

# A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRIVADA DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; JESSICA SOUSA DIAS; KATIA FUGITA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JUNIOR; ODISAEL VIEIRA DE SIQUEIRA

<sup>1</sup> CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região

*secretariagerencia@cm3.org.br*

## Introdução

A atuação do nutricionista na Alimentação Escolar Privada está normatizada pela Resolução CFN nº 380/2005 - Área de Alimentação Coletiva, a qual descreve que compete ao profissional no exercício de suas atribuições, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição e ainda, realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. E conforme a Resolução CFN nº 527/2013 compete ao Conselho Regional de Nutricionistas, entre outras finalidades, orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

## Objetivos

Conhecer o trabalho realizado por Nutricionistas em instituições de ensino privadas, sob a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, com a aplicação de Roteiro de Visita Técnica - Alimentação Escolar Privada e ampliar as ações de orientação profissional

## Metodologia

O estudo possui caráter retrospectivo, realizado em escolas, creches e berçários privados dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo órgão de fiscalização da classe, entre os meses de agosto e outubro de 2015. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as visitas e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação do Roteiro de Visita Técnica do segmento de alimentação coletiva – alimentação escolar (rede privada de ensino), validado pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Este instrumento contempla, entre outros, itens relacionados às atribuições obrigatórias do nutricionista de acordo com o “Padrão Mínimo” e “Meta Padrão”, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente os dados foram tabulados em planilha de Excel e avaliados os percentuais de adequação. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004, com alterações introduzidas pela Resolução CFN nº 541/2014) e entrega de folder orientativo sobre o papel do Nutricionista nas escolas. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados.

## Resultados

Dentre os 478 Roteiros de Visita Técnica aplicados, ao avaliar os indicadores qualitativos, 78% atingiram a Meta Padrão para o item “Programa, elabora e avalia cardápios”; 22% atingiram a Meta Padrão e 69% não realiza o item “Realiza avaliação e diagnóstico nutricional dos alunos”; 45% atingiram a Meta Padrão e 36% não realiza o item “Desenvolve projetos de educação alimentar e nutricional”; 19% atingiram a Meta Padrão e 61% não realiza o item “Coordena o desenvolvimento de receituários e fichas técnicas das preparações culinárias”.

## Conclusão

A partir destas visitas fiscais, constatamos ampliação na inserção do nutricionista neste segmento e ainda, com a aplicação dos Roteiros de Visitas Técnicas, orientamos os profissionais sobre a importância da realização das atividades de suas competências técnicas, contribuindo assim, para a segurança alimentar e nutricional da população atendida. O nutricionista deve se apropriar das atividades privativas e obrigatórias, conforme estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 380/2005 e outras legislações pertinentes à área de alimentação coletiva.

## Referências

1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 jan 2006; Seção 1
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a

Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da União. 26 set 2013; Seção 1.

3. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 mai 2004; Seção 1.

4. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 mai 2014; Seção 1.

5. BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionistas e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.

**Palavras-chave:** Nutricionistas; Avaliação Nutricional; Alimentação Escolar; Educação Alimentar e Nutricional ; Segurança Alimentar e Nutricional

# A ECONOMIA DA CORRUPÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E O VALOR DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA O SEU COMBATE

HELIO CRAVEIRO PESSOA JUNIOR

<sup>1</sup> SEDF - Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal

*pessoa@continua.tv*

## **Introdução**

Partindo do conjunto de representações de merendeiras e de técnicos em alimentação escolar, editamos este ensaio com vistas a apresentar algumas dinâmicas que podem contribuir para evitar a corrupção no âmbito da política alimentar. Estamos interessados tanto no valor, no impacto que tem o detalhamento e constante atualização das informações nutricionais no campo da economia da corrupção quanto na interconexão entre estes mecanismos de combate na economia discursiva e na ressignificação das práticas do preparo e do consumo de alimentos no âmbito escolar.

## **Objetivos**

Objetivamos aqui tanto relevar pontos convergentes nas representações sociais de alguns dos agentes públicos envolvidos no processo da aquisição e preparo das refeições ofertadas diariamente na educação básica – em período parcial – quanto apontar algumas sugestões-síntese que apareceram no cruzamento destas com as normativas do setor.

## **Metodologia**

Juntando os devidos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido, tendo por base esquematização psicossocial de Minayo (2006) que nos auxiliou nas ponderações que realizamos sobre os grupos focais, análise documental e bibliográfica e webmetria nos sítios na internet da Secretaria de Estado da Educação, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, da Controladoria-Geral do Distrito Federal, do Ministério Público do Distrito Federal e Territórios, do Tribunal de Contas do Distrito Federal e da Procuradoria Geral do Distrito Federal, nos ocupamos do estudo das diferentes variáveis e condicionantes do fenômeno dos desvios de verbas ou de alimentos destinados a escolares.

## **Resultados**

Foram relevadas inquietações sobre as constantes alterações no planejamento da política de alimentação escolar e as barreiras da Política Nacional de Alimentação Escolar; sobre o papel dos órgãos de fiscalização e controle – que não se fazem presentes como desejado pelos agentes consultados; sobre a falta de treinamentos que promovam o debate sobre tais mudanças; e, na representação da maioria dos interlocutores, que seriam nas “brechas” interpretativas nas variações normativas que residiria a maior possibilidade da atuação de empresários e administradores públicos corruptos.

## **Conclusão**

Fica patente que para alguns agentes mais proativos e experientes, existe uma sinergia, uma alimentação mútua entre a qualidade das informações nutricionais tratadas no processo de instrução para a tomada das melhores decisões sobre aquisição de gêneros alimentícios na esfera da educação e a minoração das técnicas desviantes dos recursos financeiros ou materiais envolvidos nesse tipo de política pública.

## **Referências**

- COSTA, Jordanna Maria Nunes. Política de alimentação escolar: tem caroço nesse angu?: a gestão e o controle social do PNAE. 2013. 185 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação) – Universidade de Brasília, Brasília, 2013.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde. 9ª edição revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec; 2006. 406 p.
- SIMÕES, Otto Cesar Ferreira. Principais irregularidades nos editais de concessão de serviços públicos no Estado de Santa Catarina. 2011. 178 fls., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Políticas Públicas) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2011.

**Palavras-chave:** representações sociais; informações nutricionais; política alimentar; combate à corrupção

# A IMPORTÂNCIA DA IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS MANIPULADOS E A SEGURANÇA DO ALIMENTO

RAYZA SILVEIRA CAMILLO; ANA LÚCIA SERAFIM; LIZE STANGARLIN-FIORI; LUISA HELENA HECKTHEUER

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>3</sup>

APETITE - Empresa Appetite Controle em Qualidade LTDA, <sup>4</sup> UFPR - Universidade Federal da Paraná

*rayza.camillo@acad.pucrs.br*

## Introdução

A alimentação em Serviços de Alimentação apresenta-se em uma crescente no dia-a-dia das pessoas, com vista a atender a demanda das condições de vida e de trabalho da atual sociedade. Para tanto, é de suma importância que esses locais apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas, garantindo assim a segurança dos alimentos e como consequência não prejudicando a saúde dos comensais (ALMEIDA et al., 2014; MEDEIROS et al., 2013). Um dos cuidados importantes a serem tomados por esses estabelecimentos é a identificação e armazenamento correto dos alimentos e quando se trata da identificação de alimentos, de acordo com a Lei nº 8.137/90 é crime contra as relações de consumo vender ou expor à venda produto impróprio para o consumo, reforçando a importância da identificação dos alimentos com prazo de validade (Brasil, 1990).

## Objetivos

Objetivou-se verificar a identificação dos alimentos antes e após processo de implementação de Boas Práticas.

## Metodologia

A amostra do estudo foi composta por 10 hotéis escolhidos por conveniência e critério de acesso, localizados na cidade de Porto Alegre-RS. A coleta de dados ocorreu de janeiro de 2013 (anterior a implementação das Boas Práticas) a novembro de 2014 (finalização do processo de implementação), onde aplicou-se uma lista de verificação, baseada na legislação vigente (RIO GRANDE DO SUL, 2009), sendo que para avaliar a questão dos cuidados de identificação dos alimentos, foram observados 3 requisitos: Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica; Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem; Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.

## Resultados

Verificou-se que anterior a implementação de Boas Práticas nenhum dos locais realizavam procedimentos adequados, não tendo a disposição etiquetas ou métodos corretos de identificação e armazenamento de todos os alimentos preparados. Após o processo de implementação, que contou com a descrição de todos processos de Boas Práticas (Manual e Procedimentos Operacionais Padronizados), bem como treinamento das equipes verificou-se que 100% dos estabelecimentos estavam realizando todos procedimentos adequados, ou seja, quando as matérias-primas e os ingredientes não eram utilizados em sua totalidade era realizada a identificação, com sua designação, procedência, data de manipulação e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Sendo que para facilitar este processo, adotou-se a utilização de etiquetas coloridas para cada vencimento relativo ao dia da semana que o alimento irá vencer, facilitando a visualização da validade dos alimentos após abertos.

## Conclusão

Verificou-se que o processo de identificação dos alimentos foi efetivo após o processo de implementação, o que é extremamente relevante, tendo em vista que é de suma importância que qualquer manipulador que entre em contato com o alimento saiba se o mesmo está próprio ou não para consumo, tendo em vista que após aberto ou manipulado, o alimento tem alteração de sua data original de validade. A identificação dos alimentos também auxilia para evitar o desperdício dos alimentos e principalmente para que seja oferecido um alimento seguro aos comensais de forma a evitar as doenças transmitidas por alimentos.

## Referências

ALMEIDA, K. M. de; ANDRÉ, M. C. P.; CAMPOS, M. R. H.; DÍAZ, M. E. P. Hygienic, sanitary, physical, and functional conditions of Brazilian public school food services. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 27, n. 3, p. 343-356, maio/jun., 2014.

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº. 8.072, de 25 de julho de 1990. Dispõe sobre os crimes hediondos, nos termos do art. 5º, inciso XLIII, da Constituição Federal, e determina outras providências. Brasília, DF, 1990.

MEDEIROS, L. et al.. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. Ciência Rural. Santa Maria, v.43, n.1, p.81-86, jan, 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, RS. Disponível em: < [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) >. Acesso em: 11 jan. 2016.

**Palavras-chave:** alimentos preparados; Boas Práticas de manipulação; Boas Práticas de fracionamento

# A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO-RS

MARCIELI ANTUNES VANZ; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI;  
DAIANA KUMPEL

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*marcivanz@hotmail.com*

## Introdução

A desnutrição hospitalar é um problema que vem ocorrendo há muito tempo e está associada ao aumento da morbimortalidade de pacientes internados. Está presente em 48,1% dos pacientes internados na rede pública, sendo 12,6% desnutridos graves e 35,5% desnutridos moderados (IBRANUTRI, 2001). A combinação da gastronomia com a dietoterapia pode interferir no processo saúde-doença, atenuando o sofrimento ocasionado pela patologia do paciente e consequentemente auxiliando na preservação e/ou recuperação do seu estado nutricional.

## Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo comparar o consumo alimentar de pacientes internados utilizando a alimentação tradicional e alimentação com técnicas gastronômicas.

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa de intervenção, quantitativa, desenvolvida em um hospital do município de São José do Ouro com a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (UPF), através do parecer nº 998.971. Os pacientes internados que tinham prescrição de dieta livre, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e foram divididos em dois grupos, sendo um o controle e o outro com intervenção. Este recebeu a dieta com a aplicação de técnicas gastronômicas na principal refeição do dia (almoço) e o grupo controle recebeu a alimentação convencional oferecida pelo hospital. Os pratos submetidos as técnicas gastronômicas, receberam modificação no sabor através da adição de temperos e especiarias e ainda, foram decorados conforme o cardápio do dia. Todos os pratos foram pesados individualmente antes da distribuição e após, os restos alimentares, utilizando balança digital. Após, os dois grupos responderam a um questionário padronizado de investigação da classe econômica e da satisfação quanto à alimentação oferecida, com itens sobre o sabor/tempero, temperatura, aparência e quantidade da alimentação, com opções de respostas para cada quesito de: muito satisfeito, satisfeito, pouco satisfeito, indiferente e insatisfeito.

## Resultados

Os participantes do estudo (n=48) foram constituídos de 62,5% do sexo feminino e 37,5% tinham idade superior a 60 anos. A maioria dos participantes (75%) pertenciam as classes econômicas C e D. Dos participantes que receberam a alimentação modificada 55% apresentaram-se muito satisfeitos para os quesitos de sabor/aroma, temperatura, aparência e quantidade. Porém, aqueles que receberam a alimentação convencional, o percentual de muito satisfeito é de apenas 40%. O percentual de aceitação da alimentação modificada foi maior do que na alimentação convencional, 69,6% consumiram mais que 80% da refeição, sendo que no grupo convencional 68% consumiram essa quantidade. Ainda, o percentual de aceitação <20% foi de 4% no grupo convencional e 0% no grupo com alimentação modificada. O valor percentual de restos na alimentação modificada foi de 19,3% e na alimentação convencional 21,1%.

## Conclusão

Observou-se que a utilização de técnicas gastronômicas na alimentação hospitalar, além de melhorar a aparência e o sabor das refeições, contribuiu para o aumento do consumo alimentar e consequentemente diminuição de restos quando comparada com a alimentação convencional do hospital. Desta forma, mostra-se que a gastronomia aliada à dietoterapia é um recurso que deve ser incentivado e por se tratar de uma nova área em crescimento, novos estudos devem ser realizados, com o objetivo de investigar a aceitação da dieta hospitalar buscando melhora do quadro clínico, menor tempo de internação e redução do risco nutricional de pacientes internados.

## Referências

SOUZA, M. D. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. Revista o mundo da saúde, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011.

WAITZBERG, D.L., CAIAFFA, W.T., CORREIA, M.I. Hospital malnutrition: the Brazilian national survey (Ibranutri): a study of 4000 patients. Nutrition 2001; 17(7-8):573-80.

**Palavras-chave:** Arte; Hospital; Pacientes Internados

# A INSERÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMERCIAIS NA CIDADE DE IMPERATRIZ-MA

DÉBORA DE SOUZA LIMA; EDLEUDE SOUSA BARROS; IANE MARIA MARINHO SANTOS; MARLUCE ALVES COUTINHO

<sup>1</sup> IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão  
*marlucecoutinho@hotmail.com*

## Introdução

A partir da segunda metade do século XX, intensas transformações em decorrência do desenvolvimento industrial refletiram diretamente na sociedade mundial, aumentando a demanda por refeições rápidas e a realização destas fora do domicílio, em restaurantes comerciais ou no próprio local de trabalho. Estima-se que, no Brasil, de cada cinco refeições, uma seja feita fora de casa (CAVALLI, SALAY, 2007). O nutricionista é profissional de saúde, que ao atuar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) comerciais, também chamadas de restaurantes, atende aos princípios da ciência da Nutrição, e tem como função primordial, contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade (CFN, 2004).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar dados referentes à inserção do profissional nutricionista em restaurantes localizados na cidade de Imperatriz-MA.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com pesquisa de campo, realizado em 11 restaurantes comerciais, em agosto de 2015. Através da aplicação de um questionário estruturado, e baseando-se também em dados observatórios. O questionário investigou três aspectos específicos: a identificação do nutricionista, a caracterização da UAN, e a atuação do profissional.

## Resultados

Os dados obtidos mostram que apenas 37% dos restaurantes, tinham nutricionistas atuantes. Quanto a identificação dos nutricionistas 100% é do sexo feminino e especialista na área de produção de refeições. Com relação a função exercida 25% se encontram como nutricionista-administrativo, 25% como nutricionista-produção e 50% como nutricionista-administrativo-produção. Apenas 50% dos profissionais recebem uma remuneração na faixa salarial de 3 a 4 salários mínimos. Segundo a Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN, 2014) o piso salarial nacional de referência é de dois salários mínimos, o que equivale no ano de 2014 a R\$ 1.966,23. Isso mostra que a faixa salarial dos entrevistados se encontra abaixo do recomendado pela FNN, e, foi o principal motivo de insatisfação relacionado à atuação do nutricionista UANs comerciais apontado. Dos 75% de profissionais que atuam com uma maior carga horária diária de trabalho, 50% se encaixam na maior faixa salarial. As atividades desenvolvidas com relação aos recursos humanos da unidade mostram que 75% executam atividades de educação higiênico-sanitária, educação nutricional e de segurança alimentar e nutricional. As profissionais entrevistadas, apontam como maior dificuldade encontrada dentro de uma UAN a gestão da mão de obra, e o maior desafio para esses profissionais, é identificar e solucionar os problemas com relação aos recursos humanos da melhor maneira possível com um diálogo adequado de forma a favorecer a relação profissional dentro da UAN. Com relação ao cardápio servido, 50% dos nutricionistas relataram não fazer alterações nos cardápios, sendo este de responsabilidade do gastrônomo, e 50% desenvolvem mudanças no cardápio frequentemente. Os serviços se caracterizaram como 50% a lá carte e 50% restaurantes self-service.

## Conclusão

Conclui-se que uma pequena parcela dos restaurantes apresenta nutricionista inseridos. Os profissionais que atuam são mulheres, especialistas e com remuneração abaixo de piso estabelecido, realizam atividades de educação sendo o maior desafio para sua atuação a gestão dos recursos humanos. Destaca-se que profissional de nutrição em restaurantes tem a capacidade de favorecer a qualidade das refeições produzidas contribuindo para a saúde dos indivíduos e da coletividade.

## Referências

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. Rev. Nutr., v. 20, n. 6, p. 657-667, 2007.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 334/2004, p. 4 (Nova Redação). Dispõe sobre o código de Ética do Nutricionista e da outras providencias. Brasília, DF, 10 Maio. 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005, p. 11-12. Dispõe sobre a definição de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros Coletiva. Rio de Janeiro, v. 12, n. 4, p. 1021 – 1031, 2007.

LETRO, L.C.M.A.O.; JORGE, M.N. Inserção profissional dos nutricionistas egressos do Centro Universitário do Leste de Minas Gerais – UNILESTE/MG. NutrirGerais, Ipatinga, v. 4, n. 7, p 668-680, ago./dez. 2010.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1990.

**Palavras-chave:** Serviço de alimentação e nutrição; Saúde Coletiva; Profissional de nutrição

# A TERCEIRIZAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO: ESTUDOS PRELIMINARES

DÉBORA CRISTINA FERNANDES DA SILVA

<sup>1</sup> UFERSA - Universidade Federal Rural do Semi-árido

*deb\_cfs@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A terceirização é uma técnica de gestão administrativa adotada estrategicamente por muitas empresas a fim de aumentar a competitividade, por meio da melhoria da qualidade e melhor produtividade da empresa, aliado à redução de custos. Ela ocorre quando uma empresa ou instituição contrata outra para executar parte ou um todo da sua atividade (ESTENDER; MACEDO; AZEVEDO, 2015), realidade que está cada vez mais presente nos serviços das Instituições Federais de Ensino, especificamente para fornecimento de alimentação nos Restaurantes Universitários. Apesar da crescente demanda, a literatura carece de estudos que quantifiquem e avaliem a qualidade do serviço que vem sendo executado por essas empresas terceirizadas.

## **Objetivos**

Quantificar o processo de terceirização nos restaurantes universitários das Instituições Federais de Ensino do Brasil.

## **Metodologia**

Tratou-se de uma pesquisa documental realizada em março de 2016, por meio de consulta das páginas eletrônicas das 57 universidades existentes no país, a fim de encontrar dados referentes à gestão do restaurante. De forma complementar, realizou-se um levantamento em sites de busca da internet, com o intuito de encontrar documentos que remetessem a atual gestão do restaurante, tais como editais de licitação ou contratos de prestação de serviço firmados entre as empresas e as universidades. A partir das informações obtidas, os dados foram digitados em planilha eletrônica Excel versão xp, sendo apresentados em tabelas e gráficos de frequência.

## **Resultados**

Os dados demonstraram que das 57 universidades federais existentes no Brasil, 49 unidades possuem restaurantes universitários (86%), e destas, 23 unidades (46%) são geridas pela própria universidade no sistema de auto-gestão e 26 instituições (53%) têm contratos firmados com empresas terceirizadas para sua administração. Esses números demonstram a crescente tendência nesse setor, sobretudo nas instituições recentemente criadas ou naquelas antigas que iniciam novas unidades de restaurante.

## **Conclusão**

O levantamento realizado revelou que a terceirização é uma realidade nos restaurantes universitários das Instituições de Ensino, visto que mais da metade das unidades existentes no país são gerenciadas por empresas prestadoras de serviço. Apesar do benefício que essas Unidades de alimentação representam para a permanência acadêmica dos discentes, investigações futuras devem ser conduzidas a fim de avaliar se, de fato, os reais objetivos da terceirização têm sido atendidos no tocante à melhoria da qualidade do serviço, ou se têm se restringido meramente a reduzir custos.

## **Referências**

ESTENDER, A. C, MACEDO, D. L., AZEVEDO, E. R. Vantagens e desvantagens em terceirizar. Revista Científica do ITPAC, Araguaína, v.8, n.1, Pub.3, 2015.

TEIXEIRA, S. et. al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ateneu, 2010, 230p.

**Palavras-chave:** empresa; refeições; restaurante universitário; terceirização

# A TERCEIRIZAÇÃO DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA REDUZ OS CUSTOS HOSPITALARES?

ANA PAULA ALVES DA SILVA; ANA PAULA ALVES DA SILVA; HELOIZA CRISTIANE TEIXEIRA ESTEVES;  
CRISTINA TERUKO KARIYA; PATRICIA ZAMBERLAN

<sup>1</sup> ICR HC FMUSP - Instituto da Criança Hospital das Clínicas da Universidade de São Paulo  
*ana.alves@hc.fm.usp.br*

## Introdução

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é uma unidade que se relaciona diretamente com os custos totais da instituição hospitalar; sendo, portanto, importante para a tomada de decisões, conhecer os gastos deste serviço. Atualmente, a terceirização dos processos de produção e distribuição de refeições é uma tendência mundial, suscitando a questão: é economicamente mais vantajosa quando comparada a autogestão?

## Objetivos

Comparar os custos mensais de um SND quando autogestão e após a terceirização, bem como a qualidade dos serviços prestados e seu impacto no custo hospitalar total.

## Metodologia

O trabalho foi realizado na área de produção e distribuição de refeição do Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público pediátrico e os dados foram obtidos quando o serviço era autogestão no período de janeiro de 2012 a outubro de 2013, e após a terceirização de janeiro de 2014 a outubro de 2015. Para o cálculo dos custos foi utilizado o Sistema de Custeio por Absorção, sendo incluídos os custos diretos com pessoal (salários, encargos, benefícios), materiais (descartáveis, uniformes), gêneros alimentícios, serviços gerais (gás, contratos, manutenção) e os custos indiretos (água, telefone, resíduos). Para avaliação da qualidade dos serviços prestados foi utilizado o indicador de satisfação da alimentação, coletado mensalmente, por meio de um questionário próprio, respondido pelo paciente ou acompanhante. Os dados foram tabulados em planilha do tipo Excel®.

## Resultados

No período da autogestão, os custos médios da área de produção e distribuição de refeição do Serviço de Nutrição foram de R\$ 247.648,33, correspondendo a 2,24% (média=2,21; desvio padrão=0,37) do gasto total da instituição. Com a terceirização os custos médios do serviço totalizaram R\$ 331.836,13, representando 2,17% (média =2,21; desvio padrão=0,15) dos custos hospitalares. Não houve diferenças em relação à qualidade dos serviços prestados com média de satisfação (bom e ótimo) de 87% (média =87,4; desvio padrão=9,0) na autogestão e de 85% (média =84,86; desvio padrão=9,69) com a terceirização.

## Conclusão

Não houve redução dos custos hospitalares com a terceirização da área de produção e distribuição de refeição do Serviço de Nutrição de um hospital público pediátrico, porém a porcentagem dos custos desta área com relação ao gasto total do hospital foram semelhantes. Entretanto, a terceirização pode melhorar a qualidade dos processos envolvidos na preparação e distribuição das refeições, uma vez que há mais tempo disponível para os nutricionistas não terceirizados executarem a supervisão. Além disso, algumas nutricionistas do hospital que atuavam na área de produção de refeição foram transferidas para realizar suas atividades na área clínica que é a atividade fim do hospital.

## Referências

BALCHIUNAS, D. A unidade de nutrição e dietética, o seu papel como atividade-fim na organização hospitalar e sua terceirização. O Mundo da Saúde, São Paulo, ano 26, v.26,n.02, p.321-331, junho/2002.

BRASIL. Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília/DF, 18 de setembro de 1991.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS (CRN)3ª Região. Ato Normativo CRN-nº06/2001. Definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação. São Paulo: CRN, 2001.

PEREIRA, A. C. Um estudo de caso sobre a metodologia de custeio adotada pela Unidade de Nutrição e Dietética de

um hospital. Mundo saúde, v.28, n.2, p.188-198, abr.-jun. 2004.

**Palavras-chave:** custos hospitalares; Serviço de Nutrição e Dietética; Terceirização

# A VIABILIDADE SUSTENTÁVEL DO MANEJO DE RESÍDUOS E CONTROLE DE ÁGUA EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR

AMANDA AIMÉE ROSITO MACHADO; CARINA DE OLIVEIRA FERNANDES; JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; CARIZA TEIXEIRA BOHRER

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*amanda.rosito@gmail.com*

## Introdução

A preservação de recursos ambientais para gerações futuras é uma necessidade e, a adoção de medidas sustentáveis frente à utilização de água e manejo de resíduos, é imprescindível para evitar a geração descontrolada de efluentes e o descarte inadequado dos mesmos, em serviços de alimentação e nutrição (VIEIRA e JAPUR, 2015). O serviço de nutrição e dietética hospitalar deve contar com abastecimento de água potável, protegido de contaminações e vazão suficiente para atender a demanda de operações do local, sendo que a qualidade e quantidade do abastecimento devem ser atestadas por meio de laudos laboratoriais. Já o armazenamento de água deve ser realizado em reservatórios apropriados e mantidos conservados e higienizados, providos de tampa com perfeito encaixe, tornando seguro contra contaminantes externos (SANTOS JUNIOR, 2013).

## Objetivos

Avaliar a efetividade do sistema de manejo de resíduos e controle de água em um serviço de nutrição e dietética hospitalar da região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A pesquisa apresenta delineamento descritivo e observacional, sendo desenvolvida em um hospital filantrópico, durante o mês de agosto de 2015. Foi utilizado o método observacional direto (in loco) através da aplicação de uma lista de verificação baseada em Stangarlin et al. (2013), sendo aplicada por docente e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões. A lista de verificação foi simplificada agrupando questões que atendessem a amostragem do estudo, sendo analisadas as categorias: manejo de resíduos (categoria A) e controle de água (categoria B). A primeira apresenta sete subcategorias, relacionadas aos coletores de resíduos e a coleta e acondicionamento dos mesmos, enquanto que a categoria B abrange nove subcategorias, estas equivalentes ao abastecimento, reservatórios e potabilidade da água. O nível de adequação das duas categorias avaliadas, classificaram os estabelecimentos em cinco grupos, conforme Stangarlin et al. (2013). Os dados foram avaliados por meio de estatística descritiva simples (média e percentual de conformidades) com auxílio do programa Statistica versão 7.0.

## Resultados

Verificou-se após a aplicação da lista de verificação em boas práticas que, as categorias A e B apresentaram uma média de 29,17% e 0% de adequação, classificadas nos Grupos 4 (20% a 49% de adequação) e 5 (0% a 19% de adequação), respectivamente. As subcategorias “coletores de resíduos” e “coleta e acondicionamento de resíduos”, apresentaram respectivamente 25% e 33,33% de conformidade, respectivamente, sendo classificadas no Grupo 4, visto que os coletores de resíduos são insuficientes de acordo com a demanda de resíduos gerados. Através da categoria B, verificou-se que as três subcategorias avaliadas: “abastecimento”, “reservatórios” e “potabilidade”, possuíam 100% de não conformidades. As inadequações desta subcategoria estão atreladas a responsável técnica do serviço de nutrição que desconhece informações acerca do atestado da qualidade e quantidade de água distribuída no setor.

## Conclusão

Com os resultados obtidos, foi constatado que as categorias A e B obtiveram resultados incongruentes. Por tratar-se de um ambiente suscetível à contaminação, as atividades desempenhadas devem atender à legislação. A adoção de medidas corretivas e preventivas é cabível, visando à preservação ambiental, através da orientação e parceria da equipe profissional e órgãos designados a garantia da saúde pública na região.

## Referências

SANTOS JUNIOR, C.J. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

STANGARLIN et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

**Palavras-chave:** abastecimento de água; desenvolvimento sustentável; resíduos sólidos; serviço hospitalar de nutrição

# A VISÃO DO CONSUMIDOR SOBRE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM RESTAURANTES POR PESO NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - SC

LÚCIA CHAISE BORJES; DANIELI CRISTINA KOCHAN; RAQUEL KUHN

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*lborjes@unochapeco.edu.br*

## **Introdução**

No Brasil, visualiza-se uma tendência de crescimento no número de refeições realizadas fora do domicílio. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), entre 2008 e 2009, em média, a população brasileira gastou 31% das despesas alimentares em consumo fora de casa (IBGE, 2010). A rotulagem dos alimentos se constitui em uma forma de o consumidor se informar a respeito do alimento que está adquirindo, propiciando uma escolha alimentar mais saudável e segura (OLIVEIRA, PROENÇA e SALLES, 2012). Segundo a legislação brasileira, as informações nutricionais são obrigatórias apenas em rótulos de alimentos industrializados. Porém no estado de Santa Catarina existe uma lei que obriga os restaurantes e similares que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto consumo a informar aos consumidores pelo menos os ingredientes utilizados no preparo destes alimentos (SANTA CATARINA, 2011).

## **Objetivos**

O presente estudo teve por finalidade conhecer as expectativas do consumidor ante a exposição das informações nutricionais em bufês de restaurantes por peso.

## **Metodologia**

A pesquisa foi realizada com 5 restaurantes que oferecem o serviço *self-service por peso da cidade de Chapecó-SC, que representam uma amostra significativa de um terço do universo. Os dados foram coletados por meio de entrevista com questionário semiestruturado, aplicado aos comensais na saída dos restaurantes e, era finalizada quando se atingia um público de 20% do número médio de refeições do restaurante. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unochapecó, com parecer nº 035/12.*

## **Resultados**

*Foram entrevistados 155 indivíduos com idade média de 35 anos. Dos entrevistados 66,5% almoçavam fora de casa todos os dias, sendo que a falta de tempo para preparar o almoço e a distância entre a moradia e o trabalho, representaram, respectivamente, 36,1 e 34,2% do motivo para almoçar fora de casa. Quando questionados sobre a consulta aos rótulos dos alimentos 67,1% afirmaram que consultam o rótulo antes de comprá-los. Dos entrevistados, 87,7% julgaram importante a disponibilização de informações nutricionais nos restaurantes, e, 56,8% julgaram mais importantes as informações de macronutrientes e sódio seguido pelas informações sobre os ingredientes (40,6%). Os indivíduos de maior escolaridade (superior completo) consideraram mais importante do que os demais a informação do nome da preparação e do valor energético. As mulheres apresentaram maior prevalência no costume de ler o rótulo antes de comprar o produto do que os homens (75,3% vs 59,8%). Em geral, quanto maior a idade, maior a preocupação com as informações disponibilizadas em restaurantes. A diferença foi significativa quanto ao valor energéticos (menos pontuada pelos indivíduos mais novos, abaixo de 30 anos), tipo de gordura utilizada e níveis de carboidratos, proteínas, gordura e sódio (mais pontuada pelos indivíduos acima de 39 anos).*

## **Conclusão**

*Através dos dados apresentados percebe-se que cada vez mais as pessoas vêm se preocupando com sua alimentação. Grande parcela da população sabe da importância das informações nutricionais nos restaurantes, porém, estes ainda não disponibilizam essas informações. Cabe uma mobilização da sociedade e, especificamente, dos profissionais de saúde, principalmente dos nutricionistas, no cumprimento do direito à informação alimentar e nutricional em restaurantes, bem como ao poder público fiscalizar o fornecimento destas informações.*

## **Referências**

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) – 2008-2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

OLIVEIRA, R. C, PROENÇA, R.P.C, SALLES, R. K. O direito à informação alimentar e nutricional em restaurantes: uma revisão. Demetra. v.7, n.1, p.47-58, 2012.

SANTA CATARINA. ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA. Lei nº15.447, de 17 de janeiro de 2011: dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisserias e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado de Santa Catarina, e adota outras providências. Disponível em: <http://www.alesc.sc.gov.br>. Acesso em: 10 out 2015.

**Palavras-chave:** Informação alimentar e nutricional; Legislação; Restaurante; Rotulagem de alimentos



# ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ANTES E DEPOIS DA IMPLANTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO

RENATA BRASIL; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; IVANA LORAINÉ LINDEMANN

<sup>1</sup> PMCP - Prefeitura Municipal de Capão do Leão, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>3</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*tatabr1@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como principal objetivo atender às necessidades nutricionais dos estudantes matriculados na rede pública de ensino (BRASIL, 2013). A aceitabilidade de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, além de evitar o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios que podem ser rejeitados pelos escolares (CECANE/UNIFESP, 2009).

## Objetivos

Descrever a aceitabilidade da alimentação escolar antes e depois da padronização de receitas por meio de Fichas Técnicas de Preparo.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada em 2015, em uma escola pública localizada em Capão do Leão, RS. Quinze preparações foram avaliadas quanto à aceitabilidade antes e depois da elaboração das Fichas Técnicas de Preparo na unidade. As preparações com percentual de aceitabilidade adequado a partir da receita original foram mantidas no cardápio e aquelas com percentual inferior foram alteradas e padronizadas por meio das Fichas Técnicas e reavaliadas. Os testes foram feitos com escolares entre 10 e 14 anos de idade, por meio de escala hedônica facial, conforme recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo consideradas como aceitabilidade as respostas “gostei extremamente” e “gostei moderadamente” e, como não aceitabilidade as respostas “nem gostei e nem desgostei”, “desgostei moderadamente” e “desgostei extremamente” (BRASIL, 2013). Os resultados foram duplamente digitados e contabilizados em planilha do aplicativo Microsoft Excel®, sendo considerado o mínimo de 85% de aceitabilidade (BRASIL, 2013) para que a preparação produzida fosse mantida no cardápio.

## Resultados

Dentre as dezesseis preparações analisadas, as que foram aceitas com a receita padrão original foram: lentilha com frango (96,8%), macarrão com frango (95,1%), vitamina de banana (95%), arroz com frango (94,4%), macarrão com carne (93,6%), jardineira de legumes (93,1%), feijão (91,6%), arroz (90,4%), carreteiro (90,2%), leite com achocolatado (88,7%) e arroz com leite (87,2%). Apresentaram aceitabilidade inferior ao recomendado as preparações arroz com couve (38%), creme com banana caramelada (79,8%), creme de chocolate (80,2%), leite caramelado (75%) e polenta com carne (83,1%). As receitas que não tiveram aceitabilidade foram readequadas quanto à forma de preparo e per capita e novamente testadas. Após as readequações, foram aceitas e mantidas nos cardápios as preparações: arroz com couve (100%), creme com banana caramelada (90,7%), creme de chocolate (95,7%), polenta com carne (95,5%). A preparação leite caramelado (81,3%) não alcançou a aceitabilidade mínima exigida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e foi excluída do cardápio.

## Conclusão

É importante avaliar a aceitação da alimentação escolar, visto que ela permite a retirada dos alimentos não aceitos pelos estudantes e destaca os alimentos bem aceitos, atendendo a um dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que é a redução de desperdício de recursos públicos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. Resolução nº 26 de 17 de junho, de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CECANE UNIFESP. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar, Universidade Federal de São Paulo.

Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP, 2010.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; alimentação coletiva; nutrição em saúde pública

# ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM VEGETAIS PRODUZIDOS EM HORTA ESCOLAR NA ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES

HELOISA COSTA PINTO; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; THAYSE HANNE CÂMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*resende\_araujo@hotmail.com*

## Introdução

A pesquisa de orçamento familiar (POF) realizada pelo governo brasileiro nos anos 2008 – 2009 revela que menos de 10% da população atingiu as recomendações para fruta, legumes e verduras, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) a recomendação é de 400g/dia. Na mesma pesquisa foi encontrado que o consumo de verduras pelos adolescentes é menor quando comparado com os adultos e idosos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2011).

## Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo a avaliar a aceitabilidade da inclusão de vegetais, que possam ser produzidos em horta escolar, na alimentação de estudantes de escola pública na cidade de Santa Cruz-RN.

## Metodologia

O estudo foi aprovado pelo CEP/FACISA/UFRN (CAAE nº 34596614.9.0000.5568). Trata-se de um estudo de caso transversal, realizado em uma escola estadual do município de Santa Cruz-RN. Foram realizados testes experimentais no laboratório de técnica dietética, para a escolha e adaptação das preparações. Foram escolhidas as preparações: Salada de Macarrão, Suco de maracujá com Biscoito salgado, Vitamina de banana com Biscoito salgado, Salada de frutas com Biscoito salgado. A análise das refeições foi realizada por meio da estimativa das calorias e dos teores de macronutrientes, utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e as recomendações da Resolução CD/FNDE nº26/2013. Para a análise de aceitação das preparações utilizou-se a ficha de escala hedônica facial e os índices recomendados pela Resolução CD/FNDE nº26/2013. Para a análise do resto ingestão e sobra utilizou-se os índices recomendados pela Resolução CD/FNDE nº26/2013 e Vaz (2006).

## Resultados

Observou-se que, as aceitações das refeições por escala hedônica mostram-se abaixo do recomendado para a maioria das refeições e resto ingestão, utilizando-se parâmetro aceitável de Vaz (2006), verificou-se inadequação nas preparações salada de macarrão (33,8%) e vitamina de banana com biscoito salgado (7,6%), enquanto apenas a salada de macarrão (66,2%) não foi bem aceita conforme o estabelecido. As calorias e os teores de macronutrientes, em média, estavam abaixo das recomendações estabelecidas. Os resultados demonstram que as preparações oferecidas estavam, em média, abaixo do padrão de adequação calórica (275,74Kcal), considerando o valor preconizado, que em relação ao Valor Energético Total (VET), é de 500 kcal por cada refeição, para faixa etária 16-18 anos. Quanto a adequação diária, observou-se que apenas no dia que serviu a salada de macarrão foi onde mais se aproximou do valor médio de referência para adequação (300,27Kcal), a preparação que ficou muito abaixo do valor médio de referência foi o suco de maracujá com biscoito salgado (213,24Kcal). Ao avaliar o percentual de resto ingestão, utilizando-se como parâmetro aceitável o índice inferior a 5% (VAZ, 2006), verificou-se inadequação para as preparações salada de macarrão (33,8%) e vitamina de banana com biscoito salgado (7,6%). No entanto, observa-se que apenas a salada de macarrão (66,2%) não foi bem aceita conforme o estabelecido pela resolução nº26/2013, que o índice de aceitabilidade deve ser, no mínimo, 90%.

## Conclusão

O cardápio proposto por este estudo não atenderam as recomendações diárias preconizadas pelo PNAE, essa inadequação tem uma relação direta com o valor do recurso repassado, com isso torna-se importante a utilização de vias alternativas para o enriquecimento do cardápio dos escolares, como por exemplo, o cultivo de frutas, legumes e hortaliças em hortas escolares.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/ CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Ministério da Educação; Governo Federal; Brasília, DF.

VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. LGE Editora Ltda. Brasília, 2006. 196 p.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Aceitabilidade de refeições; Horta escolar

# ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO

ELIANA MENEGON ZACCARELLI; MARIANA SIMÕES FERREIRA DO Ó; LETÍCIA DE ALMEIDA ANDRADE;  
MICHELLE ALESSANDRA DE CASTRO; MARIA FERNANDA CRISTOFOLETTI

<sup>1</sup> PMSP - Prefeitura do Município de São Paulo

*fcristofolletti@hotmail.com*

## Introdução

Dentre os desafios atualmente colocados em relação à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar está a questão da adesão dos alunos, intimamente relacionada à da aceitação da alimentação oferecida (TEO et al, 2009). Para averiguar a aceitação de determinado alimento, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois é de fácil execução e permite verificar a preferência média dos alimentos oferecidos. A realização do teste deve ocorrer sempre que for introduzido um alimento novo ou para avaliar a aceitação dos cardápios já praticados (BRASIL, 2013). No município de São Paulo preparações com peixe, proteína texturizada de soja e ovo compõem os cardápios das unidades educacionais e embora não hajam dados sistematizados, existem relatos sobre baixa aceitação destes alimentos.

## Objetivos

Avaliar a aceitabilidade de preparações com ovo, peixe ou proteína texturizada de soja oferecidas no Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo.

## Metodologia

O estudo foi realizado em 154 Escolas Municipais de Ensino Fundamental abrangendo um total de 14609 alunos matriculados do 1º ao 5º ano. Foram realizadas visitas às unidades nos dias de ovo, peixe ou proteína texturizada de soja como prato principal no cardápio no período de abril a junho de 2015. A aceitabilidade destas preparações foi avaliada por meio da Escala Hedônica Facial preconizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. O percentual de 85% foi indicativo de alta aceitação da preparação. O índice de adesão, que corresponde à medida percentual de alunos que aderiram à refeição servida na escola, relacionada ao total de crianças matriculadas presentes, foi avaliado em quatro categorias: alto (acima de 70%), médio (50 a 70%), baixo (30 a 50%) e muito baixo (menor que 30%) (CECANE UNIFESP, 2010). Dados como horário de distribuição e presença de adulto de referência no momento da refeição também foram coletados. Os dados foram descritos em número e porcentagem utilizando o programa de computador Excel®, bem como o STATA 11.0 para análise do Qui-Quadrado.

## Resultados

Foram acompanhadas 39 preparações com peixe, 71 preparações com ovos e 44 preparações com proteína texturizada de soja. A adesão a refeição com estas preparações pelos alunos foi respectivamente 55,6%, 60,7%, 64,3% caracterizando um índice de adesão médio. Em relação à aceitabilidade, verificou-se o percentual de 77,6 para peixe, 76,2 para ovo e 77,0 para proteína texturizada de soja. Observou-se que o horário da distribuição da alimentação na escola (no momento da entrada ou no intervalo entre as aulas) relacionou-se estatisticamente com o índice de adesão, sendo verificada associação positiva entre oferta da alimentação no intervalo de aulas e maior adesão ( $P=0,001$ ). A presença do adulto de referência estimulando positivamente o consumo de alimentos foi baixa, ocorrendo em apenas 12% das unidades acompanhadas.

## Conclusão

Embora a aceitabilidade tenha apresentado valores altos nas preparações estudadas, ainda está abaixo do preconizado de 85%. Fatores como horários das refeições, papel do adulto que acompanha os alunos, bem como ações de educação alimentar e nutricional devem ser revistos e aprofundados visando a melhoria da adesão e aceitabilidade destas preparações.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: . Acesso em: 2 mar. 2015.

CECANE UNIFESP. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar – UNIFESP. Manual para aplicação dos

testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE UNIFESP. FNDE/MEC/GOVERNO FEDERAL-FAP-UNIFESP. Santos, SP, 2010.

TEO, Carla Rosane Paz A. et al. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 165-185, dez. 2009. Disponível em: < <http://www.revistanutrire.org.br/files/v34n3/v34n3a13.pdf>>. Acesso em: 2 mar. 2015.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; comportamento alimentar; estudantes; alimentação coletiva

# ACEITAÇÃO DE SUCOS DE FRUTAS COM CASCAS E SEM AÇÚCAR POR CRIANÇAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO R.S.

LUCIANA DIEGUEZ FERREIRA PASSOS; JULIANA BORGES BEZERRA; ALINE FERREIRA BRANDÃO

<sup>4</sup> FURG - Universidade Federal do Rio Grande

*lucianapassos2@gmail.com*

## Introdução

O consumo excessivo de açúcar na infância acarreta problemas de saúde pública, como o sobrepeso, a obesidade infantil e as cáries dentárias (BRASIL, 2014). Em 2015, a Organização Mundial da Saúde anunciou novas recomendações de redução do consumo de açúcar para que adultos e crianças tenham uma vida mais saudável e previnam doenças (ONUBR, 2016). Na oferta de sucos de frutas, por exemplo, o ideal é não adoçar, pois essas possuem seu açúcar natural, a frutose. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 60% do lixo urbano produzido é de origem alimentar (STORCK *et al.*, 2013). A utilização integral dos alimentos possibilita o enriquecimento nutricional dos cardápios, principalmente em fibras, vitaminas e sais minerais, e diminui o desperdício de alimentos.

## Objetivos

Avaliar a aceitação de sucos de frutas com casca e sem açúcar, produzidos no serviço de nutrição e oferecidos à crianças internadas em um hospital público do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Foram produzidos sucos de tuti-fruti (banana, laranja, maçã, mamão), manga com casca, abacaxi com casca, caldo de ameixa com banana e caldo de ameixa com maçã. Todos foram coados e não foram adoçados. A pesquisa ocorreu no horário da colação, com um suco por dia. Para cada criança, foram oferecidos 200 ml do suco e uma Escala Hedônica Híbrida ou Mista, com a identificação do suco. O preenchimento foi explicado para a criança ou para o acompanhante pela técnica de nutrição ou copeira. A escala seguiu o modelo utilizado no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Segundo a Resolução nº 38/2009, os testes de aceitabilidade devem ser aplicados sempre que ocorrer quaisquer alterações inovadoras ao preparo. Nesta pesquisa, testou-se pela primeira vez, os sucos com cascas e sem açúcar. Para os resultados, foi considerado o somatório das respostas dadas as “carinhas” gostei e adorei, calculou-se o índice de aceitabilidade de cada suco e o índice geral. De acordo com a Resolução nº 38/2009, o índice de aceitabilidade para preparações deve ser maior ou igual a 85%.

## Resultados

Foram 20 crianças participantes, com idade entre 1 a 10 anos. O suco de tuti-fruti obteve 50% de aceitação, o de manga com casca obteve 100%, 44% de aceitação para o suco de abacaxi com casca e 66,7% para os sucos de caldo de ameixa com banana ou maçã. A média geral de aceitação dos sucos foi de 64%, abaixo do recomendado pela legislação.

## Conclusão

A aceitação dos sucos foi baixa, provavelmente devido à diminuição do sabor doce do açúcar e ao aumento da concentração do sabor das frutas. Sugere-se que os serviços de saúde não se limitem a restrições ou proibições de alimentos. Esses locais devem atuar como promotores de uma alimentação saudável e sustentável.

## Referências

**BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ª ed., Brasília, 2014.

**CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- CECANE.** Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP, 2010.

**FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DE EDUCAÇÃO.** Resolução/FNDE/CD/Nº 38, de 16 de julho de 2009. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 2009.

**NAÇÕES UNIDAS DO BRASIL - ONUBR.** Disponível em . Acesso em: em 14 de março 2016.

**STORCK, C.R.; NUNES, G.L.; OLIVEIRA, B.B.; BASSO, C.** Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. *Ciência Rural*, v. 43, n.3, 2013.

**Palavras-chave:** suco de frutas e vegetais; aproveitamento integral dos alimentos; nutrição da criança; serviços de saúde



# ACEITAÇÃO E QUALIDADE NUTRICIONAL DA MERENDA OFERECIDA EM UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE RESENDE - RJ

AMANDA DE REZENDE KOENIGKAM; ELTON BICALHO DE SOUZA; ANTÔNIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda, <sup>2</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

*elton.bicalho01@gmail.com*

## Introdução

A alimentação possui papel fundamental no desenvolvimento cognitivo. Logo, a merenda escolar contribui para a saúde física e intelectual dos alunos (CAVALCANTI, 2009). Tal situação confere à escola uma grande responsabilidade na oferta dos alimentos servidos aos alunos diariamente. Por conta deste fato, o Governo Federal, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece uma série de exigências para garantir o fornecimento de uma alimentação que atenda um padrão mínimo de qualidade que permita uma contribuição para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, além da melhoria do rendimento escolar (BRASIL, 2009). Mas será que as escolas cumprem com as exigências preconizadas pelo PNAE? Será que os estudantes estão satisfeitos com a qualidade da merenda servida?

## Objetivos

Avaliar a satisfação com a merenda por alunos do ensino médio de uma escola de Resende - RJ, e se a refeição servida encontrava-se em consonância com as diretrizes do Ministério da Educação.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva. Como critérios de inclusão, participaram alunos matriculados no ensino médio, de ambos os sexos, com idade até 18 anos, que aceitassem e tivessem a autorização dos responsáveis. Como critérios de exclusão foram estipulados a não autorização, recusa, ausência e não consumir a merenda. Foram identificados 120 alunos dentro dos critérios e, por não existirem dados da estimativa do consumo da merenda fornecida pelo município, assumiu-se a prevalência de 50%, com intervalo de confiança de 95%. Assim, estimou-se o tamanho da amostra em 74 participantes. Em quatro dias de avaliações, foram obtidas 312 respostas de satisfação, perfazendo uma participação média de 78 alunos. Foi aplicado o questionário de escala hedônica, instrumento validado e recomendado pelo Ministério da Educação (BRASIL, 2011), com a finalidade de verificar a satisfação dos alunos com a alimentação fornecida pela escola. Também foi avaliado a composição nutricional dos cardápios dos 4 dias, e os nutrientes foram calculados segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (BRASIL, 2011). Por se tratar de um trabalho que envolve distribuições simples de valores, as variáveis foram analisadas segundo procedimentos clássicos de estatística descritiva. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas do Centro Universitário de Volta Redonda - CAAE nº 42259115.4.0000.5237.

## Resultados

Sobre a aceitação, a merenda foi aprovada pela maioria, perfazendo exatamente o índice de aceitação de 85% preconizado pelo Programa. Entretanto, ao analisar os dias separadamente, apenas o cardápio do segundo dia obteve este mesmo resultado. Sobre a qualidade nutricional, foram encontradas inadequações de 100% para calorias totais, carboidratos, Vitamina A, Cálcio, Ferro e Magnésio, 75% de deficiência dos cardápios na oferta de lipídeos, fibras e Zinco, e houve excesso em relação a proteína e vitamina C.

## Conclusão

Na presente pesquisa, concluiu-se que houve várias inadequações com relação aos nutrientes, uma vez que foi percebida deficiência e excessos. Com relação a aceitação, a maioria informou que gostou da refeição oferecida, entretanto, quando avaliado separadamente, este item também ficou aquém do preconizado pelo Ministério da Educação. Os resultados obtidos demonstram a necessidade de mudanças na alimentação oferecida a esta população, procurando adequar a mesma de acordo com o preconizado pela Legislação e às necessidades nutricionais dos escolares.

## Referências

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE n. 38/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, 2009.

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de Legislação. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE 2011. Brasília, 2011.

Cavalcanti, LA. Efeitos de uma intervenção em escolares do ensino fundamental I, para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Tese de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Educação Física. Universidade Católica de Brasília. Brasília, 2009, 92 p.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Saúde escolar; Adolescente

# **ACESSO AOS ALIMENTOS: INTERFACES DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

ISABELLA SANTOS BARRETO MENESES; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA.; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA

<sup>1</sup> UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia.

*isabellabarreto2010@hotmail.com*

## **Introdução**

O acesso aos alimentos, importante dimensão da Segurança Alimentar e nutricional, é também um dos principais fatores relacionados à situação de Insegurança Alimentar no Brasil. Essa dimensão carrega em si aspectos socioeconômicos e físicos, como renda, escolaridade e emprego, que interferem de modo direto ou indireto na aquisição de alimentos pela população (BRASIL, 2006; PEREIRA, 2014).

## **Objetivos**

Expor, através de fotografias, os diversos aspectos envolvidos na definição de Segurança Alimentar e Nutricional na perspectiva da dimensão de acesso aos alimentos.

## **Metodologia**

Essa experiência foi promovida por docentes e discentes dos componentes curriculares Segurança Alimentar e Nutricional e Oficina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos. Essas duas disciplinas estão presentes no segundo período do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia. Primeiramente, os discentes tiveram acesso aos conteúdos teóricos relacionados ao processo de construção histórica do conceito da Segurança Alimentar e Nutricional. Logo após, foram debatidos muitos fatores relacionados à dimensão de acesso aos alimentos (condições de renda, emprego, escolaridade, orçamentos domésticos e programas sociais), expondo as múltiplas facetas do assunto e suas conjunturas no Brasil, na Bahia e na Região Oeste do estado. Diante da necessidade de alguns elementos técnicos para a elaboração do trabalho, os discentes tiveram uma oficina de fotografia que abordou as noções básicas das técnicas fotográficas. Com essas noções básicas, cada estudante produziu uma imagem e um texto explicativo sobre a fotografia, contextualizando o conteúdo da imagem ao tema, na perspectiva da dimensão de acesso aos alimentos. As fotografias foram exibidas na Universidade por meio da exposição intitulada: A gente não quer só comida. Durante o evento, cada estudante (responsável pela imagem) forneceu informações sobre a exposição e sobre o processo de construção da fotografia.

## **Resultados**

Com o intuito de expor a dimensão de acesso aos alimentos, foram confeccionadas dez fotografias relacionadas com este tema. Cada fotografia apresentava uma visão do autor acerca dos aspectos relacionados à dimensão, apesar das similaridades entre as imagens. Os aspectos mais relatados nas fotografias foram as condições de renda e os preços dos alimentos, principalmente aqueles que compõem a cesta básica. Sabe-se que a renda afeta diretamente a aquisição de alimentos, tanto na quantidade como na qualidade e que os preços elevados dos alimentos contribuem para aumentar a participação dos gastos com alimentação nas despesas familiares, o que pode comprometer outras necessidades essenciais. Outro aspecto mostrado pelas imagens foi o acesso aos alimentos por meio das doações, caracterizada pela distribuição de cestas básicas por entidades religiosas, que proporciona um acesso emergencial aos alimentos.

## **Conclusão**

Observou-se por meio das imagens que o acesso aos alimentos pode ser compreendido sob diferentes perspectivas, sendo esta dimensão alcançada de maneira mais evidente nas fotografias a partir da aquisição de alimentos que se dá pela compra em diferentes espaços. As imagens expostas dão conta de que, segundo a percepção dos estudantes, as condições econômicas das famílias, além da existência de uma rede solidária de doações de alimentos, possibilitam o acesso aos alimentos, entretanto, sem garantir que toda complexidade relacionada ao estado de Segurança Alimentar e Nutricional seja alcançado.

## **Referências**

BRASIL. Decreto-Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional SISAN, com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências, 2006.

PEREIRA, M.H.Q. Avaliação da segurança alimentar e nutricional: contribuições em âmbito municipal. 2014. 65f. Dissertação (Alimentos, Nutrição e Saúde), Universidade Federal do Oeste da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador/BA, 2014.

**Palavras-chave:** acesso; renda; escolaridade

# **AÇÃO DO ESTADO NO COMBATE A OBESIDADE INFANTIL**

ANDERSON KELVIN TAPOROSKY

<sup>1</sup> FAPAR - FACULDADE PARANAENSE

*kelviin@live.com*

## **Introdução**

A Organização Mundial de Saúde aponta a obesidade como um dos maiores problemas de saúde pública do mundo, onde o número de crianças com obesidade vem aumentando a cada dia, resultando em complicações como doenças crônicas, além de socioeconômicas a longo prazo. A legislação Brasileira em vigor é muito bem amparada no sentido ao direito a vida, saúde, alimentação e educação ao público infantil, além de prever os deveres a garantia desses direitos, atribuindo tal competência a família e ao estado.

## **Objetivos**

Levantar os principais achados científicos relacionados aos malefícios causados pela obesidade, bem como os dados atuais desta projeção, além de buscar os textos da lei a fim de embasar o necessário desencadeamento de ações ao combate a obesidade.

## **Metodologia**

Foram levantados dados do mapa da obesidade no Brasil e artigos científicos publicados pela Associação Brasileira para o estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. A Constituição Federal e outros códigos foram consultados a fim de encontrar fundamentação legal.

## **Resultados**

O artigo 227 da Constituição Federal, atribui dever a família e ao Estado, a prioridade de assegurar a criança o direito a vida, saúde e alimentação, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, isso se dá ao fato da criança ser considerada incapaz perante a lei. Sabemos que a conduta alimentar da criança é diretamente atribuída aos seus responsáveis, onde na relação hipossuficiente cabe a esta apenas a aceitação do que lhe é ofertado, de maneira que podemos concluir que a obesidade infantil esta atrelada a rotina interposta pelos pais ou responsáveis. Com base legal sabemos que o Estado deve agir segundo o interesse do menor, independente dos desejos de seus tutores, atendendo ao bem-estar físico e mental da criança, logo tendo dados científicos sobre os inúmeros problemas relacionados a obesidade infantil, bem como respaldo jurídico sobre o assunto, analisamos que diversas medidas poderão ser executadas mediante intervenção do Estado. Temos bons exemplos da execução da lei no tocante ao Estatuto da Criança e do Adolescente, através de setores como escolas de ensino público e o Conselho Tutelar que promovem ações de proteção a violência ou exploração infantil, de maneira interventiva na família, ou seja, não cabe somente aos pais determinar o convívio de seus filhos, estes devem seguir os pressupostos legais, então se a obesidade infantil de fato é uma problematização, o Estado deve intervir na família, a fim de evitar o atual crescimento e desenvolvimento de doenças. A proposta para buscar resultados positivos tratam-se de ações simples que poderão ser praticadas nas escolas, com o intuito de conscientizar os responsáveis pelos menores sobre os problemas e também de promover o incentivo a reeducação alimentar. Através de profissionais da área da saúde diretamente ligados as escolas, tais como nutricionistas e licenciados em educação física, reconhecendo os menores no quadro de obesidade, e exercendo palestras sobre conduta nutricional frente a obesidade infantil, bem como prática de atividades saudáveis em oportunidade das reuniões de pais, atividade rotineira promovida pela direção, promoveram o incentivo na melhora de vida das famílias.

## **Conclusão**

A obesidade infantil deve ser encarada como um problema nacional, onde é totalmente cabível a ação do governo, não necessitando dotação orçamentária ou reforma legislativa para tal, apenas a fiscalização e execução de ações simples que promoverão a prevenção e o combate do tema.

## **Referências**

BRASIL. Constituição Federal (1988). Emenda Constitucional nº 65, de 2010.

BRASIL. Código Penal (1940). Decreto Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente (1990). Lei nº 8.069 de 13 de julho de 1990.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente (1990). Lei nº 13.106, de 2015.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente (1990). Lei nº 10.764, de 12.11.2003.

ABESO, Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica, 2015. Disponível em: <http://abeso.org.br>. Acesso em 04/04/2016.

**Palavras-chave:** OBESIDADE INFANTIL; LEGISLAÇÃO; CONSTITUIÇÃO FEDERAL

# AÇÕES DE MONITORAMENTO PARA REDUÇÃO DE SOBRAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

PRISCILA SIVA CÔRREA; GISELA VON ZEIDLER; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*vjs.nut@terra.com.br*

## Introdução

Na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) a avaliação da quantidade de sobras é uma boa ferramenta para mensurar o desperdício e sua quantidade deve estar relacionada com a previsão do número de refeições ofertadas e a margem de segurança estabelecida. O excesso de sobras pode ser resultado de uma falha no planejamento e/ou de uma oferta de preparações alimentícias acima das necessidades da unidade (MOURA et al., 2009).

## Objetivos

Esse estudo teve como objetivo avaliar e propor a padronização das quantidades dos itens alimentícios servidos no almoço do refeitório de funcionários de uma UAN hospitalar.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de caráter transversal descritivo em dias úteis entre os meses de outubro e novembro de 2015 na UAN de um hospital público federal na cidade de Porto Alegre (RS). O cardápio da UAN é composto por três tipos diferentes de saladas, dois tipos de arroz (branco e integral), feijão ou lentilha, guarnição (legumes refogados ou massas) e um tipo de carne. Realizou-se a pesagem de todas as preparações descontando-se o peso das cubas e de suas tampas. No final da refeição, foram pesadas as quantidades das sobras nos balcões de distribuição. Foi utilizada uma balança eletrônica da marca Urano, com capacidade máxima de 120 kg e divisão de 20 gramas. Os dados coletados foram tabulados em planilha Excel.

## Resultados

A UAN hospitalar serve em média 110 almoços nos dias úteis. A partir da pesagem dos alimentos oferecidos, observou-se que o item alimentício com maiores problemas de sobras foi o arroz branco que variou de 9% a 50%. O tipo de guarnição oferecida influenciou diretamente nesses percentuais. Guarnições à base de carboidratos simples (ex.: massas) aumentam as sobras desse item. Por conta desses dados, a quantidade de arroz foi padronizada para uma cuba funda pequena cheia e para  $\frac{3}{4}$  de cuba quando as guarnições são à base de carboidratos simples. No item leguminosas foram encontradas sobras médias de 30% para o feijão preto e de 40% para a lentilha. Nas guarnições à base de massa e carboidratos simples foi padronizada para duas cubas rasas grandes e uma cuba rasa pequena. Para os legumes cozidos e farofas padronizou-se as quantidades enviadas em 1  $\frac{1}{2}$  cuba funda pequena. Em relação às carnes foi mantido o procedimento de contagem de porções enviadas com uma margem de segurança de 10%. Os demais itens alimentícios ofertados no cardápio não apresentam quantidades de sobras preocupantes.

## Conclusão

Através dos dados coletados na avaliação de sobras, foi possível desenvolver a proposta de implementação de medidas que têm como objetivos diminuir o desperdício de matérias primas e de recursos financeiros, e otimizar os recursos alimentícios utilizados. Ações dessa natureza necessitam de constante monitoramento.

## Referências

- LIMA, T. P.; DO CARMO, S. O. Avaliação do índice de sobras limpas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) institucional na cidade de Campo Grande. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde* [online]. v. 15 (6), p. 9-20, 2011.
- MOURA, P. N.; HONAISSER, A.; BOLOGNINI, M. C. M. Avaliação do índice de resto ingestão e sobras em uma unidade de alimentação e nutrição do colégio agrícola de Guarapuava/PR. *Rev. Salus*. v. 3(1), p. 15-22, 2009.

**Palavras-chave:** desperdício; sobras; hospital; Unidade de Alimentação e Nutrição

# ADEQUAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DAIANA FREITAS DA SILVA; HELENA DA SILVA VELOSO; MARIA ANGELA DA SILVA ARAÚJO BORGES; LUANA LIMOEIRO FERRÃO

<sup>1</sup> UNESA - Universidade Estácio de Sá  
*dayana\_freytas@hotmail.com*

## Introdução

Segundo Teixeira et al. (2004), a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o estabelecimento onde são produzidas as refeições para uma coletividade sadia ou enferma e tem como objetivo principal a promoção da saúde de sua clientela por meio de uma alimentação nutricionalmente adequada e equilibrada. Segundo Akutsu et al. (2005), a estrutura física de uma Unidade, bem como seu processo de manipulação, devem seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto e o dimensionamento das instalações deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separações eficazes a fim de evitar a contaminação cruzada.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro - RJ, e propor mediante os resultados encontrados, uma estrutura arquitetônica adequada, minimizando os riscos de contaminação cruzada entre os gêneros.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caso, observacional, descritivo, com foco na justificativa das melhorias propostas para uma estrutura física adequada. Foram realizadas através da pesquisa com base na definição atual do espaço físico, Resolução RDC n° 275 (BRASIL, 2002) e a norma regulamentadora 24 (BRASIL, 1993), tendo como resultado uma planta baixa de unidade reformulada dentro das normas adequadas.

## Resultados

Foi observada a falta de uma área específica para estoque seco, que ficava conjunto à sala da nutricionista gerente de unidade, sendo solucionado diminuindo a área de triagem e aderindo a esta uma sala específica para a nutricionista. Em relação ao preparo dos alimentos, o principal erro encontrado foi a distância entre as áreas de cocção e finalização das preparações, o que causava contaminação cruzada de gêneros crus e cozidos. Estes aspectos foram corrigidos reorganizando a área de cocção para um espaço mais próximo ao balcão de finalização. A cabine de manipulação de proteínas também foi realocada de modo a ficar em frente a área de cocção e evitar maiores transportes de proteínas cruas na área de cozimento e finalização. Em relação ao possível cruzamento das carnes cruas foi estabelecido horários rígidos para entrada destes gêneros na cozinha da unidade, garantindo que os alimentos após preparados não tivessem qualquer contato com os alimentos ainda crus.

## Conclusão

A análise da estrutura física da Unidade permitiu a percepção de más condições de trabalho aos funcionários, bem como possíveis riscos à saúde dos mesmos e à segurança alimentar dos clientes, ocasionado pelos frequentes cruzamentos de gêneros alimentícios. Para um correto planejamento destas Unidades, devem contar com equipes que incluam a presença de um profissional nutricionista durante a elaboração do layout, propondo melhores adequações à estrutura.

## Referências

AKUTSU, R.C. et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Revista Nutrição, Campinas, v.18, n. 3, maio/jun. 2005.

BRASIL. Norma Regulamentadora - **NR 24 que dispõe Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho**. Alterada pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993. Disponível em: . Acesso em: 06 mar 2016.

BRASIL. Resolução – RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 23 out.2003. Disponível em:. Acesso em: 06 mar 2016.



TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Atheneu. São Paulo, 2004.

**Palavras-chave:** Estrutura física; Sistemas de qualidade; Unidade de alimentação e nutrição

# ADEQUAÇÃO DE COZINHA COMUNITÁRIA NA ÁREA RURAL DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS/RJ PARA ELABORAÇÃO DE DOCES ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA; ANA LUIZA DA SILVA SALDANHA; ISABELA PEREZ ALVES; ANA CAROLINE FERREIRA BONFIM; SILVIA MAGALHÃES COUTO GARCIA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*drsiqueira\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

O trabalho faz parte do projeto de extensão intitulado “Experiência de Integração Universidade e Agricultores Familiares do Estado do Rio de Janeiro” e tem como finalidade o desenvolvimento do meio rural através da capacitação e assessoramento aos agricultores visando à melhoria da qualidade dos produtos gerados, especialmente no que tange a rotulagem dos alimentos e suas informações obrigatórias ao consumidor e a qualidade higiênico-sanitária dos produtos incluindo como tema às boas práticas no processamento dos alimentos.

## Objetivos

Adequar uma cozinha comunitária na área rural do município de Duque de Caxias/Rio de Janeiro para elaboração de doces oriundos da agricultura familiar.

## Metodologia

No ano de 2015, estabeleceu-se uma parceria da Universidade com a Prefeitura, a Secretaria de Agricultura e o Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional de Duque de Caxias/RJ, possibilitando visitas à área rural e reuniões com agricultores familiares do município. Dessas reuniões surgiu a demanda de um grupo de mulheres agricultoras familiares de adequar uma cozinha comunitária, para iniciar a produção e comercialização de doces, geleias e compotas. Essa cozinha foi cedida voluntariamente pela Paróquia Nossa Senhora das Graças. Foi realizada uma visita técnica pela equipe do projeto para avaliar os requisitos higiênico-sanitários do local, utilizando uma lista de verificação proposta pela RDC/ANVISA nº 275 (BRASIL, 2002) e adaptada utilizando os Decretos da Prefeitura de Duque de Caxias nº 6433 (BRASIL, 2015a) e nº 6581 (BRASIL, 2015b). Em seguida foi elaborado um relatório evidenciando as inadequações, assim como as ações corretivas necessárias para que o ambiente estivesse de acordo com o preconizado pelas legislações vigentes, levando em consideração a realidade da área rural. O passo seguinte foi a realização de uma produção piloto dos doces, com o objetivo de coletar informações para elaboração das fichas técnicas, dos rótulos, dos fluxogramas de processo e dos procedimentos operacionais padronizados.

## Resultados

Em relação a avaliação da cozinha, os principais itens que necessitam de adequações foram em relação a edificação e instalações: forro para o teto, instalação de sistema de drenagem com ralos sifonados e declives e instalações de telas nas janelas. É necessária instalação de lavatórios na área de produção, instalações sanitárias dos manipuladores e ventilação adequada. Alguns dos problemas encontrados ocorrem devido, principalmente, à localização: presença de pragas e vetores, fornecimento de água inadequado, além de não haver coleta de lixo na região. Durante a produção piloto de preparo dos doces foram elaborados o fluxograma de processo, as fichas técnicas dos doces de banana, jaca e goiaba, assim como a informações nutricionais obrigatórias para a rotulagem. Os procedimentos operacionais padronizados elaborados foram de higienização de frutas, congelamento de frutas, degelo de frutas e envase dos doces.

## Conclusão

A adequação da cozinha comunitária para a produção e comercialização de doces pode contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar no Estado do Rio de Janeiro e garantir um meio de promover uma alimentação saudável, auxiliar na geração de renda em comunidades rurais, respeito ao meio ambiente e prática do comércio justo.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASILa. Prefeitura de Duque de Caxias. Decreto nº 6433, de 17 de julho de 2015, que regulamenta a lei 2412/11, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de Duque de Caxias.

BRASILb. Prefeitura de Duque de Caxias. Decreto nº 6581, de 01 de setembro de 2015.

**Palavras-chave:** agricultura familiar; boas práticas de fabricação; soberania alimentar

# ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE SANTA CRUZ-RN

RICARDO ANDRADE BEZERRA; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; RENATA COELHO MORAIS AGUIAR; JOANA ELIZA PONTES

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UNP - Universidade Potiguar

*resende\_araujo@hotmail.com*

## Introdução

Aceitação de cardápios é um indicador importante para avaliar se determinadas preparações devem compor o cardápio da alimentação escolar. Testes de aceitação das refeições oferecidas em escolas são obrigatórios por lei federais e são instrumentos importantes para verificar como os hábitos alimentares e preferências dos estudantes estão assegurados na alimentação escolar.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar a adesão e aceitabilidade dos escolares a alimentação das escolas públicas de Santa Cruz-RN

## Metodologia

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da FACISA/UFRN sob o CAAE nº 39203314.6.0000.556. A amostra foi de 697 crianças de 1º a 5º de ensino fundamental de escolas públicas de Santa Cruz RN. Após a assinatura dos responsáveis do Termo de Consentimento Livre e esclarecido (TLCE) e do Termo de Assentimento, as crianças preencheram um questionário em que eram questionados sobre 1) Quantidade de dias que realizavam refeição fornecida pela escola; 2) Avaliar a refeição recebida na escola através da Escala Hendônica Facial recomendada pela Resolução 26 do FNDE para verificação de aceitabilidade da alimentação escolar. Os passos para aplicação do questionário foram: 1. Explicou-se como as fichas devem ser preenchidas; 2. Procurou-se promover um ambiente de individualidade de julgamentos, inibindo conversas entre as escolares; 3. Recolhimento das fichas preenchidas. Os dados foram digitados no Epidata 3.0 e analisados através de estatística descritiva.

## Resultados

Os dados analisados quanto a adesão indicaram os seguintes resultados das opções disponíveis: Nenhum dia (8,3%); 1 dia (11%); 2 dias(6,5%); 3 dias (6,5%); 4 dias (5,2%); 5 dias (62,1%). Observa-se que a maioria dos estudantes aderem em todos os dias em que se tem aula a alimentação escolar. Quanto a aceitabilidade do que é oferecido nas escolas de forma geral, os resultados obtidos através da Escala Hendônica Facial foram: detestei (6,7%); não gostei (4,1%); indiferente (18,3%); gostei (19,6%); adorei (50,3%) não sabe (9%). Os dados indicam uma aceitabilidade (opção gostei somada a adorei) de 69,9%.

## Conclusão

Os dados sugerem que as refeições ofertadas possuem uma boa adesão sendo relatada a maioria dos alunos consumindo a alimentação escolar em 5 dias. A aceitabilidade foi inferior a 85% (recomendado para implementação de novas preparações) entretanto o uso da Escala Hendônica Facial para avaliar de forma global o cardápio ofertado não apresenta indicador específico, sendo portando sugestivo como positivo o indicador de 69,9%.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.)

BRASIL. Presidência da República. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.)

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Aceitação de cardápios; Nutrição na infância; Programa Nacional da Alimentação Escolar

# ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NO DOMICILIO DE CRIANÇAS FREQUENTADORAS DE CRECHES PÚBLICAS DE SANTA BARBARA D'OESTE - SP.

EDVANIA PLACIDO CRUZ; MARIA ANGELIZA FERREIRA; PAULA LIMA RAMOS; JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE

<sup>1</sup> PMNO - Prefeitura Municipal de Nova Odessa, <sup>2</sup> FAM - Faculdade de Americana

*japsavitsky@novaodessa.sp.gov.br*

## Introdução

Trata-se de um estudo transversal, observacional e descritivo, da população infantil na faixa etária de 4 a 24 meses, de ambos os gêneros, matriculadas em creches localizadas no município de Santa Barbara D' Oeste, do estado de São Paulo.

## Objetivos

Avaliar a alimentação complementar de crianças em domicilio frequentadoras de creches públicas de Santa Barbara D'Oeste

## Metodologia

A população do estudo foi composta por 95 crianças, que frequentavam regularmente os berçários de 9 creches públicas. Os pais e responsáveis legais autorizaram a participação neste projeto, a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, do hospital Boldrini, sob o CAAE: 40616714.8.00005376. Para verificação do nível socioeconômico utilizou-se o Critério de Classificação Econômica da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP) e para avaliar do consumo dos alimentos aplicou-se o questionário de frequência alimentar para crianças (QFAC) validado e aplicado por Colucci (2004). As categorias de frequência de consumo analisadas neste estudo foram de: 2 ou mais vezes por dia, 1 vez por dia, 2 a 4 vezes por semana, 1 vez por semana, 1 a 3 vezes por mês ou nunca.

## Resultados

A população do presente estudo foi na sua maioria do gênero masculino (51,4%); com idade média de 16 meses e classificada socioeconomicamente como B/C (68,42%). Entre as crianças de 4 a 9 meses, os pais relataram oferecer duas ou mais vezes ao dia arroz e feijão (28,57%); já a oferta mais frequente de batata, carnes/ovos (50%), legumes e frutas (42,86%), ocorriam de 2 a 4 vezes por semana, entre os pais avaliados. Alimentos com oferta semanalmente tais como: alimentos fritos, doces e refrigerantes foram oferecidos na ordem de 21,43%. Quanto aos pães (57,64%) e verduras (64,28%), a maioria relatou nunca haver ofertado estes alimentos aos seus filhos. Os pais de crianças com idade entre 10 e 12 meses, também disseram ofertar carnes/ovos (60%), refrigerantes (50,56%), pães (50%), e batata (40%), ocorria de 2 a 4 vezes nos lares pesquisados. Já os pais das crianças com idade superior a 12 meses, relataram o consumo ao menos uma vez por semana de alimentos fritos (61,97%), verduras (47,89%), e carnes/ovos (35,21%). Legumes (39,43%) e frutas (32,39%) foram oferecidos aos filhos de 2 a 4 vezes por semana. Já o consumo diário de doces, foi relatado por 15,49% dos pais, que ofertaram este alimento duas ou mais vezes ao dia.

## Conclusão

Os resultados do estudo permitiram concluir que há uma introdução precoce de alimentos de uso tradicional e o frequente consumo de alimentos industrializados, o que não recomenda pelo Ministério da Saúde.

## Referências

COLUCCI, Ana Carolina Almada; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; SLATER, Betzabeth. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para avaliação do consumo alimentar de crianças de 2 a 5 anos de idade. Rev. bras. epidemiol., São Paulo , v. 7, n. 4, p. 393-401, Dec. 2004 . Available from . access on 14 Mar. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-790X2004000400003>.

Ministério da saúde; Organização pan- americana da saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF; 2007.

Brusco TR, Delgado SE. Caracterização do desenvolvimento da alimentação de crianças nascidas pré-termo entre três e 12 meses. CEFAC 2014 Junho; 16 (3): 917-928.

Lima BL, Fujimori E, Borges ALV, Silva MMS. Prática alimentar nos dois primeiros anos de vida. Esc Enferm 2011

Dezembro; 45 (2): 1705-1709.

**Palavras-chave:** Alimentos Industrializados; Consumo alimentar; Creche escola; Questionário de frequencia alimentar

# ALIMENTAÇÃO ONSHORE: ASPECTOS DA GESTÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM BASES REMOTAS DO SETOR PETROLÍFERO

DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; DAYENE LOUYSE LÍRIO DANTAS; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; GRAZIELLE LOUISE RIBEIRO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*dinaraleslye@yahoo.com.br*

## Introdução

O estado do Rio Grande do Norte (RN) tem no setor petrolífero uma importante atividade econômica que impulsiona a especialização de empresas de alimentação coletiva a atuar conforme aspectos contratuais de terceirização do setor. A alimentação onshore caracteriza-se pela refeição servida em bases remotas para trabalhadores em regime de confinamento (MONTEIRO et al., 2010). Estas bases situam-se em terrenos não habitados, de difícil acesso e distantes da sede, o que constitui um desafio à atuação do nutricionista quanto à logística de distribuição de refeições (VIERA; JAPUR, 2012), principalmente no que tange a gestão da qualidade higiênico-sanitária (GQH-s).

## Objetivos

Conhecer a auto-percepção dos nutricionistas sobre a GQH-s realizada na etapa de distribuição das refeições servidas em bases remotas do setor petrolífero do RN.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, qualitativo, realizado entre janeiro e maio de 2015. No estado, a atividade onshore se concentra principalmente nos municípios de Alto do Rodrigues, Mossoró, Guamaré e Macau. O estudo ocorreu nas UAN sede de uma empresa do setor petrolífero com gestão terceirizada, que juntas produzem e distribuem refeições para 100% de suas bases remotas. A amostra foi formada por nutricionistas (n=6) das UAN situadas nos municípios citados. A coleta de dados deu-se através de visitas in loco, análise documental e entrevista semi-estruturada, com abordagem direta. As variáveis estudadas foram: definição, importância e efetividade da qualidade das refeições. Para a análise, utilizou-se a triangulação dos dados (FLICK, 2009), via análise de conteúdo (BARDIN, 2009), com auxílio do software atlas.ti. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da UFRN (CAAE 37350314.5.0000.5568).

## Resultados

Os resultados apontaram que as refeições servidas em bases remotas (distantes da sede em até 125 km ou 1h25min) segue um sistema de gestão da qualidade baseado na legislação vigente e no termo de referência para fornecimento de refeições. Quanto a “definição” de qualidade, os respondentes assinalaram que o cumprimento do termo de referência significava a qualidade da refeição servida, dando ênfase a apresentação e qualidade da matéria-prima. No que tange à “importância”, a ausência de reclamações por parte do cliente foi o aspecto mais citado, estando estas relacionadas a sintomas sugestivos de surtos por doenças transmitidas por alimentos, o que geraria multas por parte do contratante. Em relação à efetividade os gestores tinham clareza dos controles a serem efetuados, porém, todos concordaram que a dificuldade logística imposta pelo transporte da refeição impedia a verificação dos controles, o que tornava, segundo os entrevistados, o treinamento em serviço dos colaboradores lotados nas bases remotas como item essencial à efetividade da GQH-s.

## Conclusão

Dos resultados encontrados destaca-se que apesar dos gestores demonstrarem consciência quanto aos aspectos necessários à efetividade da GQH-s, sua auto-percepção de qualidade está ligada ao cumprimento de regras contratuais e ausência de reclamações do cliente. Fatores econômicos (possibilidade de multa) influenciaram a dimensão importância, do mesmo modo a transferência de responsabilidade para os colaboradores assume o papel central na efetividade. Conhecer como os gestores percebem a qualidade higiênico-sanitária das refeições nas bases remotas contribuiu para a identificação dos principais desafios a serem enfrentados neste segmento.

## Referências

ABREU, Edeli Simioni de; et al. Monitoramento da temperatura de refeições quentes transportadas porcionadas, 2012. E-scientia. [online]. Disponível em: <http://revistas.unibh.br/index.php/dcbas/article/view/203/461>. Acesso em: 21 mar 2015.

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

EBONE, Michele Vieira. Qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais de Florianópolis – sc. 2010. 107 f. Dissertação em nutrição. Centro de ciências da saúde - universidade federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2010.

FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2009.

MONTEIRO, C.A.S; et.al. importância econômica e ambiental para a exploração do petróleo no Rio Grande do Norte, 2010. Disponível em: .

VIERA, Marta Neves Campanelli Marçal JAPUR; Camila Cremonesi. Gestão da Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Gestão da Qualidade; Qualidade higiênico-sanitária; Refeição Transportada; Bases remotas



# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: OFERTA E CONSUMO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CARINE RODRIGUES DO SANTOS; BIANCA GOUVÊA DOS SANTOS; LARISSA ALMENARA ABREU MOREIRA;  
SUSANA MOREIRA PADRÃO; ANGELA LERNER SADCOVITZ

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*susanampadrao@gmail.com*

## Introdução

Alimentação saudável e adequada é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular aos alimentos. Tem como base o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e a limitação de alimentos ultraprocessados. Sendo o ambiente de trabalho um local estratégico para a promoção da alimentação saudável, cabe avaliar se as refeições oferecidas em unidades de alimentação e nutrição atendem às recomendações do Guia Alimentar Para População Brasileira (BRASIL, 2014) e se os usuários fazem escolhas saudáveis dentre as opções oferecidas.

## Objetivos

Avaliar a qualidade das refeições oferecidas e consumidas, na perspectiva de uma alimentação saudável, em uma unidade de alimentação e nutrição.

## Metodologia

Estudo de caso realizado em uma unidade de alimentação e nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro, no período de outubro a dezembro de 2015. As refeições oferecidas foram avaliadas através do método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (PROENÇA, 2005) e de acordo com as recomendações do Guia Alimentar Para População Brasileira (BRASIL, 2014). Em seguida, se avaliou o consumo das preparações alimentares ofertadas, considerando os mapas de controle da produção e os mapas de controle de sobras. As quatro opções diárias de pratos proteicos, frutas, saladas simples e saladas compostas foram escolhidas, para avaliação do consumo, considerando sua classificação como alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados. A partir da quantidade servida e dos per capita previstos estimou-se o número de usuários que optavam pelas preparações escolhidas.

## Resultados

Os resultados apontaram que doces, frutas e vegetais, inclusive os folhosos, eram ofertados diariamente. Alimentos ricos em enxofre eram oferecidos em 65%, frituras em 30% e carnes gordurosas na metade dos dias avaliados. Em relação ao consumo, 48% dos usuários, em média, optavam pelo prato proteico classificado como ultraprocessado. As saladas simples tiveram 71,6% de preferência e as saladas compostas, 28,4%. O uso de molhos, produzidos com alimentos ultraprocessados, era muito comum nas saladas simples. No caso das frutas, estimou-se um per capita médio de 160g, caso 100% dos comensais opte por seu consumo.

## Conclusão

O cardápio oferecido, apesar da frequência de doces, frituras, carnes gorduras e alimentos ultraprocessados, possibilita o consumo de uma alimentação saudável considerando-se que existe uma oferta diversificada e diária de preparações composta por alimentos in natura e minimamente processados. Entretanto, quase metade dos usuários optava por alimentos ultraprocessados, mesmo com a divulgação de informações sobre a origem e a composição dos alimentos. Isto pode demonstrar que informações nutricionais não são as únicas dimensões valorizadas no momento das escolhas alimentares. Aspectos como hábitos, cultura e prazer devem ser considerados na avaliação das recomendações para uma alimentação saudável.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EdUFSC, 2005. 221p.

**Palavras-chave:** Política Social; Direito Humano; Alimentação Saudável; Promoção da Saúde; Alimentos Ultraprocessados

# ANÁLISE COMPARATIVA DE NÃO CONFORMIDADES NA APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO EM UM HOSPITAL PÚBLICO NO SUL DO BRASIL

SIMONE MACHADO DA SILVA; SABRINA ARGENTA COMIRAN; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; SIMONE REGINA AYRES STAFFA; KAREN HOFMANN DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*smsilva@hcpa.ufrgs.br*

## Introdução

A portaria nº 78 de 2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (SES/RS), elaborada a partir da RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é um instrumento com a finalidade de “estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado” (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Em um ambiente de produção e manipulação de alimentos é indispensável que haja cuidados higiênico-sanitários, tanto da edificação do local quanto de procedimentos realizados pelos funcionários, com o propósito de evitar qualquer tipo de contaminação (SILVA NETO, 2006). Essa mesma recomendação é especialmente pertinente para um serviço de distribuição de refeições para pacientes hospitalizados.

## Objetivos

Analisar comparativamente, o percentual de inadequação entre itens referentes a problemas estruturais de área física e de procedimentos de boas práticas em copas de um hospital público no Sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo com utilização de dados secundários do local pesquisado. Foi aplicado pela seção de distribuição do hospital, nos meses de julho e novembro do ano de 2015 um instrumento de verificação (*check list*), elaborado a partir de itens da Portaria nº 78/2009 SES/RS em 16 copas. O instrumento utilizado constava de 27 itens, distribuídos em nove aspectos estruturais da área física e 18 itens de procedimentos de boas práticas. Os resultados das informações foram lançados e tabulados em frequência absoluta e média no *software* Microsoft Excel 2010.

## Resultados

O total de não conformidades referentes aos aspectos de edificações e instalações totalizou 32 itens para as 16 copas avaliadas. Desse total, foi encontrado algum problema de ordem estrutural tanto na primeira quanto na segunda inspeção em 10 copas, o que representou o percentual médio de 11,1%. Quanto aos itens do *check list* referentes aos procedimentos de boas práticas das rotinas do serviço, foi constatada um total de 84 itens não conformes no somatório das duas aplicações do formulário. Os itens mais recorrentes foram relacionados a alimentos que foram abertos e não foram etiquetados, e a presença de alimentos vencidos na copa. Em todas as copas foi encontrada alguma irregularidade, sendo que esse número variou entre um e seis inadequações, correspondendo ao percentual médio de 13,5% de inadequações dos períodos.

## Conclusão

Na comparação entre os dois grupos analisados constatou-se que, a proporção de não conformidades foi percentualmente similar. Para que seja possível adequar os itens de edificação/instalações serão necessários o investimento de recursos financeiros. No entanto, para os itens referentes a procedimentos de boas práticas a melhora de adequação pode ser obtida com uma maior supervisão e monitoramento das condutas e rotinas dos atendentes, além da realização de capacitações constantes com a equipe.

## Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83OC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES> > Acesso em 13 abril 2016.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

Portaria nº 78 /2009 Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <  
[http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) > Acesso em 13 abril 2016.

SILVA NETO, M. Diagnóstico situacional da utilização de ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das unidades de alimentação e nutrição dos hospitais de Brasília-DF. 2006. 122 f. Dissertação (Mestrado) Universidade de Brasília, Brasília, 2006. Disponível em:  
< [http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/1799/1/2006\\_Manoel%20Silva%20Neto.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/1799/1/2006_Manoel%20Silva%20Neto.pdf) > Acesso em 12 fevereiro 2015.

**Palavras-chave:** Check list; Boas Práticas de Manipulação; Sistemas de Distribuição no Hospital

# ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIFERENTES DESCRIÇÕES DE POLPAS E CASTANHAS DE CAJU PRESENTES NA LITERATURA

YÚLIA CARLA ALVES DE SOUZA; RAFAEL SOUSA LIMA; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ

<sup>3</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará, <sup>4</sup> FUNBIO - Fundo Brasileiro para a Biodiversidade

*alyli.carlla@gmail.com*

## Introdução

O caju, fruto tipicamente tropical, possui uma composição nutricional de notável importância alimentar, contendo cerca de 156 mg a 387 mg de vitamina C por 100 ml de suco. A região nordeste brasileira se destaca na produção de caju, respondendo por mais de 95% da produção nacional, ofertando milhares de empregos (EMBRAPA, 2003). Da sua polpa são feitos tanto sucos como doces e sua castanha é bastante apreciada e consumida (PHILIPPI, 2014). Embora apresente relevância econômica para o país, muitos dados referentes a composição do caju na literatura apresentam limitações, que levam a informações pouco precisas sobre sua real composição nutricional.

## Objetivos

Analisar os dados de composição nutricional das diferentes descrições de caju apresentadas na literatura.

## Metodologia

O estudo, caracterizado como revisão sistemática de fonte de dados secundários, que utilizou a metodologia para análise de composição de alimentos preconizada pela FAO/INFOODS (*Food Agriculture and Organization - International Network of Food Data Systems*) foi dividido em quatro etapas. A primeira, consistiu na definição do caju, escolhido por estar inserido no projeto "Biodiversidade para Alimentação e Nutrição Ceará", que definiu espécies com relevante potencial econômico e social. Foram avaliadas as castanhas e as polpas (congelada, *in natura*, em suco e em suco comercial) publicados até o mês de julho de 2015. Na segunda etapa foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o caju, com ênfase na composição nutricional, publicados até o mês de julho de 2015. Neste levantamento foram utilizadas tabelas de composição de alimentos, teses e dissertações, publicações do Ministério da Agricultura, publicações de instituições de ensino/pesquisa locais/regionais e bases de periódicos *online*. Para a terceira etapa, foram analisados os dados de composição nutricional dos alimentos segundo os critérios de inclusão: cultivados em território nacional, cujas fontes de origem apresentaram uma metodologia clara com os procedimentos de análise nutricional usualmente recomendados para macro e micronutrientes. O registro das informações obtidas foi realizado na quarta etapa, utilizando a ferramenta de compilação de dados de composição nutricional da FAO/INFOODS.

## Resultados

No total foram avaliadas 2.578 publicações relacionadas ao caju, que logo foram reduzidas para 71 publicações específicas de composição nutricional, e após os critérios de inclusão da pesquisa somente 12 trabalhos foram utilizados para a compilação dos dados. O maior número de publicações sobre o caju foi oriunda de revistas internacionais, o que possivelmente mostra o interesse da comunidade científica internacional pela biodiversidade brasileira. Dentre as polpas de caju avaliadas, constatou-se que a polpa congelada apresentou-se menos calórica em relação a polpa *in natura*, esta se sobressaiu quanto ao teor de vitamina C. O suco comercial apresentou maior quantidade de zinco, cobre e ferro em comparação as demais polpas. A castanha do caju apresentou-se a mais nutritiva, destacando-se tanto no conteúdo de macronutrientes, quanto na quantidade em micronutrientes como ferro e zinco e vitaminas hidrossolúveis do complexo B.

## Conclusão

Poucas publicações apresentaram dados de composição nutricional em concordância com a metodologia recomendada pela FAO/INFOODS. Quanto aos diferentes alimentos derivados do caju descritos na literatura, a castanha de caju, no geral, se sobressaiu às demais em relação ao seu conteúdo de macro e micronutrientes.

## Referências

EMBRAPA (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA). Cultivo do Cajueiro. Embrapa Agroindústria Tropical, Jan, 2003. Disponível em <  
<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Caju/CultivodoCajueiro/>> Acesso em 03 de março de 2016.  
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3ª Ed. Ed. Manole. São Paulo, 2014.

**Palavras-chave:** biodiversidade; caju; minerais; vitaminas

# ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA PRE ESCOLA NO MUNICÍPIO DE BOTUCATU/SP.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; RAFAELA MANOEL; LETICIA PATROCÍNIO; MARINA FREITAS; MUTRILO QUEIROZ

<sup>1</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"  
*aranha@ibb.unesp.br*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo garantir que o cardápio da alimentação escolar seja programado de forma a atender as necessidades calóricas e proteicas dos alunos durante o período de permanência na escola, melhorando suas condições nutricionais e sua capacidade de aprendizagem. O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento dos cardápios, bem como o acompanhamento de sua execução, deve estar aliado para o alcance do objetivo do PNAE.

## Objetivos

Analisar a composição nutricional dos cardápios da pre escola no município de Botucatu/SP.

## Metodologia

Trata de um estudo descritivo transversal, realizado de março a novembro de 2015 na Cozinha Piloto e nas escolas do município de Botucatu/SP. Foram desenvolvidas as seguintes etapas: 1. Elaboração dos cardápios – de acordo com os hábitos alimentares e recursos financeiros disponíveis, 2. Cálculo dos cardápios – dos macronutrientes (carboidratos, lipídios e proteínas) como de alguns micronutrientes (fibra, cálcio, ferro, vitamina A, vitamina C, magnésio, zinco). Para o cálculo dos cardápios foram utilizadas as tabelas de composição de alimentos: Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional - Sônia Tuncunduva Philippi (2002); TACO (Tabela de Composição de Alimentos) – UNICAMP e os rótulos dos alimentos que não constavam nas tabelas citadas acima. Para a realização da adequação dos cardápios, foram consultados os cálculos per capita e das quantidades a serem produzidas diariamente e 3. Acompanhamento na produção dos cardápios.

## Resultados

Os resultados encontrados com a análise dos cardápios produzidos e oferecidos aos alunos matriculados na rede pública de ensino (pre escola - 04 a 05 anos) com 20% das necessidade nutricionais diárias foram os seguintes: VET: 276,70kcal; carboidratos: 31,80g; lipídios: 11,40g; proteínas: 13,10g; fibra: 5,70g; cálcio: 26mg; ferro: 1,80mg; magnésio: 43,50mg; zinco: 2,60mg; vitamina A: 6,20mcg e vitamina C: 7,0mcg.

## Conclusão

Os resultados ficaram próximos da preconização, deixando-nos em alerta a respeito das distribuições de macronutrientes, as quotas de cálcio e vitamina A. Dessa forma, propõe-se a alteração de alguns insumos do cardápio, para que os níveis mínimos estabelecidos sejam atingidos.

## Referências

- Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE n. 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 2009.
- TUNCUNDUVA, P.S. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. 2a ed. – São Paulo: Coronário, 2002.
- Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA – UNICAMP - 4. ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011.161p.
- TEO, C.R.P.A; TRICHES, R.M (Orgs). alimentação escolar - construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento. Chapecó, SC: Argos, 2016. 411p.

**Palavras-chave:** escolares; adequação; analise; consumo

# ANÁLISE DA ESTRUTURA AMBIENTAL E FUNCIONAL DE UM RESTAURANTE COMERCIAL EM SANTA CRUZ DO SUL, RS

LETÍCIA THOMAS EICHWALD; ISABEL POMMEREHN VITIELLO

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*leticiathomas@hotmail.com*

## Introdução

O setor de alimentação encontra-se em grande expansão e valorização, por essa razão a preocupação com a qualidade sanitária do ambiente e funcional que interferem na produção, assim como no conhecimento do ponto de equilíbrio a fim de identificar visualização dos custos dos seus produtos e a realidade da empresa, permitindo-lhe tomar decisões com base no desempenho dos mesmos.

## Objetivos

Este estudo objetivou avaliar as condições de ambiência e funcional de um restaurante comercial que serve em torno de 180 refeições diárias em Santa Cruz do Sul, RS, classificarem segundo a RDC 275/2002, identificar se o dimensionamento de pessoal esta condizente com a literatura, identificar o ponto de equilíbrio e conhecer o número de refeições que devem ser vendidas para obtenção do mesmo.

## Metodologia

Estudo observacional descritivo em um restaurante comercial. Foi aplicado o *check list* da Secretaria da Saúde do RS (Portaria nº 78/2009) de 15.07.2004. Foi analisado o item 2, que se referem à edificação, instalações, móveis e utensílios, e subitens, classificando como grupo 1 (76% a 100% de acordo), grupo 2 (51% a 75%) e grupo 3 (0 a 50%). As análises de stress térmico (temperatura) e nível de ruído foram realizados por uma empresa técnica em segurança seg. normas da Lei nº 6514/77, artigo nº 200 e Portaria 3214/78, NR- 15 do MT. Para determinação do número de funcionários utilizou-se Teixeira et al (2004) mais 20% para férias, folgas e licenças. Os custos gerados na confecção dos cardápios foram obtidos através dos registros dos fechamentos de caixa do restaurante, mapas de produção utilizados no local e dados do proprietário. Para o ponto de equilíbrio, foi utilizada a fórmula  $PE = Custos Fixos / 1 (100\%) - [Custos Variáveis / Total das Receitas]$ . (SEBRAE, 2005). Os custos com matéria prima foram analisados segundo os mapas de produção. A receita foi obtida da soma das comandas divididas pelos dias pesquisados. Uma vez conhecido o ponto de equilíbrio, determinou-se o número de refeições a serem vendidas para obtenção do ponto de equilíbrio (SEBRAE), 2005.

## Resultados

O *check list* identificou que todos os 13 itens avaliados estavam em conformidade de acordo com a RDC 275/2002, assim como o IPF condizente com a literatura. O ponto de equilíbrio identificou que é necessário comercializar no mínimo 120 refeições/dia.

## Conclusão

Conclui-se que com as análises dos resultados encontrados na pesquisa e sua comparação com as normas estabelecidas na literatura demonstram que o local está de acordo. Se considerado somente o item 2 o restaurante pesquisado poderia ser classificado como sendo do Grupo I. O número de funcionários também se encontra de acordo com os parâmetros utilizados na pesquisa. Luciano (2011), em um restaurante de pequeno porte do setor self-service, comenta que como a margem de lucro por produto em restaurantes comerciais é baixa, é essencial que mantenha um alto giro de vendas, levando-a a maiores esforços para cobrir os custos indiretos e obter lucro. Esses resultados são de suma importância, pois permitem ao gestor a clara visualização dos custos dos seus produtos e a realidade da empresa, permitindo-lhe tomar decisões com base no desempenho dos mesmos.

## Referências

- BRASIL. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Secretaria de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: Acesso em: 15 set. 2014
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 78/2009, de 30 de janeiro de 2009. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Disponível em:



< [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) > Acesso em: 25 set. 2014.

BRASIL, 2012. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais padronizados e aplicados aos estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de fabricação em Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

FONSECA, M.P. et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. Alim. Nutr. Ararangua, v. 21, n. 2, p. 251-257, 2010

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Apresenta texto sobre restaurantes self-service. Disponível em:

. Acesso em: 29 de out. de 2014.

TEIXEIRA, S.; MILET Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; restaurante self-service; dimensionamento de pessoal; ponto de equilíbrio

# ANÁLISE DA QUALIDADE SANITÁRIA, MICROBIOLÓGICA E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CHURRASCO GREGO VENDIDO EM UMA VIA PÚBLICA DA CIDADE DE SÃO PAULO – SP

ANA CRISTINA RODRIGUES OLIVEIRA; GABRIELA SANCHES PÉRICO NAVARRO; EDELI SIMIONI DE ABREU;  
MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie  
*spinelli@mackenzie.br*

## Introdução

O churrasco grego, kebab, como é conhecido no Oriente Médio é um prato de origem turca, feito de carne assada (PRADO, 2010). No Brasil, é composto por carne temperada, prensada, e então colocada no espeto, vertical e giratório, esse espeto fica posicionado em frente a uma grelha a gás, que assa essa carne, e então, depois fatiada, e normalmente servida no pão francês. O churrasco grego normalmente é encontrado em barracas de rua, e pequenos estabelecimentos comerciais nos centros das grandes capitais, com o custo acessível.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade sanitária, microbiológica e composição centesimal de churrasco grego vendido em uma via pública da cidade de São Paulo.

## Metodologia

Trata-se de um estudo experimental de delineamento transversal realizado em uma via pública da cidade de São Paulo – SP. A amostra de churrasco grego foi submetida a análise bromatológica e microbiológica, aplicando-se também um check-list observacional com questões abertas e fechadas adaptado de Abreu et al., 2016.

## Resultados

Com base nos resultados do presente estudo pode-se destacar que a qualidade sanitária do local de comercialização do churrasco grego apresentou irregularidades, segundo a legislação vigente, ressaltando-se os aspectos negativos em relação ao lixo, uso de utensílios e a lavagem das mãos dos manipuladores. Em uma amostra de 200g foram encontrados 10,7% de proteína, 14,8% de lipídeo e 44% de umidade. Em relação à análise microbiológica foram encontrados  $1,1 \times 10^3$  de coliformes totais, sendo maior que o valor máximo permitido que é  $10^3$ . Para *Staphylococcus aureus*, foi encontrado o valor de 105, estando maior que o valor máximo permitido que é de  $3 \times 10^3$ . Segundo Alves e Ueno (2010), a presença de *S. aureus* nos alimentos é interpretada como indicativo de contaminação proveniente dos manipuladores, esse tipo de bactéria pode causar doenças veiculadas por alimentos se as boas práticas de higiene não forem implementadas e seguidas. A quantidade de proteína e a umidade presentes no churrasco grego servem como meio de cultura para o crescimento microbiano, principalmente por esse alimento ser comercializado em temperaturas favoráveis para a proliferação de microrganismos, em associação às más condições de higiene.

## Conclusão

Pode-se concluir que o local de comercialização do churrasco grego apresentou irregularidades na qualidade sanitária. Na análise microbiológica foram encontrados resultados positivos para *Staphylococcus aureus* e coliformes totais, que apresentaram valores acima do permitido pela legislação. *Salmonella* spp e coliformes fecais apresentaram resultado negativo. A composição centesimal apontou alta concentração lipídica, grande quantidade de proteína por se tratar de um alimento cárneo e elevada atividade de água.

## Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo; Metha, 6ed, 2016.
- ALVES, M. G.; UENO M. R. Self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.4, pp. 573-580. ISSN 1415-5273. Disponível em:  
. Acesso em: 14 de abril de 2016.
- PRADO, R. M. R. Kebaberia Templo do Oriente: proposta de adequação entre preço e posicionamento. 2010. Disponível em:

**Palavras-chave:** Churrasco grego; Composição centesimal; Microbiologia; Qualidade sanitária; Segurança alimentar

# ANÁLISE DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS E PRINCIPAIS PREPARAÇÕES NA DISTRIBUIÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MAYARA SOUZA MATSUMOTO; SILVIA DE FATIMA BARRETO NOGUEIRA

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo

*silvia.fbnogueira@sp.senac.br*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição atendem ao setor de alimentação coletiva e sua finalidade é oferecer refeições equilibradas que tenham bom padrão higiênico sanitário. As mesmas podem vir a ser locais sujeitos a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos, estas são decorrentes da ingestão de alimentos contaminados ou substâncias químicas (MIRANDA, 2008). Entre os fatores que contribuem para os surtos destaca-se a temperatura inadequada dos equipamentos de espera e das preparações na distribuição (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010). A temperatura é um fator ambiental que afeta a proliferação de microrganismos. Diante disso, se faz necessário a verificação da temperatura do alimento durante todo o seu preparo e exposição no balcão.

## Objetivos

Analisar a temperatura de equipamentos de espera/armazenamento e das principais preparações durante a distribuição em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## Metodologia

Estudo observacional desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na zona sul de SP, que fornece entre 1200 a 1800 refeições. O monitoramento das temperaturas foi feito durante 10 dias consecutivos, excetuando finais de semana, no horário do almoço. Os equipamentos acompanhados foram: pass through frio I, pass through quente I e II. E as preparações: Arroz, feijão, prato principal e uma salada cozida. As temperaturas foram aferidas com termômetro digital tipo espeto. Também foram observadas as condutas dos colaboradores que interferiram na temperatura dos equipamentos durante a distribuição.

## Resultados

Foi observado que a maioria das preparações frias estavam inadequadas na Temperatura 1, apresentando variações entre 30°C a 58°C, valores maiores do que exige a Portaria 2619/11, do município de São Paulo. Esse fato não está relacionado ao equipamento de espera, pois o mesmo apresentou 80% das Temperaturas 1 dentro do que diz a legislação. Uma das hipóteses pode estar relacionada com os legumes contidos nas saladas que estavam previamente cozidos e não foram levados à refrigeração, pois seu preparo foi realizado em horários próximos da distribuição. Em relação ao feijão e arroz, a temperatura inicial permaneceu acima de 60°C conforme a legislação, porém durante a distribuição apresentou quedas bruscas chegando a 48°C e 51°C, respectivamente. O mesmo aconteceu para o prato principal que teve 50% de sua Temperatura 2 no limite ou abaixo do preconizado. As baixas temperaturas encontradas das preparações quentes podem estar associadas tanto aos equipamentos, que durante a distribuição são frequentemente abertos e/ou se mantém assim por tempo prolongado, quanto ao balcão térmico que possivelmente teve tempo insuficiente para seu aquecimento adequado.

## Conclusão

São necessárias medidas corretivas para melhoria da temperatura das saladas cozidas que não atingiram a recomendação da legislação, sugerindo que sua preparação seja antecipada permitindo a refrigeração para atingir a temperatura ideal e a orientação para o uso correto dos equipamentos térmicos pelos colaboradores.

## Referências

Miranda, D.S. Manual de Higiene para Manipulação de Alimentos do Serviço Social do Comércio – SESC. São Paulo 2008.

Brasil, Ministério da Saúde. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. 2010. . Acesso em: 23 mar. 2016.

SÃO PAULO. SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e

embalagens para alimentos. PORTARIA 2619/2011-SMS.G - Diário Oficial da Cidade de São Paulo - terça-feira, 6 de dezembro de 2011.

**Palavras-chave:** Temperatura; Distribuição; Unidades; Alimentação; Nutrição

# ANÁLISE DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA REGIÃO DA GRANJA VIANA-SP

MARIANA COELHO FERNANDES; MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie  
*spinelli@mackenzie.br*

## Introdução

O grande desafio da prestação de serviços na área de alimentação e da gastronomia contemporânea é encontrar meios capazes de suprir as necessidades nutricionais e gastronômicas contemplando a sustentabilidade, que pode ser definida como a satisfação das necessidades atuais sem comprometer as das gerações futuras (CEBDS,2011). Para Krause e Bahis (2013), o número de restaurantes sustentáveis ainda é reduzido, embora, a aplicação de práticas sustentáveis beneficie a economia, pela redução de custos, consumo racional de recursos naturais, de matérias-primas e redução da geração de resíduos e desperdício. Para tal, os restaurantes precisam adotar práticas que preservem os recursos naturais e diminuam os danos provocados ao meio ambiente, uma vez que pela natureza de seu trabalho causam impactos ambientais.

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar as práticas sustentáveis em restaurantes comerciais na região da Granja Viana, SP.

## Metodologia

Estudo transversal em que foram avaliados 30 restaurantes na Granja Viana, distrito nobre situado na zona oeste de São Paulo. Esta região é um local com diversos condomínios, dentro de uma grande reserva da Mata Atlântica, com muita vegetação nativa, segurança e bem-estar e cujos residentes buscam um estilo de vida mais ecológico, com preservação da natureza e mais qualidade de vida. Foi utilizado um questionário estruturado baseado em Pospishek et al. (2014) aplicado pelos pesquisadores com os donos ou gestores dos restaurantes. Para a classificação do porte dos restaurantes foi usada a referência de Della Lucia e Sant'Ana (2012). Foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e o estudo foi aprovado pelo CAAE - 48483015.7.0000.0084.

## Resultados

Todos os estabelecimentos pesquisados, considerados de pequeno porte por servirem entre 40 e 440 refeições diárias, apresentaram medidas para redução do consumo de água e energia. Para a água, foram referidos, principalmente, o reaproveitamento para limpeza e o uso de redutores de pressão e para a energia o uso de lâmpadas Led e sensores de presença, 76,6% afirmaram fazer coleta seletiva, todos adotam o descarte de óleo por meio de empresas que fazem a reciclagem. A principal forma de redução do desperdício de alimentos referida (47%) foi basear a produção no histórico de vendas, uma vez que sobras não são utilizadas e 96% não faz controle dos restos das refeições. A supervisão de nutricionista foi referida em 70% dos locais. Para as refeições delivery foram utilizadas apenas embalagens e sacolas biodegradáveis em 100% dos restaurantes.

## Conclusão

Conclui-se que os restaurantes pesquisados já possuem ações sustentáveis em relação aos descartes de óleo, de resíduos sólidos, da utilização de água e na utilização de embalagens para as refeições vendidas para consumo fora do restaurante. A presença do nutricionista parece contribuir para implantar ações de forma efetiva e contínua, para que estes estabelecimentos se aproximem da ideia de conservação da natureza que essa região transmite.

## Referências

- CEBDS – Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável. Guia da Produção Mais Limpa. Faça você mesmo. Disponível em: .
- KRAUSE, R. W., BAHIS, A. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica, v.15, n. 3, p. 434–450, 2013.
- POSPISCHEK, V. S; SPINELLI, M. G. N; MATIAS,A.C.G.. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, p. 595-611, 2014.
- DELLA LUCIA,C.M.;SANT'ANA,H.M.P. Introdução ao planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição. In:

SANT'ANA, H.M.P.(editor). Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.p.2.

**Palavras-chave:** refeições; restaurantes; sustentabilidade

# ANÁLISE DE ROTULAGEM E LABORATORIAL DO TEOR DE SÓDIO EM PÃO FRANCÊS PRODUZIDO E COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC

MARCELA BORO VEIROS; TATIANA BELLUF INOUE; DOROTÉIA HÖFELMANN; GREYCE LUCI BERNARDO

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*marcelaveiros@gmail.com*

## Introdução

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) recomenda o consumo diário máximo de sódio de 2000mg (5g de sal) (WHO, 2012; BRASIL, 2008) e incentiva a redução da ingestão de sódio para reduzir o risco de doenças cardiovasculares e hipertensão arterial na população (WHO, 2012). O pão é uma fonte de energia importante para as populações e contribui significativamente para o consumo de sódio na dieta (DREWNOWSKI; REHM, 2013). Um modo efetivo de redução do consumo de sódio pela população é através da redução do sódio nos produtos processados e do consumo desses produtos. Estudos internacionais demonstram que a redução gradual do teor de sódio do pão não afeta a aceitabilidade do consumidor (WEBSTER et al, 2014).

## Objetivos

Analisar o teor de sódio de pães franceses produzidos e comercializados no município de Florianópolis/SC.

## Metodologia

Realizou-se levantamento das padarias localizadas na região insular do município de Florianópolis a partir de lista telefônica impressa e site de busca online Hagah. A seleção incluiu as padarias que possuem fabricação própria de pão francês e que aceitaram participar da pesquisa. O pão francês pode ser produzido utilizando farinha de trigo, fermento e sal ou com o uso de mistura industrializada pronta. A coleta dos dados foi realizada em triplicata por meio de acompanhamento do processo produtivo e coleta das informações nutricionais dos rótulos dos ingredientes utilizados no preparo dos pães com instrumento para coleta. Os materiais utilizados foram: máquina fotográfica digital Sony Cyber-Shot DSC-W730, balança digital Apollo Plenna modelo 06880 - capacidade 5kg e graduação de 1g, termohigrômetro digital TFA modelo 7429 - precisão de  $\pm 1^\circ\text{C}/\pm 5\%$  UR e termômetro INCOTERM - haste de inserção digital, com escala de temperatura de  $-500\text{C}$  a  $+3000\text{C}$ . Realizou-se análise laboratorial do teor de sódio de acordo com o método AOAC nº 969.23 (AOAC, 1990). A contribuição do teor de sódio do pão francês para o Valor Diário de Referência foi realizada conforme recomendação do GAPB (BRASIL, 2008) e pela OMS (OMS, 2014). O teor de sódio dos pães foi comparado às legislações nacional e internacionais de Portugal, Argentina, Canadá, Reino Unido, Irlanda, Finlândia, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

## Resultados

Entre as 10 padarias analisadas, o peso médio unitário do pão assado foi  $50,2\text{g} \pm 5,1$  (41,8g; 57,3g). As médias do teor de sódio por 100g de pão foram  $478,2 \pm 84\text{mg}$  (análise de rótulo) e  $618,2 \pm 54,2\text{mg}$  (análise laboratorial), indicando diferença de até 140mg (23%) entre as análises. O coeficiente de correlação de concordância entre os métodos foi 0,122 ( $p=0,264$ ). Pela análise laboratorial, todas as padarias excederam o limite superior de sódio estabelecido pelas diretrizes internacionais, e apenas uma padaria não excedeu o limite nacional. O consumo de duas unidades de 50g de pão por dia equivale a 29,4% do Valor Diário de Referência de sódio.

## Conclusão

Considerando o elevado teor de sódio encontrado nos pães franceses e o hábito de consumo diário pela população brasileira, geralmente com outros alimentos de elevado teor de sódio (manteiga, embutidos e queijos), este estudo enfatiza a importância da redução do teor de sódio dos pães como uma estratégia de saúde pública, a fim de reduzir o consumo de sódio entre a população brasileira e tentar prevenir doenças relacionadas ao elevado consumo de sódio.

## Referências

AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis. ed. 15. Washington: AOAC, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS, 2008. 210 p.

DREWNOWSKI, A.; REHM, C. (2013). Sodium Intakes of US Children and Adults from Foods and Beverages by



Location of Origin and by Specific Food Source. *Nutrients*, 5, 1840-1855.

WEBSTER, J. et al. Target Salt 2025: A Global Overview of National Programs to Encourage the Food Industry to Reduce Salt in Foods. *Nutrients* 2014, 6, 3274-3287.

WHO. World Health Organization. Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva, 2012.

**Palavras-chave:** pão; cloreto de sódio; análise laboratorial; redução de sal; rotulagem nutricional

# ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM NATAL/RN

ANISSA MELO DE SOUZA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; GABRIELA SANTANA PEREIRA; NÍNIVE RAIANNE DE MEDEIROS ALVES; CÉLIA MARCIA MEDEIROS DE MORAIS

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*anissasouza@hotmail.com*

## Introdução

O hábito alimentar do homem moderno tem priorizado a praticidade, alimentos que mantenham a saciedade, que sejam acessíveis e disponíveis. Conseqüentemente, eleva-se o consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras, carboidratos refinados e sódio. Em decorrência disso, aumentam os riscos de desenvolver problemas de saúde e doenças crônicas não transmissíveis (VIEIRA, 2011). A realização de estudos que envolvem a análise do consumo alimentar da população destaca-se tanto por favorecer o conhecimento e a compreensão do comportamento alimentar, quanto por subsidiar a formulação e implementação de políticas que favoreçam a promoção da saúde dos indivíduos.

## Objetivos

Avaliar o consumo nutricional de trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador em Natal/RN.

## Metodologia

O trabalho fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Profº Onofre Lopes, sob o parecer nº 772.776. A coleta de dados foi feita junto aos trabalhadores de indústria têxtil de médio porte, localizada em Natal/RN e cadastrada no Programa. A obtenção das informações do consumo alimentar do dia anterior foi realizada por meio do modelo Recordatório de 24h. Antes da abordagem aos trabalhadores, foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido da pesquisa e, somente após a sua permissão, foi realizada a entrevista. As informações obtidas por meio dos recordatórios foram digitadas em planilhas do software Microsoft Excel® 2011, descritas em medidas caseiras e quantificadas, posteriormente, utilizando-se o material de referência mais indicado para esse tipo de procedimento. A análise nutricional subsequente foi realizada utilizando-se as tabelas de composição dos alimentos. Para a análise da adequação energética e de macronutrientes foram utilizadas as recomendações estabelecidas pela Portaria Nº 66 (BRASIL, 2006).

## Resultados

Na refeição almoço foi constatado um consumo médio de energia de 538,1 kcal, distribuída em proteína 24,0%, carboidrato 45,0%, gorduras totais 29,2% e 5,6g de gordura saturada, representando 9,2% do consumo médio total. Verificou-se ainda um consumo médio de 10,9g de fibra e 1343,3mg de sódio. Comparando-se com as recomendações estabelecidas pela Portaria Nº 66, observou-se que o consumo médio em calorias e a contribuição de carboidrato está abaixo do recomendado. No que se refere ao consumo de proteínas, gorduras totais e sódio, foi observado que esses nutrientes foram consumidos em quantidades superiores à recomendação. Entretanto, o consumo médio de gordura saturada e fibras foi adequado às recomendações.

## Conclusão

O estudo demonstrou um consumo de energia e carboidrato abaixo do recomendado pelo Programa e um alto consumo de proteína e sódio. Faz-se necessário o desenvolvimento de atividades que direcionem a análise e monitoramento das exigências e recomendações do Programa para que ele tenha uma eficácia e atinja os objetivos propostos.

## Referências

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da União, Brasília, 25 de agosto de 2006.

VIEIRA, C. M.; CORDEIRO, S. N.; MAGDALENO JR., R.; TURATO, E. R. Significados da dieta e mudanças de hábitos para portadores de doenças metabólicas crônicas: Uma revisão. *Ciência & Saúde Coletiva*, s. l., v. 16, n. 7, p. 3161-3168, 2011.

**Palavras-chave:** Análise de consumo alimentar; Recordatório de 24 horas; Programa de Alimentação do Trabalhador

# ANÁLISE DO CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE PESCADOS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE FORTALEZA

RAYANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; DANIEL ITALO GOMES TEIXEIRA; JAMILE CARVALHO TAHIM; EHRICA VANESSA ALMEIDA DE MENEZES

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*ranyinha\_@hotmail.com*

## Introdução

Os pescados, por serem alimentos altamente perecíveis, necessitam de um cuidado específico nos processos de manipulação, armazenamento, conservação, transporte e comercialização, onde a qualidade final do produto, destinada ao cliente, dependerá diretamente da segurança alimentar. O conhecimento do fluxo operacional do processamento de pescados é importante para identificar os principais pontos críticos de controle que oferecem risco a integridade física, química e biológica do alimento.

## Objetivos

Avaliar as condições de recebimento e armazenamento de pescados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição comercial em Fortaleza.

## Metodologia

Estudo transversal que foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição comercial na cidade de Fortaleza em outubro de 2015. Sua coleta constituiu-se a partir da inspeção dos pescados de cinco fornecedores, em que foram aferidas as temperaturas utilizando-se um Termômetro Digital Infravermelho com Mira Laser (-32°C a 380°C) para a análise da temperatura do alimento no momento da entrega pelo fornecedor e após 24 horas de armazenamento em câmara refrigerada, baseando-se na temperatura estabelecida como segura para pescados crus da que indica os critérios de recebimento para a temperatura de pescados referente à até 3°C e armazenamento para insumo refrigerado até 2°C por no máximo 72 horas (ABERC, 2013). Realizou-se uma análise dos Pontos Críticos de Controle relacionado às condições de recebimento e armazenamento quanto à temperatura.

## Resultados

A temperatura dos pescados ainda no ato do recebimento correspondeu ao intervalo de 3,5°C e 10,1°C. Comparado à recomendação, que traz os valores de recebimento para a temperatura de pescados referente à até 3°C e armazenamento para insumo refrigerado até 2°C por no máximo 72 horas, os pescados que participaram da amostra estão fora do recomendado. (ABERC, 2000). Os peixes ao serem considerados frescos, devem ser mantidos em temperatura de -0,5°C e -2°C, enquanto no armazenamento destes alimentos em câmara refrigerada, as temperaturas corresponderam ao intervalo de 3°C e 4,8°C. (ANVISA, 2008) Tais gêneros alimentícios devem ser transportados em temperatura controlada, em veículo refrigerado, no entanto, apenas um fornecedor apresentou-se conforme esta norma de segurança alimentar. Estas variações de temperatura representam risco na qualidade do pescado, assim como para o cliente. (ABERC,2000) . Esta relação de segurança gera fidelização da clientela, além disso, numa Unidade de Alimentação e Nutrição também é importante destacar o valor biológico do alimento. Para isso, torna-se essencial a qualificação do fornecedor e maior controle dos insumos quanto à temperatura, que representa um fator importante para a conservação do alimento.

## Conclusão

Constatou-se a necessidade de investimento dos fornecedores em transporte com refrigeração adequada até a entrega da mercadoria e a importância da verificação de temperatura dos pescados no ato do recebimento para verificação do padrão de qualidade, pois todos estavam fora do padrão recomendado.

## Referências

ABERC, Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 6a ed. São Paulo: [sn], 2000. 215p. ALMEIDA, A.S.; GONÇALVES, P.M.R.;

AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Disponível em acesso em:

**Palavras-chave:** Controle de Qualidade; Insumos Perciveis; Pescados; Segurança Alimentar

# **ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE FÓRMULAS INFANTIS PRODUZIDAS NO SERVIÇO DE LACTÁRIO DE UM INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

**FLÁVIA ANACLETO DOS SANTOS; ANA LUCIA PEREIRA DA CUNHA; ALINE CARNEVALE LIA DIAS GUIMARÃES; LARISSA FRAGA JACONIANNI; SIMONE DE PINHO FERREIRA DE AZEVEDO**

<sup>1</sup> IFF/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*flaviaanacleto@oi.com.br*

## **Introdução**

Ainda que a OMS preconize o aleitamento materno exclusivo, para atingir satisfatoriamente um bom crescimento e desenvolvimento infantil (WHO, 2007), em certos casos ele se torna contra indicado, sendo necessário sua substituição por fórmulas infantis (ACCIOLY, 2009). A produção dessas fórmulas destinadas para a nutrição da criança deve acontecer no lactário, área obrigatória em unidade hospitalar com atendimento pediátrico e/ou obstétrico, obedecendo à resolução RDC nº 307, 2002. Esta área se destina a produção, armazenamento e distribuição das preparações lácteas e fórmulas infantis, seguindo rigoroso controle higiênico sanitário e microbiológico garantindo assim, um alimento seguro e livre de microrganismos (COLOSSI; CASANOVA, 2000; MEZOMO, 2002). Não foram encontrados na literatura trabalhos publicados sobre o custo e/ou desperdício de fórmulas infantis produzidas em Lactário hospitalar.

## **Objetivos**

Quantificar o volume de fórmulas infantis manipuladas e distribuídas que não foram consumidas pelos pacientes pediátricos internados em um Instituto Nacional de Saúde.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, de análise de dados coletados no período de janeiro a março de 2016 no Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF), da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), localizado no município do Rio de Janeiro. Nesse Instituto o serviço de Lactário é terceirizado por uma empresa prestadora de serviço. Foram coletadas as informações das etiquetas de identificação das fórmulas infantis administradas via oral (tipo de dieta, volume, horário e enfermaria) que foram manipuladas e distribuídas no período de janeiro a dezembro de 2015, e retornaram das enfermarias não consumidas pelos pacientes internados, caracterizando desperdício de alimento. Foram realizadas análises descritivas dos dados, baseadas nas medidas de tendência central e de dispersão, por meio de informações lançadas na tabela que gerou uma planilha eletrônica (Microsoft Excel® para Windows 8, versão 2013, Microsoft Inc., Redmond, WA).

## **Resultados**

Foram produzidos 2.167 mil litros de fórmulas infantis pelo lactário do IFF/Fiocruz no ano 2015 (180,6  $\square$  63,2 L/mês), englobando fórmulas de partida, de seguimento, com proteína de soja, sem lactose, fórmula específica para prematuro, leite de vaca integral puro e acrescido de farináceos. Desse total 0,7% (14,9 L) não foram consumidos pelos pacientes internados (1,2  $\square$  0,9 L/mês). Foi observado que o menor desperdício de alimento ocorreu no mês de dezembro (0,1 L) e o maior no mês de julho (3,5 L), representando 0,9% e 23,6%, do desperdício anual, respectivamente. O volume do leite de vaca integral desprezado foi o mais alto, enquanto da fórmula de soja o mais baixo (0,1 L). No período estudado foi verificado o maior desperdício na enfermaria de cirurgia pediátrica (0,1%), representando 32,2% das fórmulas que não foram consumidas pelos pacientes pediátricos internados, distribuídas principalmente nos horários de 21h e 24h.

## **Conclusão**

O percentual de fórmulas desperdiçadas no ano de 2015 foi baixo tendo em vista do volume anual produzido, o que possivelmente não impactou no custo da instituição. Contudo devem ser investigados os motivos de qualquer desperdício em estudos futuros, além do seu custo, que é de interesse vital para as instituições públicas. Seu controle impacta em melhor gerenciamento e otimização da qualidade dos serviços prestados a sociedade.

## **Referências**

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura médica/Guanabara Koogan, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico: para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Resolução Diretoria Colegiada nº 307. 14 de novembro de 2002. Brasília:

2002.

COLOSSI, S. G.; CASANOVA, M. Identificação e monitoramento de pontos críticos de controle num lactário hospitalar do município de Florianópolis/SC. EM Extensão. Uberlândia, v.1, n.2, p.40-57, 2000.

MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World Health Statistics 2007. Geneva: WHO; 2007 (NLM classification: WA 990.1).

**Palavras-chave:** Desperdício de alimento; Nutrição da criança; Fórmula infantil

# ANÁLISE DO ÍNDICE DE NÃO CONFORMIDADE EM COZINHAS DE ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MONTENEGRO/RS EM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

MICHELI PATRÍCIA DAL ZOTTO; VANESSA BACKES

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*michydalzotto@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição essencial para a promoção e a manutenção da saúde, sendo que deficiências nesses controles podem contribuir como um dos fatores responsáveis pela ocorrência de surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Neste sentido, a alimentação escolar, além de nutricionalmente adequada, deve ser segura do ponto de vista higiênico-sanitário. A legislação brasileira e estadual é provida de dispositivos legais que determinam a adoção de procedimentos para garantir a segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), entre elas as escolas.

## Objetivos

Apresentar o índice de não conformidade das cozinhas de escolas da rede pública de ensino do município de Montenegro/RS baseado na Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecida pela Portaria nº78/2009-SES/RS, da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Para a análise aplicou-se a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecida pela Portaria nº 78/2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (SES-RS) nas cozinhas de 25 escolas municipais, sendo 18 Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs) e 7 Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI). No preenchimento do instrumento, além de informações fornecidas pelos diretores das escolas, em relação à documentação solicitada pela lista de verificação, também foi feita uma observação visual da rotina de trabalho das funcionárias e, se necessário, as mesmas eram questionadas sobre como realizavam determinado procedimento. Os dados obtidos a partir das vistorias foram digitados em uma tabela estruturada no programa Microsoft Excel® 2010, onde se obtiveram os índices de conformidades e não conformidades, em percentuais, dos itens de cada bloco do checklist aplicado.

## Resultados

Encontrou-se vários itens em desacordo com a legislação, destacando-se 100% de não conformidades em relação aos itens de "Documentação e Registro", 72% para o bloco de "Controle de Pragas" nas EMEFs e 80% nas EMEIs e quanto aos manipuladores, 69% nas EMEFs e 64% nas EMEIs. Quanto ao item "Manejo de Resíduos", houve 56% de não conformidades nas EMEFs e 48% nas EMEIs.

## Conclusão

Conclui-se que é de extrema importância a aplicação deste instrumento para avaliar a realidade das cozinhas das escolas em relação à legislação sanitária para que, a partir dos resultados obtidos, sejam realizadas as correções necessárias, evitando assim as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e, conseqüentemente surtos alimentares.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Resolução RDC nº 216/2004. 3 ed. Brasília, 2004. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2015.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Endereço das Vigilâncias Sanitárias dos Estados e Municípios. Brasília, 2014. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2015.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA); INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Vigilância Sanitária. Guia didático. 2007.

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B. Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva. Revista Nutrire, São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 87-96, dez. 2010.



ASSIS, L. Alimentos seguros – Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014. 372p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. Sistema de gestão para segurança de alimentos: requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos: projeto 00:001.40-0004. Rio de Janeiro, 2006. 29p.

BARRETTO, Eduardo de Souza Sá. Doenças transmitidas por alimentos: Staphylococcus aureus. In: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Boletim de Divulgação Técnica e Científica. Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária/SCZ: Rio de Janeiro, n. 7, p. 6-7, jul. 2000. Disponível em: . Acesso em: 7 out. 2015.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em: . Acesso em 14 de set. 2015.

BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 23 mai. 2015.

BRASIL. Lei nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 15 ago. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Art. 3º. Disponível em: . Acesso em: 21 jul. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, 2009.

BRASIL. Lei nº 8.913 de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2015.

BRASIL. Medida Provisória nº1.979-19 de 02 de junho de 2000. Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2000; 03 jun.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Secretaria de Educação à Distância. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE. 4ª ed. Brasília: MEC, FNDE, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar, 2014. Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto de Alimentação e Nutrição (INAN). 1976. Programa Nacional de Alimentação e Nutrição: PRONAN: 1976-1979. Brasília: MS; 1976. (Documento Técnico 06).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, 2009.

BRASIL. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, 65

Diretrizes para o Estabelecimento Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviço na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Disponível em: . Acesso em: 18 jul. 2015.

BRASIL. Portaria nº 1.565, de 26 de agosto de 1994. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e sua abrangência, esclarece a distribuição da competência material e legislativa da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e estabelece procedimentos para articulação política e administrativa das três esferas de governo do Sistema Único de Saúde. Disponível em: . Acesso em: 17 mai. 2015.

BRASIL. Portaria nº 2.914 de 14 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União. Brasília, 2011. Disponível em: . Acesso em: 16 mai. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. São Paulo, 7 ago. 2014. Disponível em: . Acesso em: 21 jul. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. Disponível em: . Acesso em: 23 de out. 2015.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 07: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1996. Disponível em: . Acesso em: 17 ago. 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE n 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Ministério da Educação; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília - DF: Ministério da Educação: 63 p. 2009.

BRUNO, P. Alimentos seguros: a experiência do sistema S<sup>1</sup>. B. Téc. Senac: a R. Educ. Prof., Rio de Janeiro, v. 36, n.1, p. 73-85, jan./abr. 2010. Disponível em: . Acesso em: 22 out. 2015.

CARDOSO, R.C.V., et al. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos para consumo servidos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Rev Inst Adolfo Lutz., São Paulo, v. 69, n. 2, p. 208-213, 2010.

CARVALHO, A.L. Conselhos de Saúde no Brasil: participação cidadã e controle social. Rio de Janeiro: Fase; 1995.

CASTRO, Daniele Araújo. Boas Práticas para Restaurantes Comerciais no Estado do Rio Grande do Sul: uma revisão, 2012. 94f. Monografia (Graduação em Engenharia de Alimentos). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: . Acesso em: 29 ago. 2015.

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). CDC and Food Safety. National Center for Emerging & Zoonotic Infectious Diseases. Division of Foodborne, Waterborne, and Environmental Diseases. March, 2015. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2015.

COIMBRA, M.; MEIRA, J.F.P.; STARLING, M.B.L. Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: INAE, 1982. 685 p.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 3. Fortaleza, 03 a 06 de julho de 2007: Consea. Documento final. Disponível em: . Acesso em: 21 jul. 2015.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução nº 358 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 13. set. 2015.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução nº 465 de 25 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 13. set. 2015.

CORDEIRO, S.; CORNWALL, A.; DELGADO, N.G. A luta pela participação e pelo controle social: o caso do Conselho Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco. São Paulo: Expressão Popular; 2007.

FAO. Higiene de los alimentos: textos básicos. Roma:1999.

FLOWERES, F.L. Salmonella. Food Technology. V.42, n.4, p.182-185, 1988.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Resolução nº 38 de 23 de agosto de 2004. Estabelece critérios para execução do PNAE. Diário Oficial da União: 2004; 23 ago.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Dados estatísticos | Orçamentos e alunos beneficiados. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2015.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034p.

GONÇALVES, E.S.; MARQUES, M.H.M.; LUCCA, P.S.R. A segurança alimentar e os consumidores: um breve estudo sobre a Escherichia coli. Revista CESUMAR: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, v. 7, n. 1, dez. 2002.

INSTITUTO KAIRÓS; BADUE, A.F.B; CHMIELEWSKA, D. Controle Social na Alimentação Escolar. São Paulo: O Instituto, 2011.

JUCENE, C. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 208p.

L'ABBATE, S. As Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil: I. Período de 1940 a 1964. Rev Nutr, v. 1, supl. 2, p. 87-138, 1988.

LEITE, L.H.M., WAISSMANN, W., VEGGI, A.B. Desenvolvimento e reprodutibilidade de questionário para avaliar práticas e conhecimentos em segurança alimentar de nutricionistas da área clínica. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 4 p. 397-404, jul./ago. 2007. Disponível em: . Acesso em: 17 ago. 2015.

LINBÄCK, T. et al. Characterization of the Bacillus cereus Nhe enterotoxin. Microbiology, [S.l.], n. 150, p. 3959-3967, 2004.

MACHADO, P.M.O. et al. Caracterização do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Estado de Santa Catarina. Rev. Nutr., Campinas, v. 26, n. 6, p. 715-725, nov./dez., 2013.

MARCHI, D.M.; BAGGIO, N.; TEO, C.R.P.A; BUSATO, M.A. Ocorrência de surtos de doenças transmitidas no Município de Chapecó-SC, Brasil, no período de 1995 a 2007. Revista Epidemiologia e Serviço de Saúde, [S.l.], v. 20, n. 3, p. 401-407, 2011.

MARONGWE, L.S., et al. An African success: the case of conservation agriculture in Zimbabwe. International Journal of Agriculture Sustainability, [S.l.], v. 9, n. 1, p. 153-161, 2011.

MATTICK, K. et al. The survival of foodborne pathogens during domestic washing-up and subsequent transfer onto washing-up sponges, kitchen surfaces and food. International Journal of Food Microbiology, [S.l.], v. 25, n. 03, p. 213-226, 2003.

MENDES, R.A. et al. Contaminação ambiental por *Bacillus cereus* em unidade de alimentação e nutrição. Revista de Nutrição, Campinas, v. 17, n. 2, p. 255-261, 2004.

MENDES, R.A.; COELHO, A.I.M.; AZEREDO, R.M.C. Contaminação por *Bacillus cereus* em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, [S.l.], v. 16, n. 9, p. 3933-3938, 2011.

NADVORNY, A.; FIGUEIREDO, D.M.S.; SCHMIDT, V. Ocorrência de *Salmonella* sp. em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul em 2000. Acta Scientiae Veterinariae, [S.l.], v. 32, n. 1, p. 47-51, 2004.

NETO, F. N. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. São Paulo: SENAC, 2003.

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciênc. Saúde Coletiva, [S.l.], v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). OMS alerta que doenças transmitidas por alimentos matam 351 mil por ano. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 13 set. 2015.

PEIXINHO, A.M.L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. Ciência & Saúde Coletiva, [S.l.], v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS). Bol. Epidemiológico. v. 15. n. 3, set. 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 325, de 22 de junho de 2010. Aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição do alimento preparado em Serviços de Alimentação e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 14 mai. 2015.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n. 1224 de 12 de dezembro de 2014. Aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual de Saúde. Plano Estadual de Saúde: 2012/2015. Grupo de Trabalho Planejamento, Monitoramento e Avaliação da Gestão (Org.). Porto Alegre, 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. Portaria nº78, de 28 de janeiro de 2009. Secretaria Estadual da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Porto Alegre, 30 de janeiro de 2009.

ROCHA, E.S. et al. Análise microbiológica da água de cozinhas e/ou cantinas das instituições de ensino do município de Teixeira de Freitas (BA). Revista Baiana de Saúde Pública, Salvador, v. 34, n. 3, p. 694-705, jul./set., 2010.

ROSSI, E.M. Avaliação da contaminação microbiológica e de procedimentos de desinfecção de esponjas utilizadas em serviços de alimentação. 81f. Dissertação (Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente). Universidade Federal do Rio Grande do sul, Porto Alegre, 2010.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304p.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal da Saúde. Manual de Boas Práticas de manipulação de alimentos. Coordenação de Vigilância em Saúde. Gerência da Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde Subgerência de Alimentos. São Paulo, 2012.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-RS (SENAI-RS). Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SENAI-RS, 2011. 112p.

SHINOHARA, N.K.S. et al. Salmonella Spp., Importante agente patogênico veiculado em alimentos. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 13, n. 5, p. 1675-1683, 2008. Disponível em: . Acesso em: 15 ago. 2015.

SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010. 625p.

SILVA, C.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Conhecimentos dos manipuladores da merenda escolar em escolas da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 17, n. 113, p. 46-51. out. 2003.

SOUZA, V.A. Surtos de doenças transmitidas por alimentos envolvendo manipuladores de alimentos. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 24, n. 182, p. 40-46, mar. 2010.

STURION, G.L. Programa de Alimentação Escolar: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros, 2002. 284f. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição). Faculdade de Engenharia de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.

TEIXEIRA, S. M..F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.

TEO, C.R.P.A; MONTEIRO, C.A. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 25, n. 5, p. 657-668, set./out., 2012.

TONDO, E.C.; BARTZ, B. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263p.

VASCONCELOS, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Rev Nutr, v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005.

VIGILÂNCIA. In: Dicionário do Aurélio. Disponível em: . Acesso em: 14 mai. 2015.

WHO-Europe. Nutrition, food safety and food security. Food security monitoring system (FSMS) 2011. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 17 ago. 2015.

YAMAGUCHI, M.U. et al. Qualidade microbiológica da água para consumo humano em instituição de ensino de Maringá-PR. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 37, n. 3, p. 312-320, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; DTAs; Índice de não conformidade; Portaria nº 78/2009-SES/RS

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, CONTROLE DE TEMPERATURA E TEMPO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO R.S.

LUCIANA DIEGUEZ FERREIRA PASSOS; JOZI FAGUNDES DE MELLO; JACQUELINE VALLE DE BAIROS;  
DENISE DE OLIVEIRA PACHECO; ELIZABETE HELBIG

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*lucianapassos2@gmail.com*

## Introdução

O propósito da Nutrição Enteral, por meio da dieta enteral, é prover nutrientes essenciais para a manutenção das estruturas corporais e o desenvolvimento físico (VASSILYADI *et al.*, 2013). A dieta enteral industrializada possui menor necessidade de manuseio, o que diminui o risco de contaminação microbiológica. Porém, sua composição rica em nutrientes, pH em torno de 7,0, a alta atividade da água e quando submetida a tempo e temperaturas inadequados, propicia o crescimento de micro-organismos patogênicos (CARVALHO FILHO *et al.*, 2008). Os hospitais apresentam risco de contaminação dos alimentos quando as condições higiênico-sanitárias não são adequadas. Assim, são importantes os cuidados com todas as etapas que envolvem a Nutrição Enteral. Esses cuidados visam garantir a qualidade nutricional e a inocuidade da dieta, a reabilitação dos pacientes e um serviço de qualidade aos usuários.

## Objetivos

Avaliar a manipulação, o transporte e a administração da Nutrição Enteral em um hospital público do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Foram realizadas duas coletas de sete amostras da dieta enteral industrializada manipulada e armazenada no lactário, da temperatura de banho-maria do transporte da dieta até o posto de enfermagem, e do tempo de instalação da dieta ao paciente, a partir da entrega ao posto de enfermagem. As amostras da dieta foram submetidas a análises microbiológicas para quantificação de mesófilos aeróbios, coliformes a 35°C, a 45°C e E. coli e estafilococos coagulase positiva, de acordo com os procedimentos descritos pelo *Bacteriological Analytical Manual* (2012). Considerou-se os limites microbiológicos definidos pela RDC nº 63/2000 para as análises microbiológicas. Segundo o protocolo do Serviço de Nutrição do hospital, a temperatura de banho-maria do transporte deverá permanecer abaixo de 40°C. Para o tempo de instalação da dieta, utilizou-se como recomendável o tempo proposto por Simon *et al.*, (2007), de 30 minutos, pois não há recomendação por protocolos do hospital ou pela legislação. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas sob o processo nº 09429412.4.0000.5317.

## Resultados

Das quatorze amostras da dieta manipulada, dez revelaram contagem de mesófilos aeróbios acima do limite microbiológico. A temperatura média de banho-maria do transporte da dieta foi de 60°C, ou seja, acima da faixa estabelecida pelo Serviço de Nutrição. O tempo para a instalação da dieta no paciente levou, em média, 42,5 minutos, que resultou no atraso dos horários da nutrição enteral.

## Conclusão

Há a necessidade de um melhor controle higiênico-sanitário na manipulação e transporte da dieta enteral e na adequação aos protocolos do hospital e à legislação em nutrição enteral, por parte dos serviços de Nutrição e Enfermagem.

## Referências

**Bacteriological Analytical Manual**. Disponível em: . Acesso em 05 abril de 2012.

b>. Resolução da Diretoria Colegiada, nº 63 de 6 de julho de 2000. Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral. Diário Oficial – República Federativa do Brasil. Brasília DF, 6 de julho de 2000.

**Carvalho Filho EV, Aquino JS, Donato NR, Souza PPR, Silva JA**. Monitoramento físico-químico e microbiológico de dietas enterais em unidade hospitalar pública da região nordeste do Brasil. *Alim. Nutr.*, Araraquara, 2008; 19(2):145-51.

**Simon MISS, Freimüller S, Tondo EC, Ribeiro AS, Drehmer M.** Qualidade microbiológica e temperatura de dietas enterais antes e após implantação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Rev. Nutr., Campinas, 2007; 20(2):139-48.

**Vassilyadi F, Panteliadou A, Panteliadis C.** Hallmarks in the History of Enteral and Parenteral Nutrition: From Antiquity to the 20th Century. Nutr Clin Pract, 2013; 28(2):209-217.

**Palavras-chave:** nutrição enteral; alimentos formulados; qualidade dos alimentos

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CARNE MOÍDA ANTES E APÓS A APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

THIAGO HENRIQUE BELLÉ; MARILUCI DOS SANTOS FORTES; MAIARA FRIGO; KARINA RAMIREZ STARIKOFF; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*lucci.utfpr@gmail.com*

## Introdução

A carne moída é um produto que oferece grande risco de contaminações microbiológicas, pois além da rica composição nutricional e elevada atividade de água, apresenta maior superfície de contato e manipulação (FERREIRA; SIMM, 2012).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo analisar a condição sanitária de carnes moídas, antes e após a aplicação de treinamento em boas práticas de manipulação, com o intuito de avaliar se este teve influência sobre a carga microbiana de coliformes totais da mesma.

## Metodologia

Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante aplicou-se o treinamento, em dezembro de 2014, para 7 estabelecimentos comercializadores de carnes, com duração de 4 horas, planejado conforme a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 216/04 (BRASIL, 2004). As análises foram realizadas no laboratório de Microbiologia da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza/Paraná, antes (novembro de 2014) e após (janeiro de 2015) o treinamento. Foram obtidas 200g de amostra de cada estabelecimento, na condição de consumidor, as quais foram identificadas, mantidas em sua embalagem original, acondicionadas em caixa térmica de isopor com gelo e transportadas até o laboratório. Foram realizadas as contagens apenas para coliformes totais utilizando como base a metodologia do número mais provável (SILVA et al., 2010), com utilização da técnica de tubos múltiplos (série de 3 tubos). Foram pesadas 25g de cada amostra de carne moída e transferidas para 225mL de água peptonada a 0,1%, obtendo a diluição 10<sup>-1</sup>, e a partir desta, prepararam-se as diluições consecutivas até 10<sup>-3</sup>. Todos os procedimentos, preparações de materiais e manipulação foram realizadas de forma asséptica. Na fase presuntiva, alíquotas de cada diluição preparada com água peptonada a 0,1% foram inoculadas em uma série de três tubos contendo Caldo Lauril Sulfato Triptose, com incubação a 35°C por 24 a 48 horas. Para confirmação de coliformes totais foram transferidas alçadas dos tubos positivos para tubos contendo Caldo Verde Brilhante Bile 2%, com posterior incubação a 35°C por 24 a 48 horas.

## Resultados

Participaram do treinamento 18 manipuladores de 7 estabelecimentos classificados como A, B, C, D, E, F e G. O Número Mais Provável/grama de coliformes totais encontrados nos estabelecimentos antes do treinamento foi: A: >1100; B: 1100; C: >1100; D: 460; E: 75; F: >1100; G: 240. E, após o treinamento: A: 240; B: 150; C: 93; D: 93; E: 460; F: 1100; G: 240. Observa-se que 100% das amostras apresentaram tubos positivos antes e após a capacitação. Contudo, é possível identificar redução significativa da contaminação do produto em 71,4% dos estabelecimentos (A, B, C, D e F) após a aplicação do treinamento, como na amostra do estabelecimento C, onde houve redução de >1100 para 93. Apenas 14,3% dos estabelecimentos (G) permaneceram com a mesma contagem, e em 14,3% (E) foi verificado aumento do número desses microrganismos. Mesmo não havendo limite para contagem de coliformes na carne moída (BRASIL, 2001), a quantificação destes fornece informações sobre a qualidade do produto, mostrando-se como um indicador das condições higienicossanitárias do mesmo (PEREIRA et al., 2006).

## Conclusão

Ressalta-se a importância da realização de treinamentos contínuos de boas práticas, visto que este refletiu em resultados satisfatórios nas análises de coliformes totais, contribuindo na obtenção de melhorias na qualidade higienicossanitária e diminuindo os riscos ao consumidor.

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.



BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

FERREIRA, R. S.; SIMM, E. M. Análise microbiológica da carne moída de um açougue da região central do município de Pará de Minas/MG. **Rev. Digital FAPAM**. n.3. p. 37-61. Pará de Minas. 2012.

PEREIRA, A. V.; ROMANELLI, P. F.; SCRIBONI, A. B.; BARBOZA, S. R. Estudo de estabilidade sob armazenamento da carne de ema (*Rhea americana*). **Rev. Ciênc. Technol. Aliment.** v. 26. n. 2. p. 283-289. Campinas. 2006.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 632 p.

**Palavras-chave:** boas práticas de fabricação; capacitação; manipuladores de alimentos; microbiologia; segurança alimentar

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PLACAS DE CORTE EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, RS

JÉSSICA NEVES DE OLIVEIRA; GISELE MARIA MENEZES RIBEIRO KOSMINSKY

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista IPA

*giseleko@outlook.com*

## Introdução

A alimentação escolar tem como objetivo proporcionar refeições adequadas e seguras, livre de qualquer tipo de contaminante, que venha suprir as necessidades básicas dos alunos (PNAE, 2005). O consumo de alimentos contaminados por patógenos é responsável pela maioria dos surtos já identificados em diversos países do mundo (FORSYTHE, 2010). Técnicas inadequadas de manipulação, processamento e distribuição dos alimentos são consideradas veículos para a ocorrência de doenças de origem alimentar (ROSSI, 2006). A presença de microrganismos aeróbios mesófilos em níveis elevados nos utensílios indicam processos inadequados de higiene, levando a contaminação das refeições produzidas (TORTORA et al., 2012).

## Objetivos

Avaliar o processo de higienização em placas de corte de polietileno através de análise microbiológica, em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental na cidade de Porto Alegre/RS.

## Metodologia

O presente trabalho é um estudo exploratório (descritivo), realizada em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental com produção média de 1500 refeições por dia. Foram coletadas amostras nas placas de corte de polietileno em quatro momentos diferentes: (1) placas secas antes do uso, (2) em placas após serem utilizadas, (3) em placas lavadas com água e sabão após serem utilizadas e, (4) em placas higienizadas com hipoclorito de sódio a 200 ppm por 15 minutos após o uso. O material foi coletado com um *Swab* estéril, e procedendo-se a contagem total de bactérias aeróbias mesófilas no material coletado. A coleta das amostras foi repetida três vezes, coletando quatro amostras a cada três dias, totalizando doze amostras.

## Resultados

Todas as contagens de mesófilos da superfície das placas de corte obtidos através das análises microbiológicas apresentaram valores acima 50 UFC/cm<sup>2</sup>, o que indica condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, de acordo com Silva Jr (2008). O momento do processo em que os utensílios analisados apresentaram maior contaminação foi após a lavagem com esponja, água e sabão, onde apresentaram contagem de  $4,5 \times 10^5$  UFC/cm<sup>2</sup> de bactérias aeróbias mesófilas, sugerindo inadequação da esponja utilizada. As contagens microbianas nas placas de corte secas antes do uso foram de  $1,5 \times 10^3$  UFC/g; nas placas de corte usadas,  $1,6 \times 10^4$  UFC/g e nas placas de corte após a sanitização,  $8,7 \times 10^3$  UFC/g. Apesar de apresentarem contagem elevada em todos os momentos analisados, foi possível verificar a redução destes números nos utensílios após o processo de sanitização estar completo.

## Conclusão

O processo de higienização das placas de corte na escola analisada precisa ser revisto e melhorado, a fim de atingir níveis adequados de micro-organismos e conseqüentemente, de segurança. A implementação de processos de Boas Práticas como as ações de higiene e sanitização em utensílios, podem auxiliar a controlar a contaminação, a sobrevivência, a multiplicação de microrganismos nos alimentos, aumentando a segurança alimentar dos escolares, levando a prevenção da ocorrência de doenças veiculadas por alimentos.

## Referências

BRASIL: Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: MEC; 2005. Acesso em 04/06/2015. Disponível em [http://www.portaltransparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/curso\\_PNAE.pdf](http://www.portaltransparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/curso_PNAE.pdf).

FORSYTHE, S. J. Microbiology of Safe Food. 2 ed. Oxford: Blackwell Publishing, 2010.

ROSSI, R. C. A; ERNANI PORTO, E. A importância da elaboração de procedimentos de higienização considerando a presença de biofilmes. SBCC março / abril 2009.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2008.

TORTORA, G. J., FUNKE, B. R., CASE, C. L. In: Microbiologia, 6a ed, São Paulo: Artmed, p.267-393, 2012.

**Palavras-chave:** Análise Microbiológica; Contaminação de Alimentos; Placas de corte; Utensílios

# APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOTELEIRO DE FOZ DO IGUAÇU, PARANÁ

ELISABETE FLORENCIO DA SILVA; GELVANI LOCATELI

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*nutrihomecare@hotmail.com*

## Introdução

O setor hoteleiro teve expansão notável nas últimas décadas e, com isso, o sentido de hospitalidade passou a ser melhor compreendido, e outros serviços foram desenvolvidos para atender a demanda satisfatoriamente. Entre estes, inclui-se os serviços de alimentação, uma vez que se tornou comum o turismo gastronômico (COSTA, 2015). Os serviços de alimentação de hotéis também devem cumprir os preceitos sanitários, uma vez que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária em articulação com o Ministério da Saúde propuseram a categorização dos serviços de alimentação no Brasil. A qual, consiste em uma classificação baseada em um instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde (BRASIL, 2004). Assim, um serviço de alimentação deve fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, que apresente bom nível de higiene sendo adequada ao comensal. Deve ainda, satisfazê-lo quanto ao serviço oferecido, desde o ambiente físico, incluindo as condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis (CARNEIRO et al., 2015).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições estruturais e higiênico-sanitárias de um serviço de alimentação de uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu, Paraná.

## Metodologia

Em uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu, Paraná, realizou-se a aplicação do check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS), no mês de fevereiro de 2016. O check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS) possui ao todo 174 itens, sendo 60 considerados como críticos e 114 não críticos, estes são separados em nove diferentes etapas, envolvendo todos os aspectos do ambiente e produção dos alimentos. As opções de respostas para o preenchimento do check-list foram: "Conforme" (C), quando o estabelecimento atendeu ao item observado; "Não Conforme" (NC), quando o mesmo apresentou não conformidade. Os itens, cuja resposta foi "Não Aplicável" (NA), não foram avaliados. E, para considerar a unidade de alimentação e nutrição como satisfatória foi estabelecido um percentual de acertos igual ou superior a 70,0% e insatisfatória se este for inferior a 70,0%.

## Resultados

Na unidade de alimentação e nutrição hoteleira observou-se uma média de 75,8% de conformidade, sendo classificada como satisfatória. Porém, percebeu-se que no requisito "Aspectos gerais de controle de qualidade" foi registrado o maior percentual de inadequação (33,4%), inclusive classificando este requisito como insatisfatório. Ainda, foram identificadas quatro não conformidades apontadas como críticas, sendo uma no que tange aos aspectos gerais de recursos humanos, outra se referia aos aspectos gerais de instalações, edificações e saneamento. E, dois pontos críticos foram encontrados na produção. Para estes, foram sugeridas ações corretivas, conforme o próprio instrumento aplicado estabelece.

## Conclusão

Avaliando os resultados obtidos, percebeu-se a necessidade de modificações de diversos processos que englobam a produção de refeições dos serviços de alimentação. Desta forma, observou-se a relevância da aplicação deste instrumento de avaliação, a fim de identificar falhas existentes na efetuação das boas práticas, assim como para sugerir planos de ação corretiva. A adesão dos serviços de alimentação às boas práticas é essencial para garantir métodos seguros de produção de alimentos. A presença de um nutricionista como responsável técnico capacitado pode contribuir com a melhoria das condições dos serviços, proporcionando aos hóspedes um produto final de qualidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004**. ANVISA, 2004.

CARNEIRO, P.; VENANTE, B.; LEITE, D. G. Avaliação de layout de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um

hotel da cidade de Pirai do Sul. **Revista Nutrir**, v.1, n.2, 2015.

COSTA, E. R. C. Comensalidade: a dádiva da hospitalidade através da gastronomia. **Cultur**, v. 9, n.2, p.52-72, 2015.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Check-list; Hotelaria; Serviço de Alimentação

# APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES DO SUDOESTE DO PARANÁ

MARILUCI DOS SANTOS FORTES; JANAINE PERIN; MARIANA GRISA SIMONETTI; KARINA RAMIREZ STARIKOFF; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*lucci.utfpr@gmail.com*

## Introdução

A incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar cresce de modo significativo em nível mundial. No Brasil, entre 2000 e 2014, ocorreu um total de 9.719 surtos com 192.803 doentes (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo orientar os manipuladores de alimentos sobre qualidade higienicossanitária, visando à produção de alimentos seguros.

## Metodologia

Em parceria com a Vigilância Sanitária dos municípios participantes foram realizados 15 treinamentos no ano de 2014, com duração de 4 horas, planejados conforme a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 216/04 (BRASIL, 2004) e divididos nos temas: Higiene e saúde dos manipuladores e doenças transmitidas por alimentos; Higienização de ambientes, equipamentos e utensílios e contaminação cruzada; Higienização de frutas, legumes e hortaliças; Controle de restos e sobras, reaproveitamento e pratos de risco; Recepção de alimentos, transporte e controle de qualidade; Controle integrado de pragas e vetores urbanos, controle da potabilidade da água e legislação sanitária vigente. Além dos assuntos teóricos foram distribuídos durante os treinamentos materiais didáticos, como cartilhas e folders, e realizadas dinâmicas como lavagem das mãos, jogo dos sete erros no preparo de alimentos, 10 mandamentos do manipulador e preparação de solução clorada e álcool 70%. Os treinamentos foram avaliados através de fichas contendo 3 perguntas (Qual a sua opinião sobre a forma como os cursos foram ministrados?; Você tem alguma reclamação a fazer dos treinamentos?; Você tem alguma sugestão para melhorias nos treinamentos?).

## Resultados

Participaram do treinamento 177 manipuladores distribuídos nos 15 treinamentos, abrangendo restaurantes, churrascarias, lanchonetes, açougues, pizzarias, pastelarias, associações, feiras, escolas e creches de 3 municípios da região sudoeste do Paraná. Junto aos assuntos teóricos foram mostradas notícias sobre intoxicações alimentares visando à conscientização dos participantes. A interatividade com diálogos e dinâmicas ofereceu aos participantes a oportunidade de expor suas ideias e experiências, permitindo a troca de conhecimentos, informações e orientações entre si e com os acadêmicos, professores e representantes da Vigilância Sanitária. Os participantes relataram nas fichas de avaliação a importância da realização dos treinamentos, parabenizando e enfatizando que gostariam que os mesmos continuassem, além de relatarem que obtiveram melhorias, onde as mais citadas foram na higienização com a utilização de solução clorada e álcool 70%, reaproveitamento de alimentos e reformas nos estabelecimentos. Comentários como: "Gostaria que houvesse mais cursos."; "Gostei, aprendi muito e pretendo seguir as regras."; "Ótima forma de entendimento e apresentação bem explicada" e "Muito bom sempre aprender cada vez mais" foram os mais encontrados. Assim como, a sugestão da abertura dos treinamentos para a comunidade, para que a mesma se conscientize dos agravos à saúde relacionados às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Este será um dos objetivos do projeto para o ano de 2015, visto que entre 2000 e agosto de 2014 o local de maior ocorrência de surtos foi nas residências, totalizando 3773 surtos (BRASIL, 2014).

## Conclusão

Destaca-se a importância dos treinamentos e ressalta-se que estes devem ser propostos continuamente, para que se possa fortalecer a conscientização e mudança de comportamentos sobre aspectos relevantes na produção de alimentos seguros.

## Referências

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA**. Secretaria de Vigilância em Saúde – SVS. Departamento de Vigilância Epidemiológica – DEVIT. 2014.

**Palavras-chave:** alimentos seguros; capacitação; manipuladores de alimentos; segurança alimentar

# APLICATIVO GRATUITO PARA DIAGNÓSTICO DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

LIZE STANGARLIN-FIORI; EMMANUEL ALENCAR FURTADO; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; ANA LÚCIA SERAFIM; RAYZA SILVEIRA CAMILLO

<sup>1</sup> UP - Universidade Positivo, <sup>2</sup> CTP - Centro Tecnológico Positivo, <sup>3</sup> UFPR - Universidade Federal de Paraná, <sup>4</sup> APETITE - Empresa Appetite Controle em Qualidade LTDA, <sup>5</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*rayza.camillo@acad.pucrs.br*

## Introdução

O diagnóstico de Boas Práticas é um instrumento importante para avaliação e planejamento dos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação vigente de Boas Práticas em Serviços de Alimentação. Contudo, o tempo de aplicação do diagnóstico e a pouca praticidade no momento da sua execução, podem interferir na sua aplicação e no interesse dos responsáveis em utilizá-lo, o que aumenta os riscos de contaminação dos alimentos, podendo comprometer a saúde da população. Neste sentido, os instrumentos digitais, pelo rápido acesso, baixo custo e retorno facilitado, podem ser uma alternativa viável frente aos métodos tradicionais para o diagnóstico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

## Objetivos

O objetivo desse projeto foi desenvolver e avaliar um aplicativo gratuito para dispositivos móveis, para ser utilizado e facilitar no diagnóstico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

## Metodologia

Realizou-se levantamento dos requisitos higiênico-sanitários dispostos em legislação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como modelos de listas de verificação e planos de ação para diagnóstico. Para o desenvolvimento do aplicativo utilizou-se a plataforma de desenvolvimento Android, e o kit de desenvolvimento Android Studio para sistemas com interface padrão Windows®. A avaliação do aplicativo foi realizada por amostra de conveniência constituída por 16 especialistas que atuam na área de segurança dos alimentos como responsáveis técnicos, professores, consultores, proprietários e/ou gestores de Serviços de Alimentação e fiscais da Vigilância Sanitária. O instrumento de avaliação do aplicativo foi composto pelos critérios das Sete Dimensões de Avaliação (EQUAL, 2007), que engloba a contemplação/inação, benefício, adequação, utilidade, acessibilidade, igualdade e transferência. A pontuação das dimensões foi determinada pela Escala Atitudinal de Likert de cinco pontos (LIKERT, 1932). A partir desta pontuação calculou-se a média de cada dimensão, sendo adotada a seguinte interpretação: de 5 a 3 pontos: avaliação positiva do aplicativo; de 2 a 2,99 pontos: avaliação que indica que existem acertos no aplicativo, mas é desejável a implantação de melhorias; e de 0 a 1,99 ponto: avaliação ruim sobre o aplicativo avaliado, o que implica em mudanças ou substituições, adaptado de Caivano, Ferreira e Domene (2014).

## Resultados

O aplicativo apresenta uma lista de verificação com 151 itens, subdivididos nos seguintes requisitos: edificações e instalações; higienizações de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores de alimentos; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação e transporte de alimentos; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro; responsabilidade. Os resultados identificaram que o aplicativo apresentou avaliação positiva, principalmente quanto à inovação, com 4,7+0,59 pontos, utilidade, com 4,8+0,44 pontos e transferência, com 4,9+0,43 pontos, por diferenciar-se dos métodos tradicionais, ser de baixo custo, ser aplicável e útil na prática profissional e ter potencial para influenciar mudanças positivas.

## Conclusão

O aplicativo demonstra ser uma alternativa viável para a realização do diagnóstico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação, frente aos métodos tradicionais em papel.

## Referências

CAIVANO, S; FERREIRA, BJ; DOMENE, SMA. Avaliação da usabilidade do Guia Alimentar Digital móvel segundo a percepção dos usuários. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n.5, p.1437-1446, 2014.



EQUAL. Validação de produtos inovadores. Lisboa: União Européia/Fundo Social Europeu, 2007. Disponível em: .  
Acesso em: 24/09/2015.

LIKERT, RA. Technique for the measurement of attitudes. Archives of Scientific Psychology, v. 22, n.140, p.1-55,1932.

**Palavras-chave:** higiene dos alimentos; Inspeção de alimentos; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Legislação; Aplicativos Móveis

# ARROZ E FEIJÃO: AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA TRADICIONAL REFEIÇÃO EM RESTAURANTES TIPO SELF-SERVICE NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

CARLA SORAYA DA SILVA FLORÊNCIO; GERUSA MATIAS DOS SANTOS; LISSIDNA ALMEIDA CABRAL

<sup>1</sup> FIC CE - Centro Universitário Estácio FIC Fortaleza/Ce

*carlasoraya@uol.com.br*

## Introdução

O hábito de sair do trabalho e ir para casa na hora do almoço para encontrar a família e fazer a refeição juntos perdeu espaço no mundo moderno. Fazer as refeições fora de casa também se tornou um novo costume entre os brasileiros. A solução foi optar por marmitas, quentinhas, prato feito e, o mais procurado atualmente, bufês de comida a quilo, também chamados de self-services. A recomendação do consumo diário de arroz e feijão na proporção de 2:1, respectivamente, o que torna tal combinação completa em aminoácidos essenciais. Aconselha também o resgate e a valorização da dieta tradicional brasileira, baseada em preparações combinadas de cereais e leguminosas (arroz e feijões), frutas, legumes e verduras<sup>1</sup>. Mas será que a mudança de hábitos, mudou também o costume de escolher o arroz e feijão como principais ingredientes do prato do almoço?

## Objetivos

O objetivo é descobrir se a tradição brasileira de comer arroz e feijão está sendo deixada de lado em restaurantes self-services.

## Metodologia

Este estudo observacional, transversal e descritivo. A coleta de informações foi realizada em dois restaurantes do tipo self-service, com valores do preço do quilo bem diferenciado, através da observação dos pratos na hora da pesagem. A amostra representativa foi composta por 300 comensais, em cada restaurante, todos acima de 18 anos, perfazendo um total de 600 comensais. Os dados foram avaliados utilizando o modelo de análise de dados do Programa IBM SPSS 20. Os comensais foram estratificados por sexo e restaurante investigado. Todos os valores das variáveis em questão foram avaliados com o teste Kolmogorov.

## Resultados

De acordo com os resultados encontrados, é possível verificar que a maioria dos comensais do self-service do primeiro restaurante na praça de alimentação do shopping (44,33%) não fez consumo de arroz e feijão, 26% não colocou no prato nem arroz, nem feijão de nenhum tipo e apenas 15,33% dos comensais colocaram a combinação arroz com feijão no prato. São as mulheres que mais excluem a combinação, 17% não colocam arroz e feijão no prato; já os homens representam 9%. No segundo restaurante, também estilo self-service, porém destinado apenas aos funcionários que trabalham no shopping e nas lojas, o resultado mostrou-se bem diferenciado. Quase metade de todos os comensais (48,66%) colocou no prato a combinação arroz com feijão. Também chama atenção que combinações como arroz temperado + feijão ou paella + arroz integral obtiveram um número expressivo de comensais (30,33%) e um número bem reduzido, apenas 5% não escolheu nem arroz, nem feijão. No caso de exclusão dos dois ingredientes (arroz e feijão), também são as mulheres que mais deixam de consumir a combinação 3% contra 2% dos homens.

## Conclusão

Conclui-se que consumo de arroz e feijão entre comensais em restaurantes self-service do shopping é bem menor que o de comensais do restaurante mais popular. Mulheres consomem menos arroz com feijão que homens e dão preferência a outros alimentos. Ou seja, as escolhas recebem sim, influência da variável sexo, das opções oferecidas e principalmente do valor cobrado pelo peso da refeição.

## Referências

1- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2006.

**Palavras-chave:** Arroz; Alimentação fora de casa; Escolha alimentar; Feijão; Padrões alimentares

# ASPECTOS DA DISTRIBUIÇÃO E DO CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE TEMPO INTEGRAL

KARINE ANUSCA MARTINS; NÁGILA ARAÚJO DE CARVALHO; LUCILENE MARIA DE SOUSA

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> GEPAE - Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Goiânia

*karineanusca@gmail.com*

## Introdução

As formas de distribuição das refeições e os utensílios utilizados no consumo dos alimentos são muitos semelhantes entre as escolas públicas no Brasil. O porcionamento dos alimentos pelos manipuladores, a ausência de refeitórios na maioria ou 100%, sendo as refeições consumidas nas salas de aula ou no pátio e a utilização principalmente de utensílios de polipropileno (plástico) são as realidades encontradas nas escolas (BLEIL, SALAY, SILVA, 2009; TEO et al., 2009).

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi analisar os aspectos da distribuição e do consumo da alimentação escolar por alunos de escolas públicas de tempo integral.

## Metodologia

Estudo transversal analítico aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 799.059 (01/09/2014), realizado nos meses de outubro a dezembro de 2014. Foram avaliadas as variáveis que se referem a características da distribuição e consumo da alimentação escolar, segundo a opinião dos alunos entrevistados utilizando-se um questionário padronizado. As análises dos dados foram realizadas no STATA/SE. Os resultados foram expressos em dados descritivos e prevalências em porcentagens. Foram utilizados o teste qui-quadrado ou exato de Fisher para as análises entre as variáveis.

## Resultados

Participaram da pesquisa 359 alunos distribuídos entre 50,0% das escolas públicas municipais de tempo integral de Goiânia. A distribuição do lanche da manhã e da tarde era realizada por meio de porcionamento pelos manipuladores de alimentos. Destaca-se que menos de 1/3 dos alunos consumiam o lanche da manhã e da tarde no refeitório e a maioria consumia na sala de aula. No almoço, a maior parte dos alunos o consumia no pátio, seguido do refeitório. Todos os alunos consumiam as refeições utilizando copos de plástico, os talheres eram de inox para a maioria e o tipo de prato era metade de vidro e metade de plástico. A maior parte dos alunos referiu gostar dos utensílios utilizados no consumo das refeições, sendo a maior prevalência entre os alunos mais novos ( $n=222$ , 85,1%,  $p=0,000$ ). Os alunos que utilizavam talheres de inox apresentaram maior avaliação positiva dos utensílios utilizados no consumo da alimentação escolar ( $n=241$ , 82,8%,  $p=0,015$ ) e não houve diferença estatisticamente significativa na mesma avaliação entre os alunos que consumiam as refeições com prato de plástico ou de vidro. Majoritariamente, os alunos consideraram que o local onde eram realizadas as refeições era confortável, entretanto é importante destacar que 1/4 considerou desconfortável. Desses alunos, 92,8% consumiam o lanche da manhã, 74,4% consumiam o almoço e 91,9% do lanche da tarde consumiam as refeições na sala de aula ou no pátio, com diferença estatisticamente significativa em relação aos que consideravam confortável (valor  $p$  de 0,000, 0,036 e 0,000, respectivamente para o lanche da manhã, almoço e lanche da tarde). Além disso, os alunos de maior faixa etária apresentaram a maior prevalência de avaliação negativa do local das refeições ( $n=24$ , 36,4%,  $p=0,019$  para o lanche da manhã;  $n= 40$ , 41,7%,  $p=0,000$  para o almoço e  $n=31$ , 30,1%,  $p=0,017$  para o lanche da tarde). O tempo disponível para realizar as refeições foi considerado suficiente pela maioria dos alunos.

## Conclusão

A maior parte dos alunos recebia as refeições porcionadas pelos manipuladores de alimentos, consumia as refeições na sala de aula ou no pátio da escola, utilizava copos de plástico, talheres de inox e pratos de vidro e considerava o tempo para consumo suficiente ou longo.

## Referências

BLEIL, R. A. T.; SALAY, E.; SILVA, M. V. Adesão ao programa de alimentação escolar por alunos de instituições públicas de ensino no município de Toledo, PR. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 16, n. 1, p. 65-82,

2009.

TEO, C. R. P. A.; CORRÊA, E. N.; GALLINA, L. S.; FRANZOZI, C. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. *Nutrire*, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 165-185, 2009.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; alimentação coletiva; escolas públicas

# ASPECTOS SENSORIAIS E QUALITATIVOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE MATO GROSSO DO SUL

ELISANA LIMA RODRIGUES; ANA RITA DE OLIVEIRA TUCAN; LALESKA PÂMELA RODRIGUES DA SILVA; DEISE BRESAN; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*elisana.lima10@gmail.com*

## Introdução

Deve-se considerar na abordagem nutricional que os alimentos possuem gosto, cor, forma, aroma e textura e não se resumem apenas a veículos de nutrientes, além disso, agregam significações comportamentais e afetivas. Portanto, o alimento como fonte de prazer também é uma abordagem necessária para promoção da saúde (BRASIL, 2008). As pesquisas de aceitabilidade empenham-se em determinar quais atributos sensoriais são responsáveis pela preferência ou rejeição do produto e com que intensidade contribuiu para sua maior ou menor aceitação. O aspecto de qualidade sensorial é o mais percebido pelo consumidor para determinar a qualidade de um produto e está relacionado à sua escolha. Sendo assim as características de odor, sabor, textura e aparência, devem ser monitoradas garantindo o nível de qualidade do produto (DUTCOSKY, 2013). Tal informação pode ser medida por meio de questionamentos sobre esses atributos colocados em fichas de avaliação, podendo fazer perguntas sobre o produto de forma global ou atributos sensoriais específicos (REIS; MINIM, 2010).

## Objetivos

Analisar a aceitabilidade dos usuários e sua visão qualitativa dos cardápios ofertados em um Restaurante Universitário de Mato Grosso do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo com amostra randomizada de 352 usuários de um Restaurante Universitário, seguindo os critérios de inclusão da pesquisa. A coleta de dados foi realizada durante 5 dias, no horário do almoço, no mês de novembro de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos (Parecer n°867.367) e o comprometimento dos participantes foi formalizado pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletados dados socioeconômicos e aplicado um questionário de aceitabilidade contendo os itens de avaliação do grau de satisfação dos comensais em relação ao cardápio, mensurada por meio de uma Escala Hedônica de cinco pontos. Foi realizada uma avaliação individualizada da refeição diária considerando-se os seguintes itens: cor, odor, sabor, textura, temperatura e apresentação. Questionou-se também se a quantidade servida era suficiente e se o cardápio era considerado saudável. Para tabulação dos dados foi utilizado o teste de Qui-quadrado, utilizando o *software Statistical Package for the Social Sciences* versão 18.0, considerando um intervalo de confiança de 95%.

## Resultados

Os usuários do Restaurante Universitário que participaram da pesquisa apresentavam uma idade mediana de 20 anos, sendo 56% homens e 44% mulheres, em relação à situação conjugal 58,8% não residem com companheiro, entretanto, 64,8% afirmaram morar com a família. Maior parte dos usuários concentra-se nas classes sociais A (42,3%) e B (43,2%). Os critérios avaliados cor, odor, sabor, textura e temperatura obtiveram pontuação 4 que indica classificação "gostei" em mais de 50% das avaliações. Apenas o critério apresentação não teve diferença acentuada entre a nota 3 "não gostei/nem desgostei" em 27,5% e a nota 4 "gostei" em 47,7%. Quanto à qualidade nutricional do cardápio 97,1% o considerou como saudável. Em relação à quantidade de alimento servida 84% dos usuários definiram como ideal.

## Conclusão

Conclui-se que no geral os cardápios preenchem as expectativas dos comensais com relação às suas características sensoriais, qualidade nutricional e quantidade servida. Desta forma, se destaca a importância cada vez maior da inserção do nutricionista dentro de unidades que oferecem alimentação coletiva, como ocorre nesta unidade avaliada.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013.

REIS, R. C.; MINIM, V. P. R. Testes de aceitação. In: MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 2. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2010. p. 66-82.

**Palavras-chave:** aceitabilidade; cardápio; qualidade

# ASPECTOS SOCIOCULTURAIS QUE INFLUENCIAM AS OPÇÕES E PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DE TRABALHADORES.

SUSANA MOREIRA PADRÃO; ODALEIA BARBOSA AGUIAR; FRANCIELLE DE AGUIAR XAVIER

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*susanampadrao@gmail.com*

## Introdução

Uma alimentação saudável, segundo o Guia Alimentar Para População Brasileira (BRASIL, 2014) deve ter como base alimentos in natura, adquiridos sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza, e os minimamente processados. Entretanto, avalia-se que recomendações podem subdimensionar dimensões culturais, sociais e políticas, presentes na determinação dos hábitos e preferências alimentares, em relação às demandas nutricionais. Apoiada em abordagens da antropologia e sociologia da alimentação esta avaliação tem como premissa o fato de que as relações humanas estabelecidas em sociedades tecem modos de viver e trabalhar, que influenciam hábitos e escolhas alimentares, cuja valorização é imprescindível para um consumo alimentar saudável.

## Objetivos

Identificar fatores socioculturais que influenciam o consumo alimentar de trabalhadores de um restaurante popular.

## Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo, em que a discussão sobre alimentação saudável e a prática educativa foram promovidas simultaneamente. Foram realizados três encontros com grupos de três trabalhadores e dois participantes do projeto, com duração média de 30 minutos. A partir de um roteiro de questões-guia e uma cesta com frutas variadas, foram discutidos, em especial, os aspectos socioculturais que influenciavam as preferências no consumo de frutas (AZEVEDO, 2015). Procedeu-se a transcrição e a leitura, identificando-se os aspectos socioculturais presentes nas narrativas dos trabalhadores. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UERJ (081/2010).

## Resultados

Ao apresentarmos a cesta de frutas, discutiu-se se todos conheciam e se as consumiam. A maioria das frutas era conhecida, mas pouco consumida em função da falta de hábito, por ser mais cara que aquelas habitualmente consumidas, por não ser oferecida no trabalho e não ser encontrada em locais próximos de casa. Em seguida, eles eram incentivados a descrever o consumo do dia a dia e suas preferências. As frutas mais consumidas eram associavam ao menor preço e ao acesso mais fácil, como as disponíveis no trabalho e as cultivadas em casa. Destaca-se o cultivo doméstico narrado, pouco usual no meio urbano. Nas dificuldades para aumentar e diversificar o consumo foi ressaltado o poder aquisitivo, segundo um dos trabalhadores “o acesso nós temos, o que falta é o dinheiro”. Importa, ainda, apontar que na opinião da maioria a compra de frutas era importante para atender aos filhos pequenos.

## Conclusão

Os benefícios para a saúde acarretados pelo consumo de frutas aparecem quando os trabalhadores são provocados a se manifestarem sobre o tema. As frutas mais consumidas são aquelas disponíveis no local de trabalho e nos sacolões e feiras próximas de casa. Os hábitos alimentares, determinados pela facilidade de acesso e pela renda, se conformam como uma dimensão sempre presente nas narrativas, que estabelecem, em grande medida, as preferências. A preocupação com a alimentação da família indica que as relações familiares e o consumo partilhado são importantes nas escolhas alimentares cotidianas. Arroz, feijão e carne assada são os pratos apontados como prediletos e os que realmente dão prazer e a saciedade necessária para o cotidiano. As preferências alimentares não devem ser desprezadas nas avaliações e recomendações, na perspectiva da promoção da saúde.

## Referências

AZEVEDO, E. Liberem a dieta. Demetra, Rio de Janeiro, v.10,n.3,p.717-727,2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Promoção da Saúde; Hábito Alimentar

# ATUAÇÃO DO LEGISLATIVO NO PNAE NOS MUNICÍPIOS ASSESSORADOS PELO CECANE/UFOP EM MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO

JORDANA DOS SANTOS JORGE; CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA

<sup>1</sup> (CRN9-MG) - Conselho Regional De Nutricionistas Da 9ª Região , <sup>2</sup> UFOP-MG - Universidade Federal de Ouro Preto  
*jordanajordan@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas mais antigas do país e um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo, atualmente constitui importante estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional, ao promover o Direito Humano à Alimentação Adequada através da alimentação escolar. Dentre as funções do legislativo municipal estão à análise e proposição, discussão e aprovação de Projetos de Lei, além de deliberação sobre outras espécies normativas internas, como Decretos Legislativos, Resoluções e outros atos. Dessa forma, o legislativo local assume papel de máxima relevância para o desenvolvimento de políticas públicas (KLERING et al., 2011).

## Objetivos

Verificar o envolvimento do legislativo municipal para com o Programa de Alimentação Escolar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal, através da coleta de dados secundários do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Ouro Preto (CECANE/UFOP). Os dados foram obtidos a partir de questionários semiestruturados, aplicados pelos agentes do CECANE/UFOP em 2013. Os dados foram digitados no programa Microsoft Excel 2010 e analisados no programa estatístico SPSS (Statistical Package for Social Science) versão 20.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob o número de controle CAAE: 39683414.8.0000.5150. Palavras-chave: legislativo municipal, PNAE, CECANE/UFOP.

## Resultados

Foram entrevistados 42 vereadores, de um total de 27 municípios. Do total de entrevistados, 38% relataram conhecer o programa de alimentação escolar (PAE), e a maior parte (45%) relatou ter um conhecimento parcial sobre o programa. 27 vereadores relataram saber que a legislação do PAE exige um responsável técnico (RT) pelo mesmo. Quando questionados sobre qual era o profissional RT pelo programa, 23 (85,2%) responderam, o nutricionista e 4 (14,8%) não souberam responder. 81% (17) dos vereadores que responderam ser suficiente o número de nutricionistas para atendimento aos alunos da rede municipal, apenas 29% (5) acertaram e 71% (12) erraram. É importante destacar que dos 27 municípios inclusos na pesquisa, somente 5 (18,5%) apresentaram número suficiente de nutricionistas para a rede municipal, quando incluído o alunado da rede estadual, o número de adequação cai para 3 (11%). Quando questionados sobre as proposições realizadas no âmbito do PNAE, apenas dois vereadores, relataram ter implementado projetos de lei sobre alimentação escolar, no qual um, virou lei.

## Conclusão

Conclui-se, diante do exposto que, se faz necessária maior atuação do legislativo investigado no âmbito do PNAE. Apesar de afirmarem ter conhecimento superficial acerca do Programa, falta atuação mais efetiva nas instâncias de debates e proposições na alimentação escolar, o que pode justificar a ausência de projetos de leis voltados para a alimentação escolar nos municípios estudados. Tais legislações, são determinantes para a promoção de avanços na implementação de planos, programas e ações, além da continuidade da oferta do alimento saudável e de qualidade nas escolas.

## Referências

KLERING, L.R. et al. Competências, papéis e funções dos poderes municipais no contexto da administração pública contemporânea. Análise a Revista Acadêmica da FACE. Porto Alegre v. 22, n. 1, p. 31-43, jan./jun. 2011

**Palavras-chave:** legislativo municipal; PNAE; CECANE/UFOP



# ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UAN X PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: UMA AVALIAÇÃO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE/PE

SABRINA GOMES FERREIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; RENATA FREIRE DE MELO PESSOA;  
FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES; FABIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*ruthguilherme@hotmail.com*

## Introdução

O nutricionista é o profissional com formação mais completa para gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição, devendo associar atividades administrativas e qualidade nutricional e sanitária do produto. Além disso, a Lei n. 8.234 de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão, determina esta atividade como privativa dos nutricionistas. A área de alimentação coletiva tem crescido substancialmente mediante o incentivo governamental à industrialização do país ao mesmo passo que o Brasil apresenta números alarmantes com relação ao estado nutricional da população adulta e doenças crônicas não transmissíveis, conforme a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009. Os objetivos do Programa de Alimentação do Trabalhador têm sido mantidos desde sua criação (melhoria das condições de saúde dos trabalhadores; aumento da produtividade e redução de absenteísmo, rotatividade e acidentes de trabalho), bem como o ambiente de trabalho como cenário de realização, por ser considerado um ótimo espaço para promover uma alimentação saudável (BRASIL, 2002; WHO, 2004). Colares (2005) observou, no entanto, a relação, não rara, entre a presença do Programa e o aumento dos índices de ganho de peso e comorbidades. Demonstrando um descompasso entre os objetivos e a operacionalização do Programa.

## Objetivos

Avaliar a atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador, na Região Metropolitana do Recife/PE.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo realizado com 28 nutricionistas atuantes em indústrias registradas no Cadastro de Indústrias de Pernambuco, ano 2013. Foi aplicado questionário estruturado com abordagem voltada à construção do perfil do profissional, atuação e conhecimento sobre o Programa. Este trabalho faz parte da pesquisa Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na Região Metropolitana do Recife (1976-2013) aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, sob o nº de CAAE: 37098814.0.0000.5208. Os participantes concordaram com a pesquisa através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Quando avaliados quanto ao seu conhecimento sobre o Programa, 60,7% das respostas relacionam-no à promoção de alimentação equilibrada, no entanto, a realização de educação nutricional não foi citada em nenhuma das respostas. Cerca de 10,7% dos entrevistados desconhece o motivo pelo qual as empresas cadastram-se no Programa, enquanto 42,9% relaciona o interesse da empresa ao benefício fiscal. Dos entrevistados, 32% desconhece se a empresa em que atua está cadastrada no Programa. Com relação a elaboração dos cardápios, 10,7% dos entrevistados afirma que o cardápio servido não atende às exigências nutricionais dispostas na legislação, 17,9% desconhece tais exigências e 39,7% assume que a alimentação pela qual é responsável não pode ser classificada como saudável.

## Conclusão

Com base nos resultados obtidos observou-se a necessidade de aperfeiçoamento e aprofundamento no conhecimento e atuação dos nutricionistas, profissionais que a priori, devem ocupar papel primordial no Programa. Os resultados realçam o afastamento do nutricionista da sua formação profissional da área da saúde e sua aproximação da área administrativa no que tange ao setor de alimentação institucional. Refletindo na supervalorização das planilhas de custos mensal em detrimento ao estado de saúde da força motriz do país, o trabalhador.

## Referências

BRASIL. Lei n. 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

BRASIL. Secretária de Inspeção do Trabalho; Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho. Baixa instruções

sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Portaria Interministerial n. 3 de 1o de março de 2002.

COLARES, L. G. T. Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro. *Nutrire*, v.29, p:141-58, 2005.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF. Rio de Janeiro, 2010.

WHO - World Health Organization. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. *Food Nutr Bull.* Geneva; 25 (3), p:292-302, 2004.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador; Nutricionistas; Alimentação Coletiva; Programas e Políticas de Nutrição ; Promoção de Saúde

# ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESTADO DO PARANÁ

CAROLINA BULGACOV DRATCH; JULISSE KLEMTZ WAGNER PRUSSAK; ALESSANDRA CARVALHO RONCAGLIO; JOAO GUILHERME CARLOS REDONDO; EMIRIA NAKANO

<sup>1</sup> CRN-8 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO

*coordtecnica@cm8.org.br*

## Introdução

O nutricionista possui atividades privativas estabelecidas na Lei nº 8.234/91, dentre elas encontram-se o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição (BRASIL, 1991). As Unidades de Alimentação e Nutrição são destinadas à preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, conforme perfil da clientela e tem a finalidade de fornecer refeições saudáveis e seguras do ponto de vista nutricional e higiênico sanitário (BORGES, 2015).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi apresentar os resultados obtidos por meio da aplicação de Roteiros de Visita Técnica e demonstrar a atuação do Nutricionista no âmbito da alimentação coletiva.

## Metodologia

Foram analisados 255 Roteiros de Visita Técnica aplicados no Estado do Paraná, de janeiro de 2014 a dezembro de 2015, com Nutricionistas que atuam em unidades de alimentação e nutrição. Este Roteiro, desenvolvido pelo Conselho Federal de Nutricionistas, é utilizado para orientar e fiscalizar o exercício profissional avaliando o cumprimento das atribuições obrigatórias mediante os indicadores qualitativos: **1.Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela:** Meta Padrão-Adequados à clientela para um mês; Padrão Mínimo-Adequados à clientela para uma semana; Não-Não atinge Padrão Mínimo.**2.Calcula o valor nutritivo das refeições:** Meta Padrão-Macronutrientes com Valor Energético Total para um mês. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador; Padrão Mínimo-Macronutrientes com Valor Energético Total para uma semana; Não-Não atinge Padrão Mínimo. **3.Coordena confecção de Receituário Padrão e Fichas Técnicas:** Meta Padrão-Grandes refeições para quinze dias contendo: *per capita*, fator de correção, quantidade total, etapas elaboração, Valor Energético Total; Padrão Mínimo-Para as grandes refeições de uma semana contendo: *per capita*, fator de correção, quantidade total, etapas elaboração, Valor Energético Total; Não-Não atinge Padrão Mínimo.**4. Executa periodicamente Programas de Treinamento dos Colaboradores:**Meta Padrão-Programa de capacitação trimestral; Padrão Mínimo-Programa de capacitação semestral; Não-Não atinge Padrão Mínimo.

## Resultados

Referente ao planejamento de cardápios, 28% dos entrevistados não alcançaram o padrão mínimo; 28% atingiram o padrão mínimo e 44% executavam a meta padrão. No tocante ao cálculo de valor nutritivo verificou-se que 81% não atingiram o padrão mínimo; dado preocupante, pois a falta do cálculo nutricional das refeições inviabiliza a análise da adequação da alimentação às necessidades biológicas da clientela (LAGEMANN; FASSINA, 2015). Com relação à elaboração de fichas técnicas 80% não atingiram o padrão mínimo. A falta deste instrumento de controle dificulta a ordenação do preparo e do cálculo do valor nutricional das preparações bem como a padronização da preparação (AKUTSU et al., 2005). Os treinamentos periódicos são essenciais para promover o aperfeiçoamento dos funcionários e garantir a segurança dos alimentos. Porém, constatou-se 30% não atinge o padrão mínimo.

## Conclusão

Constatou-se que os nutricionistas entrevistados no Paraná apresentam dificuldade no cumprimento das atividades obrigatórias: cálculo do valor nutricional dos cardápios e elaboração de fichas técnicas, atividades estas que demandam maior tempo assim como estrutura adequada para sua execução. Desta forma o Conselho de Nutricionistas incentiva a execução destas atividades profissionais, realizando atividades fiscalizatórias e ações orientativas periódicas.

## Referências

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, Apr. 2005. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012> >. Acesso em: 9 mar. 2016.

BORGES, Karina de Moura. **Avaliação do Planejamento de Refeições de uma UAN hospitalar privada em Porto Alegre/RS**. Porto Alegre, 2015. Disponível em: < <http://hdl.handle.net/10183/127116>>.

BRASIL. Decreto-Lei nº8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a Profissão de Nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 129, n. 181, 18 set. 1991. Seção 1, parte 1, p. 19909.

LAGEMANN, Maína Diléa; FASSINA, Patricia. Avaliação da composição nutricional de refeições oferecidas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Caderno pedagógico**, Lajeado, v. 12, n. 1, p. 36-45, 2015. Disponível em: < <http://www.univates.br/revistas/index.php/cadped/article/viewFile/1282/705>>.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Unidade de Alimentação e Nutrição; Atuação do nutricionista

# AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE ESCOLA PÚBLICA NO CABO DE SANTO AGOSTINHO – PE

JOANA DARC DE OLIVEIRA FRANCO<sup>2</sup>; ALEXSANDRA SALES DE BARROS MEIRELES; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; JANUSA IESA DE LUCENA ALVES VASCONCELOS; MARIANA COSTA FONSÊCA DA SILVA

<sup>1</sup> FSM - Faculdade São Miguel  
*profajanusa@gmail.com*

## Introdução

A alimentação equilibrada em relação ao conteúdo de energia, macronutrientes, vitaminas e minerais e adaptada às peculiaridades de cada estágio da vida é essencial, especialmente durante a infância e adolescência, para um adequado crescimento e desenvolvimento (VELASCO et al., 2009). A alimentação escolar visa fornecer aporte nutricional capaz de contribuir para o crescimento biopsicossocial e o pleno exercício das aptidões dos alunos (BRASIL, 2009). A criança que possui um déficit nutricional também não participa corretamente de atividades físicas desenvolvidas na escola, pois esse tipo de atividade necessita que a criança esteja bem nutrida. (DOURADO, 2013). Foi verificado que as escolas públicas atendem pessoas com grandes deficiências em relação à nutrição, por isso as merendas devem atender às necessidades desses alunos, já que em sua maioria a merenda acaba sendo a única refeição no dia. (DA SILVA JUNQUEIRA; COTTA, 2014)

## Objetivos

O presente estudo avaliou o cardápio ofertado em uma escola municipal de ensino infantil e fundamental, em comparação ao estabelecimento pelo programa nacional de alimentação escolar, quanto a composição nutricional e fornecimento de energia.

## Metodologia

Realizou-se um estudo descritivo no cardápio da alimentação escolar de alunos entre 6 e 10 anos de uma escola municipal no Cabo de Santo Agostinho-PE entre os meses de agosto e setembro de 2015. As recomendações nutricionais de macro e micronutrientes utilizadas como referência são as recomendadas pela legislação (FNDE, 2009). Para o cálculo utilizou-se o software Diet Win Profissional®, versão 2.0. O cálculo do cardápio foi realizado no per capita determinado pela nutricionista responsável pela alimentação escolar do município. Comparou-se as médias de nutrientes da alimentação escolar fornecida diariamente e o valor das necessidades nutricionais fixadas pela legislação. O projeto deste estudo não foi avaliado pelo Comitê de Ética por não envolver diretamente seres humanos.

## Resultados

Pode-se observar que a quantidade de calorias, carboidratos e lipídios apresentava-se próximo a 100% da adequação, de acordo com o recomendado pela legislação, entretanto, em relação as proteínas, a adequação encontrava-se abaixo do esperado (68,64%). Somente a vitamina A e a vitamina C ultrapassaram o recomendado pela legislação, enquanto o cálcio, ferro, magnésio e zinco, ficaram abaixo da ingestão recomendada, com percentuais de adequação em torno de 50%. A quantidade de fibras também não alcançou o recomendado, atingindo cerca de 25% de adequação.

## Conclusão

Observou-se que as necessidades diárias dos alunos da Escola Municipal no Cabo de Santo Agostinho no período estudado, não foram totalmente atendidas. Cabe ao nutricionista à assistência alimentar e nutricional junto ao programa nacional de alimentação escolar, sendo necessária a fiscalização por parte deste profissional e atender as necessidades nutricionais do grupo de indivíduos em questão.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC 38/2009. Disponível em: Acessado em: 25 de mar. 2016.

DA SILVA JUNQUEIRA, Túlio; COTTA, Rosângela Minardi Mitre. Matriz de ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde: referencial para a formação do nutricionista no contexto da educação por competências. Revista Ciência & Saúde Coletiva, v. 19, n. 5, 2014.

DOURADO, Elza Gomes. A importância da merenda escolar no cotidiano escolar. 2013.

VELASCO, J.; MARISCAL-ARCA, M. R. A.; CABALLERO, M.L.; HERNÁNDEZ-ELIZONDO, J.; OLEA-SERRANO, F.

Valoración de La dieta de escolares granadinos e influencia de factores sociales. *Nutrición Hospitalaria*. n.24, v.2, p. 193-99, 2009.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar. Disponível em: Acesso em: 13 de abri. 2016.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; necessidades nutricionais; criança; nutrientes

# **AVALIAÇÃO DA ERGONOMIA E DO USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES.**

PAMELA MAYARA ZANETIN; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*elis.fatel@uffs.edu.br*

## **Introdução**

As Unidades de Alimentação e Nutrição ou Unidades Produtoras de Refeições são empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva que apresentam riscos consideráveis de acidentes em decorrência do intenso movimento, aliado a um ambiente de variedade de equipamentos elétricos e inexperiência dos colaboradores (MATOS e PROENÇA, 2003). Como forma de prevenir acidentes de trabalho, é necessária a eliminação ou redução das condições inseguras do ambiente e instrução dos colaboradores sobre as práticas preventivas (MATOS e PROENÇA, 2003). De acordo com estudo realizado por Monteiro (2009), as ocorrências de doenças e de acidentes em Unidades Produtoras de Refeições apresentam estreita relação com as condições ergonômicas em função do descaso na implantação de Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e negligência no uso de Equipamentos de Proteção Individuais.

## **Objetivos**

Analisar as condições ergonômicas relacionadas ao mobiliário, aos dispositivos sobre rodízio e uso de Equipamentos de Proteção Individual em Unidades Produtoras de Refeições.

## **Metodologia**

Estudo descritivo quantitativo com pesquisa em campo nas Unidades Produtoras de Refeições conveniadas com a Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Participaram do estudo 10 Unidades Produtoras de Refeições, nos municípios do oeste e sudoeste do Paraná e oeste de Santa Catarina. A coleta de dados ocorreu em 2014 e 2015. A princípio, aplicou-se questionário elaborado pelas pesquisadoras para avaliar a ergonomia, conforme proposta por Sant'ana (2012), e do uso de Equipamentos de Proteção Individuais nas Unidades Produtoras de Refeições, de acordo com a Normativa Regulamentadora 6. Foi usada fita métrica para coleta das medidas. As Unidades Produtoras de Refeições foram enumeradas de 1 a 10. Para a análise das respostas objetivas utilizou-se estatística descritiva e o programa Microsoft Office Excel® 2013, Windows 8. Após coleta dos dados, elegeu-se a maior unidade do estudo para observação direta do uso e adequação dos Equipamentos de Proteção Individuais durante 30 dias. A coleta foi feita em cada processo da produção.

## **Resultados**

Duas unidades (20%) estão com altura de bancada adequada, proposta pela literatura, com no máximo 0,85 m (SANT'ANA, 2012). Nove (90%) têm equipamentos sobre rodízio, que auxiliam no transporte de cargas pesadas como pratos e cubas. Em uma das unidades, o equipamento é usado para transporte de marmitas. Em relação ao uso dos Equipamentos de Proteção Individual, os aparatos para proteção da cabeça apresentaram menor predominância de uso, seguidos pelos aventais térmicos (10%), luvas térmicas (30%), luvas de malha de aço (40%) e mangotes (40%). No estudo com observação direta na maior unidade, observou-se inadequação no uso de luva de malha de aço (81,5%), óculos de segurança (48,1%), luvas térmicas (40,7%) e mangotes (37%). Os itens são essenciais para integridade física dos trabalhadores.

## **Conclusão**

O estudo permitiu concluir que se deve investir na estrutura física para garantir qualidade de vida dos funcionários, e que há negligência no uso dos Equipamentos de Proteção Individuais.

## **Referências**

BRASIL. Ministério Do Trabalho. NR6 – Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Brasília, 2001. Disponível em: [http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A47594D04014767F2933F5800/NR-06%20\(atualizada\)%202014.pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A47594D04014767F2933F5800/NR-06%20(atualizada)%202014.pdf)

MATOS, Cristina Henchel. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. Rev. Nutr. Campinas/SP, out/dez, 2003. Disponível em: .

MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães. Importância da Ergonomia na Saúde dos Funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. Revista Baiana de Saúde Pública. 2009. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2009/v33n3/a009.pdf>

SANT'ANA, Maria Helena Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2012.

**Palavras-chave:** Equipamentos de proteção; Ergonomia; Saúde do trabalhador; Serviços de alimentação



# AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MACRONUTRIENTES NA ALIMENTAÇÃO DE PRÉ-ESCOLARES

ADRIANA HENRIQUE GARMENDIA; BRUNA PESSOA ALVES; MARJORY APARECIDA LIMA; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL; CÁTIA REGINA STORCK

<sup>2</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*brunapessoaalves@hotmail.com*

## Introdução

: O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante o período escolar, por meio da alimentação ofertada nas escolas. A alimentação escolar garante uma refeição saudável e equilibrada, conforme a faixa etária dos alunos considerando as variedades, cultura e segurança alimentar, proporcionando energia e nutrientes para o crescimento e desenvolvimento das crianças (BRASIL, 2013). Todos os estudantes da rede pública de ensino básico têm alimentação escolar garantida pelo Governo Federal e por ser diária e introduzida tão cedo na vida das crianças, essa alimentação é uma das formas delas terem noções de alimentação saudável, além de favorecer a formação de bons hábitos alimentares. É essencial a alimentação adequada na fase pré-escolar, em função do desenvolvimento físico e cognitivo que irá influenciar nos hábitos alimentares saudáveis (GOMES, FANHANI, 2014).

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi analisar a composição alimentar quanto à macronutrientes das refeições oferecidas para alunos de pré-escola.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo observacional, realizado em escolas de educação infantil da região central do estado do Rio Grande do Sul, a partir da análise de preparações oferecidas durante 5 dias aos alunos da pré-escola. Foram selecionadas as escolas que ofereciam 2 refeições para os alunos que frequentam um turno. As preparações foram servidas pelas manipuladoras de alimentos de cada escola, logo após pesada em balança digital. Para a quantificação dos macronutrientes foi utilizado o software de nutrição Dietwin®. Os resultados foram comparados com a recomendação da RDC nº26 (BRASIL, 2013) de no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, com uma recomendação de 400 kcal, quando ofertados duas ou mais refeições, para alunos matriculados em educação básica.

## Resultados

Das 21 escolas de educação infantil do município, 13 ofertavam duas refeições para os alunos matriculados em um turno, e estas preparações apresentaram uma média de 448Kcal, entre todas as escolas. Apenas uma escola apresentou valor abaixo do recomendado (70% de adequação) e quatro escolas apresentaram valores acima do recomendado (136% de adequação). A porção média de carboidrato oferecida nas escolas foi de 63,7g (98% de adequação), e apenas uma escola apresentou um valor inferior ao recomendado (53,8% de adequação). O teor médio de proteína oferecido nas escolas foi de 17,9g (143,4 % de adequação), sendo que 61% das escolas apresentaram valores superiores ao recomendado. Já o teor médio de lipídio oferecido nas refeições foi de 12,8g (128% de adequação). A RDC nº26 (BRASIL, 2013), recomenda que 15 a 30% da energia total da refeição seja proveniente de gorduras totais e nesta pesquisa apenas uma escola ultrapassou esta recomendação. O teor de fibras das refeições oferecidas totalizou 7,5g (74% de adequação), sendo que nenhuma escola atingiu a recomendação, pois se observou baixa oferta de alimentos fibrosos, como frutas com casca, cereais integrais, legumes, verduras e leguminosas.

## Conclusão

Diante dos resultados obtidos, conclui-se que as preparações analisadas se encontram em sua maioria de acordo com os valores recomendados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, exceto fibras que os valores se encontram abaixo da recomendação.

## Referências

GOMES, C; FANHANI, A, P. Avaliação da qualidade nutritiva do cardápio da alimentação escolar de Luiziana, PR. *Sabios: Rev. Saúde e Biol.* v.9, n.3, p. 54-61, out./dez., 2014.

BRASIL, 2013 Ministério da educação, Fundo nacional de desenvolvimento da educação, Resolução N° 26, 17 de junho

de 2013. Disponível em:. Acesso em 14 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Educação Infantil; Fibras; Macronutrientes

# AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MICRONUTRIENTES NA ALIMENTAÇÃO DE PRÉ-ESCOLARES

POLIANA DA COSTA MARQUES; ELOISA ROSSI POZZOBON; GIANE ENGEL MONTAGNER; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; CÁTIA REGINA STORCK

<sup>1</sup> UNIFRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

*poliana\_marques94@hotmail.com*

## Introdução

A RDC nº26 (BRASIL, 2013) descreve que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes. Estudos têm mostrado que a população infantil não tem seguido as recomendações dos guias alimentares dos seus países, apresentando baixo consumo frutas e vegetais (BASTERFIELD et al., 2014). A manutenção de hábitos alimentares é essencial desde a infância, por isso a importância da oferta de alimentos saudáveis nas escolas.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar a quantidade de micronutrientes (vitaminas e minerais) nas refeições oferecidas para pré-escolares, em escolas de educação infantil da região central do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo observacional, realizado em escolas de educação infantil da região central do estado do Rio Grande do Sul, a partir da análise de preparações oferecidas durante 5 dias aos alunos da pré-escola. Foram selecionadas as escolas que ofereciam 2 refeições para os alunos que frequentam um turno. As preparações foram servidas pelos manipuladores de alimentos de cada escola, logo após pesada em balança digital. Para a quantificação dos micronutrientes foi utilizado o software de nutrição Dietwin®. Os resultados foram comparados com a recomendação da RDC nº26 (BRASIL, 2013) de no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, quando ofertados duas ou mais refeições, para alunos matriculados em educação básica, correspondendo à no mínimo 120 µg de vitamina A, 8 mg de vitamina C, 240 mg de Cálcio, 3 mg de Ferro, 39 mg de Magnésio, 1,5 mg Zinco e 600 mg de Sódio.

## Resultados

Das 21 escolas de educação infantil, 13 ofertam duas refeições para os alunos matriculados em um turno. A média nas preparações oferecidas nas escolas foi de 160,5 µg de vitamina A, com 133,8% de adequação, sendo que apenas 8 estavam adequadas. A vitamina C teve média de 13,8 mg, com 172,6% de adequação, sendo que todas escolas estavam adequadas. Essa vitamina aumenta a absorção orgânica do ferro de origem vegetal, ajudando a prevenir a anemia ferropriva (MCLAREN et al., 1993; HALSTED, 1993; KLERK et al., 1998). O cálcio teve a média de 208,6 mg, com 86,9% de adequação, ficando abaixo do recomendado, onde 9 escolas não atingiram as recomendações. Para os teores de ferro, a média foi de 3,0 mg, 99,1% de adequação, com 5 escolas dentro das recomendações. O sódio resultou em 435,6 mg, com 72,6% de adequação, onde das 13 escolas, 2 apresentaram quantidade de sódio elevada nas refeições. A hipertensão e pedra nos rins são duas das possíveis consequências provenientes do excesso do sódio (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2005). A média de Magnésio foi de 59,1 mg, com 151,5% de adequação, sendo que todas escolas estavam adequadas. Esse mineral é importante pois ele desempenha um papel na produção e transporte de energia, contração e relaxamento muscular (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2005). O Zinco ficou com média nas preparações de 1,8 mg, com 122,5% de adequação, sendo que apenas 1 escola ficou abaixo do recomendado. Esse mineral desempenha um papel importante no funcionamento adequado do sistema imunológico.

## Conclusão

As refeições oferecidas para pré-escolares, em escolas da região central do Rio Grande do Sul, estão, na maioria adequadas em quantidade de micronutrientes, ficando deficiente apenas os teores de cálcio, ferro e vitamina A.

## Referências

BASTERFIELD L; JONES AR; PARKINSON KN; REILLY J; PEARCE MS; REILLY JJ; ET AL. Physical activity, diet and BMI in children aged 6-8 years: A cross-sectional analysis BMJ Open, 2014.

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho

de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília , 18 de junho de 2013 – Seção 1.

MADRUGA, Samanta Winck et al. Manutenção dos padrões alimentares da infância à adolescência. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v.46, n.2, p.376-386, Abr. 2012.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; alimentação infantil; minerais; vitaminas

# **AValiação DA QUANTIDADE DE SAL ADICIONADA POR COMENSAIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

SÂMIRA BUBLITZ; ISABEL POMMEREHN VITIELLO; AMANDA BÜLOW

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*samirabublitz14@gmail.com*

## **Introdução**

A Hipertensão Arterial Sistêmica é uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial, um dos principais fatores de risco de doença cardiovascular e um dos mais importantes problemas de saúde pública (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2010). Além do sal adicionado durante o preparo dos alimentos, há ainda saleiros disponíveis em refeitórios coletivos. A ingestão excessiva de sódio é uma realidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição e compete ao Nutricionista informar quanto ao seu uso seguro.

## **Objetivos**

Verificar a quantidade de sal extra adicionada pelos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, em Santa Cruz do Sul/RS, em dois momentos: antes e após uma campanha de redução de sal.

## **Metodologia**

Estudo de natureza quantitativa e delineamento transversal experimental do tipo pré-experimento. A unidade disponibiliza aos seus comensais, saleiros com sal de cozinha refinado e com sal de ervas. Determinou-se o per capita de sal extra consumido mediante a pesagem da quantidade de sal contida nos saleiros subtraída do sal restante após almoço dos dois saleiros distintamente e dividida pelo número de comensais. Após, a campanha foi realizada com pôsteres expostos no mural do refeitório e junto ao balcão de distribuição, contendo informações sobre: malefícios do consumo excessivo de sal; quantidade de sal e sódio em temperos prontos; consumo ideal desse produto por dia e substituições saudáveis. Após esta etapa, procedeu-se ao mesmo processo de estabelecimento de consumo e per capita dos dois tipos de sais, com a mesma metodologia anterior a campanha. Para as pesagens, foi utilizada uma micro balança digital de precisão (0,1 a 500 g) marca Diamond A-04.

## **Resultados**

Na primeira etapa da coleta de dados que antecedeu a campanha, 251 comensais consumiram 70 g de sal provenientes dos saleiros, dos quais 65 g eram de sal de cozinha refinado (0,258 g/pessoa) e 5 g do sal de ervas (0,019 g/pessoa). Após a campanha, 250 pessoas consumiram 75 g de sal contidos nos saleiros, dos quais 60 g de sal de cozinha refinado (0,24 g/pessoa) e 15 g de sal de ervas (0,06 g/pessoa). Não houve redução significativa na quantidade total de sal extra consumida, porém, houve redução de 7,69% no consumo de sal de cozinha refinado e aumento de 200% no consumo do sal de ervas. Da mesma forma, Klein e Silva (2012) não observaram redução na quantidade de sal média consumida pré-campanha e durante a mesma por comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## **Conclusão**

A adição de sal extra pelos comensais é uma realidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição. A utilização dos saleiros deve ser cada vez mais objeto de atenção, visto a relação desse alimento em excesso com a saúde. Além disso, campanhas e palestras, realizadas pelo nutricionista responsável, direcionadas a esses comensais são importantes e imprescindíveis, já que ele desempenha papel educador na promoção da alimentação saudável, considerada um eixo prioritário de ação para a promoção da saúde.

## **Referências**

KLEIN, C.; SILVA, A.B.G. Avaliação do consumo de sódio em uma unidade de alimentação e nutrição do Vale do Taquari. Rev. Destaques Acadêmicos, v. 4, n. 3, 2012. Disponível em: < <http://www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/viewArticle/410>>. Acesso em: 17 dez. 2015.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol., v. 95, Supl. 1, 2010. Disponível em: < [http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz\\_hipertensao\\_associados.pdf](http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz_hipertensao_associados.pdf)>. Acesso em: 17 dez. 2015.

**Palavras-chave:** cloreto de sódio; hipertensão; alimentação coletiva

# **AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS TRABALHADORES COM O AMBIENTE DE TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

CAROLINA BONATTI; DANIESKA MÜLLER RITZEL; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; SIMONE SARTORI MELLO;  
SIMONE FERREIRA DA SILVA

<sup>1</sup> UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

*ca.bonatti@hotmail.com*

## **Introdução**

A satisfação no trabalho segundo Marqueze e Moreno (2005) é o resultado da interação das condições gerais de vida, das relações de trabalho, do processo de trabalho e do controle que os próprios trabalhadores possuem sobre elas. Sendo esta uma fonte de saúde para o trabalhador, ou de insatisfação, podendo gerar prejuízos à saúde física, mental e social, acarretando problemas à organização e ao ambiente de trabalho. O manipulador de alimentos realiza diariamente tarefas que causam insatisfação. Os problemas frequentes encontrados referem-se às condições de trabalho inadequadas, com problemas ambientais, na ergonomia das áreas operacionais ou no desempenho das tarefas rotineiras desse profissional (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2013). Portanto, é imprescindível a realização de estudos que avaliem o grau de satisfação e insatisfação desses profissionais com as condições de trabalho, visto que o desempenho e eficiência dos mesmos estão diretamente relacionados com essas condições.

## **Objetivos**

O presente estudo tem como objetivo verificar a satisfação e insatisfação dos trabalhadores com o ambiente de trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição de uma cidade da região central do RS.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo qualitativo realizado em duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) terceirizadas de uma cidade da região central do RS, a coleta de dados ocorreu no mês de janeiro de 2016, após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria, conforme CAAE 51704415.0.0000.5346. A amostra totalizou 12 participantes, que aceitaram participar da pesquisa após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados deu-se mediante o método Design Macroergonômico (DM) desenvolvido por Fogliatto e Guimarães (1999), que objetiva dar voz ao trabalhador no projeto dos postos de trabalho, o qual é composto por entrevista individual em que se procura, a partir da verbalização do usuário sobre a tarefa, identificar as suas demandas em relação ao posto de trabalho.

## **Resultados**

Neste estudo, observamos que os itens relatados pelos trabalhadores indicam certa insatisfação no seu local de trabalho, já que todas as entrevistadas relataram algum tipo de desconforto. Para 64% dos participantes desta pesquisa, o calor dentro da cozinha é causa de insatisfação, seguido pelo ruído do forno, da máquina de lavar louça e do liquidificador citados por 27% das manipuladoras. O trabalho predominantemente em pé também foi indicado por 27% das entrevistadas, bem como a necessidade de levantar pesos. A altura inadequada das bancadas foi apontada por 18% das manipuladoras, já a falta de espaço e a pouca ventilação foram problemas referidos por 9% delas. Destaca-se também, que 18% das manipuladoras relataram pressão temporal na realização das atividades e dores nas costas ou nas pernas.

## **Conclusão**

Conclui-se que são vários os fatores que causam insatisfação dos trabalhadores, e por isso, destaca-se que medidas coletivas de curto e de longo prazo devem ser efetivadas para amenizar esses problemas. Assim, sugere-se a adaptação do ambiente de trabalho ao homem, técnicas de relaxamento e descanso, utilização de equipamentos de proteção individual. Finalmente, considera-se que os achados deste estudo sejam de extrema importância, ao indicar a pesquisadores e integrantes da equipe a realizarem melhorias indicadas pelos próprios colaboradores, possibilitando tornar o local de trabalho mais agradável e adequado.

## **Referências**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. Ed, São Paulo, Metha, 2013.

FOGLIATTO, F.; GUIMARÃES, L. B. M. Design Macroergonômico: uma proposta metodológica para projeto de produto. **Produto e Produção**, Porto Alegre, v.3, n. 3, 1999

MARQUEZE, E. C.; MORENO, C. R. C. Satisfação no trabalho – uma breve revisão. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 30, n. 112, p. 69-79, 2005.

**Palavras-chave:** Ambiente de trabalho; Ergonomia; Satisfação do trabalhador

# **AValiação DA SOBRA SUJA E DO RESTO INGESTÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

THAYNÁ ROBERTA MANELLI; JANAINA DALLACORTE BASSETTO; FLAVIA GNOATTO; LIGIA MACHADO PRIETO;  
SUSANA CRISTINA SPERANDEI LAVARDA

<sup>1</sup> FADEP - Faculdade de Pato Branco

*gnoatto\_flavia@hotmail.com*

## **Introdução**

O desperdício de alimentos no Brasil é muito alto e ainda não há uma consciência social de que se gera uma grande quantidade de resíduos que poderiam ser aproveitados (SANTOS et al., 2006; VAZ, 2006). Em Unidades de Alimentação e Nutrição, desperdício pode ser um fator impactante no controle de custos, na qualidade dos produtos servidos, na mão de obra do serviço produzido e na satisfação dos comensais. O mesmo pode ocorrer por vários motivos, entre eles, o planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, a frequência diária dos usuários, as preferências alimentares, os treinamentos dos funcionários na produção e no porcionamento (HIRSCHBRUCH, 1998). Em restaurantes, podem ser considerados desperdícios, as sobras, que são alimentos produzidos e não distribuídos, e também o resto ingestão, definido como quantidade de alimento devolvido no prato ou bandeja pelo comensal. Para tanto a avaliação diária das sobras e resto ingestão pode ser uma medida utilizada para o controle do desperdício (RIBEIRO 2002; VAZ, 2006).

## **Objetivos**

Avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, na forma de sobra suja e resto ingestão.

## **Metodologia**

A pesquisa foi desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte, com sistema de gestão terceirizada. Para avaliação dos desperdícios da unidade foram considerados a sobra suja, alimentos que permaneceram no balcão de distribuição após a realização da mesma, e o resto ingestão, a sobra de alimentos no prato ou nas bandejas dos comensais. No período de duas semanas e nos dois turnos em que eram servidas refeições, almoço e jantar, foram pesados alimentos submetidos à distribuição, alimentos classificados como sobra suja e alimentos do resto ingestão. Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Office Excel.

## **Resultados**

Os valores encontrados para sobra suja no turno do almoço foram maiores comparados ao jantar, respectivamente variaram de 9,5 % a 13,2 % para o almoço, e 4,3 % a 9,8 % para o jantar. Quanto ao resto ingestão, os valores foram inversos, ou seja, apresentaram valores maiores no jantar, entre 7 % a 17,5 %, e menores no almoço, variando entre 4 % a 6,4 %.

## **Conclusão**

Apesar de serem oferecidas as mesmas refeições em ambos os turnos, se conclui que os valores para sobra suja foram maiores no almoço. Para o resto ingestão os valores maiores foram encontrados no turno do jantar. Sendo assim, pôde ser observado que os comensais no turno do almoço servem-se menos e descartam menores quantidades de alimentos. Já no jantar, os comensais servem-se mais e desprezam maiores quantidades. Sugere-se que os dados sejam analisados pelos gestores da unidade e sejam discutidos os motivos específicos para os valores encontrados.

## **Referências**

SANTOS, C. M. M.; SIMÕES, S. J. C.; MARTENS, I. S. H. O Gerenciamento de Resíduos Sólidos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, p. 44-49, mar./abr. 2006.

RIBEIRO, C. S. G. Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006. p 92.



HIRSCHBRUNCH, M. D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos X qualidade da produção. Rev. Hig. Alim., São Paulo, v. 12, n. 55, 1998.

**Palavras-chave:** Alimentos; Desperdício; Resto ingestão; Sobra suja

# AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DAS DIETAS PRODUZIDAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

FLÁVIA DE CAMPOS FERREIRA; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; PRISCILA CANSIAN ROSSIN; ALINE CAROLINA GONZAGA; CARLA BARBOSA NONINO

<sup>1</sup> HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

*flavia\_camposferreira@hotmail.com*

## Introdução

No controle da qualidade microbiológica dos alimentos, o binômio tempo x temperatura é um dos fatores que determinam a sobrevivência e multiplicação dos microrganismos nos alimentos (SOARES, 2009). O monitoramento dessas variáveis é uma ferramenta que permite o diagnóstico de situações de risco e contribui para direcionar as ações corretivas, durante os processos de manipulação de alimentos, especialmente nas etapas de porcionamento e distribuição das refeições, assegurando a qualidade dos alimentos e sua aceitabilidade (SOUSA, 2003).

## Objetivos

Avaliar e comparar a temperatura das preparações quentes da dieta geral de um hospital universitário, durante os processos do porcionamento centralizado até sua distribuição em carros térmicos e não térmicos.

## Metodologia

A coleta foi realizada durante dez dias úteis não consecutivos, no almoço e jantar, utilizando termômetro digital tipo espeto da marca Incoterm. A aferição das temperaturas foi efetuada em três etapas: início do porcionamento na esteira com as preparações ainda nas cubas; logo após o porcionamento; e no momento da distribuição (trinta minutos após). As preparações foram porcionadas em baixelas térmicas que foram encaminhadas em carros de transporte não térmicos e em embalagens descartáveis mantidas em carros térmicos, até o momento da distribuição.

## Resultados

A aferição das temperaturas na primeira etapa mostrou valores de acordo com o preconizado pela CVS <sup>5</sup>/<sub>2013</sub>. No momento do porcionamento foi verificada uma queda da temperatura de 15°C a 20°C. Já na distribuição observou-se uma redução média de 9°C das preparações mantidas em carros não térmicos, enquanto que as mantidas em carros térmicos apresentaram um aumento médio de 5,5°C. Sendo assim, pode-se verificar que a maior queda da temperatura se deu no momento do porcionamento, e que as refeições foram servidas a uma temperatura média de 45°C quando mantidas em carro não térmico, e a 60°C em carro térmico.

## Conclusão

A temperatura das dietas hospitalares pode ser influenciada pelas etapas do porcionamento e pelo local onde é acondicionada. A avaliação da temperatura indicou que, mesmo com a redução observada, as temperaturas das preparações encontraram-se dentro do estabelecido pela legislação vigente, considerando que o tempo de distribuição das refeições foi inferior à uma hora. No entanto o uso de carros de transporte térmicos mostrou-se mais adequado à manutenção da temperatura em relação aos carros não térmicos, o que pode contribuir para a adesão da terapia nutricional por um consumidor particularmente vulnerável como é o paciente hospitalizado.

## Referências

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

SOARES, A. D. N.; MONTEIRO, M. A. M.; SCHAEFER, M. A. Avaliação do binômio tempo temperatura em preparações quentes de um Restaurante Universitário. Revista Higiene Alimentar. v.23, n. <sup>1745</sup>/<sub>175</sub>, p. 36-41, 2009.

SOUSA, C. L.; CAMPOS, G. D. Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar. Revista de Nutrição v. 16, n. 1, p. 127–134, 2003.

**Palavras-chave:** Alimentos; Qualidade; Temperatura

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO UTILIZANDO LISTA DE VERIFICAÇÃO, BASEADO NA RDC 275/2002, EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR, NA CIDADE DE JUIZ DE FORA, MINAS GERAIS, BRASIL.

CEPHORA MARIA SABARENSE; DAIANE DE OLIVEIRA BRUGGER; AURÉLIA FARIA RAMOS; NATARA MATTOS MAGGIONE; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*cephora.sabarense@ufjf.edu.br*

## Introdução

A unidade de alimentação e nutrição representa um conjunto de áreas cujo objetivo é operacionalizar e promover o atendimento nutricional de coletividades (ABREU; SPINELLI, 2011). As boas práticas de fabricação garantem a qualidade dos alimentos e conseqüentemente, a saúde do comensal (PINTO, 2011). Uma das ferramentas que podem ser utilizadas para atingir ou verificar as boas práticas é a Lista de Verificação. Esta permite avaliar e verificar os itens conformes e não conformes e, a partir dos dados coletados, programar ações corretivas dos itens que apresentam irregularidades (GENTA et al., 2005).

## Objetivos

Avaliar as boas práticas de fabricação utilizando a Lista de verificação diária, baseada na RDC275/2002 na unidade de alimentação de uma escola particular no município de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil e programar ações corretivas para melhoria da unidade.

## Metodologia

A Lista de verificação, baseada na RDC 275/2002 foi aplicada diariamente durante dezesseis dias consecutivos, excluindo finais de semana e feriados. Com o banco de dados foi possível verificar o número de conformidades, e de não conformidades na unidade. Posteriormente, foi coletada diversas amostras de alimentos, utensílios e swab das mãos para avaliar o crescimento microbiológico. Após análise dos resultados foi realizado treinamento com os funcionários. Para verificar a eficácia do treinamento houve aplicação da mesma Lista de verificação diariamente, durante onze dias consecutivos, excluindo finais de semana e feriados.

## Resultados

Antes do treinamento a unidade apresentou uma média de 68% de conformidades, 14% de não conformidades e 18% dos itens da Lista de verificação não foram observados durante o preenchimento do mesmo. Analisando as Placas de Petri quarenta e oito e setenta e duas horas após a coleta das amostras foi possível visualizar uma diferença no crescimento das colônias de microrganismos. Observou-se um aumento no número de colônias com o decorrer das horas. Após o treinamento a unidade apresentou uma média de 74% de conformidades, 13% de não conformidades e 13% dos itens da Lista de Verificação não foram observados durante o preenchimento do mesmo. Os dados apresentam um aumento de 6% na média de conformidades e redução de 1% na média de não conformidades, o que atesta uma eficácia do treinamento realizado com os funcionários.

## Conclusão

A aplicação da Lista de verificação diariamente permite ao nutricionista um conhecimento da real situação em que a unidade se encontra. Sendo assim, os itens não conformes e que apresentam falhas durante sua execução podem ser trabalhados de forma mais pontual e efetiva pela capacitação dos funcionários. O nutricionista desempenha papel fundamental nas unidades de alimentação, pois possui o conhecimento teórico das ferramentas de controle disponíveis, que podem ser aplicadas no cotidiano e que trazer repercussões positivas para a unidade.

## Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2011. GENTA, T.M.S.; MAURICIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Praticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Scientiarum Health Eciences, Maringá, v.27, n.2, p.151-156, 2005. PINTO, A. M. S. Garantia da Qualidade Higiénico-sanitária. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, p. 155 - 165, 2011.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Lista de Verificação; Capacitação; Boas Práticas de Fabricação

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM *FOOD TRUCKS*

FRANCINE DOLBERTH DARDIN; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; PATRÍCIA VITÓRIO OLMEDO; LIZE STANGARLIN-FIORI; ANA LÚCIA SERAFIM

<sup>1</sup> APETITE - Apetite Controle em Qualidade, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>3</sup> UP - Universidade Positivo  
*annanutricao@gmail.com*

## Introdução

Comida de rua é definida como alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e em outros lugares públicos para o consumo imediato ou posterior, sem modificação ou preparação (FAO, 2013). A venda destes alimentos pode ser realizada por meio de equipamentos móveis como carros, caminhões e bicicletas adaptadas (LUCAN, et al., 2013). Um dos equipamentos móveis que veem ganhando destaque são os *food trucks*, veículos automotores adaptados utilizados na comercialização de alimentos (CURITIBA, 2015). Apesar do crescimento deste ramo, os alimentos de rua continuam a gerar riscos aos comensais por estarem expostos a contaminações. Portanto, oferecer refeições seguras para os indivíduos que consomem esses alimentos, por meio das Boas Práticas é importante, pois estabelece os requisitos higiênico-sanitários aplicados nas etapas de produção (STANGARLIN-FIORI; SERAFIM; SACCOL, 2016).

## Objetivos

Tendo em vista o exposto, o objetivo do desenvolvimento desse estudo foi avaliar as Boas Práticas durante a preparação e comercialização de alimentos em *food trucks*.

## Metodologia

A amostra foi composta por sete *food trucks* que participaram de um evento gastronômico privado, de rua, na cidade de Curitiba, PR. Os *food trucks* foram escolhidos de forma aleatória, por critério de conveniência e acesso, em março/2016. Para a coleta de dados foi elaborada uma lista de avaliação de Boas Práticas para *food trucks*, como base em legislações higiênico sanitárias vigentes, como a Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), Decreto nº 622/2015 (CURITIBA, 2015), e RDC nº 43/2015 (BRASIL, 2015). A lista foi aplicada nas etapas de preparação dos alimentos, durante o evento gastronômico, sendo os requisitos avaliados em Adequado; Inadequado e Não se Aplica, posteriormente os locais foram classificados como Bom, Regular e Deficiente (BRASIL, 2002). Sendo o projeto aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob número: 105694/2015.

## Resultados

Constatou-se que 57%±14 dos *food trucks* foram classificados como deficiente, e nenhum foi classificado como Bom. Os requisitos responsabilidades e documentação; matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos pré-preparados foram os mais inadequados.

## Conclusão

Conclui-se que os *food trucks* avaliados precisam melhorar suas condições higiênico-sanitárias, principalmente em relação a responsabilidade; documentação; matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos pré-preparados, pois são essenciais para a organização das atividades de rotina e garantia de um alimento seguro.

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução - RDC nº 43, de 01 de setembro de 2015**. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. DF, 2015.

CURITIBA. PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Decreto nº 622, de 08 de julho de 2015**. Regulamenta a Lei municipal nº14634, de 14 de abril de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “FOOD TRUCKS”. Curitiba, 2015.

LUCAN, S. C. et al. Assessing mobile food vendors (a.k.a. street food vendors) – methods, challenges, and lessons learned for future food – environment research. **Public Health**, New York, v. 127, p. 766-776, 2013.

STANGARLIN-FIORI, L.; SERAFIM, A. L.; SACCOL, A. L. **Instrumentos para elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizado em Serviços de Alimentação**. 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

**Palavras-chave:** Inspeção de alimentos; Alimentos de Rua; Comida Rápida

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE TEMPO INTEGRAL

BEATRIZ MELO DE CARVALHO; TAMARA SOARES DE OLIVEIRA ARARIPE; BRUNO DE SOUSA ALMEIDA; LÍDIA MARIA FONTELES CÂNDIDO; PAULO CÉSAR ALMEIDA

<sup>1</sup> UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

*beatrizmello1216@gmail.com*

## Introdução

A alimentação escolar tem papel essencial no desenvolvimento e crescimento saudável dos alunos, além da participação no rendimento e aprendizagem dos mesmos. As escolas públicas atendem a uma clientela vulnerável quanto aos aspectos nutricional e socioeconômico, e é nesse ambiente onde muitas crianças recebem suas únicas refeições (TAN; et al., 2013). Com isso, se faz necessário uma produção e manipulação de alimentos seguros nas escolas, por meio das boas práticas, de modo a minimizar a ocorrência de possíveis riscos à saúde desse público.

## Objetivos

Avaliar a adequação das boas práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas municipais.

## Metodologia

Estudo de carácter transversal e descritivo, realizado em 11 escolas de tempo integral em Fortaleza, Ceará, no período de fevereiro a março de 2016. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sobre o parecer Nº 1.396.744. Aplicou-se a Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, elaborada e validada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, para avaliar a adequação sanitária das cozinhas escolares. Essa contém 99 questões distribuídas em 6 blocos: Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos; Equipamentos para Temperatura Controlada; Manipuladores; Recebimento; Processos e Produções; e Higienização Ambiental. Após a coleta, realizou-se a tabulação da adequação de cada bloco e obteve-se o nível de risco sanitário de cada escola.

## Resultados

Do total de 11 escolas, seis foram classificadas em Situação de Risco Sanitária Regular, com média de 67,89%, e cinco em Situação de Risco Sanitária Baixa, com média de 76,29%, representando resultados positivos, mas com pontos críticos a serem resolvidos. Das classificações dos blocos individuais os que obtiveram melhores percentuais de adequação foram: Recebimento (99,17%); Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos (75,46%); e Higienização Ambiental (75,1%), enquanto os blocos: Processos e Produções (67,73%); Manipuladores (66,61%); e Equipamentos para Temperatura Controlada (65,1%), obtiveram os menores percentuais.

## Conclusão

Além das escolas se classificarem em baixo risco sanitário, elas apresentam alguns pontos críticos: os blocos dos processos e produções, equipamentos para a temperatura controlada e os manipuladores apresentaram os mais baixos índices de adequação. Isso é motivo de preocupação, pois os alimentos podem se deteriorar facilmente, não estando em temperatura adequada e, os manipuladores estão em contato direto com o alimento durante todos os processos e produções, podem, também, contaminá-los. Dessa forma, mostra-se importante realizar capacitações com os manipuladores, a fim de se minimizar os riscos de proliferar as doenças transmitidas por alimentos. As escolas precisam rever a calibração de equipamentos para que haja uma melhoria na qualidade dos alimentos manipulados e servidos.

## Referências

TAN, S. L.; BAKAR, F.A.; KARIM, M.S.A.; LEE, H.Y.; MAHYUDIN, N.A. Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). **FoodControl**, v. 34, p. 428- 435, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Política Nacional de Alimentação; Segurança Alimentar e Nutricional

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

VIVIANE NEUSA SCHEID; MARILUCI DOS SANTOS FORTES; ANA CLAUDIA GARDA; ELEN GIOVANA DA SILVA CORDEIRO; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*vivianescheid8@gmail.com*

## Introdução

Com o aumento da incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (BRASIL, 2014), a segurança alimentar tomou-se um desafio à saúde pública, necessitando constante avaliação do controle sanitário de estabelecimentos produtores de refeições (PILLA, 2009).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higienicossanitárias de estabelecimentos produtores de refeições de um município do sudoeste do Paraná.

## Metodologia

Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante, no ano de 2015, aplicou-se em 22 estabelecimentos produtores de refeições a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, sugerida pela Resolução da Diretoria Colegiada Nº 275/02 (BRASIL, 2002), a qual analisa os seguintes itens: Edificações e instalações; Equipamentos móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte de alimentos; Documentação. Os itens foram avaliados através do método de observação, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando o estabelecimento não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao estabelecimento. Os dados coletados foram analisados no programa Excel versão 2010, onde os itens classificados como NÃO SE APLICA foram excluídos e calculou-se a quantidade de itens classificados como SIM. Os estabelecimentos foram classificados conforme critérios de porcentagem de adequação determinados na resolução, sendo: Grupo 1: 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de adequação dos itens; Grupo 3: 0 a 50% de adequação. Para a realização da pesquisa, os estabelecimentos assinaram o Termo de adesão, estando assim de acordo com as normas estabelecidas no mesmo.

## Resultados

Os estabelecimentos foram identificados por letras e classificados nos grupos conforme porcentagem de adequação, sendo: A: 3 (36,43%); B: 3 (29,93%); C: 3 (44,08%); D: 3 (30,72%); E: 3 (50,69%); F: 3 (45,95%); G: 3 (47,29%); H: 3 (31,21%); I: 3 (6,71%); J: 3 (19,18%); K: 3 (24,14%); L: 3 (19,73%); M: 3 (12,41%); N: 3 (29,66%); O: 3 (10,27%); P: 3 (44,44%); Q: 2 (53,38%); R: 3 (36,03%); S: 3 (33,92%); T: 3 (47,59%); U: 3 (35,17%); V: 3 (46,90%). Com base nesses dados, observa-se que dos estabelecimentos avaliados 95,45% (n=21) classificaram-se no grupo 3, com porcentagem de adequação menor que 50% e apenas 4,55% (n=1) no grupo 2, com adequação entre 51 a 75%. Estes dados tornam-se preocupantes, visto que nenhum estabelecimento encontra-se no grupo 1, sendo que este grupo atende a maioria das exigências propostas na resolução em questão, as quais garantem maior qualidade higienicossanitária dos alimentos. Estes dados reforçam a importância da fiscalização e aplicação de medidas corretivas em estabelecimentos produtores de refeições, as quais podem ser alcançadas através da aplicação de treinamentos de boas práticas, objetivando a produção de alimentos com maior qualidade e, proporcionando deste modo, segurança para o consumidor final (ALVES, 2012).

## Conclusão

Destaca-se a importância da avaliação das condições higienicossanitárias em estabelecimentos produtores de refeições, pois deste modo, medidas corretivas podem ser tomadas para garantir maior segurança dos alimentos produzidos.

## Referências

- ALVES, A. R. F. **Doenças Alimentares de origem Bacteriana**. 2012. 73 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas), Universidade Fernando Pessoa, Faculdade Ciências da Saúde. Ceará. 2012.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o



Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Ministério da saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA**. Secretaria de Vigilância em Saúde – SVS. Departamento de Vigilância Epidemiológica – DEVIT. 2014.

PILLA, C. S. **Perfil das denúncias recebidas pelo programa de alimentos da Vigilância Sanitária de Viamão/RS**. 2009. 45f. Monografia (Graduação em Medicina Veterinária), Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2009.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Condições higienicossanitárias; Medidas corretivas; Segurança alimentar

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS DE GOVERNADOR VALADARES - MG

JULIANO DE SOUZA FURTADO; KELLEN CRISTINA OLIVEIRA BRAGA; GLIVERSON GEORGE TEIXEIRA PINTO; GILBERTO PEREIRA VIANA FILHO; LEONARDO TEIXEIRA DE SOUZA

<sup>1</sup> UFJF/GV - Universidade Federal de Juiz de Fora/Governador Valadares, <sup>2</sup> VISA - Vigilância Sanitária  
*julianofurtado@live.com*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos fornece refeições práticas e de baixo custo aos consumidores (CARDOSO et al., 2009). No entanto, estes alimentos podem contribuir para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos devido às possíveis inadequações durante a manipulação e comercialização (SOARES et al., 2014). Nesse sentido, é fundamental a existência de fiscalização sanitária efetiva que assegure a intervenção nos riscos inerentes à produção e ao consumo de alimentos comercializados na rua (MALLON; BORTOLOZO, 2004).

## Objetivos

Avaliar as condições higienicosanitárias do comércio ambulante de alimentos.

## Metodologia

Foram avaliados 41 locais de comércio ambulante de alimentos em feiras livres de Governador Valadares, MG. A avaliação foi realizada por um fiscal sanitário do município, nos meses de agosto a dezembro de 2015. A lista de verificação das condições higienicosanitárias e boas práticas de fabricação foi composta por 23 itens que contemplavam as condições do ambiente (9 itens), do manipulador (5 questões), e de exposição e armazenamento dos alimentos (9 itens), adaptado de ABERC (2013). Cada item foi avaliado em: inadequado, parcialmente adequado e adequado. A opção “não se aplica” foi utilizada quando o item não se aplicava à realidade do local. Os dados foram tabulados por dupla digitação e analisados por distribuição de frequência, a qual foi calculada considerando-se apenas o total de locais que foram de fato avaliados naquele item.

## Resultados

Quanto aos itens ambientais, a maioria dos locais apresentou-se adequada quanto à água utilizada para lavagem das mãos e utensílios (75,4%, n=31), condições de iluminação (100,0%, n=1), superfícies para manipulação de alimentos (85,3%, n=35) e higiene e conservação de equipamentos e utensílios (90,2%, n=35). A maioria dos locais apresentou inadequação quanto às condições para higienização de mãos (87,9%, n=29) e armazenamento de produtos saneantes (75,0%, n=12). Os recipientes de lixo estavam parcialmente adequados em 77,5% (n=31) dos casos. Quanto aos itens referentes aos manipuladores, a maioria dos locais apresentou-se inadequada quanto a manipulação de dinheiro pelos funcionários (66,7%, n=36) e adequado quanto às vestimentas (82,9%, n=34); apresentação pessoal (90,2%, n=37); cuidados com mãos e unhas (95,1%, n=39) e comportamento dos manipuladores durante a manipulação (100,0%, n=41). Quanto aos aspectos relacionados aos alimentos, a maioria dos locais apresentou-se adequada quanto à temperatura de conservação dos alimentos (56,2%, n=9); uso de embalagens descartáveis (100,0%, n=40); armazenamento de alimentos (92,7%, n=38); forma de oferecimento de molhos e condimentos (50,0%, n=2); qualidade e procedência da matéria-prima (97,5%, n=39); armazenamento de gelo (100,0%, n=1); qualidade do óleo de fritura (75,0%, n=3); manipulação e distribuição de alimentos (95,0%, n=38) e grau de cozimento de alimentos prontos para consumo (100,0%, n=17).

## Conclusão

Os alimentos comercializados por ambulantes nas feiras livres do município estudado podem oferecer riscos ao consumidor, o que reforça a necessidade de fiscalização constante por parte da vigilância sanitária. Além disso é fundamental que os vendedores tenham acesso às boas práticas de fabricação, por meio de treinamentos ou cartilhas. A conscientização por parte dos ambulantes quanto à saúde dos consumidores é de extrema relevância para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos a partir do consumo dos alimentos comercializados.

## Referências

1- ABERC - ASSOCIACAO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10. ed. São Paulo: [s.n.], 2013.

2- CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; SANTOS, Sandra Maria Chaves; SILVA, Edleuza Oliveira. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. Ciência e saúde coletiva. Rio de Janeiro , v. 14, n. 4, p. 1215-1224, 2009.

3- SOARES, Juliana Mikaelly Dias; MENDES, Marianne Louise Marinho; OMENA MESSIAS, Cristhiane Maria Bazílio. Feiras Livres: Avaliação da Estrutura Física e do Comércio. Revista Baiana de Saúde Pública, [S.l.], v.38, n.2, p. 318-326, 2014.

4- BUSATO, Maria Assunta; GRÄF, Fabricia Maria; ZAGONEL, Laíza Cristina. Condições higienicossanitárias do comércio ambulante de alimentos de Chapecó, SC. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 28, n. 234/235, p. 68-72, 2014.

5- MALLON, Carolina; BORTOLOZO, Eliana Aparecida Fagundes Queiroz. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde, v. 10, n. 3, 2004.

**Palavras-chave:** Check-list; Manipulação de Alimentos; Higiene dos Alimentos; Contaminação de Alimentos

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS E APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECEMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES

MARILUCI DOS SANTOS FORTES; VIVIANE NEUSA SCHEID; BRUNA CANBRUZZI; LEONICE ANDRÉIA DORNHAUSER; KARINA RAMIREZ STARIKOFF

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*vivianescheid8@gmail.com*

## Introdução

Para prevenir possíveis surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, a área de produção de alimentos necessita de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário (BRASIL, 2002).

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias de estabelecimentos produtores de refeições de um município do sudoeste do Paraná e orientar a implantação de medidas corretivas através da aplicação de um treinamento de boas práticas.

## Metodologia

Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante foi aplicada, no ano de 2015, a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em 9 Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, proposta pela Resolução da Diretoria Colegiada Nº 275/02 (BRASIL, 2002). A lista avalia 168 itens divididos em: Edificações e instalações; Equipamentos móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte de alimentos; Documentação. Os itens foram avaliados através do método de observação, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando o estabelecimento não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao estabelecimento. Os dados coletados foram analisados no programa Excel versão 2010, onde os itens classificados como NÃO SE APLICA foram excluídos e calculou-se a quantidade de itens classificados como SIM. Os estabelecimentos foram classificados conforme critérios de porcentagem de adequação estabelecidos na resolução, sendo: Grupo 1: 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3: 0 a 50% de atendimento dos itens. Como medida corretiva foi aplicado um treinamento de boas práticas, planejado conforme a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 216/04, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Para a realização da pesquisa, os estabelecimentos assinaram o Termo de adesão, estando assim de acordo com as normas estabelecidas no mesmo.

## Resultados

Os estabelecimentos foram identificados por letras e classificados nos grupos conforme porcentagem de adequação, sendo: A: 3 (41,91%); B: 3 (13,33%); C: 3 (38,52%); D: 2 (68,55%); E: 3 (36,08%); F: 3 (28,18%); G: 3 (39,72%); H: 3 (17,24%); I: 3 (28,86%). Através destes resultados, percebe-se que 88,89% (n=8) dos estabelecimentos encontram-se no grupo 3 com adequação inferior a 50% e 11,11% (n=1) no grupo 2 com adequação de 51 a 75%. Estes dados tornam-se preocupantes, visto que nenhum estabelecimento encontra-se no grupo 1 com adequação superior a 75%, a qual é a recomendada pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária para garantir a qualidade higienicossanitária dos alimentos produzidos. Nestes casos, a aplicação de ações corretivas é de extrema importância (MORAIS; COSTA, 2013), e estas podem ser alcançadas através da aplicação de treinamentos de boas práticas (ALVES, 2012). Todos os estabelecimentos participaram do treinamento, no qual foram esclarecidas dúvidas e feitas orientações de medidas corretivas conforme legislação vigente, para possível adequação dos itens.

## Conclusão

Destaca-se a importância da avaliação das condições higienicossanitárias de estabelecimentos produtores de refeições, assim como, a adoção de medidas corretivas e adequação das normas vigentes para garantir a produção de alimentos seguros.

## Referências

ALVES, A. R. F. **Doenças Alimentares de origem Bacteriana**. 2012. 73 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas), Universidade Fernando Pessoa, Faculdade Ciências da Saúde. Ceará. 2012.  
BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004** . Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

MORAIS, I. C. L.; COSTA, S. R. R. **Ferramentas de Qualidade para UANs** . Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr. v. 24. n. 1. p. 45-49. Araraquara. 2013.

**Palavras-chave:** Condições higienicossanitárias; Medidas corretivas; Boas práticas; Alimentos seguros

# **AValiação DAS Condições HigIêNICAS DAS COZINHAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL**

LUANA GARCIA; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; CORYNA SANCHOTENE MARTINI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Fundação Universidade Federal do Pampa, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>4</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Itaqui  
*lluanna.g@gmail.com*

## **Introdução**

As condições higiênicas das unidades de alimentação e nutrição são de grande importância para a saúde pública, principalmente quando os alimentos produzidos são oferecidos a crianças em fase de desenvolvimento, como as atendidas nas escolas de educação infantil. Os surtos alimentares podem ocorrer nessas instituições, principalmente durante o preparo e manipulação do alimento ou ainda por falha do processo de cocção (AMARO, 2013). Para a avaliação das boas práticas em cozinhas escolares tem sido utilizadas listas de verificação, pois propiciam a análise detalhada dos aspectos relativos ao processo produtivo de refeições e aos procedimentos higiênicos adotados, permitindo a adoção de medidas corretivas (OLIVEIRA et al., 2014).

## **Objetivos**

Devido à importância de assegurar a qualidade na produção da alimentação escolar, o presente trabalho objetiva avaliar as condições higiênicas das escolas de educação infantil de um município da fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul.

## **Metodologia**

A ferramenta de avaliação utilizada foi uma lista de verificação de Boas Práticas para as unidades de alimentação e nutrição escolar desenvolvida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar, distribuída em seis categorias, sendo elas: Edifícios e instalações da área de preparo de alimentos (categoria 1), equipamentos para temperatura controlada (categoria 2), manipuladores (categoria 3), recebimento (categoria 4), processos e produções (categoria 5) e higiene ambiental (categoria 6) (CECANE/FNDE, 2012). A lista de verificação foi aplicada nas seis escolas de educação infantil, sem aviso prévio no período de novembro de 2013 a março de 2014. As escolas avaliadas foram identificadas como A, B, C, D, E e F, respectivamente, e classificadas de acordo com o grau de risco sanitário (CECANE/FNDE, 2012).

## **Resultados**

O percentual geral de conformidade das escolas foi de 53,33% (escola D) a 67,03% (escola B), em relação as Boas Práticas. Este percentual classifica as escolas em situação de risco sanitário regular (CECANE/FNDE, 2012). As categorias que apresentaram os menores percentuais foram edificações e instalações da área de preparo dos alimentos com 52,94% (escola A) a 65,62% (escola B) e manipuladores de alimentos que variou de 42,85% (escola D) a 57,14% escolas (A, C e E), demonstrando que as condições as quais os alimentos são preparados e a falta de conhecimento dos manipuladores em relação as boas práticas propiciam a sua contaminação. As categorias que apresentaram os maiores percentuais de conformidade foram processos e produções que variou de 56,00% (escola D) a 72,00% (escola F) e a categoria higiene ambiental variando de 60,00% (escolas A, C, D, e E) a 66,66% (escolas B e F).

## **Conclusão**

Este estudo demonstrou que as escolas municipais de educação infantil avaliadas não se encontram em adequadas condições higiênicas. Como medida corretiva são necessárias mais ações e orientações sobre os principais cuidados sanitários, a fim de garantir a prevenção de doenças transmitidas por alimentos entre os comensais.

## **Referências**

1. AMARO, Emerson Clayton. Avaliação da Qualidade Microbiológica de Alimentos Prontos para Consumo e Ambientes em Creches da Rede Pública de Campinas/SP. 2013. 83f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2013.
2. OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de. Condição higiênico-sanitária da água, alimentos e ambiente de preparo da alimentação em escolas públicas atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar no município de Porto Alegre - RS. 2011.168f. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Meio Ambiente). Universidade Federal do Rio

Grande do Sul – UFRGS. Porto Alegre – RS, 2011.

3. CENTRO COLABORADOR EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR/FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0, 2012. Acesso em: 26. Mar. 2016.

**Palavras-chave:** Serviços de alimentação; doenças transmitidas por alimentos; segurança e qualidade dos alimentos; Alimentação escolar; Boas práticas de manipulação

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM BISTRÔ NA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

FRANCINE GONÇALVES GABBARDO; DAIANE CIELO

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano, <sup>2</sup> UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
*francine\_gabbardo@hotmail.com*

## Introdução

O Bistrô, é um restaurante que busca o saudosismo da comida caseira, com qualidade e cuidado na preparação da comida artesanal, preservando um ambiente familiar fora do lar. Com isso, a preocupação dos consumidores sobre a segurança alimentar, que determina à qualidade e à higiene dos alimentos, e isso se deve à alimentação que é frequentemente realizada fora de casa. Surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) continuam a ocorrer em O despreparo dos manipuladores de alimentos tem sido apontado como uma das principais causas destas, maus hábitos de higiene e práticas inadequadas na operacionalização do sistema de produção das refeições (Dewall et al., 2006).

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um bistrô na região central do Rio Grande do Sul, antes e após treinamento com os funcionários.

## Metodologia

Estudo descritivo, com abordagem quantitativa, nos meses de janeiro e fevereiro de 2016. Apresentava um quadro de funcionários composto por cinco pessoas, entre homens e mulheres. Foram realizadas duas avaliações em dias aleatórios nos meses de janeiro e fevereiro de 2016, sem aviso prévio a equipe e entre as verificações ocorreu uma capacitação. Na primeira avaliação aplicou-se a lista publicada pela Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, Portaria nº 78 (Rio Grande Do Sul, 2009). Conforme as inadequações observadas na primeira avaliação foi realizada a capacitação da equipe, baseada na cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação – Resolução RDC nº 216/2004. Na segunda avaliação utilizou-se a mesma sistemática, no intuito de verificar o nível de eficácia e evolução do treinamento.

## Resultados

Na primeira aplicação, do total de 153 itens verificados, relacionados aos quesitos higiênico-sanitários, 45,45% estavam adequados e 54,55% itens inadequados. O maior percentual de adequação foi o item das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 61,29%, seguido pelo item de preparação dos alimentos, com 66,66%. Com maior percentual de inadequação foi o de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 80%, seguido do item manipuladores, com 73%. A partir dos resultados obtidos foram propostas modificações, dentro da realidade do estabelecimento. Na segunda aplicação da Lista de Verificação do total de 153 itens verificados relacionados aos quesitos higiênico-sanitário, 72,85% adequados, 27,15% inadequados. O item que teve maior percentual de adequação foi o item das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 72%, seguido pelo item de preparação dos alimentos, com 80,95%. Já o item com maior percentual de inadequação foi o de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 18,75%, seguido do item manipuladores, com 35,71%.

## Conclusão

Os resultados demonstraram que o estabelecimento avaliado apresentava falhas no processo de logística de trabalho que influenciavam diretamente nas condições higiênico-sanitário, visto pelo índice de inadequação apresentando na primeira avaliação. Nota-se a importância de realizar avaliações rotineiras no intuito da verificação da qualidade dos processos dentro do estabelecimento, reavaliando o nível de adequação e a partir destas informações elaborar capacitações rotineiras tendo em vista a realidade do local e preocupando-se com qualidade e higiene dos alimentos, estrutura e manipuladores, conforme evidenciou-se no estudo que após a capacitação dos manipuladores os índices de adequação obtiveram resultados satisfatórios.

## Referências

RÊGO ET AL. Influência do treinamento no controle higiênico-sanitário de Unidades de alimentação e Nutrição. Rev. Nutri. Puccamp. V.10, n1. P50-62. 1997.



SLOW FOOD BRASIL, 2013. Movimento Slow Food. Disponível em: <  
<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/12/28/> >. Acesso em: 23 fev. 2016.

MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013. Acesso em: 10 abril. 2016.

PORTARIA Nº. 78, DE 30 DE JANEIRO DE 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Rio Grande do Sul; RS: Secretaria da Saúde. Disponível em Acesso em 25/02/2016.

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF: Ministério da Saúde. Disponível em Acesso em 25/02/2016.

VEIROS, M. B.; PROENÇA R. P. C.; SANTOS, M. C. T.; ROCHA, A. Foodsafetypractices in a Portuguesecanteen. FoodControl. Manhattan, v. 20. 2009. pp 936-941. Disponível em <  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713509000395>> Acesso em 25/02/2016.

CINE BISTROT, 2014. Bistrot padrão de vida. Disponível em: . Acesso em 21 de abril de 2014.

SLOW FOOD BRASIL, 2013. Movimento Slow Food. Disponível em: <  
<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/12/28/> >. Acesso em: 23 mar. 2016.

CULINARY LORE, 2014. Food history: possible origins of the word bistro. Disponível em: . Acesso em 04 de abril de 2016.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] União da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2004.

SACCOL, A.L; ET AL. IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NA CIDADE DE SANTA MARIA (RS). Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., Araraquara v. 24, n. 2, p. 203-207, abr./jun. 2013

DEON, ET AL. Programa de boas práticas em domicílios da cidade de Santa Maria – RS. Braz. J. Food Technol ,Braz. J. Food Technol., IV SSA, maio 2012, p. 74-77

Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, et al. Foodborne illness acquired in the United Statesmajor pathogens. Emerg Infect Dis. 2011;17(1):7-15.

Dewall CSHG, Hicks G, Barlow K, Alderton L, Vegosen L. Foods associated with foodborne illness outbreaks from 1990 through 2003. Food Protection Trends. 2006;26(7):466–73.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] União da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2004.

Silva Júnior EA. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Editora Varela; 2008.

MENDES, R.A.; COELHO, A.I.M.; AZEREDO, R.M.C. Contaminação por Bacillus cereus em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição. Ciênc. Saúde Coletiva, v. 16, n.9, p.3933-3938, 2011.

BARROS, M.A.F. et al. Identifi cation of main contamination points by hygiene indicator microorganisms in beef processing plants. Ciênc. Tecnol. Aliment., v.4, n. 27, p.856-862, 2007.

Saccol ALF, Rubim BA, Mesquita MO, Welter L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. Discip Sci. 2006;7(1):91-9.

ROJA JÚNIOR, N. P. Logística e segurança alimentar: uma aliança de sucesso com eficiência. In: Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela, 2012. p.417-432.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS n. 05 de 09 de abril de 2013. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 05 abril 2013.

QUINTILIANO, C.R. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes, com aplicação de ficha de inspeção baseada na legislação federal, RDC 216/2004. Hig. Aliment., v.22, n.160, p.25-30, 2008.

**Palavras-chave:** Bistrô ; Capacitação; Boas Práticas; Manipulador

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA LANCHONETE

DANIELA SIMÃO CHAVES; LAÍS MACHADO RAMOS CHAVES

<sup>1</sup> UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

*danielachaves10@gmail.com*

## Introdução

Nossa sociedade tem passado por muitas transformações culturais que geram mudanças no estilo de vida da população, o que tem interferido diretamente no hábito alimentar das pessoas e levado ao aumento significativo do consumo de refeições preparadas fora de casa. A partir dessas mudanças surgiu a necessidade de maior fiscalização desses produtos visando garantir a qualidade e redução de riscos à saúde do público consumidor.

## Objetivos

O objetivo da presente pesquisa é avaliar as condições higiênico-sanitárias do local de produção, dos manipuladores e todos os fatores envolvidos no preparo de alimentos de uma lanchonete, levantando as conformidades e não conformidades, as condições higiênicas das superfícies e o conhecimento dos manipuladores sobre Boas Práticas de Fabricação.

## Metodologia

Trata-se de estudo quase-experimental, sendo o estabelecimento selecionado por conveniência. A pesquisa foi desenvolvida em uma lanchonete de pequeno porte na cidade de Brasília-DF. Para a obtenção de dados foi aplicado um *check list* baseado na Instrução Normativa nº 04 (BRASÍLIA, 2014) de forma a verificar os itens que se encontram em conformidade e não conformidade na realidade do estabelecimento e um SWAB para análise microbiológica das superfícies. Os dados foram avaliados e contabilizados para obtenção da porcentagem de conformidades e não conformidades segundo a legislação. Cada amostra de SWAB foi separada em quatro procedimentos para análise de diferentes microorganismos. Foram utilizadas placas de Ágar Nutriente (para análise de mesófilo aeróbios), Baird Parker (para análise de *Staphylococcus sp.*, Batata Dextrose-Ágar (para análise de bolores e leveduras) e Caldo Escherichia coli (para análise de coliformes fecais), sendo observado o tempo indicado para leitura de cada placa (SILVA et. al., 2010). Número no Comitê de Ética: 49199515.9.0000.0023

## Resultados

Foi constatado que a lanchonete não está adequada à legislação pois apresentou grande número de não conformidades principalmente em relação a exposição à venda de alimentos, documentação e manipuladores. Também apresentou contagens elevadas e inadequadas de microorganismos fontes de contaminação aos alimentos manipulados no local.

## Conclusão

Percebeu-se a necessidade urgente de treinamentos periódicos aprofundados em Boas Práticas de Fabricação aos manipuladores e a implementação de melhorias e conservação dos equipamentos utilizados na preparação dos alimentos. Os manipuladores não possuem conhecimentos suficientes sobre as Boas Práticas de Fabricação e também não receberam instrução e treinamento adequados para o exercício de suas funções, o que prejudica diretamente a qualidade e segurança microbiológica das preparações comercializadas pela lanchonete.

## Referências

- BEZERRA, I. N.; SINCHIERI, R. Características e Gastos com Alimentação Fora do Domicílio no Brasil. Revista Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2010.
- BRASÍLIA. Instrução Normativa nº 04. DIVISA-DF, dezembro 2014.
- MOTA, Maria Laiza dos Santos da et al. Verificação dos POP's e BPF's em Panificadoras das Cidades de Crato e Juazeiro do Norte- CE. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, Mossoró, v. 08, n. 04, p. 20-25, out-dez 2013.
- PITTELKOW, A.; BITELLO, A. R. A higienização de Manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Destaques Acadêmicos, v. 06, n. 03, p. 22-27, 2014.
- SILVA et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológicas de Alimentos e Água. 10º ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação; Check list; Higiene; Qualidade dos alimentos

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO SETOR DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE HOTELEIRA DE ACORDO COM A CVS 5/2013

POLLYANNA THÁISE SANTOS BRAZ; JANY LÍDIA OLIVEIRA COSTA DE ARAÚJO; DANIELA CRISTINA DE SOUZA ARAÚJO; ROXANA CARDOZO DE OLIVEIRA VITORINO; FABIANA PALMEIRA MELO

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac  
*pollyanna1910@hotmail.com*

## Introdução

A hotelaria está em crescente expansão e é uma área de grande importância para a economia mundial, o que gera competitividade entre as empresas e a necessidade de desenvolvimento e busca por excelência na qualidade dos serviços ofertados (SOUZA et al, 2009). O setor de alimentos e bebidas é o principal promotor de saúde do cliente no que diz respeito a parâmetros nutricionais e sanitários, sabendo-se que a contaminação de alimentos é a principal causa de doenças em turistas (FERREIRA, 2002). Algumas ferramentas devem ser utilizadas para o controle higiênico-sanitário como: controle de qualidade da água, coleta e análises de amostras dos alimentos, monitoramento de temperaturas de refrigeração, cocção e distribuição (SILVA JÚNIOR, 2008).

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias do setor de produção de alimentos de uma unidade hoteleira de acordo com a aplicação do check list da CVS 5/2013

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico-descritivo, realizado no setor de produção de alimentos de um hotel no município de Maceió/Alagoas. A análise das condições higiênico-sanitárias foi realizada através da aplicação de um check list encontrado na Portaria CVS 5/2013. A classificação foi realizada conforme a RDC 275/2002, em Grupos 1 (76 a 100%), 2 (51 a 75%) ou 3 (0 a 50%) de acordo com percentuais de conformidades. Em seguida, foi elaborado um Plano de ação corretiva e reaplicado o check list após o período de dois meses.

## Resultados

O setor foi classificado no Grupo 1, obteve uma pontuação de 86% de adequação dos itens avaliados, considerando o setor como satisfatório. O item sobre higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal, foi avaliado como não-conforme. Em relação à qualidade sanitária da produção de alimentos, o descongelamento algumas vezes, foi realizado sem monitoramento de tempo/temperatura. Apesar de o gelo ser produzido com água potável, o seu pegador ficava mantido em contato com o produto dentro da máquina de gelo e os manipuladores, não possuíam a prática de lavagem de mãos antes de o manusearem. Quando se questionou sobre a área externa estar livre de insalubridade, foi observada a inadequação, pois havia um acúmulo constante de água parada, devido ao desnível do terreno. Verificou-se que não havia ventilação ou iluminação natural, além da falta de ventilação artificial gerando desconforto térmico. O uso de janelas em quantidades suficientes ajuda a prevenir o calor excessivo, a condensação de vapor, além de possibilitar a eliminação do ar contaminado. Foi observado ainda um deslocamento no forro de PVC, que causava vazamento de água em episódios de chuvas. Foram propostos prazos para ações corretivas, o conserto do espaço no forro PVC, foi o único item corrigido dentro do prazo. Após a reaplicação do check list a empresa se manteve no Grupo 1, 89% de conformidades.

## Conclusão

A empresa apresentou preocupação em operar um ambiente adequado às exigências legais e fornecer serviços de qualidade e alimentação segura, que são fatores essenciais diante do competitivo mercado hoteleiro. Se faz necessária uma contínua e periódica avaliação para que seja possível a execução da produção das refeições de maneira adequada e reajuste dos itens que permaneceram pendentes de correção, além do treinamento e exigência da realização das atividades de maneira correta pelos manipuladores a fim de manter o serviço sempre no grupo de excelência e assegurar o bem estar de seus usuários.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n275, de 21 de outubro de 2002.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Livraria Varela; 2002.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela. 6 ed; 2008.

SOUZA, Claudelane Helena et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. NUTRIR GERAIS – Rev. Digital de nutrição [online] Ipatinga (MG), 2009. 3v. [acesso abr 14]. Disponível em: [http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/4\\_edicao/Artigo\\_ANALISE\\_DAS\\_CONDICOES.pdf](http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/4_edicao/Artigo_ANALISE_DAS_CONDICOES.pdf)

**Palavras-chave:** Alimento seguro; hotelaria; Doença transmitida por alimento

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS EM UM MERCADO DO PEIXE

SHEILA MARIA DE VASCONCELOS; LUCIANA MELO DE FARIAS; ANDREA FERNANDA LOPES DOS SANTOS;  
EDITHE HELENA DE BRITO SANTOS

<sup>1</sup> UNINOVAFAPI - Centro Universitário Uninovafapi  
*smvasconcelos@uninovafapi.edu.br*

## Introdução

A comercialização de peixe em feiras livres e mercados públicos é uma atividade que merece bastante atenção, pois quando não armazenado adequadamente, sua deterioração é favorecida (ORDOÑEZ, 2015). Diante desse contexto, os mercados públicos da cidade de Teresina/Piauí se destacam por serem locais de comercialização e divulgação de produtos locais (RODRIGUES, 2004). Dentre eles, destaca-se o Mercado do Peixe, onde se deu a pesquisa.

## Objetivos

Avaliar, através de inspeção visual e aplicação de check listas condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescados em um mercado do peixe, em Teresina/PI.

## Metodologia

Realizado em um mercado do peixe, na zona leste de Teresina/PI, no mês de agosto de 2015, composto por 17 boxes e 65 permissionários. Pesquisa exploratória fundamentada em análise qualitativa, através de observações não participantes, utilizando como instrumento check list das boas práticas nos moldes recomendados pela Resolução da Diretoria Colegiada 275 de 21 de outubro de 2002, do Ministério da Saúde. Os padrões de conformidade foram dotados de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Autorizado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário-UNINOVAFAPI (CAAE 46287415.8.0000.5210).

## Resultados

Nas áreas interna e externa encontra-se grande quantidade de objetos em desuso e aparas de peixe. A resolução preconiza que as áreas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais (BRASIL, 2004). Pisos e paredes, possuem revestimento liso, impermeável e lavável; porém, apresenta azulejos quebrados, ausente de limpeza e higienização. Divergindo da resolução, a qual diz que pisos e paredes devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, infiltrações, dentre outros. Nos ralos, constatou-se deficiência no estado de conservação, estando totalmente obstruídos, sem tela de proteção. Segundo a Resolução, os ralos devem ser sifonados, com grelhas de proteção telada de forma a facilitar o escoamento e impedir a entrada de roedores, insetos, entre outros. As instalações sanitárias encontram-se precárias, ausentes de limpeza e higienização, não dispõem de mictórios, nem torneiras e portas com acionamento e fechamento automático, respectivamente. Segundo a Resolução essas devem ser mantidas organizadas e em adequado estado de conservação. A higienização dos maquinários, móveis e utensílios é inexistente, o que contribui para o risco de contaminação dos pescados, podendo causar a sua deterioração e risco para a saúde humana (ALMEIDA, 1995). Os manipuladores não utilizavam uniformes de trabalho adequados à atividade e exclusivos para a área de produção. Rosa (2001) recomenda a utilização dos uniformes para evitar a contaminação dos pescados comercializados. Os manipuladores não fazem a lavagem apropriada das mãos antes da manipulação dos pescados e, após qualquer interrupção e uso dos sanitários. Afrontando com a Resolução, ao determinar que os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, depois de qualquer interrupção do serviço, ao usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

## Conclusão

Frente às diversas problemáticas percebidas, pode-se afirmar que o sistema de comercialização de pescados no referido mercado necessita de reforma geral, ajustando as instalações para propiciar condições de higiene aos permissionários, aos clientes e aos produtos.

## Referências

ALMEIDA, RCC; KUAYE, AE; SERRANO, AM; ALMEIDA, PF. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. Rev. de Saúde Públ. 1995.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília,DF; 2004.

ORDOÑEZ, JA (Org.). Tecnologia de Alimentos: de origem animal. Porto Alegre,RS; 2005.

ROSA, MP. Os fatores que influenciam na qualidade do pescado. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2001.

RODRIGUES,DMS. Perfil higiênico-sanitário de feiraslivres do distrito federal e avaliação da satisfação de seus usuários. Brasília,DF: Universidade de Brasília; 2004.

**Palavras-chave:** Pescados; Condições higiênico-sanitárias; Mercado do Peixe

# AVALIAÇÃO DAS DIETAS RESTRITIVAS SERVIDAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PEDRO CÉSAR ANDRADE DO NASCIMENTO; MARIA ZILDA BARBOSA DE SANTANA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*pedrocesarandrade@gmail.com*

## Introdução

Os restaurantes institucionais têm a finalidade de produzir refeições nutricionalmente equilibradas, com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, que contribuam para manter ou recuperar a saúde de coletividades (COLARES E FREITAS, 2007). As Doenças Crônicas Não-Transmissíveis têm como fator de risco a alta ingestão de gordura, açúcar e sal. Nos restaurantes, dietas restritivas são comumente oferecidas aos colaboradores que manifestem interesse ou necessidade. A aceitação destas dietas restritivas colabora com a manutenção da saúde e bem estar nutricional podendo nortear com maior segurança novas medidas para a saúde pública.

## Objetivos

Verificar a aceitação da dieta restritiva oferecida habitualmente e analisar a viabilidade de uma nova dieta.

## Metodologia

A dieta oferecida habitualmente é constituída de arroz integral, feijão macassar, legumes cozidos e frango ou peixe grelhado e a dieta sugerida constituída por: feijão preto, arroz integral com cenoura, salada de alface e vinagrete e frango grelhado em cubos ou peixe de forno. Para a avaliação da aceitação foi realizado análise de desperdício e pesquisa de aceitação. O desperdício foi baseado nos valores de sobras e de rejeito (Vaz, 2006); e a aceitação utilizando fichas com 3 pontos (gosta, indiferente e não gosta) com perguntas sobre aparência, sabor, aroma, textura e qualidade global. A viabilidade financeira foi obtida calculando o custo dos gêneros alimentícios do cardápio. Todos os colaboradores que consomem a dieta restritiva habitual participaram da pesquisa; a gestora do restaurante assinou a carta de anuência e os entrevistados o termo de consentimento livre e esclarecido autorizando a pesquisa.

## Resultados

Observou-se valores de desperdícios elevados, 20% para sobra e 19% para resto referente a dieta habitual enquanto a dieta proposta apresentou 9% para sobra e 11% para resto. Apesar da redução do desperdício esses valores ainda são superiores aos preconizados por Vaz (2006), onde % de sobra aceitável é de até 3 % e o resto ideal é de até 2%. Esse elevado percentual pode ter várias explicações, dieta monótona; falta de sabor; preferências alimentares ou até mesmo o apetite diminuído (NONINO-BORGES et al., 2006), porém foi relatado que os colaboradores trocam as dietas, ou seja, quando as preparações da dieta não restritiva são mais atraentes eles preferem-na, fazendo o percentual de desperdício aumentar. Quanto a aceitação, os resultados demonstram uma boa aceitação das dietas (habitual e sugerida), considerando que mais de 50% dos colaboradores marcaram que gostaram (aparência 90%; sabor, 50%; aroma 50%; textura 70 e a avaliação global 60%). A dieta sugerida, quanto a aceitação, obteve resultados superiores a dieta habitualmente oferecida (aparência 10%; sabor 20%; aroma 40%; textura 30% gostaram; e avaliação global 10%). Quanto a viabilidade financeira observou-se valores entre R\$ 3,06 e R\$ 6,43, para frango e peixe respectivamente, para a dieta habitualmente oferecida e valores entre de R\$ 3,17 para frango e R\$ 6,53 para peixe, para a dieta sugerida. Desta forma para evitar a monotonia dos cardápios com restrição de sal, açúcar e gordura essa poderia ser uma solução viável.

## Conclusão

De acordo com os resultados as dietas restritivas (habitual e sugerida) tiveram boa aceitação, sendo a sugerida melhor aceita do ponto de vista organoléptico e sendo possivelmente viável financeiramente além de apresentar menor desperdício que da dieta habitual.

## Referências

COLARES L.G.T. e FREITAS C.M.; Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho; Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 23(12):3011-3020, dez, 2007



NONINO-BORGES, C.B.; et al. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista de Nutrição, Campinas, v.19, n. 3, p. 349-356, 2006.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. 1.ed. Brasília: CELIA VAZ, 2006.

**Palavras-chave:** desperdício; dieta restritiva; unidades de alimentação e nutrição

# AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES CONTIDAS EM RÓTULOS DE SUPLEMENTOS PROTEICOS PARA ATLETAS DO TIPO WHEY PROTEIN

PEDRO HENRIQUE DUTRA DOS SANTOS; JOELINTON DO NASCIMENTO SILVA; MAGNUM MAX LAURENTINO ALVES; RAONI FERNANDES DA SILVA; LEONARDO SILVA PONTES

<sup>1</sup> UFPB - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

*phdutra01@hotmail.com*

## Introdução

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002). O alimento proteico para atleta é considerado um ergogênico. Uma substância ergogênica é aquela capaz de intensificar ou melhorar o desempenho esportivo do indivíduo (SANTOS, 2002). Os suplementos alimentares estão sendo cada vez mais utilizados para melhorar o desempenho de praticantes de atividades físicas, no entanto, deve-se tomar alguns cuidados no momento de adquirir esse tipo de produto. Um deles é verificar o rótulo.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar as informações contidas nos rótulos das embalagens de suplementos proteicos para atletas do tipo *whey protein* comercializados na cidade de João Pessoa/Paraíba e compará-los com o padrão estabelecido pela legislação brasileira vigente.

## Metodologia

Foram analisados sete rótulos de *whey protein* no período de dezembro/2015 a janeiro/2016 comercializados em lojas de suplementos na cidade de João Pessoa, Paraíba. Os dados dos rótulos foram comparados com a legislação vigente para rotulagem alimentar de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária n° 18/2010 (BRASIL, 2010) e n° 259/2002 (BRASIL, 2002).

## Resultados

Todos os rótulos apresentaram as informações nutricionais obrigatórias (lista de ingredientes, conteúdo líquido, prazo de validade após aberto, lote, identificação de origem) de acordo com Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/2002. Também de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/2002, foram encontradas “palavras ou representação gráfica que induza a erro” 14,28% e na lista de ingredientes a ausência da declaração “colorido artificialmente” 57,14% (BRASIL, 2002). De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n° 18/2010 (BRASIL, 2010) quanto a porção, indicação de propriedades medicinais, imagem que induza o consumidor a erro (perda de peso), imagem que faça referência a hormônios, expressões: anabolizantes, hipertrofia muscular, massa muscular, alimentos para atletas: produto não substitui uma alimentação equilibrada, 100% dos rótulos estavam de acordo com a lei vigente.

## Conclusão

Observou-se que as informações obrigatórias para a rotulagem de alimentos de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/2002 continham algumas irregularidades que chamaram atenção. As empresas de alimentos proteicos devem adequar as informações corretas ao rótulo de acordo com a legislação, pois, tais informações não podem deixar de serem expressas ao consumidor devido a sua importância.

## Referências

BRASIL. ANVISA. RDC n°259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 23 set. 2002; Seção 1.

BRASIL. ANVISA. Regulamento Técnico sobre Alimentos para Atletas. Resolução RDC n°18, de 27 de abril de 2010. Dispõe sobre alimentos para atletas. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 28 abr. 2010.

3. SANTOS, M.A.A.; SANTOS, R.P. Uso de suplementos alimentares como forma de melhorar a performance nos programas de atividade física em academias de ginástica. **Rev. Paul. Educ. Fis.**, v. 16, n. 2, p. 174-85, 2002.

**Palavras-chave:** atleta; nutrientes; proteico; rotulagem; suplementoS

# **AValiação de Boas Práticas de Manipulação em Restaurantes Tipo Self Service Relacionado à Presença de Nutricionista**

PAULA PAIVA; GISELE MARIA MENEZES RIBEIRO KOSMINSKY

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista IPA

*giseleko@outlook.com*

## **Introdução**

O número de refeições fora do lar é crescente, assim como o número de estabelecimentos que fornecem opções para almoço e jantar, com serviço *à la carte* ou *buffet self-service*, dentre outras modalidades. Assim, torna-se importante discutir a qualidade dos serviços oferecidos, para que se possam ter opções de escolhas saudáveis e seguras (POERNER et al., 2009). A qualidade de uma refeição é influenciada por diversos fatores, como qualidade da matéria prima, higiene dos equipamentos e utensílios, mas, vale destacar, a importância da capacitação dos manipuladores envolvidos no processo, já que estes são um importante disseminador de micro-organismos (SOUZA, 2006). Para tornar a manipulação dos alimentos mais segura, a legislação vem exigindo adequações nos procedimentos dos estabelecimentos que preparam e servem alimentos. Estas mudanças fizeram com que empresários da área de alimentação, notadamente os restaurantes comerciais, investissem em melhorias nas condições básicas e técnicas, assim garantindo a segurança do alimento (SILVA JR., 2014). O Conselho Federal de Nutricionistas, na resolução 200/1998 (CFN, 1998), atribui ao profissional que atua na área de alimentação coletiva a responsabilidade sobre o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição e de maneira mais específica, enumera diversas atividades que o nutricionista pode desenvolver neste campo de atuação.

## **Objetivos**

Este estudo se propôs a analisar o reflexo da atuação do profissional de nutrição nas condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais na cidade de Porto Alegre.

## **Metodologia**

Foram avaliados 10 restaurantes comerciais na cidade de Porto Alegre, 5 com a presença de nutricionista e 5 sem a atuação deste profissional. O instrumento utilizado para avaliação destes estabelecimentos foi a lista de verificação de Boas Práticas da Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Através desta, os restaurantes foram avaliados, e calculado o percentual de conformidades, e a partir daí, observou-se se a presença deste profissional é determinante das condições de manipulação encontradas nos restaurantes.

## **Resultados**

Os resultados desta pesquisa demonstraram que os restaurantes comerciais com Nutricionistas apresentaram 91,8% de conformidades com a lista de verificação da port. 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), e os estabelecimentos que não possuem a presença de Nutricionista apresentaram apenas 43% de conformidades. Nos restaurantes sem nutricionista, foram detectadas irregularidades que podem ser diminuídas ou eliminadas com a contratação de um profissional desta área, visto que envolvem a capacitação dos manipuladores, a mudança de atitudes por parte destes e dos proprietários. Além de mudanças de procedimento, chama a atenção que nos restaurantes sem nutricionistas pesquisados, nenhum tinha elaborado e implantado os Procedimentos Operacionais Padronizados nem o seu Manual de Boas Práticas de manipulação, e nos estabelecimentos com Nutricionistas, 94% apresentavam estes itens obrigatórios, além de outras atividades de registro e controle.

## **Conclusão**

O resultado deste estudo demonstrou a importância da presença do Nutricionista nos serviços de alimentação comerciais. Através da aplicação de ferramentas simples, observou-se que a presença do Nutricionista é fundamental para a produção comercial de alimentos, proporcionando segurança alimentar e eficácia na qualidade higiênica sanitária dos alimentos, reduzindo riscos de contaminação.

## **Referências**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN, nº 200/98 de 20 março de 1998. Definição de Atribuições Principal e Específicas dos Nutricionistas. Publicado no Diário Oficial da União em 20 abr. 1998, p. 52-53. Disponível em: < [http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/90\\_99/res201.pdf](http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/90_99/res201.pdf)>. Acesso em: 31 ago. 2015.

POERNER N, Rodrigues E, Palhano AL, Fiorentini, AM. Avaliação das condições higiênico sanitárias em serviços de alimentação. Rev. Inst. Adolfo Lutz. 2009, 68 (3): 399-405.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial/RS, 30 de janeiro de 2009. Disponível em: . Acesso em: 17 setembro. 2015.

SILVA. J. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014

SOUZA, L. H. L. de. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. São Paulo. Revista Higiene Alimentar, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

**Palavras-chave:** restaurantes self service; condições higiênicos sanitárias; atuação do nutricionista; boas práticas de manipulação

# AVALIAÇÃO DE CARDÁPIO: UMA FERRAMENTA PARA TOMADA DE DECISÃO

KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; DIRLAINE ALVES FURTADO; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES;  
MARTA MOECKEL AMARAL LUSTOSA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>3</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>4</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*katymendes@ig.com.br*

## Introdução

O cardápio, menu ou carta consiste em preparações a serem servidas em uma ou mais refeições de um momento ou por um período programado, que permite entre outros, informar clientes e manipuladores seus valores e composição (PHILLIPI, 2003; SILVA; MARTINEZ, 2014). Sua elaboração no contexto da alimentação coletiva deve atender aos preceitos do médico argentino Pedro Escudero que são a quantidade, qualidade, harmonia e adequação, bem como atender cláusulas de contrato, exigências das políticas públicas, satisfazer o cliente, entre outros (SILVA; MARTINEZ, 2014). O cardápio ainda deve possuir preparações contendo alimentos pouco processados, redução de sal, açúcar e gorduras (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional do almoço servido a uma coletividade sadia de um serviço de alimentação instituído em unidade pública de saúde.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo de caso, realizado em um serviço terceirizado de alimentação, instituído em unidade pública de saúde. Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, proposto por Veiros (2002) e Veiros e Proença (2003), que avalia a presença de frituras, cores iguais, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, frutas, folhosos, doce e o aparecimento de doces e frutas simultaneamente. O método foi aplicado às preparações do cardápio de uma dieta normal, servido no almoço de uma unidade hospitalar, por um período de trinta dias, de um mês aleatório, no ano de 2015. Para a classificação, segundo o percentual, utilizou-se a proposição adaptada de Prado, Nicoletti e Faria (2013), que estabelece ótimo ( $\leq 10\%$ ), bom (11 a 25%), regular (26 a 50%), ruim (51 a 75%) e péssimo ( $> 75\%$ ) para os aspectos negativos para a presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre (excetuando-se o feijão), carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce e fritura, e ótimo ( $\geq 90\%$ ), bom (75 a 89%), regular (50 a 74%), ruim (25 a 49%) e péssimo ( $< 25\%$ ), para aspectos positivos relacionados à oferta de frutas e folhosos. Nesse trabalho descartou-se a oferta simultânea de fruta e doce, pois este não se aplica ao cardápio analisado.

## Resultados

Com a avaliação do cardápio pelo método foi possível identificar o aparecimento de frituras 37% (11 dias), cores iguais 17% (5 dias), carnes gordurosas 23% (7 dias), alimentos ricos em enxofre 47% (14 dias), frutas 47% (14 dias), folhosos 60% (18 dias), doce 53% (16 dias).

## Conclusão

O cardápio apresentou-se ruim e regular para a presença de frutas e folhosos respectivamente, e ruim para a oferta de doces, regular para frituras, o que levou a modificação do cardápio com participação da contratante e contratada, bem como modificações nos itens relacionados aos cardápios para o próximo edital, colaborando para a redução da oferta de doces e frituras.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

Prado, B. G.; Nicoletti, A. L.; Faria, C. S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. UNOPAR Cient Ciênc. Biol. Saúde 15(3):219-23. 2013.

SILVA, S. M.SC. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. 2ª ed. Roca, 2008. 279p.

VEIROS, M. B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. Florianópolis, 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina.

VEIROS, M. B, PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Rev. Nutr. Pauta 11(62):36-42.2003.

**Palavras-chave:** Cardápio; Qualidade nutricional; Serviço de alimentação

# **AValiação DE CARDÁPIOS ESCOLARES ATENDIDOS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SEGUNDO SISTEMA TERCEIRIZAÇÃO E DE AUTO GESTÃO**

KARINA LEMOS DE PAULA; CALIANE BARBOZA DOS SANTOS; ALESSANDRA CRISTINA DOS SANTOS;  
JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA

<sup>1</sup> PMNO - Prefeitura Municipal de Nova Odessa, <sup>2</sup> FAM - Faculdade de Americana

*japsavitsky@novaodessa.sp.gov.br*

## **Introdução**

O estudo foi realizado no primeiro semestre de 2015, em escolas públicas e municipais de Nova Odessa-SP que possui autogestão; e Hortolândia-SP que possui gestão terceirizada, e são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Trata-se de uma análise de cardápios oferecidos para escolares de período parcial, de ambos os gêneros, tendo faixa etária entre 5 a 12 anos de idade

## **Objetivos**

Avaliar a adequação nutricional dos cardápios oferecidos em escolas públicas conforme o tipo de gestão, quanto aos parâmetros preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar

## **Metodologia**

O estudo não foi desenvolvido com seres humanos, sendo dispensado do Comitê de Ética. Foram avaliados cinco dias consecutivos de cardápio em três escolas de Nova Odessa, e três escolas de Hortolândia. Antes de servir o prato com a porção da refeição aos alunos, cada alimento foi pesado separadamente a fim de calcular posteriormente o valor nutricional total da refeição. A pesagem era feita no começo, meio e final da fila dos alunos. Após todas as pesagens da semana concluídas, os dados de cada refeição das seis escolas foram transferidos ao software de avaliação e prescrição nutricional Diet Smart, usando como filtro a Tabela USDA. Os resultados foram comparados aos valores de referência para escolares, estabelecidos pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013 de modo a suprir no mínimo 20% das necessidades diárias para uma refeição. A diferença entre os grupos foi verificado com os testes de Teste t de Student para amostras independentes e de Mann-Whitney, segundo a normalidade dos dados, após a análise dos resultados do teste de Kolmogorov- Smirnov. Teste de ANOVA foi realizado para verificar a diferença entre os cinco dias de aferição em uma mesma escola. Considerou-se estatisticamente significantes, os valores de  $p < 0,05$ . O software SPSS, versão 19, foi utilizado para realização dos testes estatísticos.

## **Resultados**

A quantidade média de energia e macronutrientes ofertados em ambas as gestões, praticamente em todas as escolas ultrapassaram a recomendação do PNAE. Nas escolas terceirizadas ocorreu por maior quantidade de carboidrato e proteína. Já nas escolas de autogestão, o componente energético foi influenciado pela oferta superior de proteínas e lipídios. Entre os micronutrientes ofertados, alguns não atingiram a recomendação da legislação como a vitamina A e o cálcio, que ficaram abaixo dos parâmetros estabelecidos na Portaria nº26, em ambas as gestões avaliadas. A oferta de vitamina C, ferro e magnésio foram inferiores aos valores preconizados pela legislação, somente nas escolas terceirizadas. O consumo de vitamina C diferiu significativamente entre as escolas (autogestão:  $11,62 \text{ mg} \pm 1,26$ ; terceirizada:  $5,87 \pm 1,06$ ;  $p=0,044$ ). Já o sódio, foi elevado, em todas as escolas avaliadas, mas em um dos cardápios da escola terceirizada, este valor foi 6,5 vezes maior que o estabelecido na portaria do PNAE.

## **Conclusão**

Ambas as gestões apresentaram dificuldade para adequarem-se aos parâmetros estabelecidos pela Resolução nº26, porém, as escolas terceirizadas foram as que apresentaram maior inadequação, quanto a oferta semanal de frutas, principalmente aquelas fontes de vitamina C.

## **Referências**

FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; SEED, Secretaria de Educação à Distância. 2ª ed., atual. Brasília: MEC, FNDE, SEED, 2008 [acesso 2014 set 15]. Disponível em: .

Brasil. Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE/ nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 2013 [acesso 2013 ago 21]. Disponível em: . [ Links ]

Danelon MS, Danelon MAS, Silva MV. Programa Nacional de Alimentação Escolar: experiências da autogestão e da terceirização. Segurança Alimentar e Nutricional [Internet]. 2009 [acesso 2014 set 16]; 16(2): 110-133. Disponível em: <[http://www.unicamp.br/nepa/arquivo\\_san/volume\\_16\\_2\\_2009/6\\_MarianaDanelon%5B110-133%5D.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/volume_16_2_2009/6_MarianaDanelon%5B110-133%5D.pdf)>.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Merenda escolar; PNAE; Programa de auto gestão; Terceirização da merenda escolar



# AVALIAÇÃO DE CONSUMO DE SÓDIO EM UM HOSPITAL DA REGIÃO OESTE DE SANTA CATARINA

LÚCIA CHAISE BORJES; LIANE KUMM; LILIANE ALVES

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*lborjes@unochapeco.edu.br*

## Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são a maior causa de morte em todo mundo. Dentre essas DCNT há a hipertensão que vem tendo grande incidência em varias faixas etárias e preocupando os profissionais de saúde. Um dos motivos que contribui para o aumento da pressão arterial é o excesso de consumo de sódio (OMS, 2014). No ambiente hospitalar nem sempre é possível agradar o paladar e cumprir a sua real necessidade de nutrientes, especialmente quando se trata de consumo de sódio. Um dos objetivos da dieta é melhorar a palatabilidade do alimento, para garantir que a conduta nutricional seja bem aceita pelo paciente (MONTEIRO, 2009). Uma das estratégias é a utilização de ervas e especiarias, que são utilizadas nas preparações culinárias para melhorar a palatabilidade dos alimentos (ANGELIS, 2005).

## Objetivos

Verificar se a utilização de sal temperado com ervas e especiarias pode ser uma alternativa para reduzir o consumo de sódio nas refeições servidas em um hospital da Região Oeste de Santa Catarina.

## Metodologia

Os dados foram coletados no mês de maio e junho de 2015. Durante uma semana foi quantificado o consumo de sal puro em quilogramas, sem considerar o sódio intrínseco dos alimentos. Essa quantificação se deu da seguinte maneira: Quantidade de sal na cozinha e no estoque no primeiro dia + quantidade de sal que entrou no estoque no período – Quantidade de sal na cozinha e no estoque no último dia = Consumo de sal de uma semana. Esse valor foi dividido pelo número de refeições do mesmo período. Na segunda semana foi retirado todo o sal puro e substituído por receitas de sal com ervas e especiarias, e feito o mesmo controle anterior durante uma semana, que foi contabilizado e dividido pelo número de refeições servido no período. O cardápio nas duas semanas foi o mesmo. As colaboradoras utilizaram o sal na primeira semana conforme a orientação do local. Na segunda semana foram orientadas pelas pesquisadoras a utilizar os sais temperados com parcimônia, degustando as preparações.

## Resultados

O consumo de sal comum na primeira semana foi de 25,735 kg, resultando num consumo per capita de 5,44 g. Na segunda semana foi de 21,988 kg e 4,53 g, respectivamente. Verificou-se que com o uso de sal temperado com ervas e especiarias houve a redução de 0,9g de sal por refeição, representando 16,73%. Mesmo com esse resultado expressivo, o consumo de sal nas duas principais refeições feitas no hospital diariamente, almoço e janta, ainda está acima do recomendado pela OMS (2014) para consumo diário, em 13,25%. Para reduzir o consumo de sódio, e se adaptar a uma redução em sal, as papilas gustativas presentes em nossa boca, demoram cerca de 3 meses. Basta retirar o sal gradualmente, ou substituí-lo por ervas, para que as pessoas se acostumem com a ausência do sódio (BANNWART; SILVA; VIDAL, 2014).

## Conclusão

Os resultados deste estudo confirmam que ervas e especiarias podem reduzir o consumo de sal e conseqüentemente do sódio, e que ainda contribuem para realçar o sabor dos alimentos, deixando a comida mais atrativa. Pequenas reduções no consumo de sal trazem benefícios à saúde das pessoas, auxiliando a prevenir e reduzir a prevalência de hipertensão arterial e a mortalidade por doenças cardiovasculares. Intervenções educacionais devem ser feitas a população em geral, tanto sobre o controle da adição de sal durante o preparo dos alimentos, quanto na moderação à ingestão de alimentos processados, além de políticas públicas, que contribuam para a redução do sódio em produtos industrializados.

## Referências

ANGELIS, R.C. A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.  
MONTEIRO, M.A.M. Percepção sensorial dos alimentos em idosos. Revista Espaço para a Saúde, Londrina, v. 10, n.

2, p. 32-42, jun., 2009.

BANNWART, G.C.M.C.; SILVA, M.E.M.P.; VIDAL, G. Redução de sódio em alimentos: panorama atual e impactos tecnológicos, sensoriais e de saúde pública. Revista Nutrire, São Paulo, v. 39, n. 3, p. 348-365, dez., 2014.

OMS - Organização Mundial da Saúde. Hipertensão. Disponível em: <http://www.who.int/topics/hypertension/en/>. Acesso em 08 ago. 2014.

**Palavras-chave:** Especiarias; Hipertensão; Serviço Hospitalar de Nutrição; Sódio na dieta

# **AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DE FORNECEDORES EM UNIDADES DE NUTRIÇÃO DE UM COMPLEXO HOSPITALAR PÚBLICO.**

FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VILMA LUIZ RIBEIRO; CRISTINA TERUKO KARIYA; ROSIRIS ALONSO

<sup>1</sup> HC FMUSP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Universidade de São Paulo

*fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br*

## **Introdução**

A Avaliação de Desempenho de Fornecedores é uma das etapas da gestão da cadeia de suprimentos, realizada através da utilização de indicadores e critérios que devem estar inseridos nas atividades de rotina da instituição, bem como de seus parceiros, pois definem políticas a serem adotadas, visando a qualidade de produtos e processos (CASTANHEIRA 2015). A medição da performance dos fornecedores combina múltiplos fatores parciais de desempenhos representados por variáveis. Em qualquer caso, uma metodologia de classificação destes fatores pode ajudar a definir algumas práticas básicas e a selecionar a que fornecedores cada uma delas deve ser destinada (SELLITTO 2009). O nível de serviço prestado pelos fornecedores pode ser mensurado por indicadores de desempenho como a porcentagem de entregas realizadas dentro do prazo, tempo de entrega, recebimento do pedido de acordo com as especificações ou a porcentagem de entregas devolvidas parcial ou integralmente. Um excelente desempenho no serviço oferecido aos clientes aumenta de modo substancial o valor agregado em toda cadeia de suprimentos (CONCEIÇÃO; QUINTÃO 2014). Com foco nas melhorias descritas, as unidades de nutrição de uma instituição pública na área da saúde realizaram em conjunto um trabalho de avaliação de desempenho de fornecedores.

## **Objetivos**

O objetivo do trabalho foi demonstrar os resultados da Avaliação de Desempenho de Fornecedores após implantação de ações para melhorias.

## **Metodologia**

A avaliação de Desempenho de Fornecedores das unidades de nutrição de uma instituição pública, cuja aquisição de insumos é feita em processo licitatório foi realizada no período entre 2014 e 2015, baseada em critérios pré-estabelecidos divididos em etapas: • Recebimento da matéria prima usando indicadores referentes aos prazos e condições de entrega; • Avaliação do produto no período de armazenamento; • Registro das não conformidades; • Ações corretivas adotadas pelos fornecedores; • Participação nos encontros de fornecedores promovidos pela instituição e os resultados obtidos nas visitas técnicas. Estas etapas receberam pontuação que permitiram a classificação em três níveis: Satisfatório, Parcialmente Satisfatório e Insatisfatório. Porém para a adoção de planos de ação, consideram-se as 2 últimas classificações. Mensalmente, os fornecedores que não atingem as metas recebem avaliações de desempenho parcial e, após a tabulação anual, todos são informados dos resultados obtidos, sendo solicitados planos de ação com prazos de implementação. Baseadas nos dados de 2014 foram adotadas medidas para melhoria para os fornecedores classificados como Parcialmente Satisfatórios e Insatisfatórios, como a capacitação em ações corretivas e preventivas e a atualização do Manual do Fornecedor, este elaborado pelas unidades de nutrição da instituição, onde estão definidos critérios para o fornecimento de gêneros e materiais. Nesta atualização foram enfatizadas “normas” para não conformidades observadas, sendo confeccionado e enviado documento com reorientações sobre os itens não conformes.

## **Resultados**

Na Avaliação de Desempenho de Fornecedores de 2014, 27% dos fornecedores foram classificados como Satisfatórios e 73% como Parcialmente Satisfatórios e Insatisfatórios. Em 2015, esses índices foram de 48% e 52% respectivamente.

## **Conclusão**

Os resultados apresentaram melhora do nível de desempenho classificado como satisfatório demonstrando que os planos de ações foram efetivos.

## **Referências**

CASTANHEIRA, F.A. Indicadores de logística e de produção de refeições. In: ISOSAKI, M.; GANDOLFO A.S.; JORGE A.L.; EVAZIAN D.; CASTANHEIRA, F.A.; BITTAR, O.J.N.V. Indicadores de nutrição hospitalar. São Paulo, Editora Atheneu, 2015. p.25-36.

CONCEIÇÃO, S.V.; QUINTÃO, R.T. Avaliação do desempenho logístico da cadeia brasileira de suprimentos de refrigerantes. *Gestão & Produção*, v.11, n.3, p.441-453,2004.

RODRIGUES, D.M.; SELLITTO, M.A. Análise do desempenho de fornecedores de uma empresa de manufatura apoiada em análise de aglomerados. *Production*, v.19, n.1, p.55-69, 2009.

**Palavras-chave:** Avaliação de Desempenho; Avaliação de Fornecedores; Medição de Desempenho

# **AValiação DE ESCOLHAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS**

BÁRBARA VAZ FERNANDES MOREIRA; ANA ISA RAMOS DE LOURENÇO; ALINE GOMES DE MELLO; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*bvazfm@hotmail.com*

## **Introdução**

A adolescência é uma fase marcada por significativas mudanças biológicas, psicológicas e sociais e reflete um estilo de vida, envolvendo os hábitos e atitudes, incluindo os alimentares iniciados desde a infância(1). Nessa fase é frequente o alto consumo de alimentos ricos em açúcar, sódio e gordura e baixo consumo de frutas e hortaliças. Tais práticas, associadas à falta de atividade física, indicam aumento na prevalência de sobrepeso, obesidade, doenças crônicas não transmissíveis e risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, cada vez mais precoce(2). Desse modo, a escola é um espaço propício para consolidação de conhecimento sobre alimentação e nutrição, sendo possível desenvolver, por meio da educação, hábitos que podem influenciar nas escolhas alimentares.

## **Objetivos**

Avaliar as escolhas alimentares de estudantes de ensino médio de escolas públicas e privadas do município do Rio de Janeiro.

## **Metodologia**

Trata-se de pesquisa descritiva, com delineamento transversal, realizada em agosto de 2015 com alunos do 1º ao 3º ano do ensino médio, de escolas públicas e privadas do município do Rio de Janeiro, durante o evento "Conhecendo a UFRJ". Utilizou-se como instrumento de coleta de dados, formulário contendo: nome, gênero, idade, ano escolar, tipo de escola (pública ou privada) e lista com opções de escolha de alimentos saudáveis (Arroz + feijão; pelo menos 1 folhoso; pelo menos 1 legume; prato colorido e fruta como sobremesa) e não saudáveis (mais que 1 prato proteico; mais que 1 alimento rico em carboidrato; fritura e doce como sobremesa), além do aplicativo desenvolvido pelo CRN-4ª Região intitulado "Vamos montar seu prato"(3). Os estudantes se cadastravam e iniciavam as escolhas alimentares para a composição de uma grande refeição (almoço ou jantar) habitual e de uma sobremesa. Após a atividade foram dadas orientações sobre alimentação saudável e distribuídos materiais educativos.

## **Resultados**

Participaram 187 estudantes, com idade média de 17 anos, 59% de escolas públicas e 41% de escolas privadas, sendo 146 do gênero feminino, sendo 87 (60%) de escola pública. Com relação às alunas de escola pública 83% escolheram, pelo menos, um folhoso, alimento rico em carboidrato (56%) e fruta como sobremesa (53%). Já as alunas de escolas privadas escolheram mais de um prato proteico por refeição (39%) e doce como sobremesa (53%). A escolha de pelo menos um legume foi equivalente para as alunas de escola pública e privada (68%). A escolha de fritura foi aproximada entre as alunas de escola pública (16%) e privada (13%). Quanto aos 24 alunos de escolas públicas, 71% escolheram pratos ricos em carboidrato, fritura (37,5%) e doces como sobremesa (54%). Apenas 25% optaram por, pelo menos, um legume. Entre os 17 alunos de escolas privadas, 76% escolheram pelo menos um folhoso, um legume por refeição (53%) e fruta como sobremesa (59%). A escolha de, pelo menos, um prato proteico por refeição foi similar nos dois grupos (escola pública e privada). Houve alto percentual de escolha de arroz com feijão, tanto para alunas (86%), quanto para alunos (93%) de escolas públicas e privadas.

## **Conclusão**

As alunas apresentaram semelhança quanto às escolhas alimentares, enquanto os alunos de escolas privadas apresentaram escolhas mais saudáveis na hora de montar seu prato, sendo importante a realização de atividades de educação alimentar e nutricional no espaço escolar, que inclua os estudantes dessa faixa etária.

## **Referências**

1. SILVA, Dayanne Caroline de Assis; FRAZÃO, Iracema da Silva; OSÓRIO, Mônica Maria. Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 11, nov. 2015. Disponível em: . Acessado em: 17 mar. 2015.
2. COUTO, Shanda de Freitas et al. Frequência de adesão aos "10 Passos para uma Alimentação Saudável" em

escolares adolescentes. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, maio 2014. Disponível em: . Acessado em: 17 mar. 2015.

3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-4ª REGIÃO. Vamos montar seu prato. Disponível em: <http://www.crn4.org.br/vamos-montar-seu-prato.php>. Acessado em: 12 e13 de ago. 2015.

**Palavras-chave:** Escolhas alimentares; Adolescentes; Escolas públicas; Escolas privadas

# AVALIAÇÃO DE IMPLANTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM VITÓRIA – ES

SULETE DRESCH

<sup>1</sup> UVV - Universidade Vila Velha  
*s.dresch@hotmail.com*

## **Introdução**

O presente estudo foi desenvolvido em unidade de alimentação e nutrição hospitalar que serve alimentação para pacientes, acompanhantes e funcionários de hospital público em Vitória-ES, que serve em média 350 refeições para funcionários/acompanhantes e 950 refeições para pacientes totalizando em média 1300 refeições/dia. É incessante a busca pela qualidade em todos os setores da atividade humana especialmente para os alimentos; qualidade significa competência, profissionalismo e, sobretudo, competitividade e produtividade. Pode-se afirmar que para a moderna indústria de alimentos, qualidade significa sobrevivência no mercado.

## **Objetivos**

Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN de um hospital público de Vitória – Espírito Santo, a partir da implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## **Metodologia**

O presente estudo se caracteriza em um estudo de campo retrospectivo comparativo entre os anos de 2013 e 2015. Foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar que serve alimentação para pacientes, acompanhantes e pacientes. Foi aplicada uma Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, recomendada por Saccol et al. (2012), tendo como base as legislações vigentes RDC nº 216/2004, CVS nº 5/13 e RDC nº 275/2002. Os índices encontrados foram comparados com uma lista de verificação igual a aplicada no serviço realizado em dezembro de 2013, disponibilizada pela nutricionista do local. Em 2013, o espaço físico passou por reformas e ocorreu a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## **Resultados**

Foram avaliados 183 itens, que foram classificados como adequados, inadequados e não aplicável. Após esta avaliação e contagem chegamos a classificação do serviço nos dois momentos avaliados. Então após computar os dados chegamos ao índice de 82,51 % de adequação, índice melhor do que o atingido em 2013 que foi de 66,12 % de adequação.

## **Conclusão**

O resultado do estudo comparativo feito entre os anos de 2013 e 2015 apresentou uma evolução produtiva levando-se em conta a reforma do espaço físico e a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, fazendo com que a classificação do estabelecimento passasse de regular para bom. Nos itens Manipuladores, Preparação do alimento e Matérias-primas, ingredientes e embalagens, permanecem com grandes riscos de contaminação, pois estes itens com baixo índice de adequação estão diretamente ligados a doenças transmitidas por alimentos, podendo causar muitos problemas uma vez que a unidade estudada é uma unidade hospitalar. Indicamos a realização um maior número de treinamentos voltados para os itens não satisfatórios. E manutenção cuidadosa nos itens que estão satisfatórios. Sempre visando a melhoria contínua do trabalho e produção do alimento seguro.

## **Referências**

- MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.
- OLIVEIRA & MAGRINE / Revista Uningá V.42, pp.54-58 (Out - Dez 2014) ISSN impresso: 1807-5053 | Online ISSN: 2318-0579 Disponível em : , Acessado em : 03 de junho de 2015.
- SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set. 2011.
- SPINELLI, M.G.N; COELHO, J.M; SACCOL, A.L.F. Comparação Das Boas Práticas Entre Restaurantes Comerciais Da Região Central E Região Sul Da Cidade De São Paulo (SP). Revista Univap – revista.univap.br São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 35, jul.2014. ISSN 2237-1753 SACCOL, A.L.F. Instrumentos de apoio para implantação de boas práticas em empresas alimentícias / Ana Lucia de Freitas Saccol, Lize Stangarlin, Luisa Helena Hecktheuer. – Rio de

Janeiro: Editora Rubio, 2012.

**Palavras-chave:** Avaliação qualidade de serviço; Manual Boas Praticas ; Controle higienico sanitario alimentos; rdc nº 216



# AVALIAÇÃO DE UMA UAN PARA CERTIFICAÇÃO DA ABNT NBR 15.635

TATIANE APARECIDA SCHMITT; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; ROBERTA RAMOS JULIANO; ALINE MARIA SALAMI; PATRICIA LOVATEL ACIOLY

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SANTA CATARINA, <sup>2</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SANTA CATARINA

*ihclemente@live.estacio.br*

## Introdução

Os estabelecimentos que trabalham com a produção e a distribuição de refeições para qualquer tipo de coletividade são denominados Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. Esse tipo de segmento é responsável pela alimentação coletiva e comercial realizada fora de casa englobando assim, restaurantes comerciais, institucionais, comissarias e hotéis. Todos esses estabelecimentos devem fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e, principalmente, garantir aos seus clientes alimentos seguros sob o ponto de vista higiênicos sanitário (BERNARDO; VALENTIM; OLIVEIRA; RAMOS, 2014). Diante dessa realidade, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) criou em novembro de 2008 a Norma Brasileira (NBR) n.º 15635, exclusiva para serviços de alimentação e baseada na RDC n.º 216/2004, pela qual especifica os requisitos de Boas Práticas no Serviço de Alimentação (BPSA) e dos Controles Operacionais Essenciais (COEs) a serem seguidos para que esses estabelecimentos possam comprovar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo (ABNT, 2008; MEDEIROS, et al., 2012).

## Objetivos

O objetivo deste estudo é avaliar as condições de estrutura da UAN para implantação da NBR 15635:2008.

## Metodologia

O estudo foi realizado nos meses de março a junho de 2015, caracterizando-se como um estudo transversal realizado numa UAN situada numa empresa de bebidas em Antonio Carlos. Foi feita uma avaliação do local através do check list padrão de auditoria da NBR ABNT 15.635. Para cada item avaliado foi atribuído: Não se aplica (NA), Não conforme (NC) e Conforme (C). Os resultados foram obtidos de forma que a soma dos requisitos de cada item acima listado foi atribuído o valor de 100% e a soma dos itens conformes foi verificado o percentual de adequação de cada item.

## Resultados

O presente trabalho apresentou 100% de adequação nos itens quanto ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, Seleção para fornecedores e Aquisição de Insumos, Garantia de qualidade do alimento pronto e o aproveitamento de sobras. Os outros itens ficaram em 10% e 60 % de inadequação. O Controles Operacionais Especiais (COE), que inclui coleta de amostras, temperaturas dos alimentos e equipamentos, apresentou apenas 10% dos itens não conformes com a legislação, pelo fato de não ocorrer avaliação das causas da ocorrência de desvios ocorridos durante o monitoramento de temperatura. O Descarte de efluentes ou fossa séptica e caixa de gordura, 66,6% dos itens estão em não conformidade, uma situação crítica. Com relação à avaliação de todos os itens com a ABNT NBR 15.635, a unidade apresenta-se com 68% de adequação, 32% de itens não conforme. O treinamento e a capacitação dos funcionários tem muita importância na diminuição destas não conformidades (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013).

## Conclusão

Tendo em vista a importância de se adequar a norma, a adoção de ações corretivas com relação aos requisitos citados acima é essencial para garantir a qualidade das refeições e segurança dos clientes. É possível implantar a norma ABNT NBR 15.635:2008 em estabelecimentos do segmento de serviço de alimentação.

## Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 15635: Serviços de Alimentação - Requisitos de Boas Práticas Higiênico-sanitárias e Controles Operacionais Essenciais. Rio de Janeiro, 2008.

BERNARDO, P. V.; VALENTIM, E. C. N. ; OLIVEIRA, A. E. S.; RAMOS, S. A. Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. UNOPAR CientCiêncBiol Saúde 2014;16(4):265-70, 2014. Disponível em: <http://www.pgss.com.br/revistacientifica/index.php/biologicas/article/view/1480/1263> Acesso em

12/04/2015.

MESSIAS, G. M.; REIS, M. E. R.; SOARES, L. P.; FERNANDES, N. M.; DUARTE, E. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de Restaurantes do tipo self service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro, RJ. Revista Eletrônica Novo Enfoque, ano 2013, v. 17, n. 17, p. 73 –88. Disponível em: <http://www.castelobranco.br/sistema/novoenfoco/files/17/12-giselle-bolsista-erik.pdf> Acesso em 12/06/2015.

SOUZA, M. S.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de santa maria (RS). Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., Araraquara v. 24, n. 2, p. 203-207, abr./jun. 2013. Disponível em:<http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/article/view/203/2149>. Acesso em 11/05/2015.

**Palavras-chave:** UAN; ABNT; Adequação ; Implantação

# AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO X TEMPERATURA DO ALMOÇO E JANTAR EM UM HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO DE GRANDE PORTE DO SUL DO BRASIL.

MARGARETH DRUZIAN DE CASTRO; ANA KAROLINA COIMBRA MENGER

<sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*mdcastro@hcpa.edu.br*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição têm como objetivo elaborar e servir refeições adequadas sob o aspecto sensorial, nutricional e higiênico-sanitário, sem exceder os recursos financeiros previamente estabelecidos (Abreu, Spinelli e Souza Pinto, 2009)<sup>1</sup>. O binômio tempo e temperatura são considerados fatores ambientais que mais afetam o crescimento de micro-organismos patógenos nos alimentos (SILVA JUNIOR, 2005)<sup>2</sup>. Este binômio é também um parâmetro utilizado no método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle que se baseia em princípios e conceitos preventivos pretendendo-se indicar pontos ou etapas onde se podem controlar os perigos e conseqüentemente o processo de produção e distribuição dos alimentos através da aplicação de medidas que permitam assegurar a inocuidade dos alimentos (SIMON et al., 2007)<sup>3</sup>.

## Objetivos

Avaliar o binômio tempo/temperatura das refeições quentes destinadas a pacientes no almoço e jantar e propor alternativas necessárias para adequar este processo.

## Metodologia

Relato descritivo baseado na coleta de dados no período de setembro a outubro de 2015 no Serviço de Nutrição e Dietética em um Hospital Público Universitário de grande porte do sul do país, usando como base a resolução nº216/2004<sup>4</sup> e portaria estadual nº78/2009<sup>5</sup>. O Serviço de Nutrição deste Hospital fornece em torno de 10.000 refeições/dia (aqui computadas todas as refeições, dietas enterais e mamadeiras). A temperatura foi aferida no balcão da distribuição centralizada, com um termômetro digital tipo "espeto" e nas copas das unidades de internação com prato teste por amostragem em 05 copas no almoço e jantar, a temperatura foi aferida com termômetro infravermelho, medidos em quatro momentos: prato teste na Produção de Alimentos, antes de ser colocado no reaquecimento, após o reaquecimento e no final da distribuição aos pacientes. As copas escolhidas para esta aferição são representativas do grupo de horários em que ocorre este processo. Registrou-se também o tempo em que o alimento ficou com a temperatura abaixo de 60°C.

## Resultados

No balcão centralizado 88% (N=540) das preparações estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Em 10% (N=10) das copas o tempo do alimento em temperatura ambiente ficou dentro dos 30 minutos. No primeiro momento, no prato teste na Produção de Alimentos apenas 13,5% (N=38) estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Após o aquecimento do carro térmico por 30 minutos 42,9% (N=35) dos alimentos estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  e no final da distribuição 27,3% (N=33) estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Alguns ajustes na rotina foram necessários e testados em 02 copas, obtidos os seguintes resultados: no prato teste na Produção de Alimentos apenas 12,5% (N=08) estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . O tempo de montagem do carro foi controlado em 30 minutos, após o aquecimento de 30 minutos 100% (N=08) dos alimentos atingiram a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  e no final da distribuição 95,75% (N=08) dos alimentos atingiram a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ .

## Conclusão

Para o cumprimento do binômio tempo/temperatura os carros térmicos devem descer para a distribuição centralizada de alimentos aquecidos por 10 minutos, a montagem do carro térmico na copa deve ser no máximo em 30 minutos, colocar o carro térmico na estação logo após montado, tempo de reaquecimento de 30 minutos, portas fechadas desde a copa até o momento de servir e na distribuição das refeições aos pacientes.

## Referências

1. Abreu, E.S.; Spinelli, M.G.N; Souza Pinto, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: editora Metha, 2009.
2. Silva Jr, E.A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6a. ed. São Paulo: livraria Varela.

2005.

3. Simon, M.I.S.S.; Freimüller, s.; Tondo, E.C.; Ribeiro, A.S.; Drehmer, M. qualidade microbiológica e temperatura de dietas enterais antes e após implantação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Revista de Nutrição. V.20, n.2, 2007.
4. ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Res. RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF, 2004.
5. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009. Secretaria da Saúde do Estado do RGS. 2009.

**Palavras-chave:** Temperatura; Tempo; Doenças transmitidas por alimentos

# AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR EM BIGUAÇU-SC

LETICIA PETRY; PATRICIA LOVATEL ACIOLY; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; ROBERTA JULIANO RAMOS; ALINE MARIA SALAMI

<sup>1</sup> CEUESC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DE SANTA CATARINA, <sup>2</sup> CEUESC - Centro Universitário Estácio de Santa Catarina, <sup>3</sup> CEUESC - Centro Universitário Estácio de Santa Catarina  
*leticia\_le\_27@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil, a média de desperdício por pessoa é de 150 gramas de alimento por dia, gerando um desperdício de até 55 kg de alimentos por pessoa em um ano. A Unidade de Alimentação e Nutrição escolar deve oferecer cardápios saudáveis, que atendam às necessidades nutricionais e levem em consideração a cultura alimentar dos alunos. Diversos fatores influenciam o desperdício, entre eles a preferência alimentar dos alunos, apresentação do cardápio, porcionamento, temperatura, horário e tempo do intervalo escolar, tipo da preparação, capacitação continuada dos funcionários e planejamento inadequado do cardápio.

## Objetivos

Avaliar o desperdício de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar no município de Biguaçu/SC.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal. A coleta de dados foi realizada no período de quinze dias consecutivos. Para obtenção do peso das preparações foi utilizada uma balança da marca C&F com capacidade mínima de 5g e máxima de 15 Kg. Para calcular o peso total dos alimentos produzidos e distribuídos foram descontados os pesos das cubas, panelas e/ou recipientes. Foi aferido o peso da sobra limpa. Para obter o peso dos alimentos distribuídos foi utilizado o peso total de alimentos produzidos subtraindo pelo peso total das sobras limpas. Para determinar a porcentagem de sobras limpas foi usado o total de alimentos produzidos subtraído pelo total dos alimentos distribuídos, dividido pelo total dos alimentos produzidos e multiplicado por 100. Os índices de sobras são classificados como aceitáveis percentuais até 3%. Para determinar o resto-ingesta foram descartados ossos, cascas de frutas e outros. Para estabelecer a porcentagem de resto-ingesta foram utilizados o peso da refeição rejeitada dividido pelo peso da refeição distribuída e multiplicado por 100. O resto-ingesta foi classificado em ótimo, bom, regular e péssimo. São classificados como ótimo aqueles que não ultrapassam 5% dos alimentos distribuídos, quando o desperdício está em 5% a 10% são classificados como bom, de 10% a 15% são regulares e os que ultrapassam os 15% são classificados como péssimo

## Resultados

Foram analisadas 1766 refeições, totalizando 437,9Kg de alimentos distribuídos. Obteve-se uma média de resto ingesta de 6,99% sendo classificada como bom, portanto aceitável; enquanto que a média de sobras foi de 12,90%, classificado como inaceitável. Observou-se que as preparações do tipo lanche (saladas de frutas, iogurtes, bolos, etc.) tiveram maior índice de sobras quando comparadas às preparações do tipo refeição (arroz, feijão, carne e salada). Percebe-se que 73% do cardápio dos quinze dias coletados apresentam percentuais de sobras com classificação inaceitável. Verificou-se que 81% dos alimentos distribuídos foram consumidos, enquanto 19% dos alimentos produzidos não foram consumidos, sendo descartados e gerando desperdício. Com essa quantia de alimentos, poderiam ser alimentados 941 escolares ou poderiam servir 8 dias de refeição escolar nessa UAN.

## Conclusão

Os resultados mostram a falta de planejamento da UAN e necessidade de ajustes na elaboração do cardápio.

## Referências

- Amorim FP. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição de escola estadual com regime de internato na cidade de Guarapuava – Paraná. Departamento de Nutrição, da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), Guarapuava, 2010
- Campos VLO. Estudo dos desperdícios alimentares em meio escolar. Faculdade de ciências da nutrição e alimentação de Porto. Porto, 2010.
- Moura PN, Honaiser A, Bolognini MCM. Avaliação do índice de resto ingestão e sobras em unidade de alimentação e

nutrição (UAN) do colégio agrícola de Guarapuava (PR). ISSN: 1980-2404. Revista Salus-Guarapuava (PR). Jan/Jun. 2009.

Pikelaizen C, Spinelli MGN. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. Revista Univap, v. 19, n. 33, ISSN 2237-175. São José dos Campos/SP: set, 2013.

Spegorin LA, Moura PN. Monitoramento de sobras limpas: Um passo para a redução do desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição. Revista Salus –Guarapuava, PR, Jan./jun., 2009.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos; Serviços de alimentação; Escola

# AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES NO PERCENTUAL DE ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.

TIANE TAMBARA SIMÕES; LUIS FELIPE DIAS LOPES

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*tianetambara@hotmail.com*

## Introdução

Conforme Campos et al. (2009), uma medida fundamental para garantir a qualidade da refeição, visando também à prevenção de doenças veiculadas por alimentos, inclui treinamento e a conscientização dos manipuladores sobre técnicas adequadas, higiene pessoal correta, avaliação de saúde, implementação e execução das boas práticas de produção, além da supervisão constante.

## Objetivos

O objetivo geral do trabalho consistiu em avaliar o impacto da capacitação de colaboradores no percentual de adequação às Boas Práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria

## Metodologia

O presente estudo foi realizado somente no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria - Campus I (unidade produtora de refeições), sendo que participaram das capacitações 116 colaboradores. Para elaboração da capacitação, realizou-se uma pesquisa da literatura específica para Serviços de Alimentação e Nutrição, como também, consultou-se a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria nº78, de 30 de janeiro de 2009. Na avaliação do percentual de adequação das Boas Práticas perante a legislação, aplicou-se a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº78/ 2009, a qual foi realizada antes e após a capacitação com os colaboradores; com o intuito de verificar se, após a capacitação, o percentual de adequação às Boas Práticas modificou. Após, calculou-se o percentual de adequação do estabelecimento e o classificou de acordo com os critérios utilizados por Avegliano (2010), que classifica os estabelecimentos em grupo 1, os itens que apresentaram de 76% a 100% de conformidades com as Boas Práticas; grupo 2 os que obtiveram de 51% a 75% e; grupo 3 de 0% a 50%.

## Resultados

A Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº78/2009 contempla 153 subitens. No entanto, nessa pesquisa, foram avaliados 150, já que três subitens não se aplicam ao local. Na primeira aplicação da lista, 133 estavam adequados. Dessa forma, o percentual de adequação nessa primeira etapa foi de 88,7%, ou seja, segundo os critérios utilizados por Avegliano et al. (2010), o local se encaixa no grupo 1. Na segunda aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a qual foi realizada após a capacitação dos colaboradores, os mesmos itens foram analisados e, verificou-se que 136 dos itens estavam adequados. Com relação ao percentual de adequação, na segunda aplicação da lista o estabelecimento atingiu 90,6% de adequação, permanecendo no grupo 1, segundo a classificação de Avegliano et al.(2010). Entretanto, se utilizássemos a classificação de Couto et al. (2005) o RU deixaria de ser um estabelecimento com bom percentual de adequação (76% a 89,9%) e se classificaria em um estabelecimento com ótimo percentual de adequação (90% a 100%).

## Conclusão

O principal intuito desse estudo foi o de demonstrar a importância da capacitação dentro de um Serviço de Alimentação e o quanto ela pode impactar na qualidade do serviço prestado, sendo que isso foi evidenciado na segunda aplicação da lista, a qual teve um incremento no percentual de adequação após a realização da capacitação junto aos colaboradores. O estudo também evidencia que, para o cumprimento da legislação e adequação das Boas Práticas do local, a capacitação pode ainda ser um espaço de discussão e transmissão de conhecimento técnico, visando o aprimoramento dos saberes teórico- prático de cada colaborador.

## Referências

1. AVEGLIANO, R. P.; FÁVERO, S. M.; SILVA, C. V.; CORSO, S. M. Check-list unificado para classificação higiênico-sanitária de restaurantes. *Higiene Alimentar*. São Paulo. 2010; 24 (183):45-55.

2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº216. De 15 de set. de 2004.
3. CAMPOS, A. K. C.; CARDONHA, A. M. S.; PINHEIRO, L. B. G.; FERREIRA, N. R.; AZEVEDO, P. R. M.; STAMFORD, T. L. M. Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal schools of Natal, Brazil. Food Control, v. 20, p. 807-810, 2009.
4. COUTO, S. R. M.; LANZILLOTTI, H. S.; CARVALHO, R. A. W. L.; LUGO, D. R. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. Higiene Alimentar, v. 19, n. 131, p. 15-18, 2005.
5. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. Portaria nº78, de 28 de janeiro de 2009 da Secretaria Estadual da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova a norma para o curso de capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Porto Alegre - RS, 30 de janeiro de 2009.

**Palavras-chave:** Qualidade; Capacitação; Colaboradores



# AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

BEATRIZ OLIVEIRA DA CRUZ; MAÍRA LOPES MAZOTO

<sup>1</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

*mairamazoto@gmail.com*

## Introdução

Estudos mostram que o hábito de vida dos brasileiros, caracterizado por práticas alimentares inadequadas e sedentarismo, tem correlação com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Considerando a importância da alimentação do trabalhador, visto que seu rendimento tem relação direta com sua saúde e seus hábitos alimentares, e observando o consumo excessivo de alimentos ricos em gordura, açúcar, sal e proteína na unidade estudada, o presente estudo visou promover a escolha de uma alimentação saudável pelos trabalhadores usando a educação nutricional como instrumento para reduzir o risco de doenças e aumentar a sua qualidade de vida.

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar o impacto de ações educativas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada, visando à promoção da saúde dos clientes através da promoção de hábitos alimentares saudáveis.

## Metodologia

Este estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição que fornece, em média, 390 refeições para os trabalhadores de uma empresa localizada na cidade do Rio de Janeiro. A unidade estudada possui um contrato de terceirização e oferece um cardápio de luxo para trabalhadores com nível de atividade física leve (engenheiros e funcionários da área administrativa). Os alimentos saudáveis escolhidos no estudo foram: Alface e tomate, e os alimentos não saudáveis foram: batata frita e sal. As ações educativas utilizaram folders explicativos dispostos no refeitório da unidade por cinco dias no horário de almoço. Eles ressaltavam os benefícios e malefícios do consumo dos alimentos/preparações, tendo como base as recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os alimentos/preparações escolhidos para o estudo foram pesados antes e após as ações educativas, num período de cinco dias cada, visando verificar o impacto da educação nutricional no consumo alimentar da clientela atendida.

## Resultados

No presente estudo, foi possível observar o aumento do consumo de preparações saudáveis (alface e tomate, 51,7% e 37,8%, respectivamente) e redução do consumo de uma das preparações não saudáveis (batata frita: 38,3%). No entanto, houve o aumento do consumo do sal (39,6%), que pode ser explicado pelo uso do mesmo como tempero da salada.

## Conclusão

A ação educativa implementada na unidade resultou no aumento no consumo de alface e tomate, na redução do consumo da batata frita e aumento do consumo de sal. Diante disto, apesar do curto período disponível para ação educativa e avaliação do seu impacto, verificou-se que é possível mudar os hábitos alimentares através da educação nutricional. Assim, o nutricionista, principal ator nesse processo, não deve negligenciar suas funções como promotor da saúde, buscando sempre auxiliar na melhoria da qualidade de vida da população.

## Referências

- COLLE, G.D.; SOUZA, M.C.G. Educação Nutricional com enfoque no aumento do consumo de legumes e vegetais para clientes da Unidade de Alimentação e Nutrição da Empresa X da cidade de Içara – SC. Revista de Iniciação Científica da UNESC, Santa Catarina, 6(1), 2008.
- BOOG, M.C.F. Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro. R. Nutr. PUCCAMP, Campinas, 10(1): 5-19, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe técnico nº 9, de 21 de maio de 2004. Orientação para utilização, em rótulos de alimentos, de alegações de propriedades funcionais de nutrientes com funções plenamente conhecidas pela comunidade científica (item 3.3 da resolução ANVISA/MS nº 18/99).

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Educação nutricional; Unidade de alimentação e nutrição

# AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO - INGESTA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DA REGIÃO CENTRAL DO RS

DANIESKA MÜLLER RITZEL; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; SIMONE SARTORI MELLO; FERNANDA DE BONA CORADI; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*ritzeldani@gmail.com*

## Introdução

Devido ao acelerado ritmo de trabalho atual e à falta de tempo para o preparo de alimentos, a procura por realizar as refeições fora de casa aumentou consideravelmente nos últimos anos (DIAZ, 2003). Segundo dados da Food and Agriculture Organization of the United Nations (2013) o desperdício de alimentos chega anualmente a 1,3 bilhões de toneladas em todo mundo, sendo que 46% desse desperdício ocorrem nas etapas de processamento, distribuição e consumo. Especificamente para Unidades de Alimentação e Nutrição esse desperdício acarreta em perdas econômicas, mas também é responsável por gerar prejuízos ao meio ambiente, desperdício de recursos humanos na produção da refeição (FAO, 2013). A quantidade de restos pode ser utilizada para determinar a qualidade do serviço em geral (MARTINS et al, 2006). Portanto, avaliar o índice de resto ingestão torna-se um grande aliado para avaliar o desempenho dessas instituições (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar o desperdício alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma cidade da região central do RS.

## Metodologia

Este é um estudo descritivo, desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada de uma cidade da região central do RS que serve em torno de 300 refeições diárias. Os dados foram coletados de segunda a sexta, no período de 25 de janeiro a 12 de fevereiro. O peso do total de alimentos distribuídos referentes ao almoço foi verificado através da balança digital Toledo capacidade mínima de 0,2g e máxima de 50kg. Após a distribuição foi romanceado o resto ingestão, que são todos os restos de alimentos devolvidos no prato pelos comensais após o término da refeição, exceto casca de frutas, ossos e materiais descartáveis como sacos plásticos, guardanapos e palitos. Os cálculos de resto ingestão foram baseados em Vaz (2011).

## Resultados

Durante o período de três semanas em que a pesquisa foi desenvolvida pode-se observar que o índice de resto ingestão no almoço não ultrapassou a recomendação de Vaz (2011) que é de 2 a 5 %, a média encontrada foi de 4,96% de resto ingestão, valores dentro dos parâmetros aceitáveis. Apenas nos dias 2º, 10º e 14º os dados coletados ultrapassaram o percentual permitido, com valores de 6,57%, 6,11% e 6,56% respectivamente. O per capita de resto ingestão encontrado foi de 26,28g. Os valores obtidos estão de acordo com parâmetros recomendados por Vaz (2011), quais sejam: entre 15 a 45g. Porém, a empresa pesquisada preconiza que o resto ingestão per capita seja igual ou inferior a 15g. O que indica inadequação quanto ao recomendado pela empresa.

## Conclusão

Apesar da taxa de resto ingestão estar adequado à literatura, as metas da empresa não são satisfeitas. Um fator que pode ser determinante no rejeito alimentar é a falta de conscientização dos clientes quanto ao tema. No entanto, outros fatores também devem ser considerados, como: o apetite do cliente, os utensílios de servir ou pratos podem ser muito grandes levando os clientes a se servirem de quantidades que não vão consumir entre outros. Sendo assim, os registros presentes neste estudo servirão de subsídio para a implantação de medidas de redução de desperdício, como a criação de uma campanha de educação dos clientes, que torne possível a diminuição da taxa diária de resto-ingesta. Finalmente, torna-se evidente a necessidade de uma investigação mais aprofundada dos motivos desse desperdício.

## Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. Ed, São Paulo, Metha, 2013.

DIAZ, G. R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação

urbana. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

FAO, Food and Agriculture Organization. Food wastage footprint: Impacts on natural resources. Roma, 2013.

MARTINS, M.T.S, EPSTEIN, M., OLIVEIRA, D.R.M. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição, Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 20, n. 142, p. 52-57, 2006.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2. Ed. Brasília: S. ed., 2011.

**Palavras-chave:** Desperdício de Alimentos; Desempenho; Alimentação Coletiva

# AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO INGESTÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE EMPRESA MULTINACIONAL INSTALADA NO RIO DE JANEIRO - RJ

GABRIELA DE OLIVEIRA SALGADO; YONE DA SILVA

<sup>1</sup> UVA/RJ - Universidade Veiga de Almeida  
*yonenut@gmail.com*

## Introdução

Resto ingesta é definido como a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja do cliente. O percentual de resto ingesta representa a quantidade desses alimentos em relação à quantidade produzida

## Objetivos

O presente estudo teve como principal objetivo diagnosticar desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucionalizada, de uma empresa multinacional, localizada no município do Rio de Janeiro, através da quantificação do índice de resto-ingestão da unidade.

## Metodologia

A pesquisa compreende um estudo do tipo observacional transversal. A coleta de dados foi feita nos meses de junho a dezembro de 2013, somente nos dias úteis. As refeições avaliadas foram classificadas em: pequena refeição (desjejum) e grande refeição, (almoço e jantar). Para aferição dos pesos foi utilizada balança de mesa, marca Filizola, modelos BP6 nº1162, com pesagem mínima de 0,4Kg e máxima de 6Kg. Obteve-se o peso do resto ingestão através pesagem dos sacos de lixo em balança de ferro tipo plataforma, marca Filizola, modelo 160/300 ano 95 com capacidade de até 300 Kg, divisões de 100 gramas onde estavam os alimentos coletados na área de devolução de bandejas e utensílios. Para determinação do resto-ingestão per capita e percentual do resto-ingestão foram utilizadas as seguintes fórmulas, conforme Vaz (2011, p.92), onde: (Per capita do resto ingesta (Kg) = peso do resto / número de refeições servidas) e (% de resto ingesta = peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída). Os valores encontrados foram avaliados de acordo com Vaz (2011), que admite como aceitáveis percentuais de resto ingesta entre 2 e 5% da quantidade servida ou de 15 a 45g por pessoa. De forma complementar, os resultados obtidos nos percentuais de resto-ingestão foram avaliados conforme proposto por Aragão (2005, p.46), respeitando os seguintes intervalos: ótimos: índice de 0 a 3%; bom: 3,1 a 7,5%; regular: 7,6 a 10%; péssimo: acima de 10%. Os dados obtidos foram processados no software Tecfood®, e em planilha do programa Microsoft Office Excel 2007®, permitindo melhor avaliação.

## Resultados

O índice de resto-ingestão, tanto para pequena refeição quanto para a grande refeição, ficou dentro dos valores preconizados pela literatura, de acordo com Vaz (2011) obtendo-se como valores de resto-ingestão para desjejum: 0,004Kg/pessoa e 1,7% e resto-ingestão para grande refeição: 0,036Kg/pessoa e 3,8%. E ainda, segundo Aragão (2005), o serviço de desjejum da unidade estudada pode ser classificado como ótimo, por obter índice de resto-ingestão igual a 1,7%

## Conclusão

Os resultados observados no presente estudo permitem concluir quanto a adequação do resto-ingestão da unidade avaliada, aos parâmetros preconizados pela literatura. A manutenção desses índices é um desafio para a Unidade, pois o combate ao desperdício de alimentos traz benefícios significativos para o gerenciamento da UAN. Controlar restos de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve ser um instrumento não só para controle de custos, mas também para implantação do conceito de produção mais limpa, isto é, com menos descartes (resíduos orgânicos e descartáveis) e menor custo.

## Referências

ARAGÃO MFJ. Controle da aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação Institucional da cidade de Fortaleza-CE. Fortaleza. Monografia [Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação] - Universidade Estadual do Ceará; 2005.

VAZ CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Lge Editora; 2011

**Palavras-chave:** resto ingestão; desperdício; índice de resto ingestão

# AValiação DO ÍNDICE RESTO-INGESTÃO DE ACORDO COM O TEMPO DE INTERNAÇÃO DO PACIENTE EM UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN.

JÉSSICA RAISSA CARLOS GOMES; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; CAROLINE SOUZA DE FARIAS LEAL; MARIA EMÍLIA FERNANDES DA SILVA AMARO; MABEL DE ARAÚJO FIGUEIREDO DANTAS

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte , <sup>2</sup> HUOL - Hospital Universitário Onofre Lopes  
*csfleal@yahoo.com.br*

## Introdução

Pacientes internados em hospitais relatam frequentemente a diminuição do consumo alimentar. Ao longo dos dias de internação pode ocorrer regularidade no cardápio, fazendo com que a alimentação se torne algo monótono e sem prazer, resultando posteriormente em aversão e baixa ingestão (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013). Uma das formas de avaliação é pela determinação do Índice Resto- Ingestão (PAIVA et al., 2015).

## Objetivos

Avaliar o índice resto-ingestão de acordo com o tempo de internação do paciente em um hospital de alta complexidade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal quantitativo, realizado em um hospital de alta complexidade no município de Natal/RN, em novembro de 2015. A coleta ocorreu durante 5 dias, sendo o índice resto-ingestão obtido a partir da pesagem das bandejas do almoço em 3 momentos: vazia, após porcionamento e após distribuição. Retirou-se as cascas de frutas, talheres e descartáveis na pesagem. Utilizou-se a balança Mark S3201, carga mínima de 20g e máxima 3,2kg e os cálculos propostos por Vaz (2006). Considerou-se como índice de aceitação satisfatório, o percentual resto-ingestão inferior a 20% para coletividade enferma (ROLIM et al., 2011). Os dados relacionados ao tempo de internação dos pacientes foram colhidos do sistema eletrônico de gerenciamento de unidades do hospital. Para análise estatística, a amostra foi dividida em 5 grupos, de acordo com o tempo de internação: A- Pacientes com menos de 1 semana; B- Pacientes com 1 semana a menos de 2 semanas; C- Pacientes com 2 semanas a menos de 1 mês; D- Pacientes com 1 mês a menos de 2 meses; E- Pacientes com mais de 2 meses. Os dados foram descritos em planilha do programa *Microsoft Office Excel® 2010*, posteriormente tabulados através da estatística descritiva.

## Resultados

A amostra foi composta por 113 pacientes, 47,8% do sexo feminino e 52,2% do sexo masculino. A média do tempo de internação foi de 21,1 dias. A maior parcela dos pacientes concentrou-se no grupo A, com menos de 1 semana de internação. O índice resto-ingestão foi superior à recomendação em todos os períodos de internação, tendo o grupo E, pacientes com mais de 2 meses, o maior percentual (68,2%) e o grupo C, pacientes com 2 semanas a menos de 1 mês, o menor (34,9%). Observou-se que o percentual de rejeito foi menor no sexo masculino (45,5%) quando comparado ao feminino (47,8%).

## Conclusão

Os resultados obtidos mostraram que os pacientes com maior tempo de internação contribuíram com o índice resto-ingestão mais elevado quando comparado aos demais grupos, além de bem superiores à recomendação. Diante desses achados, faz-se necessário mais estudos que possam identificar os fatores que interferem a aceitação das dietas e sua relação com o estado nutricional dos pacientes.

## Referências

- FERREIRA, D.; GUIMARÃES, T.G.; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. **Einstein.**, v.11, n. 1, p. 41-46, 2013.
- PAIVA, D.C.S. et al. Avaliação do índice de resto-ingestão em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital oncológico após alteração no sistema de distribuição e controle de sobras. **Revista Científica da Faminas**, v. 11, n. 1, p. 45-54, 2015.
- ROLIM, P.M. et al. Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos. **Alim. Nutr.**, v. 22, n. 1, p. 137-142, 2011.
- VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial. Brasília, 2006.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; alimentação hospitalar; resto-ingestão; tempo de internação

# AVALIAÇÃO DO ÍNDICE RESTO-INGESTÃO DE DIETAS HIPOSSÓDICAS E NORMOSSÓDICAS EM UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN

JÉSSICA RAISSA CARLOS GOMES; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; MARIA EMILIA FERNANDES DA SILVA AMARO; CAROLINE SOUZA DE FARIAS LEAL; ANA CAROLINA LÚCIO PEREIRA DA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, <sup>2</sup> HUOL - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES

*Maria.Amaro@ebserh.gov.br*

## Introdução

Vários são os determinantes que interferem na ingestão alimentar de pacientes hospitalizados, sendo a restrição sódica das dietas um dos fatores mais relevantes. Nesse sentido, torna-se fundamental avaliar a aceitação das mesmas, uma vez que a ingestão insuficiente de alimentos pode intervir na preservação e recuperação do estado nutricional do paciente (FILIPINI et al., 2014). De acordo com a literatura científica, uma das formas de avaliação é pela determinação do Índice Resto- Ingestão (PAIVA et al., 2015).

## Objetivos

Avaliar o índice Resto-Ingestão de dietas hipossódicas e normossódicas ofertadas aos pacientes internados em um hospital de alta complexidade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal quantitativo, realizado em um hospital de alta complexidade no município de Natal/RN, em novembro de 2015. A coleta de dados ocorreu no decorrer de 5 dias. O índice resto-ingestão foi obtido a partir da pesagem das bandejas do almoço em 3 momentos: vazia, após porcionamento e após distribuição. Retirou-se as cascas de frutas, descartáveis e talheres na pesagem. Utilizou-se a balança Mark S3201, com carga mínima de 20g e máxima de 3,2kg, com precisão de 0,1g. Foram analisadas as dietas nas consistências livre, branda, pastosa e semi-líquida. Não foram incluídas dietas de consistência líquida e líquida completa. Para índice Resto-Ingestão utilizou-se os cálculos propostos por Vaz (2006) e considerou-se como satisfatório o percentual inferior a 20% para coletividade enferma (ROLIM et al., 2011). Os dados foram tabulados através da estatística descritiva no programa *Microsoft Office Excel*® 2010, posteriormente tabulados através da estatística descritiva.

## Resultados

Foram analisadas 124 bandejas, destas, 68,5% dietas hipossódicas e 31,4% normossódicas. Quanto a consistência das dietas verificou-se que 39,5% correspondiam à dieta livre, 33,9% branda, 16,9% pastosa e 9,7% semi-líquida. Identificou-se índice resto-ingestão de 47,4% nas dietas hipossódicas e 44,9% nas normossódicas. Estratificando pelas consistências, observou-se índices mais elevados na consistência semi-líquida, tanto nas dietas hipossódicas quanto normossódicas, com 57,4% e 47,0% respectivamente.

## Conclusão

Os resultados obtidos mostraram que as dietas hipossódicas contribuíram com os índices resto-ingestão mais elevados comparados às normossódicas, contudo, ambos superiores ao recomendado pela literatura, demonstrando alto percentual de rejeito. Verifica-se a necessidade de outros estudos que desenvolvam estratégias complementares que favoreçam a diminuição desses índices, colaborando para a melhoria do serviço prestado aos pacientes.

## Referências

- FILIPINI K. et al. Aceitação da dieta hipossódica com sal de cloreto de potássio (sal light) em pacientes internados em um hospital público. **Revista de Atenção à Saúde**, v. 12, n. 41, p. 11-18, 2014.
- PAIVA, D. C. S. et al. Avaliação do índice de resto-ingestão em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital oncológico após alteração no sistema de distribuição e controle de sobras. **Revista Científica da Faminas**, v. 11, n. 1, p. 45-54, 2015.
- ROLIM, P. M. et al. Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos. **Alim. Nutr.**, v. 22, n. 1, p. 137-142, 2011.
- VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial. Brasília, 2006.

**Palavras-chave:** Índice resto-ingestão; alimentação hospitalar; alimentação coletiva; dieta

# AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO, ATITUDES E PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

HIARA ZANONI PAGOTTO; LUDMILLA GONÇALVES ESPÍNDULA; LUCAS SAMÔR DOS SANTOS; ALYNE GOMES DA VITÓRIA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*jackline.jose@ufes.br*

## Introdução

O manipulador é considerado o principal responsável pela contaminação, principalmente devido à falta de orientação e capacitação. É de grande necessidade melhorias na qualidade dos produtos e serviços, bem como a capacitação dos manipuladores de alimentos para que adquiram hábitos higiênicos sanitários adequados. A avaliação de conhecimentos, atitudes e práticas torna-se importante para permitir melhor planejamento dos treinamentos oferecidos aos manipuladores (DA CUNHA et al., 2014).

## Objetivos

Objetivou-se com este estudo avaliar o nível de conhecimento, atitudes e práticas em boas práticas de manipulação de alimentos dos manipuladores em serviços de alimentação de Vitória-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de corte transversal com 59 manipuladores de alimentos, de julho a outubro de 2015, com amostragem por conveniência, em 14 restaurantes comerciais e 01 unidade de alimentação e nutrição, localizados em Vitória-ES. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo, sob número 41393714.5.0000.5060. Foi utilizado questionário estruturado autoaplicável elaborado baseado na RDC 216/2004 (BRASIL, 2004) e em estudos de Ansari-Lari et al. (2010), Sani e Siow (2014) e Da Cunha et al. (2014) contendo duas partes, a primeira para avaliar as características sócio-demográficas e a segunda parte para avaliar o conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos. Realizou-se inicialmente uma análise estatística descritiva dos resultados obtidos mediante os valores quantitativos percentuais. Para avaliar a correlação entre a pontuação obtida para conhecimento, atitudes e práticas, foi realizado o teste de correlação de Pearson (r).

## Resultados

A maioria dos manipuladores (86,4%) eram mulheres, 89,8 % tinham experiência e 44,1% apresentaram ensino fundamental completo ou incompleto. Foram observadas notas  $4,06 \pm 1,39$  para conhecimento,  $8,79 \pm 1,23$  e  $40,44 \pm 3,33$  para práticas. As questões com maior percentual de erro (93,22 %) foram as que abordaram higienização das mãos e sobre qual seria o público de maior risco para intoxicação alimentar. A questão com maior percentual de acerto (88,3 %) foi a relacionada à presença de doenças como diarreia, gripe e dor de garganta no manipulador de alimentos e os riscos para contaminação. Com relação às atitudes foi observado maior percentual de resposta positiva (> 90% de acerto) para afirmativas que abordaram higienização de mãos após uso de sanitários e a manipulação de lixo, checagem da validade e integridade da embalagem dos alimentos. Com relação às práticas auto-relatadas, 55,93% dos manipuladores de alimentos responderam que descongelam sempre os alimentos em temperatura ambiente. Houve baixa correlação positiva ( $p < 0,05$ ) entre as variáveis pontuações de conhecimento e pontuação de atitudes. Estes resultados indicaram que o nível de conhecimento da segurança alimentar dos manipuladores de alimentos pode influenciar as atitudes de manipulação de alimentos, ou seja, um baixo nível de conhecimento pode culminar em inadequações nas atitudes.

## Conclusão

Apesar da maioria dos manipuladores de alimentos apresentarem nível de escolaridade entre o ensino médio completo ou incompleto, foram observadas falhas quanto o conhecimento sobre segurança dos alimentos. Sabendo que essas falhas no conhecimento teórico podem implicar em inadequações relacionadas tanto às atitudes quanto às práticas dos mesmos, ressalta-se a importância da adoção de métodos adequados para educação e treinamento dos manipuladores.

## Referências

ANSARI-LARI, M.; SOODBAKHS, S.; LAKZADEHL, L. Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic practices in meat processing plants in Fars, Iran. **Food Control**, v.21, n.3, p.260-263, 2010.



BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF, 16 de set. 2004. [acesso em 05 jun 2015]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>

DA CUNHA, D.T.; STEDEFELDT,E.; DE ROSSO,V.V. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. **Food Control** , v.43, p.167-174, 2014.

SANI,N.A.; SLOW,O.N. Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. **Food Control**, v. 37, p.210–217, 2014.

**Palavras-chave:** Manipulação de alimentos; Serviços de Alimentação; Manipuladores de alimentos; Conhecimento

# AVALIAÇÃO DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO

KÁTIA IARED SEBASTIÃO ROMANELLI; DENISE ODAHARA MONTEIRO; ADRIANA NASCIMENTO YOSHICAWA; MÁIRA CONTE CHAVES; MARIA FERNANDA CRISTOFOLETTI

<sup>1</sup> PMSP - Prefeitura do Município de São Paulo

*fcristofolletti@hotmail.com*

## Introdução

A coleta de amostras de alimentos é uma importante ferramenta para o controle higiênico sanitário dos alimentos (SILVA JUNIOR, 2002). O Programa de Alimentação Escolar no município de São Paulo tem quatro formas de gestão (terceirizada, conveniada, mista e direta). Na gestão direta os alimentos, insumos e mão de obra são fornecidos pela Prefeitura do Município de São Paulo. Já na gestão conveniada, os alimentos são enviados pela Prefeitura e a mão de obra é contratada por uma entidade. Nessas duas formas de gestão, o treinamento dos manipuladores de alimentos é realizado pelos nutricionistas supervisores da Coordenadoria de Alimentação Escolar. Nas unidades educacionais diretas e conveniadas esse procedimento foi incluído como processo de rotina em 2012, após treinamento dos manipuladores. No entanto, não há dados sobre se a coleta ocorre de forma sistêmica.

## Objetivos

Avaliar o procedimento de coleta de amostras de alimentos nas unidades educacionais da cidade de São Paulo com gestão direta e conveniada.

## Metodologia

Foram avaliados 1470 unidades de um total de 1621 unidades existentes com gestão direta e conveniada. Os dados foram obtidos a partir de uma lista de verificação (*check list*) de itens baseado na legislação sanitária do município (Portaria SMS 2619/11). A coleta de dados foi realizada por nutricionistas durante a primeira visita técnica às unidades no decorrer do ano de 2015. Os dados foram descritos em número e porcentagem utilizando o programa de computador Excel®, bem como o Epi-Info versão 2000 para a realização do teste do qui-quadrado.

## Resultados

Em 43,9% das unidades o procedimento de coleta de amostras de alimentos ocorria inteiramente de acordo com a legislação sanitária. Para o restante, os principais motivos de inconformidade, na ordem de maior frequência, foram: coleta de apenas alguns alimentos (n=274); quantidade insuficiente da amostra (n=214); período de armazenamento insuficiente (n=191). A cidade de São Paulo é subdividida em 13 Diretorias Regionais de Educação e as inconformidades entre as regionais variaram entre 31,7% e 76,4%, observando-se diferença estatisticamente significativa nesta distribuição ( $P = 0,00$ ). Não houve diferença significativa quando comparado os resultados da gestão direta com a conveniada ( $P = 0,61$ ).

## Conclusão

O procedimento de coleta de amostra de alimentos foi realizado de forma correta, em aproximadamente, metade das unidades educacionais, ocorrendo de forma desproporcional nas diferentes regiões da cidade, porém independentemente do tipo de gestão. Essas evidências indicam a importância da capacitação contínua dos manipuladores de alimentos para adequação desse procedimento. Maiores investigações podem ser realizadas para verificar o motivo das diferenças encontradas nas diversas regiões de São Paulo.

## Referências

SILVA JUNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Saúde. Portaria 2619, de 06.12.11. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos. *Diário Oficial do Município de São Paulo*, São Paulo, SP, 6 dez 2011. Seção I, p. 23.

**Palavras-chave:** inspeção de alimentos; boas praticas de manipulação; alimentação escolar

# **AValiação DO RESTO INGESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA A ALUNOS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE PORTO VELHO – RO.**

FAUSTINO DA SILVA TAVARES; INEZ HELENA VIEIRA DA SILVA SANTOS; GEYSA MARIA MALAQUIAS DO NASCIMENTO LEMKE; KARLA CARDOSO COELHO; JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA

<sup>1</sup> FSL - Faculdade São Lucas

*juliana@saolucas.edu.br*

## **Introdução**

A aceitação de um alimento pelos estudantes é importante fator para determinação da qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, evitando também o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados (CECANE, 2012). Os maiores índices de aceitabilidades do cardápio escolar devem levar em conta os hábitos alimentares, as características nutricionais, o custo, o horário de distribuição e a estrutura das cozinhas das unidades educacionais (BARROS, 2012). Os testes de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares utilizando o resto-ingestão avaliam a aceitabilidade dos cardápios e preparações distribuídas frequentemente. E, caso o índice fique acima de 90%, o cardápio ou a preparação poderá permanecer na alimentação (BRASIL, 2006; CECANE, 2010).

## **Objetivos**

Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar quantificando o resto ingestão da alimentação fornecida aos escolares de 6 e 10 anos de uma escola pública de Porto Velho, RO.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo com objetivos descritivos. A pesquisa foi realizada no período de 23 a 27 de fevereiro de 2015, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Darcy Ribeiro, do município de Porto Velho-RO. A escola atende 400 alunos no período matutino, com faixa etária entre 6 a 10 anos (INEP, 2011). A amostra foi definida utilizando o critério de amostragem não probabilística por conveniência e estabelecido com o mínimo de 127 alunos/dia com margem de confiança de 5%. A avaliação do resto-ingestão foi realizada com o este grupo, sendo a alimentação destes servida separadamente dos demais alunos da escola. A refeição distribuída foi subtraída entre o peso da alimentação produzida exclusivamente para o grupo de alunos participantes e a sobra da refeição limpa que não foi servida ao aluno. Depois de obtido os pesos das refeições rejeitadas e distribuídas, os valores obtidos foram inseridos em planilhas de registro das refeições e posteriormente foram utilizadas as formulas para se obter o percentual de rejeição: “Percentual de rejeição = [(Peso da refeição rejeitada x100) / (Peso da refeição distribuída)]”; “Índice de aceitação= 100 - % de rejeição”. Considerou-se boa aceitação resultado do resto-ingestão maior ou igual a 90% (BRASIL, 2006).

## **Resultados**

Conforme a análise descritiva completa para a resto-ingestão nos cinco dias de coleta, verificou-se que a variabilidade é baixa, pois o coeficiente de variação foi menor que 50%, demonstrando que os dados são homogêneos, assim, a média do resto-ingestão foi de 1,70 kg ( $\pm$  0,49 kg). Todas as preparações obtiveram uma boa aceitação, sendo que, as preparações achocolatado com rosquinha de coco e pão com queijo e suco de maracujá com leite tiveram maior índice de aceitação 96% (n=149 e n=141 respectivamente), seguido de frango com batata, arroz salada crua e abacaxi com 94% (n=133) e a vaca atolada com 93% (n=143), com menor aceitabilidade a macarronada com carne moída e cenoura ralada 91% (n=147).

## **Conclusão**

Na avaliação do resto ingestão da alimentação fornecida aos escolares o percentual de aceitação também foi bom nos dias pesquisados, o que conforme a legislação vigente é caracterizada como boa aceitação. A necessidade de avaliar aceitabilidade dos alunos em relação da alimentação ofertada pela escola, pensado na melhoria desta alimentação com o replanejamento de cardápios ofertados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## **Referências**

BARROS, Maria da Paz Campos. Merenda escolar: Aceitabilidade pelos discentes. [Monografia] Consórcio Setentrional de Educação a Distância de Brasília. Universidade Estadual de Goiás. Brasília, 2012.

BRASIL, Ministério da Saúde, Ministério da educação. Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006. Institui

as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio, das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Ministério da saúde e Ministério da Educação, 2006.

CECANE, Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar; BRASIL, Ministério da Educação; FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; CGPNAE, Coordenação Geral do programa Nacional de Alimentação Escolar. Manual de Orientação para a Alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos. 2. ed. Brasília – DF, 2012.

CECANE. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar; BRASIL, Ministério da Educação; FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar. Manual de Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNISFEP, 2010.

INEP, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar/2011. Disponível em: Acesso em 22 de novembro de 2013.

**Palavras-chave:** Aceitabilidade; Alimentação coletiva; Desperdício; Escolares

# **AValiação DOS ITENS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM DE BISCOITOS RECHEADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA – PB**

CHIMENES DARLAN LEAL DE ARAÚJO; CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO; AGDA LETÍCIA BARBOSA DE MACEDO; WEYSSER FELIPE CÂNDIDO DE SOUZA; LUCÉLIA SANTOS DA SILVA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*chdl2011@hotmail.com*

## **Introdução**

Conforme a legislação brasileira, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada ou litografada ou colada na embalagem do alimento; sem representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, quanto à natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (BRASIL, 2002). A adequação das informações obrigatórias nos rótulos de biscoitos e bolachas é de suma importância por estes serem consumidos e aceitos por pessoas de todas as idades, principalmente pelas crianças. Além disto, sua longa vida de prateleira permite que sejam produzidos em grandes quantidades, sendo que, no ano de 2000, o Brasil foi considerado o segundo maior produtor mundial de biscoitos (JUNIOR e GOMES, 2006; PEREZ e GERMANI, 2007).

## **Objetivos**

O objetivo desta pesquisa foi verificar a conformidade da rotulagem de marcas comerciais de biscoitos recheados frente à legislação brasileira.

## **Metodologia**

A pesquisa foi realizada em supermercados da cidade de João Pessoa-PB durante os meses de janeiro à fevereiro de 2016. Foram analisados dezessete rótulos de diferentes marcas de biscoito recheado. Para a análise dos rótulos foi elaborada uma ficha de avaliação de rotulagem, onde esta foi formulada com base nas seguintes resoluções: Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária (nº 259/2002 (BRASIL, 2002), nº 359/2003, nº 360/2003 e Lei nº 10.674, de 16/05/2003).

## **Resultados**

Nesta pesquisa, das dezessete marcas analisadas, quatro apresentaram-se adequadas conforme o preconizado pela legislação vigente. As principais falhas encontradas foram: ausência de instruções sobre a conservação antes e depois de aberta a embalagem (35,3%), indicação de corante artificial na denominação de vendas (53%) e representação gráfica que induza ao erro (11%). O estudo de rotulagem quando comparados com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259/2002 da Agência de Vigilância Sanitária, serve como base para observarmos a conformidade dos rótulos que as empresas de alimentos oferecem aos consumidores. Os rótulos apresentaram (100%) de conformidade para: denominação/marca; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação de origem; lote; prazo de validade; rotulagem nutricional completa e contém ou não contém glúten.

## **Conclusão**

Diante dos dados apresentados, podemos constatar que as marcas apresentadas demonstram inconformidade com a legislação vigente. Evidenciando que as empresas precisam se adequar a legislação brasileira.

## **Referências**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, 20/09/2002. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial União, 23/09/2002.

JÚNIOR, S. F.; GOMES, M. F. M. Ajustamentos nas agroindústrias de biscoitos e massas alimentícias no Brasil, 1995 a 2001. Revista de Economia e Sociologia Rural, Rio de Janeiro, v. 44, n. 1, p. 79-98, jan./mar., 2006

**Palavras-chave:** biscoito recheado; legislação; rotulagem

# AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE DE PRODUTOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS E CARNES EM SUPERMERCADOS DE PEQUENO PORTE DO MUNICÍPIO DE RECIFE-PE

TACIANA DE LIMA NOVAES; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VÂNIA CRISTINA DE LIMA FREITAS; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> SMS-RECIFE - Secretaria de Saúde do Recife

*ruthguilherme@hotmail.com*

## Introdução

Os supermercados representam nos dias atuais, o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte para todas as classes sociais, sendo importante que sigam as regras exigidas pela vigilância sanitária para assegurar a qualidade dos alimentos e proporcionarem segurança para a saúde dos consumidores (FERREIRA et al, 2009; LIMA, 2001).

## Objetivos

Averiguar a existência e verificar os parâmetros de qualidade adotados para as carnes (bovina, bovina moída e frango), produtos lácteos (iogurte e requeijão) e embutidos (mortadela, presunto e salsicha) em supermercados de pequeno porte do município de Recife – PE.

## Metodologia

Foram avaliados em 16 supermercados de pequeno porte (dois de cada distrito sanitário), escolhidos aleatoriamente no município de Recife- PE, produtos lácteos (iogurte e requeijão), embutidos (presunto, salsicha e mortadela) e carnes (bovina, moída e frango), sendo aplicado um questionário com os responsáveis pelo estabelecimento e utilizada uma lista de verificação (check list) para coleta de dados in loco. Foi avaliado: local de armazenamento, temperatura, aparência dos produtos, quantidade de produtos armazenada por equipamento, validade dos produtos e uniformes dos manipuladores. Para a medição das temperaturas das carnes, embutidos e dos produtos lácteos utilizou-se o termômetro a laser de marca INFRARED THERMOMETER. Os dados foram tabulados para confecção de gráficos e tabelas de frequência simples utilizando o Programa Microsoft Excel 2010. Os proprietários responsáveis pelo estabelecimento assinaram carta de Anuência e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE autorizando a pesquisa.

## Resultados

O mais elevado índice de não conformidade encontrado foi em relação à temperatura de armazenamento dos gêneros perecíveis, pois verificamos que 100% dos responsáveis, não tinham conhecimento das temperaturas adequadas para os armazenamentos desses produtos e que 88% deles responderam nunca observar a temperatura dos equipamentos. Em 87,5% as temperaturas das carnes estavam acima do recomendado e variavam entre 6°C a 23°C. Os responsáveis afirmaram que as carnes só eram moídas na hora que o cliente solicitava, porém observou-se que 56% deles, deixavam a carne moída na geladeira expositora durante todo o dia. Não foi identificado nenhum embutido com bolores ou outro processo de deterioração, porém, apenas 31,2% dos supermercados, possuíam temperaturas adequadas para seu armazenamento, e nos demais ocorriam variações entre 5°C a 15°C. O fatiamento dos frios ocorria antecipadamente a solicitação do cliente, em 62,5% dos estabelecimentos. Os lácteos, foram os que melhor corresponderam aos parâmetros de qualidade necessários para conservação dos produtos, sendo o principal problema encontrado a presença de outros produtos na geladeira expositora, o que ocorreu em 62,5% deles. Não foram encontrados produtos vencidos e 50% dos manipuladores usavam uniformes adequados

## Conclusão

Apesar dos proprietários dos supermercados de pequeno porte se mostrarem preocupados em ter parâmetros de qualidade de seus estabelecimentos, foi observado, no entanto, pouco ou nenhum parâmetro de qualidade efetivamente adotado por eles, detectando-se inclusive, inúmeras irregularidades facilmente solucionáveis, fato também observado por Castro (2011) e Guedes (2008).

## Referências

FERREIRA, M.A.M. et al, Análise da eficiência do setor de supermercados no Brasil. Economia aplicada, v. 13, n. 2, 2009, pp. 333-347

GUEDES, G.J.P.B. Segurança Alimentar e Controle de Qualidade: Um Estudo da Implantação do Programa Alimentos Seguros em Supermercados de Bairro. 2008.

CASTRO, J. G. Análises Microbiológicas de Salsichas bovinas em embalagens a vácuo e a granel em supermercados de Foz do Iguaçu – Paraná, Brasil, 2011.

LIMA, C. R. L. Manual Prático de Controle de Qualidade em Supermercados. São Paulo: Livraria Varela, 2001, 117p.

**Palavras-chave:** supermercados; parâmetros de qualidade ; carnes; embutidos; lácteos

# AVALIAÇÃO FINANCEIRA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR ATRAVÉS DA CURVA ABC

MARYANA MONTEIRO FARIAS; FRANCISCA FABÍOLA DOS SANTOS PAIVA; EDNA MILENE RIBEIRO MAIA DA CRUZ; LIA MARA PONTES DE OLIVEIRA; NATÁLIA VIVIANE SANTOS DE MENEZES

<sup>1</sup> ESTÁCIO FIC - Centro Universitário Estácio do Ceará, <sup>2</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará, <sup>3</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza  
*maryana\_mf@hotmail.com*

## Introdução

Um dos principais objetivos das Unidades de Alimentação e Nutrição é servir refeições seguras dentro de um limite financeiro pré-estabelecido. Reduzir estoques sem afetar o processo produtivo e os custos é um dos maiores desafios. A Curva ABC permite identificar aqueles itens que pedem atenção na administração colaborando para melhor controle (DIAS, 2010). Obtém-se a curva ABC através da ordenação dos itens conforme a sua importância relativa, permitindo melhor administração do estoque.

## Objetivos

Neste contexto o presente trabalho teve por objetivo avaliar o perfil de gastos referentes a insumos utilizados nos cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar durante uma semana do mês de março de 2016, utilizando a Curva ABC, e avaliando a importância desta para um melhor desempenho na gestão das Unidades.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo. Para a elaboração da curva foi contabilizado de cada produto que saía do estoque, a sua quantidade total, multiplicada pelo valor unitário de compra. E logo após classificados em ordem decrescente de valor. Em seguida os itens foram categorizados de acordo com o seu valor total nos grupos: o grupo A, constituído dos dez primeiros produtos que representaram 10 a 20% dos itens. O grupo B composto por um número médio de itens que foi do 11º ao 41º, representando de 20 a 30% dos itens e o grupo C, do 42º ao final dos itens, representando 50 a 70% do total de itens. (LOPRETE et al, 2009). Os dados foram tabulados em um programa Microsoft Excel utilizando-se a análise descritiva de somas, multiplicação e porcentagem.

## Resultados

O gasto total no período estudado foi de R\$ 18.960,15 para 10.900 refeições. A análise do gráfico demonstra que 9,71% dos produtos pertencentes ao grupo A representaram 67,97% do gasto total. Os itens de maior consumo foram: coxão mole e filé de peixe, com valores de R\$ 3.742,00, e R\$ 2.325,40, respectivamente. O grupo B representou 38,83% dos produtos com gasto de 24,87%. Já o grupo C obteve 51,45% dos produtos com gasto de 7,16%. No grupo A, observou-se que o alto per capita adotado do coxão mole e o elevado fator de degelo do filé de peixe, influenciaram diretamente no valor total destes dois itens avaliados. No grupo B a presença do copo descartável foi questionável, mas sua demanda pode justificar.

## Conclusão

A Unidade de Alimentação e Nutrição otimizou a utilização de itens e recursos dentro das recomendações para a classificação ABC no período do estudo, sendo que os itens considerados como classe A merecem um tratamento administrativo preferencial por serem mais caros. Com base nos dois itens em destaque no grupo A é importante reavaliar a per capita da carne bovina e investigar junto ao fornecedor de pescados as possíveis causas que favoreceram o elevado fator de degelo, uma vez que o processo de degelo, na Unidade, é realizado de maneira adequada. O uso da curva ABC apresentou-se como uma ferramenta a mais na gestão de Unidades de Alimentação, devendo complementar outros indicadores de qualidade para otimização dos custos.

## Referências

DIAS P. M. A. Administração de materiais: Uma abordagem logística. São Paulo: Atlas, 2010.  
LOPRETE, D.; PARINOS, L.; PACHECO, L.F.; PEREIRA, L.H.B.; VENDRAME, F. Gestão de Estoque e a Importância da Curva ABC. 2009. Disponível em: . Acesso em 26/03/2016.

**Palavras-chave:** alimentos; custos; administração



# **AValiação Nutricional de Refeições Servidas em Unidade de Alimentação e Nutrição Conforme Recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador**

DANIELA LAURINDO; BETHANIA HERING

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau

*bethaniahe@gmail.com*

## **Introdução**

A maioria dos trabalhadores não se alimenta adequadamente, o que é um grave erro, pois dietas com alta densidade energética podem promover o aparecimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (CHAUD, 2009). Estudos realizados para avaliar a qualidade nutricional da alimentação de trabalhadores evidenciam inadequações, com excesso de energia e proteínas e reduzido teor de carboidratos (SAVIO et al., 2005; AMORIM; JUNQUEIRA; JOKL, 2005). O principal objetivo do programa de alimentação do trabalhador é o de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes do trabalho e o aumento da produtividade (BANDONI, 2008; BRASIL, 2006).

## **Objetivos**

O presente estudo teve por objetivo avaliar aspectos nutricionais de refeições oferecidas por uma empresa inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador, na cidade de Blumenau.

## **Metodologia**

Esta pesquisa caracterizou-se como um estudo transversal e descritivo tendo como objeto de análise, a alimentação fornecida em uma empresa de refeições coletivas que concedeu a autorização para realização do mesmo. A unidade produz em média 780 refeições/dia e o estudo concentrou-se no turno geral, com maior volume de produção, servindo diariamente 550 refeições, através da modalidade de autosserviço. Foram observadas todas as etapas do processo produtivo das seguintes preparações: arroz, feijão, carne, acompanhamentos, saladas e sobremesas. A coleta de dados foi realizada em quatro dias não consecutivos, com base na quantidade produzida, deduzindo-se as sobras, para uma estimativa de consumo alimentar. Para isso utilizou-se duas balanças da marca Urano® e Filizola®, ambas com capacidade de 100kg. A balança da marca Urano®, utilizou-se para a pesagem dos ingredientes e a balança da marca Filizola® utilizou-se para a pesagem dos volumes totais das preparações. Para avaliação dos aspectos nutricionais da refeição, utilizou-se a informação nutricional disponibilizada nas Tabelas de Composição de Alimentos, bem como as informações presentes nas embalagens dos alimentos industrializados. Os dados foram digitados e tabulados com o auxílio do programa Microsoft Excel (2007). Os resultados foram comparados com os parâmetros nutricionais definidos pela Portaria de n. 193 do Programa de Alimentação do Trabalhador/2006, definidos para valor energético, macronutrientes, fibras e teor de sódio.

## **Resultados**

Foram avaliadas 36 preparações que compõem os cardápios servidos regularmente aos trabalhadores de uma empresa de Blumenau – SC, inscrita no programa de alimentação do trabalhador, beneficiando em torno de 780 trabalhadores. A porção média consumida pelos trabalhadores é de 610 gramas. Os resultados apontam para um elevado valor energético da refeição, que alcançou em média 1122,54 kcal e uma inadequada distribuição dos macronutrientes, caracterizando-se como: hipoglicídica (55,35%), hiperprotéica (18,28%) e hiperlipídica (26,37%). No entanto, para gordura saturada e sódio, demonstraram atender as recomendações do programa.

## **Conclusão**

As refeições oferecidas não atendem as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador e caracterizam-se como hipercalóricas, hipoglicídicas, hiperprotéicas e hiperlipídicas e portanto, deve-se incentivar a reavaliação dos cardápios buscando atender as novas recomendações nutricionais do programa.

## **Referências**

AMORIM, M.M.A.; JUNQUEIRA, R.G.; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia. Rev. Nutr., v. 18, p. 145-156, 2005.

BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do

Trabalhador na cidade de São Paulo. Revista de Nutrição, Campinas, vol.21, n.2, p. 177-184, mar./abr., 2008.

BRASIL. Portaria n. 193, de 05 de dezembro de 2006. Ministério do Trabalho e Emprego, Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT , Brasília, DF, 2006.

CHAUD, A. M. D. et al.; Análise Qualitativa e Quantitativa do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Nutrição profissional, São Paulo, v. 5, n. 26, p. 28 - 34: il.; jul. .ago. set/2009.

SAVIO, K. E. O.; COSTA, T. H. M. da; MIAZAKI, E.; SCHMITZ, B. de A. S. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. Revista Saúde Pública, v. 39, n. 2, p. 148-155. 2005.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Alimentação do trabalhador; Unidades de alimentação e nutrição

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DE UM CARDÁPIO PADRÃO SUPERIOR DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LÍLIAN CAROLINE DE SOUZA E SILVA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; ANA CAROLINA CAVALCANTI LOPES VIANA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA

<sup>1</sup> GRSA - GRSA - Soluções em Alimentação e em Serviços de Suporte, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*ruthguilherme@hotmail.com*

## Introdução

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), conforme Abreu, Spinelli e Pinto (2013), a produção de refeições tem como principal objetivo a manutenção da saúde dos comensais, a partir de uma alimentação segura, equilibrada e adequada. Nesse contexto, o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), desenvolvido por Veiros e Proença (2003), atua como uma importante ferramenta, pois permite uma avaliação global dos cardápios, de modo a torná-los adequados, tanto do ponto de vista nutricional, quanto sensorial.

## Objetivos

Avaliar qualitativamente as preparações do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição a partir da aplicação do método AQPC.

## Metodologia

O estudo foi realizado em uma UAN que fornece refeições para funcionários de uma indústria privada localizada na cidade do Recife–PE. O serviço é do tipo self-service, sendo porcionado apenas o prato principal (carne). O cardápio é de padrão superior, constituído por quatro tipos de salada, duas opções de prato principal, que inclui carnes nobres três vezes por semana, duas guarnições, prato base (arroz e feijão), duas sobremesas (doce e fruta) e dois tipos de suco. Com a ferramenta AQPC, analisou-se 31 dias de almoço, no que se refere a: presença de folhosos, monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, frutas, doces, frituras, associação de doces e frituras, prevalência de carne gordurosa, além das técnicas de cocção empregadas nos pratos principais. As informações obtidas foram armazenadas no programa Microsoft Excel 2010, e os resultados expressos em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados.

## Resultados

Houve uma elevada ocorrência (100%) de folhosos e frutas, pois são oferecidos diariamente por questão contratual, o que é essencial, porque são alimentos fonte de vitaminas, minerais e fibras, e quando consumidos diariamente contribuem para diminuir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A monotonia de cores foi vista em 48,4% dos dias, o que deve ser revisto ao planejar o cardápio, pois ajuda na ingestão diversificada de nutrientes. Além disso, preparações com cores vibrantes e contrastantes despertam o interesse do consumidor. Alimentos ricos em enxofre podem provocar desconforto gástrico devido ao elevado teor de compostos sulfurados. Na UAN estudada em 58% dos dias o feijão estava associado a dois ou mais alimentos ricos em enxofre. Além disso, a associação destes alimentos com outros ricos em rafinose podem dificultar o processo digestivo (VEIROS e PROENÇA, 2005). Quanto às frituras, notou-se prevalência de 19,3%. Ressalta-se que em alguns dias (19,3%) as carnes gordas (38,7% dos dias) coincidiram com a oferta de doces, aumentando o valor calórico do cardápio. Em 29% dos cardápios foi possível constatar o emprego do mesmo método de cocção em ambas as opções de prato principal, prejudicando a aparência e a aceitação dos clientes (TEICHMANN, 2009).

## Conclusão

Através da realização desta pesquisa, verificou-se alta oferta de alimentos ricos em enxofre e monotonia de cores. Desta forma, os cardápios da UAN estudada precisam ser reformulados para melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais.

## Referências

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013.

TEICHMANN, I. T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151p

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

**Palavras-chave:** AQPC; Cardápio; UAN

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE JUIZ DE FORA – MG

BRUNA LAIZA SILVA MARINHO; CEPHORA MARIA SABARENSE; MIRELLA LIMA BINOTI

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*mirella.binoti@ufjf.edu.br*

## Introdução

A promoção da saúde é fator preponderante em todos os tipos de Unidades de Alimentação e Nutrição e um desafio para seus gestores. Os estudantes ao ingressarem na faculdade passam a ser responsáveis por sua alimentação, resultando em omissão de refeições, consumo de lanches rápidos e ingestão de refeições nutricionalmente desequilibradas (PETRIBÚ et al., 2009). Um bom cardápio deve apresentar os princípios de harmonia e variedade. Com a variedade de alimentos, garante-se a oferta diversificada de sabores, temperatura, consistência e cores. Assim, destaca-se a atuação do nutricionista na disponibilização de preparações saudáveis (SANTOS et al., 2011), tornando-se necessário avaliar a qualidade dos cardápios para realizar possíveis adequações (RAMOS et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional.

## Metodologia

O trabalho foi realizado no Restaurante Universitário do campus da Universidade Federal de Juiz de Fora. A unidade estudada fornece, em média, 3500 almoços/dia. Foram avaliados 100 cardápios servidos no almoço durante cinco meses consecutivos (junho, julho, agosto, setembro e outubro) de 2014, durante todos os dias da semana, incluindo o final de semana, utilizando o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (PROENÇA et al., 2005). As análises ocorreram em três etapas. Na primeira etapa, foi determinada a frequência diária dos seguintes critérios: técnicas de cocção; combinação de cores de todas as preparações do cardápio; folhosos; número de preparações com alimentos ricos em enxofre (excluindo o feijão); sobremesas; combinação de doces e frituras servidas no mesmo dia; frituras e carnes gordurosas. Na segunda etapa, as avaliações diárias foram agrupadas e as frequências descritas por semana. E na terceira etapa, foi feita a análise das frequências ao longo do mês. Os dados foram tabulados em relação ao número total de dias dos cardápios analisados.

## Resultados

As principais técnicas de cocção empregadas nos pratos principais apontaram que 62% (n=62) das preparações eram assadas, 44% (n=44) cozidas, 29% (n=29) fritas e 12% (n=12) chapeadas. Verificou-se que os cardápios apresentaram uma monotonia de cores de apenas 8% (n=8), todos apresentaram folhosos (100%, n=100) e 23% (n=23) de alimentos ricos em enxofre. Em todos os cardápios analisados havia a oferta de frutas e doces (100%, n=100), sendo que em 24% (n=24) ocorreram a combinação de doces e frituras servidos no mesmo dia, e em 5% (n=5) carnes gordurosas.

## Conclusão

Os cardápios analisados apresentaram bons resultados em relação à qualidade das preparações, destacando-se a presença de frutas e hortaliças folhosas, diversidade de técnicas de cocção e de carnes.

## Referências

- PETRIBU, M. M. V.; CABRAL, P. C.; ARRUDA, I. K. G. Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: um estudo em universitários. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 22, n. 6, p. 837-846, Dec. 2009.
- PROENÇA, R. P.C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Ed. UFSC, 2005, 221p.
- RAMOS, S. A. et al. Avaliação de cardápio e pesquisa de satisfação. *Braz. J. Food Nutr.*, Araraquara, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.
- SANTOS, M. V. et al. Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 24, n. 4, p. 641-649, Aug. 2011.

**Palavras-chave:** Cardápio; Refeições; Planejamento ; Nutrição

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO ESCOLAR (AQPC-ESCOLA) DE UM MUNICÍPIO DE SANTA CATARINA

THAISE GOMES; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA FABRI; PANMELA SOARES; SUZI BARLETTO CAVALLI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UA - Universidad de Alicante, <sup>3</sup> NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições  
*suzi.cavalli@ufsc.br*

## Introdução

A crescente prevalência de obesidade e do número de mortes por doenças crônicas não transmissíveis coloca em evidência a necessidade de estratégias direcionadas à formação de hábitos saudáveis no público infantil, já que esses tendem a permanecer na vida adulta. Nesse contexto a escola se configura como espaço estratégico, dado tempo de permanência das crianças nesse espaço e por realizarem um importante número de refeições (SKINNER et al., 2002; IZUMI et. al, 2010; WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a qualidade nutricional das preparações planejadas no cardápio escolar de um município de Santa Catarina.

## Metodologia

Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado mediante análise de um cardápio mensal (20 dias) do ano de 2014 de um município de Santa Catarina, com 35 mil habitantes, 25 unidades de ensino fundamental na rede pública, as quais eram responsáveis pelo atendimento diário de 3 mil alunos. Para análise se utilizou um protocolo de pesquisa desenhado com base no Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC ESCOLA (VEIROS, MARTINELLI, 2012). Foram analisadas a Presença/Ausência das preparações planejadas no cardápio, categorizadas em: 1. Alimentos Recomendados (Frutas in natura; Saladas; Vegetais não amiláceos; Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos; Alimentos integrais; Carnes e ovos; Leguminosas; Leite e derivados) e 2. Alimentos Controlados (Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar; Embutidos ou produtos cárneos industrializados; Alimentos industrializados semiprontos ou prontos; Enlatados e conservas; Alimentos concentrados, em pó ou desidratados; Cereais matinais, bolos e biscoitos; Alimentos flatulentos e de difícil digestão; Bebidas com baixo teor nutricional; Preparação com cor similar na mesma refeição; Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos). Realizou-se uma análise descritiva dos dados.

## Resultados

Observou-se presença de frutas in natura em 35% dos dias, carnes e ovos em 50%, vegetais não amiláceos em 20%, leguminosas em 25%, leites e derivados em 40%, cereais, pães, massas e vegetais amiláceos em 80% dos dias avaliados. Não foram observados alimentos integrais no cardápio. Entre os alimentos Controlados, observou-se presença de preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar em 35% dos dias, cereais matinais, bolos e biscoitos em 15%, alimentos industrializados semiprontos ou prontos e o grupo das frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos estiveram presentes em 10% dos dias. Outros grupos: embutidos; alimentos concentrados; alimentos de difícil digestão; e monotonia de cores foram observados em 5% dos dias avaliados.

## Conclusão

Ainda que a maior parte dos grupos de alimentos estejam dentro das frequências esperadas de oferta, a baixa presença de frutas e de vegetais não amiláceos colocam em evidência a necessidade de estratégias que visem fomentar a inclusão desses alimentos nos cardápios escolares.

## Referências

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Presidência da República. Brasília - DF: Diário Oficial da União. 113: 2-4 p. 2009b.

IZUMI, B.; ALAIMO, K.; HAMM, M.W. Farm-to-School Programs: Perspectives of School Food Service Professionals. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 42, nº 2, 2010

SKINNER, J. D.; CARRUTH, B. R.; WENDY B.; ZIEGLER, P. J. Children's food preferences: a longitudinal analysis. *Journal American Dietetic Association* v. 102, n. 11, p. 1638–47, 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases release independent expert report on diet and chronic disease. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation (Report 916). Switzerland: FAO, 2003.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, mai/jun, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Alimentos recomendados; Alimentos controlados; AQPC; Cardápios

# AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DE RESTOS ALIMENTARES EM ÂMBITO HOSPITALAR

CASSIANA SANCHES DELLA PACE; CRISTIANA BASSO

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*cristiana@unifra.br*

## Introdução

Entre os fatores que causam a desnutrição hospitalar, a alimentação é considerada o fator principal, pois é influenciado pelas mudanças alimentares, troca de hábitos e horários alimentares (GARCIA, 2006). Diante disso há a necessidade de mais estudos para avaliar a capacidade de ingestão alimentar dos pacientes, verificar a ingestão de proteínas e calorias, bem como a produção superestimada de alimentos e a quantidade de desperdício (BORGES, 2006).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação de dietas livres de pacientes internados em um hospital, na Unidade Psiquiátrica, de um município da região central do Rio Grande do Sul, quantificando os restos alimentares dos mesmos.

## Metodologia

A avaliação dos restos alimentares dos pacientes foi determinada quantitativamente, pelo Índice de Resto-ingestão (IR), que estabelece a relação percentual entre o Peso da Refeição rejeitada (PR) e o Peso da Refeição Distribuída (PRD), representada pela fórmula:  $IR = PR \times 100/PRD$ . As refeições avaliadas foram o almoço das dietas livres servidas em uma Unidade de Psiquiatria.

## Resultados

Foi realizada a pesagem de todos os recipientes térmicos que são utilizados para servir as refeições totalizando uma média de 1140 g/cada recipiente. No total foram avaliadas 60 refeições em cinco dias de coleta. O número médio foi de 15 comensais/dia, com a média de 392,5 g por prato, quantidade média de resto por pessoa de 137 g, e índice de rejeição médio de 37,5 % com maior rejeição de 64% no dia que foi ofertado peixe e menor rejeição de 22%. Os resultados deste estudo sugerem uma quantidade excessiva de restos alimentares, com índice de rejeição 37,5%, que vão ao encontro aos achados de Borges, no qual obteve perda média de 33% da quantidade dos alimentos oferecidos (BORGES, 2006). Castro destaca que quando os valores de resto-ingestão estão acima de 20% em coletividades enfermas, pressupõe-se inadequação no planejamento e na execução dos cardápios (CASTRO, 2003). Segundo Demário o apetite em ambiente hospitalar pode ser influenciado por diversos fatores, como a doença, aspectos sensoriais tais como sabor, apresentação, aroma, aparência, temperatura, textura, variedade do cardápio, assim como o tipo de preparação e qualidade dos alimentos (DEMÁRIO, 2010). Os ajustes da prescrição da dieta, por meio do aperfeiçoamento da anamnese médica e nutricional, com inclusão das observações do enfermeiro e outros profissionais acerca do apetite e do padrão de ingestão, poderiam diminuir o desperdício em decorrência da aproximação da dieta às necessidades e à preferência dos clientes/ pacientes (BORGES, 2006).

## Conclusão

Os resultados apontam uma grande quantidade de restos alimentares. Frente a estes resultados, fazem-se necessárias medidas corretivas, como revisão das práticas gerenciais e operacionais deste serviço, com enfoque nas ações interdisciplinares.

## Referências

BORGES, Carla Barbosa Nonino. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista de Nutrição, Campinas, 19(3):349-356, maio/jun., 2006.

CASTRO, M. D.; OLIVEIRA, L.F. SILVA, L.P.R.B. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Higiene de Alimentos. 17(114/115): 24-8; 2003.

DEMÁRIO, Renata Léia; SOUSA, Anete Araújo de; SALLES, Raquel Kuerten. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Ciência & Saúde Coletiva. 15(Supl. 1):1275-1282, 2010.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu



planejamento. Revista de Nutrição, Campinas, 19(2):129-144, mar./abr., 2006.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Comportamento Alimentar; Dietoterapia; Serviços de Alimentação

# AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ÁGUA-DE-COCO COMERCIALIZADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE JOÃO PESSOA-PB

GLEDSON FIRMINO GONÇALVES DA SILVA; PHETRUS BITTAR DE ARAÚJO; ANTÔNIO ROSENDO DA COSTA; JOSÉ ARIMATEIA SOUTO DE LIMA JUNIOR; JOANDSON DA COSTA CUNHA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*gledson.bna@gmail.com*

## Introdução

A água-de-coco vem apresentando um considerável crescimento do seu consumo, por ser uma bebida com características nutricionais e sensoriais adequadas, é um produto natural, pouco calórico, com sabor agradável, conhecido mundialmente e muito apreciado em todo o Brasil, principalmente nas regiões litorâneas. A água-de-coco é utilizada na cultura popular como substituto da água, e também para repor eletrólitos nos casos de desidratação (ARAGÃO et al., 2001). O mercado do coco verde tem crescido nos últimos anos com o aumento do consumo da água-de-coco e o crescimento das indústrias de envasamento que vêm disponibilizando o produto vigorosamente no varejo, principalmente nos supermercados, restaurantes e lanchonetes (BRASIL, 1998).

## Objetivos

Objetivou-se nessa pesquisa analisar rótulos de água-de-coco comercializados em diferentes estabelecimentos da parte metropolitana de João Pessoa/PB e compará-los com os parâmetros exigidos pela legislação brasileira vigente.

## Metodologia

Foram analisados oito rótulos de águas-de-coco janeiro a fevereiro/2016 em supermercados da cidade de João Pessoa no Estado da Paraíba. Os dados dos rótulos das diferentes marcas foram tabulados comparando-os e confrontando-os com a legislação vigente para a rotulagem alimentar segundo as Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária (nº 259/2002 BRASIL, 2002). Também foi analisada a Lei nº 10.674, de 16/05/2003, que decreta que todos os alimentos industrializados devem conter em seus rótulos as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”.

## Resultados

Quando comparamos as marcas de água-de-coco, com a Resolução nº 259/2002 da Agência de Vigilância Sanitária, que serve de parâmetro para conformidade dos rótulos que as empresas de alimentos oferecem aos seus consumidores. Dentre as oito marcas de água-de-coco analisadas (80%), delas estavam de acordo com os padrões que e exigido pela legislação. Os outros (20%), foram: ausência de instruções sobre a conservação antes e depois de aberta a embalagem. Ao analisar os rótulos sobre a expressão de advertência “contém ou não contém glúten” de acordo com a Lei 10.674/02 (BRASIL, 2003c), observou-se a presença em 100% de forma nítida e clara, a alegação “não contém glúten”.

## Conclusão

A água-de-coco tem um potencial de mercado bastante promissor, competindo inclusive com as bebidas desenvolvidas para esportistas encontradas no mercado, devido a sua capacidade energética. Portanto, com os resultados obtidos servem de alerta para os órgãos de Vigilância Sanitária, no que diz respeito aos rótulos desses produtos para que o consumidor não se sinta lesado pela falta de informação nesses rótulos.

## Referências

1. ARAGÃO, W. M.; ISBERNER, J. V.; CRUZ, e. M. de O. Água de coco. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2001. 32 p. (Documentos, 24).
2. BRASIL. Ministério da Integração Regional. FrutiSéries 3. Coco-Verde. São Paulo. Brasília, SRH-IICA, 1998.
3. BRASIL. Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS. Diário Oficial da União. 23 de setembro de 2002;

4. BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Seção 1, p. 1.

**Palavras-chave:** água-de-coco; legislação; rotulagem

# **AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE REPOSITORES HIDROELETROLÍTICOS PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA-PB**

GLEDSON FIRMINO GONÇALVES DA SILVA; PHETRUS BITTAR DE ARAÚJO; ANTÔNIO ROSENDO DA COSTA;  
JOSÉ ARIMATEIA SOUTO DE LIMA JUNIOR; JOANDSON DA COSTA CUNHA

<sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*gledson.bna@gmail.com*

## **Introdução**

Bebidas hidroeletrólíticas são repositores formulados a partir da concentração variada de eletrólitos, associada a concentrações variadas de carboidratos, com o objetivo de reposição hídrica e eletrólítica decorrentes da prática de atividade física. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). A ingestão de líquidos contendo eletrólitos e carboidratos durante o exercício é extremamente benéfica para o atleta, uma vez que minimiza os efeitos da desidratação. A reposição de líquidos deve ser proporcional a alguns fatores, tais como: intensidade do exercício, condições climáticas, aclimatação do atleta, condicionamento físico e características individuais fisiológicas e biomecânicas (BARROS; GUERRA; MONTEIRO, 2003). Todas as informações expressas nos rótulos dos alimentos são de fundamental importância para a orientação dos consumidores no momento de escolher o produto que apresente melhor característica sobre a qualidade e quantidade dos nutrientes (COUTINHO; RECINE, 2007).

## **Objetivos**

Nesse contexto, o objetivo desta pesquisa foi o de analisar os rótulos de repositores hidroeletrólíticos para praticantes de atividade física comercializados em estabelecimentos de João Pessoa-PB, comparando os resultados obtidos com a legislação brasileira vigente.

## **Metodologia**

Foram analisados sete rótulos de bebidas hidroeletrólíticas no período de janeiro a março/2016 em hipermercados da cidade de João Pessoa no Estado da Paraíba. Verificando se cada item analisado estava de acordo com as exigências das resoluções: portaria Nº 259, de 20 de setembro de 2002 que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e com a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, definindo-os como: marcas com rótulo compatível ou marcas com rótulo incompatível.

## **Resultados**

A análise elaborada das marcas de isotônicos, quando comparadas com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259/2002 da Agência de Vigilância Sanitária, serve como base para observarmos a conformidade dos rótulos que as empresas de alimentos oferecem aos consumidores. Com esse estudo, das sete marcas analisadas, apenas uma não apresentou de maneira objetiva com os padrões exigido na legislação vigente que enfatiza que são proibidas frases que possam induzir o consumidor ao erro. Ao avaliar os rótulos sobre a expressão de advertência “contém ou não contém glúten” de acordo com a Lei 10.674/02 (BRASIL, 2003c), observou-se a presença em 100% de forma nítida e clara, a alegação “não contém glúten”.

## **Conclusão**

Dessas empresas produtoras de bebidas hidroeletrólíticas verificadas nesse trabalho, foram confirmadas que as mesmas vem se adaptando de maneira satisfatória com as legislações e leis vigentes e com isso gerando uma boa relação diante de seus consumidores. Mais todo suplemento alimentar deve ser indicado por profissional nutricionista ou médico para evitar superdosagens ou uso indiscriminado, que podem trazer efeitos colaterais e danos à saúde.

## **Referências**

1. ANVISA, 1998; Portaria nº 222, de 24 de março de 1998, <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm>, acessada em Março 2005
2. BARROS, T. L.; GUERRA, I.; MONTEIRO, R. C. Hidratação no futebol: uma revisão. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo, v. 9, n. 4, p. 238-242, 2003.
3. COUTINHO JG, RECINE EGIG. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos

de alimentos [internet]. 2007; 22 (6): 432-437.

4. BRASIL. Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 23 de setembro de 2002;

5. BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Seção 1, p.

**Palavras-chave:** isotônico ; legislação ; rotulagem

# BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UAN - UM ESTUDO DE CASO

CAROLINA RIBEIRO PESSANHA; MAÍRA LOPES MAZOTO

<sup>1</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

*carolina.pessanha20@gmail.com*

## Introdução

A preocupação com a sustentabilidade é recente no campo da alimentação coletiva. A formulação de normas ambientais e o fortalecimento de órgãos de controle estão levando os serviços de alimentação a adotarem medidas que visam fomentar a adoção de práticas sustentáveis no processo produtivo de refeições. A adoção das boas práticas ambientais em serviços de alimentação reduz a quantidade de resíduos produzidos e racionaliza o uso dos recursos naturais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Apesar dos estudos a respeito da gestão ambiental em UAN terem se intensificado, o tema ainda constitui um desafio a ser enfrentado. Diante deste contexto e considerando a relevância da temática, o presente estudo visou analisar a implementação das boas práticas ambientais em uma UAN hospitalar por meio da aplicação de uma lista de verificação.

## Objetivos

Analisar a implementação das boas práticas ambientais em uma UAN hospitalar através da aplicação de uma lista de verificação.

## Metodologia

O presente estudo foi realizado durante a disciplina de Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da Universidade Federal Fluminense no período de 2 de dezembro de 2015 até 28 de janeiro de 2016. O local de estudo foi uma UAN hospitalar localizada no município de Niterói, Rio de Janeiro. Para a verificação da implementação das boas práticas ambientais foi utilizada uma lista de verificação elaborada por COLARES e colaboradores (2014), do Grupo de Pesquisa e Extensão em Sustentabilidade na Produção de Refeições, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Nela as perguntas são distribuídas em quatro blocos de acordo com o tema de interesse: A – Resíduos Sólidos; B - Água (uso racional da água); C – Energia (uso racional de energia); e D – Documentação. Para cada pergunta da lista de verificação havia 3 (três) opções para serem assinaladas: sim, quando a atividade era realizada; não, quando não era realizada ou NA, quando a atividade não se aplicava ao serviço de alimentação estudado. Após o preenchimento de todos os itens da lista de verificação, obteve-se o percentual de conformidades e não conformidades para cada um dos 4 (quatro) blocos de perguntas. Assim, foi possível identificar os pontos críticos (maior percentual de não conformidades) e propor um plano de ações corretivas.

## Resultados

Com relação aos resíduos sólidos 47% dos itens da lista foram marcados como sim, 30% como não e 23% não se aplicavam ao local estudado. Sobre o uso racional da água a UAN apresentou 53% de respostas sim e 46% de respostas não. Quanto ao uso racional da energia 43% dos itens apresentaram respostas positivas e 56% negativas. Com relação à documentação, a UAN apresentou 40% dos itens marcados como sim, 9% não e 50% não se aplicavam ao local. Os resultados encontrados apontam para a existência de 2 (dois) pontos críticos: água e energia.

## Conclusão

Os resultados obtidos apontaram problemas na gestão ambiental da UAN estudada, especialmente no que diz respeito ao uso racional dos recursos naturais (pontos críticos). Visando reverter esse quadro, propôs-se um plano de ação com medidas corretivas para uma gestão sustentável da UAN.

## Referências

Edeli Simioni de ABREU, E.S.; SIMONY, R.F.; DIAS, D.H.S.; RIBEIRO, F.R. Avaliação do desperdício alimentar na produção e distribuição de refeições de um hospital de São Paulo. São Paulo. 2012, dezembro. Rev. Simbio-Logias, V.5, n.7.

LOURENÇO, Maristela Soares. Sistema de gestão integrado e o uso da água na alimentação coletiva. Niterói, Rio de Janeiro. 2003. Dissertação (Mestrado em Sistema de Gestão), Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal Fluminense.

MEZOMO, I. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo:Terra, 2004.

**Palavras-chave:** estrutura física; lista de verificação; unidade de alimentação em nutrição

# BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; ALINE GOMES DE MELLO; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; ANA ISA RAMOS DE LOURENÇO; ANA LUIZA DE SOUZA AZEVEDO

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*aninharamos@live.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) integram o setor de serviços e apesar de serem responsáveis por expressiva participação na economia brasileira, apresentam potencial para impactar o ambiente, principalmente no que diz respeito à geração de resíduos sólidos (RS), consumo de água e energia, sendo necessário a condução de um processo produtivo de refeições com características nutricionais e higiênico-sanitárias satisfatórias e que contribua para a proteção do meio ambiente e da saúde pública (Colares & Figueiredo, 2014).

## Objetivos

Avaliar estratégias realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição relacionadas às Boas Práticas Ambientais (BPA).

## Metodologia

Estudo descritivo com delineamento transversal, realizado em 38 UAN no período de julho de 2014 a fevereiro de 2016. Foi aplicado um roteiro elaborado e validado contendo cinco blocos: caracterização da UAN, resíduos sólidos, água, energia e documentação.

## Resultados

As UAN produzem de 50 a 5800 refeições. Das 38 UAN avaliadas, 61% são institucionais (hospitalar, marítima, universitária e restaurante popular), dessas, 56% são terceirizadas e 39% comerciais. São adotadas estratégias de redução de RS na fonte geradora como: controle de temperatura, de perdas no pré preparo e utilização de ficha técnica de preparo. O quantitativo de sobras e resto é avaliado, respectivamente, em 32% e 19% das UAN. A segregação dos RS é feita em 79% das unidades, sendo o papelão segregado em 73% e o óleo de fritura em 70%. Em 82% das UAN há recipientes de lixo afastados da manipulação dos alimentos e 60% têm saída de lixo por local diferente da entrada da matéria prima. Os RS segregados são enviados para cooperativas de reciclagem, como observado em 63% das UAN, sendo o papelão em maior quantidade. A capacitação dos manipuladores é realizada em 57% das UAN, dessas 29% incluem o tema "resíduos sólidos na produção de refeições", 55% abordam o tema água e 53% o tema energia. O Programa de Gestão Integrada e Sustentável de Resíduos Sólidos (PGISRS) é adotado por 13% das unidades. Como estratégia de uso racional da água, 34% das UAN possuem torneiras com arejadores e 18% mictório com válvula automática. As medidas de reaproveitamento de água são adotadas por 16% das UAN como: captação de água de chuva, para utilização em bacia sanitária. Medidas economizadoras de energia são adotadas por 60% das UAN, como: desligamento programado (10%), interruptores de desligamento de equipamentos (34%), lâmpadas fluorescentes (53%) e medidores individuais nas áreas das UAN (8%). A manutenção de equipamentos é realizada em 59% das UAN, com predominância da corretiva (85%). Quanto à documentação foram encontrados procedimentos operacionais padronizados relacionados à higienização de instalações e coletores de resíduos, manutenção de equipamentos e manejo de resíduos e registro de calibração de equipamentos, todos relacionados à legislação sanitária.

## Conclusão

As UAN desenvolvem estratégias de BPA, porém de forma pouco sistematizada. As que estão inseridas em empresas que já possuem iniciativas sustentáveis são beneficiadas, principalmente, no que se refere à segregação e destinação de RS. Há necessidade de implementação de PGISRS como forma de minimizar a geração de RS. As UAN se configuram como locais estratégicos na divulgação de questões ambientais e podem contribuir para minimizar os impactos negativos gerados pela produção de refeições em larga escala.

## Referências

COLARES, LGT; FIGUEIREDO, VO. Boas práticas ambientais. In: COLARES, LGT; FIGUEIREDO, VO; MARTINS, MC; ANDRADE, LP. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. p.71-78.



**Palavras-chave:** Boas práticas; Unidade de Alimentação e Nutrição; Sustentabilidade

# BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS: HÁ RISCOS PARA OS CLIENTES?

ROSIANE COSME NASCIMENTO; ELIZANDRA MAIER SILVA; LUCIANA ALMEIDA COSTA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*luciana\_almeida84@yahoo.com.br*

## Introdução

Com a urbanização, jornadas de trabalho extensas e maior inserção da mulher no mercado de trabalho, o número de refeições feitas fora do domicílio tem se tornado maior. Tal mudança de comportamento acarretou em maior preocupação com a qualidade higiênicossanitária (SÃO JOSÉ et al., 2011).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar a adequação quanto às boas práticas de manipulação em restaurantes comerciais de Vitória-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal em doze (n=12) restaurantes comerciais, localizados em Vitória-ES no período de agosto e setembro de 2015. A coleta dos dados ocorreu por meio da observação direta com auxílio de uma lista de verificação elaborada com base na Resolução RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), contendo doze blocos, totalizando 91 itens. Cada item possuía três possibilidades de resposta: 'Conforme', 'Não Conforme' e 'Não se aplica' (NA). Foi feita a classificação baseado nos critérios de pontuação: Bom (76 a 100% de adequação), Regular (51 a 75% de adequação) e Ruim (0 a 50% de adequação). Os dados obtidos na avaliação das condições higiênicossanitárias por meio da lista de verificação foram armazenados em planilhas do Microsoft Excel e analisados quanto ao percentual de adequação total de itens e por blocos.

## Resultados

Dos restaurantes avaliados, 58,83% (n=7) foram classificados como Ruim e 25% (n=3) como Bom. Com relação às edificações, instalações, móveis e utensílios, verificou-se que 42% dos restaurantes foram classificados como Bom e 50% classificaram-se como Ruim, sendo registradas irregularidades como a falta de ordenação no fluxo das operações. Quanto aos itens de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, 50% dos estabelecimentos foram classificados como Ruim, sendo observadas presença de más condições de conservação e higiene de equipamentos. Quanto ao controle de vetores e pragas, 75% dos restaurantes atenderam aos itens sendo classificados como Bom. Quanto ao item de manipuladores apenas 17% dos restaurantes foram classificados como Bom e 58% como Ruim, sendo observadas falhas como má higienização das mãos. Para o bloco de matérias-primas, ingredientes e embalagens, o percentual foi de 42% e 25% classificando-os como Bom e Regular, respectivamente. As principais inadequações encontradas relacionavam-se ao local de recebimento e prateleiras sem espaçamento mínimo para adequada ventilação. No bloco de preparação dos alimentos 42% foram classificados como Ruim, sendo observados falhas como ausência de controle de tempo/temperatura nas preparações. Em relação ao armazenamento e transporte do alimento preparado, 100% dos restaurantes foram classificados como Ruim. Quanto ao item exposição ao consumo do alimento preparado foi que 59% dos restaurantes foram classificados como Ruim. Quanto à documentação e registro, 83% dos restaurantes foram classificados como Ruim. Por fim, no item responsabilidade destaca-se a falta de capacitação de pessoal desde os responsáveis técnicos até os manipuladores, atingindo 83% dos restaurantes classificados como Ruim.

## Conclusão

Foram observadas diversas inadequações nos itens avaliados e dessa forma é essencial a implementação de ações corretivas pautadas nas boas práticas de manipulação dos alimentos, principalmente nos blocos com altos percentuais de inadequação como o de armazenamento dos alimentos, documentação e registro, e no bloco de responsabilidades.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC – 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e

nutrição no município de Contagem-MG. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, v. 22, n. 3, p. 479-487, 2011.

**Palavras-chave:** controle de qualidade; qualidade dos alimentos; serviço de alimentação

# BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR LOCALIZADOS NAS REGIÕES NOROESTE E CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; REJANE DOILE GARCIA; AMANDA AIMÉE ROSITO MACHADO; CARINA DE OLIVEIRA FERNANDES; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*julia-duli@hotmail.com*

## Introdução

Boas práticas de manipulação caracterizam-se por normas de procedimentos que visam atingir um padrão de identidade e qualidade, seja de produtos ou de serviços na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através de inspeção ou investigação (SILVA JUNIOR, 2014). Em serviços de nutrição e dietética hospitalar o controle sanitário dos alimentos deve seguir normas e técnicas utilizadas para assegurar que as preparações sejam produzidas segundo as boas práticas. Evitando desta forma, que microrganismos patogênicos venham a contaminar o alimento, oferecendo riscos à saúde dos consumidores (ÁVILA, 2016). E quando se trata do ambiente hospitalar, o cuidado com surtos e doenças de origem alimentar deve ser ainda mais cauteloso devido à fragilidade em que se encontram os pacientes (ISOSAKI; NAKASATO, 2009).

## Objetivos

Avaliar a adequação obtida a partir da aplicação de lista de verificação em Boas Práticas em distintos serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento descritivo e observacional, realizado em dois serviços de nutrição e dietética hospitalar localizados nas regiões Noroeste e Central do estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de agosto de 2015. Para a realização do estudo foi utilizada uma lista de verificação em boas práticas de manipulação de alimentos composta por dez categorias, totalizando 190 itens, baseada em Stangarlin et al. (2013), aplicada por docente e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões. Na lista de verificação foram atribuídos para as respostas “Conforme”, o valor de 1 (um) ponto e para as respostas “Não Conforme” a nota 0 (zero). O número de respostas “Não Aplicáveis” e “Não Observadas” obtidas nos serviços de nutrição avaliados, não foram computadas na soma final.

## Resultados

Após a aplicação das listas de verificação, observa-se diferença estatística entre os percentuais de adequação nos serviços de nutrição e dietética hospitalar estudados. O serviço de nutrição da região Noroeste apresentou 18,60% de adequação as Boas Práticas, sendo classificado como “péssimo” (0-19% de adequação). As categorias que apresentaram os maiores percentuais de adequação foram: “higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios”(40%) e “manejo de resíduos”(29,17%). Em contrapartida, as quatro categorias com menor adequação foram “manutenção e calibração”; “controle de água”; “controle integrado de vetores e pragas urbanas” e “equipamentos e registros”, todas com 100% de não conformidades. O serviço de nutrição da região Central apresentou um percentual total de adequação as Boas Práticas de 78,02%, sendo classificado como “Bom” (70-90% de adequação), considerando as categorias que apresentaram maior percentual de adequação: “manutenção e calibração”, “controle integrado de vetores e pragas urbanas” e “manejo de resíduos”, ambas com 100% de adequação. Já as categorias com menor percentual de adequação foram: “edificações e instalações físicas” (73,10%) e “documentos e registros” (46,67%).

## Conclusão

Conclui-se a partir dos resultados obtidos que há grande disparidade entre os percentuais de adequação dos serviços de nutrição e dietética hospitalar avaliados, demonstrando que a busca pelo sucesso no que se diz respeito às Boas Práticas deve ser constantemente aperfeiçoada, seja através de novos estudos na área ou por meio de capacitações com os manipuladores e responsáveis técnicos destas instituições filantrópicas.

## Referências

ÁVILA, M.O, et.al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênico sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos - uma revisão de literatura. **Revista expressão científica**. Ed. IFS, v.1, n.1, 2016.

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar** . Elsevier- Rio de Janeiro, 2009.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação** . 7 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

STANGARLIN et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar** . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Controle de Qualidade.; Serviço Hospitalar de Nutrição

# CAMPANHA DE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: AVALIANDO IMPACTOS

ISABELA DE OLIVEIRA MORGADO; MICHELY FREITAS BESSA; LARISSA LOURES MENDES; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA; MIRELLA LIMA BINOTI

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais  
*nutricao21@hotmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição produzem diariamente toneladas de alimentos e, muitas vezes, apresentam responsabilidade sobre grande parte dos desperdícios de comida. Os desperdícios em Unidades de Alimentação e Nutrição podem ocorrer em todo o processo de produção de refeições (SOARES, 2011) sendo, de acordo com a FAO, 54% decorrente da produção e do armazenamento e os outros 46% acontecem durante a fase de consumo. Além disso, o ato de desperdiçar pode acarretar em prejuízos financeiros e ambientais, visto que toda comida produzida, mas não consumida gera na atmosfera um volume de 3,3 bilhões de toneladas de gases que causam o efeito estufa (FAO, 2013). Ademais, durante a produção de alimentos, é necessário utilizarmos água, logo ao desperdiçarmos alimentos, contribuimos, indiretamente, com o desperdício de água. Dessa forma, as práticas de controle do resto ingestão nas unidades devem ser vistas como estratégia importante para o controle do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (SILVA E PESSINA, 2010) e minimização de impactos ambientais.

## Objetivos

Conscientizar os usuários de uma unidade de alimentação e nutrição sobre o desperdício diário de alimentos no local e, indiretamente, reduzir o resto-ingestão per capita.

## Metodologia

O projeto intitulado “Alimentando a Consciência” foi realizado no Restaurante Universitário do campus da Universidade Federal de Juiz de Fora. Tratou-se de um estudo de intervenção não probabilístico. O resto-ingestão foi contabilizado, pesando-se as sobras de comida das bandejas dos usuários do restaurante, durante 3 semanas: antes, durante e após a intervenção de conscientização. Para avaliação do resto-ingestão, utilizou-se a faixa aceitável (15 a 45 g/pessoa) proposta por VAZ (2006). Na semana da intervenção, de segunda a sexta-feira, durante o horário do almoço, foram realizadas atividades diversas, com exposição de materiais lúdicos na área externa e interna do restaurante. O projeto teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer nº 1023986).

## Resultados

Na semana anterior a campanha de conscientização houve um resto-ingestão per capita acima da faixa aceitável (48,65 g/pessoa). Entretanto, na semana da intervenção, e na posterior, todos os valores ficaram dentro da faixa proposta.

## Conclusão

Conclui-se que atividades de Educação Alimentar e Nutricional com enfoque no desperdício de alimentos auxiliou na redução do resto-ingestão da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada, podendo contribuir para a redução nos prejuízos econômicos e ambientais.

## Referências

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Food wastage footprint: Impacts on natural resources. 2013. 62 p. Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2015.

SILVA, A. M.; SILVA, C. P.; PESSINA, E. L. Avaliação do índice de resto ingestão após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. *Sim-biologias: Revista Eletrônica de Educação, Filosofia e Nutrição*, São Paulo, v. 3, n. 4, p.43-56, jun. 2010.

SOARES, I. C. C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. *Revista de Nutrição*, v.24, n.4, p.593-604, Campinas, jul/ago, 2011.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006, 196p.

**Palavras-chave:** Desperdício; Unidades de Alimentação e Nutrição; Resto-ingestão; Conscientização

# CAMPANHA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: “PRÁTICA EDUCATIVA SOBRE O CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS”

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; SUZANA MARIA DE LEMOS FREITAS; JULIANA DE ARAÚJO RIBEIRO; JULIA RABELO ANDRADE; ISABELLE SANTANA

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*isabellesantana@gmail.com*

## Introdução

As bebidas açucaradas estão entre os alimentos mais frequentemente consumidos pela população brasileira. A prevalência do consumo de sucos e refrescos açucarados é de 39,8% e a de refrigerantes é de 23,0% (SOUZA et al., 2013). As evidências científicas apontam que o aumento do consumo de bebidas açucaradas possui uma associação positiva com a obesidade (NOGUEIRA; SICHIERI, 2009), o que justifica, portanto, a elaboração de uma prática educativa que incentive a restrição do consumo de açúcar. Associado a isto, os restaurantes universitários representam espaços adequados e favoráveis à adoção de campanhas de educação nutricional.

## Objetivos

Elaborar e promover campanha de conscientização dos usuários do restaurante universitário sobre a quantidade de açúcares presentes nas bebidas açucaradas e seus malefícios.

## Metodologia

Estudo descritivo, realizado em um restaurante universitário de uma universidade pública da cidade do Rio de Janeiro, entre os meses de maio e julho de 2014. Selecionou-se, através de observação direta, 15 bebidas mais consumidas entre os usuários do restaurante, a saber: refrigerantes, néctares de fruta, guaraná natural adoçado, bebida láctea, refresco de frutas adoçado, chá mate adoçado, água tônica, bebida isotônica adoçada, água mineral e o refresco com açúcar oferecido no próprio restaurante. Realizou-se a leitura da tabela de informação nutricional do rótulo de cada bebida, com ênfase na quantidade total de açúcar. No laboratório, efetuou-se a pesagem, em balança analítica de precisão, da quantidade de açúcar presente em cada bebida e posterior acondicionamento em saco plástico transparente. A seguir, houve a exposição das embalagens originais das bebidas com suas respectivas quantidades de açúcar, acondicionadas nos sacos plásticos, em ordem decrescente quanto à quantidade de açúcar. Informou-se também a gramatura de açúcar contido em cada saco plástico e sua equivalência em colheres de chá. Para avaliar o impacto da campanha foi disponibilizado, na saída do restaurante, um questionário de autopreenchimento. Os dados obtidos foram analisados e expressos em porcentagem.

## Resultados

Os resultados demonstraram que 79,68% dos usuários (n=379) costumavam ingerir bebidas açucaradas todos os dias da semana e que 73,35% dos provadores consumiam água, água aromatizada e/ou suco de frutas naturais em três a quatro dias por semana. A maioria (77,84%) desconhecia a quantidade de açúcar presente em bebidas açucaradas. A grande maioria dos usuários (97,10%) considerou a campanha de fácil compreensão e interessante (96,04%). Esta campanha despertou o interesse em reduzir o consumo de bebidas açucaradas em 74,14% dos estudados. A estratégia de mostrar as quantidades de açúcar de cada bebida impactou os usuários, que se mostraram perplexos, por revelar a grande quantidade de açúcares nas bebidas que são consumidas de uma só vez. Isso demonstra que campanhas com apelo visual propicia maior acesso à compreensão da realidade.

## Conclusão

Essa campanha repercutiu de maneira positiva e seu objetivo foi alcançado, uma vez que contribuiu para a conscientização dos usuários, o que pode ser observado através do interesse deles em reduzir o consumo de bebidas açucaradas. Recomenda-se que mais campanhas de promoção voltadas à alimentação saudável sejam elaboradas e implementadas no restaurante universitário, pois este se constitui um espaço favorável para o desenvolvimento de práticas educativas.

## Referências

NOGUEIRA, F.A.M.; SICHIERI, R. Associação entre consumo de refrigerantes, sucos e leite, com o índice de massa corporal em escolares da rede pública de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. Caderno de Saúde Pública, v. 25, n. 12, p.



2715-2724, 2009.

SOUZA, A.M.; PEREIRA, R.A.; YOKOO, E.M.; LEVY, R.B.; SICHIERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Revista de Saúde Pública, v.47, Supl. 1, p. 190S-199S, 2013.

**Palavras-chave:** campanha; alimentação saudável; restaurante universitário; bebidas açucaradas; usuários

# **CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DAS ESCOLAS DA REGIÃO DA QUARTA COLÔNIA DE IMIGRAÇÃO ITALIANA-RS: PROMOVENDO A SEGURANÇA ALIMENTAR**

DAIANA BASSO BENETTI; GREICI CEREZER ULIANA; MARÚCIA DE DAVID GIULIANI; ANGELA PEREIRA

<sup>1</sup> PMSJP - Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, <sup>2</sup> PMFS - Prefeitura Municipal de Faxinal do Soturno, <sup>3</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Ivorá, <sup>4</sup> PMDF - Prefeitura Municipal de Dona Francisca, <sup>5</sup> PMPG - Prefeitura Municipal de Pinhal Grande, <sup>6</sup> PMSM - Prefeitura Municipal de Silveira Martins, <sup>7</sup> EMATER - Associação Rio-Grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural  
*daiabbenetti@gmail.com*

## **Introdução**

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013 regem todo o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Elas dispõem respectivamente sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, e sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, incluindo a compra de alimentos da agricultura familiar e a qualificação dos profissionais que atuam na área da alimentação coletiva nas escolas.

## **Objetivos**

Capacitar as merendeiras da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana, estado do Rio Grande do Sul, visando integrar, valorizar e desenvolver atividades técnicas como forma de qualificar as compras institucionais e garantir a segurança alimentar e nutricional dos escolares.

## **Metodologia**

Foram realizadas três (3) capacitações de merendeiras a partir do ano de 2013, realizadas anualmente na terceira semana do mês de julho, durante dois (2) dias e integrando os seis (6) municípios da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana-RS: Dona Francisca, Silveira Martins, São João do Polêsine, Faxinal do Soturno, Ivorá, Pinhal Grande, totalizando aproximadamente 60 merendeiras cada capacitação. A atividade foi realizada cada ano em um município e coordenada pelas entidades que desenvolvem ações no Programa Nacional da Alimentação Escolar, representadas pelas nutricionistas da alimentação escolar das Prefeituras Municipais e extensionistas de Bem-estar Social da Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural. As temáticas abordadas trataram do Programa Nacional da Alimentação Escolar, boas práticas de manipulação dos alimentos, relato de experiências dos agricultores, oficinas de aproveitamento dos alimentos da agricultura familiar local, e visitas às agroindústrias e agricultores da região que participam do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Também foi dada muita importância para a valorização do manipulador de alimentos das escolas, assim, foram realizadas palestras motivacionais, dinâmicas em grupo, homenagem das escolas às suas merendeiras e atividades com educador físico.

## **Resultados**

Aproximadamente 60 profissionais capacitados e motivados para atuarem na área da alimentação escolar, resultando em melhor aproveitamento dos produtos da agricultura familiar, valorizando a sustentabilidade e proporcionando segurança alimentar e nutricional dos escolares. Também maior integração entre merendeiras, nutricionistas, agricultores familiares e extensionistas da Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural, facilitando assim, a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar na região.

## **Conclusão**

A capacitação oportunizou a qualificação, integração e motivação dos manipuladores de alimentos das escolas da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul. Também estimulou maior articulação das compras institucionais da agricultura familiar local e um processo de fortalecimento das ações microrregionais das entidades gestoras e articuladoras do Programa Nacional da Alimentação Escolar.

## **Referências**

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em <https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?>

acao=abrirAtoPublico&sgl\_tipo=LEI&num\_ato=00011947&seq\_ato=000&vlr\_ano=2009&sgl\_orgao=NI. Acessado em 04/03/2016.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3ocd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acessado em 04/03/2016.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; Alimentação escolar; Capacitação das merendeiras; Segurança alimentar

# CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO DE SÃO LEOPOLDO, RIO GRANDE DO SUL

ROSSANA BELISSIMO DA SILVA; VANESSA BACKES; BRUNA PEDROSO THOMAZ DE OLIVEIRA; CAMILA HOFMANN

<sup>1</sup> UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

*vbackes@unisinós.br*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar atende diariamente 25% da população brasileira, oferecendo uma alimentação de qualidade para todos os alunos de escolas públicas. A partir das atribuições do nutricionista na Política Nacional de Alimentação Escolar, do contexto epidemiológico emblemático na população escolar brasileira, das motivações de propor ações e estratégias de educação alimentar e nutricional, origina-se essa pesquisa.

## Objetivos

Este estudo objetivou caracterizar o perfil alimentar e nutricional de escolares participantes do Projeto Mais Educação de oito escolas municipais de ensino fundamental do município de São Leopoldo, Rio Grande do Sul, Brasil.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo transversal de caráter descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa da Unisinós (CAAE: 38032514.8.0000.5344), pela coordenação do Programa Mais Educação e pelo Núcleo de Alimentação Escolar, sob número de protocolo 14/165. Os pais/responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi composto por avaliação demográfica, socioeconômica, antropométrica e de consumo alimentar. Os dados referentes à situação demográfica e socioeconômicas foram coletados mediante questionário adaptado da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (versão 2010). A avaliação antropométrica foi analisada a partir de dados secundários fornecidos pelo Núcleo de Alimentação Escolar inserido na Secretaria Municipal de Educação de São Leopoldo, que foram coletados por estagiárias de nutrição e nutricionistas da Secretaria. Por fim, para obtenção dos dados referentes a consumo alimentar utilizou-se uma adaptação do Questionário Alimentar do Dia Anterior, qualitativo e ilustrado, desenvolvido por Assis et al. (2010) com orientação de aplicação do Grupo de Pesquisa em Comportamento Alimentar do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Todos os questionários foram aplicados face a face com os alunos, em período de aula, no dia acordado com cada escola.

## Resultados

Participaram do estudo o total de 149 escolares. Avaliaram-se os alunos do 1º ao 8º ano do ensino fundamental, entre a faixa etária de 6 a 16 anos. Os resultados indicaram que 83% dos estudantes avaliados apresentam eutrofia, que mais de 96% dos alunos realizaram as principais refeições (almoço e janta), 76,5% café da manhã, constatando alta omissão dos lanches da manhã e ceia.

## Conclusão

Apesar do método de avaliação de consumo alimentar utilizado, não analisar a ingestão de macronutrientes e micronutrientes, fica evidente a ingestão inadequada de grupos alimentares, tanto nas porções diárias, como na qualidade. Houve baixa ingestão de leite e derivados, que são alimentos de extrema importância para um desenvolvimento sadio de crianças e adolescentes. Portanto, entendendo que a permanência dos estudantes na escola pode contribuir para formação de hábitos alimentares saudáveis, quando aplicados com comprometimento de todos os atores envolvidos nesse contexto, é imprescindível a intervenção de educação alimentar e nutricional e o acompanhamento desses escolares visando uma alimentação saudável e adequada.

## Referências

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Histórico. Brasília, DF, 2012a. Disponível em: <<http://www.fnede.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-historico>>. Acesso em: 09 set. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar: 2012. Rio de Janeiro: IBGE; Brasília, DF: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2013. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2014.

SÃO LEOPOLDO. Secretaria Municipal de Educação. Relatório de alunos das Escolas Municipais de São Leopoldo – Agosto. São Leopoldo, 2014.

VASCONCELOS, F. de A. G. de et al. (Org.). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos. 2. ed. Brasília, DF: PNAE; Florianópolis: CECANE-SC, 2012a. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2014.

VASCONCELOS, F. de A. G. et al. (Org.). O papel do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 2. ed. Brasília, DF: PNAE; Florianópolis: CECANE-SC, 2012b. Disponível em: . Acesso em: 09 set. 2014.

**Palavras-chave:** escolares; perfil nutricional; programa mais educação; hábitos alimentares; consumo alimentar

# CLORO RESIDUAL, COLIFORMES TOTAIS E ESCHERICHIA COLI EM ÁGUA DE CANTINAS ESCOLARES PÚBLICAS E PRIVADAS DA CIDADE DE PELOTAS/RS

ROSEMERI CARVALHO FEIJÓ; DALVA BRAUNER MINUZZI; IVANA LORAINÉ LINDEMANN; ELIZABETE HELBIG

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*helbignt@gmail.com*

## Introdução

A água é um dos principais veículos de transmissão de patógenos capazes de causar doenças. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada 216, deve ser utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos (BRASIL, 2004). Instituições responsáveis por atender um grande número de pessoas, como escolas, utilizam água de seus reservatórios para a produção de alimentos. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros desta operação (BRASIL, 2004). Na produção de refeições, são muitos os processos em que a água está envolvida, como higienização de alimentos, de utensílios, superfícies e equipamentos, bem como para a própria cocção dos alimentos (SILVEIRA et al., 2011). Através da análise da água é possível a identificação de alguns micro-organismos nocivos à saúde humana, como coliformes termotolerantes e Escherichia Coli.

## Objetivos

Com este estudo objetivou-se avaliar a qualidade da água utilizada para a manipulação de alimentos e higienização de utensílios em cantinas escolares da cidade de Pelotas/RS.

## Metodologia

Foi realizado estudo transversal em 20 cantinas de escolas públicas e particulares, destas coletou-se água para análise de cloro e análise microbiológica. As coletas foram realizadas em pontos de água dentro das cantinas, utilizados para a manipulação dos alimentos, lavagem de utensílios e higienização das mãos do manipulador. Para o procedimento da coleta de água a torneira foi limpa previamente, com álcool a 70%. No momento da coleta realizou-se a medição de cloro com clorímetro e foi coletada amostra de água para análise de coliformes totais e Escherichia Coli. Foi utilizado como parâmetro de qualidade de água, a Portaria 2.914 de 12 de dezembro de 2011 (BRASIL, 2011).

## Resultados

Em 10 (50%) cantinas foi encontrada quantidade de cloro residual inadequada, de acordo com a análise microbiológica, das 20 cantinas, quatro (20%) apresentaram coliformes totais e nenhuma cantina apresentou Escherichia coli. A baixa dosagem de cloro em cantinas de Pelotas aconteceu em locais onde há reservatórios de água, isto é, a água não chega à torneira diretamente da rede pública. Isto pode acontecer quando existem falhas no armazenamento, como tampas quebradas ou até mesmo ausência destas, limpeza e desinfecção não realizadas ou realizadas de forma inadequada no reservatório. Estas deficiências podem acarretar em presença de micro-organismos como coliformes totais, encontrados neste estudo. Algumas cantinas escolares apresentaram água não potável, do ponto de vista bacteriológico, de acordo com os parâmetros da Portaria 2914 de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Isto demonstra que existem falhas em alguma fase do processo da chegada da água até a torneira, seja na rede pública, no reservatório ou mesmo na higiene da torneira. A água contaminada utilizada na cantina escolar pode acarretar em grande risco de contaminação nas mãos dos manipuladores e nos alimentos produzidos que serão consumidos pelos escolares, podendo causar infecções e intoxicações de origem alimentar.

## Conclusão

Na amostra estudada encontrou-se inadequação com relação ao cloro residual na água, bem como falhas em alguma das fases do processo de recebimento da água, uma vez que foram encontrados coliformes totais em 20% das cantinas.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria 2.914 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da água para consumo humano e de seu padrão de potabilidade. Disponível em . Acesso em 16 jun. de 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC 216 de 15 de setembro de

2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Disponível em . Acesso em 09 de janeiro de 2013.

SILVEIRA, J.T.; CAPALONGA, R.; OLIVEIRA, A.B.A.; CARDOSO, M.R.I. Avaliação de parâmetros microbiológicos de potabilidade em amostras de água provenientes de escolas públicas. Revista Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v. 70, n.3, p.362-7, 2011.

**Palavras-chave:** água; manipulação de alimentos; coliformes

# COMPARAÇÃO DAS PREPARAÇÕES REALIZADAS NO FORNO COMBINADO VERSUS COCÇÃO TRADICIONAL

ELIANE FÁTIMA SMANIOTTO MORENO; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; ROBERTA RAMOS JULIANO; MAIARA CRISTINA DA SILVA; STEFANIE DE MAGALHÃES ANDRADE

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SANTA CATARINA

*ihclemente@live.estacio.br*

## Introdução

A unidade de alimentação e nutrição necessita produzir alimentos seguros quanto aos aspectos higiênico sanitário e garantir uma qualidade nutricional das preparações (ABREU, 2009). A produção de alimentos vem passando por modificações tanto na forma de produzir quanto de distribuir (PROENÇA, 2010). Diante da necessidade de qualidade nutricional das refeições entra a inovação tecnológica que é o forno combinado com sistema inteligente de cocção para constituir uma estratégia importante para benefício da alimentação, sendo assim modifica o processo de produção e organização do trabalho, atendendo os resultados esperados, como uma melhor qualidade do alimento produzido (MANGABEIRA, 2009).

## Objetivos

Comparação das preparações realizadas no forno combinado versus cocção tradicional

## Metodologia

Pesquisa foi caracterizada como estudo observacional, realizada no mês de outubro e novembro de 2015, em uma cozinha industrial na cidade de São José – SC. Coletados 100g de cada alimento, de 13 tipos de preparações: linguiça calabresa, bisteca suína, bife, chuleta bovina, file de peito de frango, sobre coxa de frango, file de peixe simples, batata frita, grão de bico, brócolis e cenoura, alguns com peso diferenciado: file de peixe (alabote) na farinha, na milanesa e ovo. As pesagens foram feitas em balança digital da marca Ramuza®. com carga máxima de 15 kg e divisões de 5g. Tempo de preparo feito pelo visor do equipamento e cronômetro. Forno combinado marca Rational® de 20 gastronorm. Comparadas preparações no método tradicional: forno elétrico Brastemp®, panela Air Fryer e fogão industrial. Calculado o fator de cocção de cada porção. Fórmula: fator de cocção = peso do alimento processado ou cozido(g) / peso líquido cru (g) identificado o rendimento dos alimentos de acordo com os diferentes tipos de preparo. Os resultados foram tabulados e apresentados em tabelas no programa Microsoft Excel®, 2010.

## Resultados

Quanto ao tempo de preparo empregado nos alimentos, o forno elétrico e panela Air Fryer apresentaram maior tempo, panela Air Fryer apresenta menor quantidade de produção. Sendo o fogão industrial e o forno combinado o que apresentaram menor tempo de cocção. O file de peito de frango apresentou tempo de cocção na panela Air Fryer de 20min, forno elétrico e fogão com 9min e forno combinado 8min. O forno combinado apresentou menor tempo de preparo e vantagens de produzir maior quantidade ao mesmo tempo. Quanto ao fator de cocção, o forno combinado apresentou vantagem nas preparações de file de peixe a milanesa e batata frita com 0,97 e 0,99 respectivamente. As preparações realizadas no forno elétrico: filé de peito de frango e file de peixe a milanesa tiveram fator de cocção 0,81 e 0,85 respectivamente, e a panela Air Fryer teve vantagens no bife com 0,82. Fogão industrial na bisteca suína, chuleta bovina e file de peixe na farinha apresentaram 0,82, 0,77 e 1,02 respectivamente. Fator que contribuiu para índice maior no fator de cocção no fogão industrial foi maior absorção de gorduras nos alimentos (FERREIRA et al., 2007).

## Conclusão

O forno combinado mostrou vantagem por preparar uma carga maior de alimentos, reduz tempo de cocção, o fator de cocção apresentou menor perda comparado a outros métodos de cocção e garantia de um alimento mais saudável.

## Referências

ABREU, S. E.; SPINELLI. M . G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer - 3. ed. rev. São Paulo: Metha, 2009.

MANGABEIRA, A. S. J. Aceitabilidade, Consumo e Análise de Cardápio Isento de Frituras em Restaurantes de Auto-Serviço. Faculdade de Ciências da Saúde. Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana. Brasília, jul. de 2009.



PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. Cult. vol.62 no. 4 São Paulo Oct. 2010. Disponível em:< <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>>. Acesso em 16 de set. 2015.

FERREIRA, M. W. et al. Efeito dos métodos de cocção sobre a composição química e perfil lipídico de filés de tilápia do nilo (*Oreochromis niloticus* Linnaeus 1757). Ciênc. agrotec., Lavras, v. 31, n. 3, p. 798-803, maio/jun., 2007. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/cagro/v31n3/a29v31n3.pdf>>. Acesso em 20 de nov. 2015.

**Palavras-chave:** Forno Combinado; Fator de Cocção; Tempo

# COMPARAÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE CRIANÇAS ENTRE SEIS E DOZE MESES DA REGIÃO NORDESTE E DA REGIÃO SUL DO BRASIL

BRUNA HILGEMANN; GISELE MAIARA LEISMANN; LUCIANO LEPPER; CLÁUDIA ALINE DA SILVA

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*claudia.aline@msn.com*

## Introdução

Segundo a OMS (2003) a partir dos 6 meses de idade recomenda-se inserir a alimentação complementar de forma lenta e gradual, visto que não há vantagens de se introduzir os alimentos complementares antes desse período, pois esta prática pode estar associada à infecções, doenças respiratórias, diarreia, entre outras doenças. Na II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno, realizada nas capitais brasileiras, pode-se constatar que 11,6% das crianças consumiam refrigerantes e 71,7% consumiam bolachas e/ou salgadinhos abaixo de 12 meses (MS, 2010). Conforme exposto em Vitolo (2008) e também em Carvalho (2014), consumo de bebidas açucaradas pode ocasionar prejuízo na saúde das crianças, principalmente quando são inseridas precocemente, e eles são vários como, por exemplo, obesidade, diabetes, irritabilidade, caries dentárias, entre outros.

## Objetivos

Avaliar a diferença dos hábitos alimentares de crianças de 6 a 12 meses da região Nordeste e da região Sul do Brasil.

## Metodologia

Foram utilizados dados secundários, da base de dados do SISVAN (WEB), através da pesquisa do Consumo Alimentar por período, fase do ciclo da vida de seis à doze meses de idade, com dados de 2008 a 2014, uma para região Nordeste e outra para a região Sul do Brasil. Os dados foram de um total de 4012 crianças do Nordeste e 3131 crianças na região Sul.

## Resultados

O consumo de verduras e legumes no Nordeste é de 71% enquanto na região Sul é de 75%. O consumo de frutas não diferiu nas duas regiões, sendo que na primeira região é de 78% e na segunda de 84%. O consumo de carne também foi próximo, 59% no Nordeste e de 64% no Sul. Para o consumo do feijão o Nordeste obteve resultado de 61% das crianças e o Sul de 70%. As crianças que comem assistindo TV no Nordeste são 22% enquanto no Sul são 12%. O total de crianças que consomem bebidas ou preparações adoçadas, com introdução antes dos seis meses de vida, na região Nordeste é de 32% e na região Sul de 26%. O consumo de papa salgada/comida de panela, sendo esta antes dos seis meses de idade, no Nordeste é de 28% e no Sul 43%. Sucos industrializados ou em pó são consumidos por 14% das crianças na região Nordeste e por 31% na região Sul. Os refrigerantes são consumidos por 8% das crianças na região nordeste e por 17% na região sul. O consumo de leite ou leite com farinha é de 56% das crianças da região nordeste e 35% das crianças da região sul.

## Conclusão

É possível notar que a introdução dos alimentos está inadequada em ambos estados do país, havendo introdução precoce de papas salgadas/comida de panela antes dos seis meses de idade o mesmo ocorre com o consumo desnecessário de bebidas açucaradas, quando a orientação é de que estas crianças deveriam estar em aleitamento materno exclusivo e poderão sofrer consequências irreversíveis. Os resultados obtidos reforçam a necessidade de ações voltadas à prevenção e promoção da saúde através de uma alimentação equilibrada e saudável nos primeiros anos de vida.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - 2.ed.- Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

CARVALHO, Helena Isabel Monteiro. Percepções relativamente às bebidas açucaradas. Um contributo para compreender o consumo de refrigerantes em crianças. Porto: Faculdade de Medicina, Universidade do Porto. 2014.

PAHO/WHO. Guiding principles for complementary feeding of the breastfed child. Division of Health Promotion and Protection. Food and Nutrition Program. Pan American Health Organization/World Health Organization. Washington/Geneva; 2003.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

**Palavras-chave:** Alimentação Complementar; Crianças; Hábitos Alimentares; Preferências Alimentares

# COMPARATIVO DAS CONFORMIDADES DOS CONTROLES DOS PROCESSOS DE BOAS PRÁTICAS NOS ANOS DE 2011 E 2015 EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO SUL DO PAÍS

MARGARETH DRUZIAN DE CASTRO; ANDRÉA CRISTINA SILVA GONZALES; IVETE DE DEOS FONTOURA;  
SIMONE REGINA AYRES STAFFA; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*mdcastro@hcpa.edu.br*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares desempenham atividades técnico-administrativas necessárias ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores (WENDISCH,2010)<sup>1</sup>. Para garantir a qualidade e inocuidade dos alimentos, é essencial o controle das condições higiênico sanitárias nas áreas de manipulação e distribuição das refeições, utilizando ferramentas que garantam as mesmas (DEMÁRIO; SOUZA; SALLES, 2010)<sup>2</sup>.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi comparar as conformidades registradas nas planilhas de controle existentes no Manual de Boas Práticas, registradas em formulário eletrônico nos anos de 2011 e 2015.

## Metodologia

O trabalho foi desenvolvido no Serviço de Nutrição e Dietética em um Hospital Geral de grande porte na cidade de Porto Alegre – Rio Grande do Sul, que fornece em torno de 10.000 refeições dia. As planilhas de verificação que fazem parte no Manual de Boas Práticas das Seções de Produção e Distribuição de Alimentos seguem a RDC 216/2004 <sup>3</sup>. Diariamente as planilhas são monitoradas pelo Técnico em Nutrição e Dietética nos diversos setores da Produção e Distribuição de Alimentos, são elas: check list de higienização de materiais, monitoramento de pragas, higiene pessoal, boas práticas, controle de temperatura dos equipamentos, coleta de amostras, avaliação da higienização, controle de temperatura das preparações, controle de lotes, análise microbiológica e controle no pedido e recebimento. Semanalmente as planilhas são verificadas pelos Nutricionistas de plantão, que registram em formulário eletrônico as conformidades, não conformidades, itens sem registro e não avaliados.

## Resultados

No ano de 2011 foi verificado semanalmente uma média de 380 planilhas que registraram 94,79% dos itens como conforme e no ano de 2015, uma média de 450 planilhas que registraram 98,16% dos itens conforme. Os resultados que encontramos por grupos de check lists foram: higiene de materiais - 2011 foi de 99,38% e 2015 foi de 99,78%; monitoramento de pragas - 2011 foi de 94,96% e 2015 foi de 96,51%; higiene pessoal - 2011 foi de 97,33% e 2015 foi de 99,93%; boas práticas - 2011 foi de 99,38% e 2015 foi de 99,78%; controle de temperatura dos equipamentos - 2011 foi de 93,65% e 2015 foi de 95,72%; coleta de amostras - 2011 foi de 99,46% e 2015 foi de 99,88%; avaliação da higienização dos setores - 2011 foi de 77,63% e 2015 foi de 96,97%; controle de temperatura das preparações - 2011 foi de 98,77% e 2015 foi de 98,01%; controle de lotes de dietas - 2011 foi de 99,82% e 2015 foi de 99,88%; análise microbiológica - 2011 foi de 98,83% e 2015 foi de 95,61%; controle no pedido e recebimento - 2011 foi de 98,83% e 2015 foi de 99,08%. No comparativo geral observou-se um aumento de 18,42% das planilhas verificadas semanalmente, e 3,37% nas conformidades. Em todos os grupos de check lists houve um crescimento positivo em relação às conformidades, com exceção das boas práticas, controle de temperatura dos equipamentos e análise microbiológica, índices que tiveram um decréscimo de -0,38%, -0,76% e -3,22%, respectivamente.

## Conclusão

Conclui-se que o treinamento, as orientações aos profissionais após as verificações sistemáticas na constatação das não conformidades, sem registro e não avaliados melhorou o resultado do ano de 2015.

## Referências

1, WENDISCH, Carlota. Avaliação da Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalares: Construção de um Instrumento. 2010. 133f, Dissertação (mestrado em Saúde Pública) Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010.

2. DEMÁRIO, R.L.; SOUZA, A.A.A; SALLES, R, K, Comida de hospital: percepções de pacientes de um hospital

público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência e Saúde Coletiva*, 15(Supl. 1):1275-1282, 2010.

3. ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Res. RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF, 2004.

**Palavras-chave:** Manual de Boas Práticas; Higiene dos Alimentos; Planilhas de Verificação

# COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES – RJ

CRISTIANE ANDRADE MACIEL NASSIF; JANYMARA RODRIGUES TOSO; ILANNA MOURA FIGUEIRA CRETTON

<sup>1</sup> PMCG - Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes

*crisamaciел@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o projeto mais antigo do Governo Federal Brasileiro, objetivando contribuir no crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis durante o período letivo (BRASIL, 2009). Recomenda-se que a oferta média diária de nutrientes e de energia na alimentação escolar tenha no máximo 10% da energia total oriunda de açúcar simples adicionado, 15% a 30% da energia total de gorduras totais, 10% da energia total de gordura saturada (BRASIL, 2009).

## Objetivos

O objetivo do estudo é avaliar a composição nutricional do cardápio que atende a alunos do ensino fundamental comparando com os valores preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Metodologia

Esse estudo foi elaborado por nutricionistas do Departamento de Nutrição Escolar do município de Campos dos Goytacazes. Trata-se de um trabalho transversal, com análise avaliativa dos nutrientes que compõem o cardápio da alimentação escolar oferecidos aos alunos segundo os critérios estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Avaliou-se uma semana do cardápio vigente no mês de Março do ano de 2016 utilizando o software AVANUTRI®, versão 4.0. Onde foram descritas as preparações e suas respectivas quantidades per capita estabelecidas para cada aluno. A partir dos dados coletados foi realizado o cálculo da média semanal do valor calórico total, dos macro e micronutrientes, vitaminas, açúcar simples adicionado, de acordo com as faixas etárias de 6 a 15 anos (BRASIL, 2013).

## Resultados

Constatou-se que a média do valor calórico total ofertado foi de 881,07 Kcal e o preconizado pelo programa para a faixa etária estudada é uma média 550 Kcal, estando 62% acima das necessidades recomendadas (BRASIL, 2013). Este resultado revela as necessidades serem diferenciadas para as faixas etárias, tanto em relação ao per capita quanto o cardápio, a fim de acatar as necessidades de energia. Constatou-se que se encontravam acima do recomendado as proteínas em 38,35%, carboidratos 75,14% e lipídeos totais 53,53%. A adição de açúcar simples foi de 6% atingindo ao recomendado. Observou-se que a gordura saturada estava adequada em 7,27%.

## Conclusão

As variações nos nutrientes ofertados na alimentação escolar no município devem-se ao fato de não apresentarem cálculos de per capita específica por faixa etária, havendo assim um desequilíbrio com o recomendado. Fica evidente a necessidade de haver a distinção dos per capita para as diferentes faixas etárias, objetivando melhor atender às recomendações.

## Referências

- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 19 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução/CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Cardápio; Composição nutricional

# CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SOB A PERSPECTIVA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.

DAIANE PIOVESAN VERDUM; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; JULIANE PEREIRA DA SILVA; MAIARA BATISTA; LARISSA SANTOS PEREIRA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*daiaapiovesan33@gmail.com*

## Introdução

A comercialização dos alimentos deve obedecer a padrões e regras previstas em leis, sendo elas fiscalizadas e orientadas pela vigilância sanitária. As fiscalizações, demonstram a importância da vigilância sanitária em relação a saúde do consumidor, pois é a partir daí que se inicia a prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (TANCREDI, 2014). Os surtos de DTAs geralmente ocorrem durante as etapas de preparo dos alimentos, no Brasil estudos relatam que entre janeiro de 2000 a outubro de 2015, foram notificados ao Ministério da Saúde 10.666 surtos, para tanto é imprescindível a fiscalização e cumprimento das boas práticas de manipulação, evitando novos episódios de contaminação (BRASIL, 2015; MARINHO, 2015). Devido os cuidados da Vigilância Sanitária com os estabelecimentos alimentícios, é de extrema importância o conhecimento dos agentes em saúde para com as legislações vigentes. Este trabalho objetivou a capacitação dos mesmos buscando uma padronização nas fiscalizações e uma melhor visão dos elementos solicitados garantindo a qualidade dos estabelecimentos alimentícios.

## Objetivos

Capacitar os agentes em saúde com foco nas exigências das legislações sanitárias, visando a garantia da qualidade dos estabelecimentos produtores de alimentos e avaliar a concepção de cada agente.

## Metodologia

A capacitação foi realizada durante o mês de outubro de 2015, com nove agentes em saúde e uma fiscal da Vigilância Sanitária de um município da região noroeste do Rio Grande do Sul, totalizando 12 horas de aulas teóricas e práticas. A apresentação da temática foi realizada a partir de uma aula expositiva-dialogada, tendo como foco principal, os perigos dentro de um serviço de alimentação, sendo possível o agente visualizar as não conformidades com a qualidade e segurança dos alimentos. Após a capacitação os agentes em saúde e a fiscal sanitária aplicaram individualmente a Portaria nº. 817/2013 (BRASIL, 2013) em um restaurante universitário supervisionado por nutricionista e com capacidade de atender 500 refeições/dia. A Portaria nº. 817 de 10 de maio de 2013, possui um instrumento de avaliação que ressalta os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde, onde os itens classificatórios definem condições dos estabelecimentos (BRASIL, 2013). A categorização está descrita na RDC nº. 10 de 11 de março de 2014, a fim de se obter em um único número a classificação do estabelecimento (BRASIL, 2014).

## Resultados

Durante a capacitação notou-se boa participação e aceitação dos agentes em saúde e da fiscal sanitária, sendo possível verificar que a metodologia utilizada foi atrativa, proporcionando discussões pertinentes entre os participantes. Do estabelecimento avaliado, 80% (n=8) dos agentes em saúde classificaram como qualidade sanitária ótima (categoria "A"), onde possui pontuação igual ou maior que 0 e menor que 13,3 e o restante, como qualidade sanitária boa (categoria "B"), pontuação igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7 bem como o cumprimento dos itens eliminatórios.

## Conclusão

É de extrema importância o conhecimento da fiscalização sanitária sobre a qualidade dos alimentos, e as não conformidades que os serviços de alimentação podem apresentar, pois cabe a eles a inspeção e orientação destes locais. Contudo podemos ressaltar que a capacitação destes agentes em saúde trará uma nova perspectiva perante a qualidade dos estabelecimentos e também um cuidado maior visando a saúde dos consumidores.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 10, de 12 de março de 2014. Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 mar. 2014. Disponível em: .

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração

e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 13 mai. 2013. Disponível em:.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância em Saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos 2000-2015**. Brasília; 2015. [www.saude.gov.br/svs](http://www.saude.gov.br/svs)

MARINHO, G.A et al. Perfil Epidemiológico das Doenças Transmitidas por Alimentos e Seus Fatores Causais na Região da Zona da Mata Sul de Pernambuco. **UNOPAR Cient. Ciênc. Biol. Saúde** v. 17 n. 4, p. 238-243, 2015.

TANCREDI, R. C. P.; FERNANDES, M. L.. O poder público na aplicabilidade normativa da segurança alimentar. In: **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. 1ed. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/ Fundação Oswaldo Cruz, 2014, p. 69-91.

**Palavras-chave:** Capacitação profissional; Qualidade dos Alimentos; Vigilância Sanitária.



# CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS DURANTE AS FESTAS CARNAVALESCAS EM ITAQUI-RS.

IDA RITA BASTOS FINGER; CARLA CRISTINA BAURMANN BRASIL; LUANA GARCIA; DAIANE DE AQUINO SILLVA

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Univerdidade Federal do Pampa - Campus Itaqui, <sup>2</sup> UFSM - Universidade federal de Santa Maria-  
Campus Palmeira das Missões  
*idafinger@hotmail.com*

## Introdução

INTRODUÇÃO O comércio informal de alimentos de rua é uma prática antiga e comporta dimensões sócio-econômicas, higiênico-sanitárias e culturais, sendo caracterizada pela sua complexidade e diversidade (INFOSAN, 2010). No entanto, têm se destacado seu aspecto negativo em relação às questões higiênico-sanitárias por comportar riscos que favorecem a transmissão de doenças relacionadas ao consumo dos alimentos comercializados (FAO, 2009). Em âmbito nacional não existe regulamentação Federal específica designada a fiscalização desse segmento, sendo o controle de responsabilidade da Vigilância Sanitária municipal. Nesse contexto no município de Itaqui-RS, foi implantado em 2012 o projeto “Sou Legal” direcionado aos vendedores ambulantes que comercializam alimentos durante as festas carnavalescas e que tem por finalidade fornecer orientações sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos, proporcionando dessa forma a segurança dos produtos alimentícios fornecidos à população.

## Objetivos

OBJETIVO Avaliar as condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos durante as festas carnavalescas em Itaqui-RS após intervenção e identificar os possíveis riscos de contaminação dos alimentos comercializados por este segmento

## Metodologia

MÉTODOS O presente estudo foi desenvolvido em conjunto com a Vigilância Sanitária do município de Itaqui-RS no ano de 2015. Para análise das condições higiênicas dos vendedores ambulantes foi aplicada uma lista de verificação baseada em legislações vigentes (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009), contendo um total de 27 questões considerando as seguintes categorias: 1) edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, 2) manipuladores de alimentos, 3) matérias-primas, ingredientes e embalagens, 4) preparação dos alimentos, 5) abastecimento de água e 6) resíduos. Para verificar o nível de adequação das condições higiênicas, os ambulantes foram classificados de acordo com Saccol et al. (2012).

## Resultados

RESULTADOS Os resultados revelaram que dos 33 pontos de comercialização de alimentos, 78,79% (n=26) foram classificados no grupo 2 (70% a 90% de adequação). Observou-se que na categoria referente a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios foi onde ocorreu a maior porcentagem de adequação com 87,88% (n=29) classificados no grupo 1 (91% a 100% de adequação). Verificou-se que o maior índice de não conformidade encontrada no estudo referente aos manipuladores foi a ausência de uniforme em 81,81% (n=27). Já o manuseio de dinheiro e alimentos simultaneamente não foram observados em 72,73% (n=24) dos pontos de venda, bem como o mesmo percentual confirmaram sua participação no projeto “Sou Legal”. A ausência de água potável corrente foi verificada em todos os pontos de venda avaliados, sendo que 87,88% (n=29) referiram trazer água das suas residências e onde 72,41% (n=21) era acondicionada em garrafas tipo PET. Coletores de resíduos não adequados também foram encontrados em 87,88% (n=29) dos locais, classificando ambas as categorias no grupo 5 (0% a 19% de adequação).

## Conclusão

CONCLUSÃO Através desse estudo conclui-se que ainda persistem riscos significantes em relação a manipulação dos alimentos pelos ambulantes principalmente relacionado aos manipuladores, ausência de água corrente potável e descarte inadequado de resíduos. No entanto, aspectos positivos foram encontrados como resultado das informações recebidas na intervenção educativa realizada pela Vigilância Sanitária do município aos ambulantes.

## Referências

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. Brasília,

DF, 16 de set. 2004.

FAO. Food Agricultural Organization of the United Nations. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe. Herramientas para la capacitación. Santiago Chile, 2009. Disponível em: . Acesso em: 16 fev. 2016.

FAO. Food Agriculture Organization of the United Nations. INFOSAN- Information note n.3/2010. Safety of Street vended food. Disponível em:

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_03\\_StreetFood\\_Jun10\\_sp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_sp.pdf)>. Acesso em: 16 fev 2016.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e da outras providências. Porto Alegre, RS, 2009.

SACCOL, A. L. F., STANGARLIN L.; HECKTHEUER, L. H. Instrumentos de apoio para a Implantação das boas práticas em empresas alimentícias. Ed. Rubio, Rio de Janeiro, 2012, 207p.

**Palavras-chave:** boas práticas de manipulação; comércio ambulante de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; segurança dos alimentos

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA RECEPÇÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA.

CAROLINE SOUZA LIMA DA SILVA; JOELI SILVA DE SOUZA; CARLOS RODRIGO NASCIMENTO LIRA; JÉSSICA ALMEIDA SANTOS CERQUEIRA; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA FONSECA

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia  
*rolsilvasl@gmail.com*

## Introdução

Os Restaurantes Universitários são Unidades de Alimentação e Nutrição e, uma das ações executadas pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil (BRASIL, 2010), tem como objetivo, fornecer alimentação equilibrada nutricionalmente e que atenda as condições higiênico-sanitárias. As refeições transportadas são refeições que são produzidas em um local e distribuídas em outro envolvendo mais etapas, manipulação, tempo e riscos de contaminação, podendo contribuir com a proliferação de microrganismos patogênicos (SIMÕES, 2001). O controle da qualidade dessa área está regido pelas legislações como a Resolução nº 275/2002 (BRASIL, 2002) e Resolução nº 216/2004 (BRASIL, 2004), ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, podendo ser complementadas por outras legislações. Este controle de refeições transportadas servidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia é feito através de medidas de temperatura dos alimentos e equipamentos, check list diário. O check list é uma ferramenta de avaliação das atividades realizadas desde o preparo à distribuição das refeições.

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias da recepção de refeições transportadas do Restaurante Universitário da Residência Universitária da Universidade Federal da Bahia.

## Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo, realizado no período de março de 2016 nas refeições transportadas para a Residência Universitária da Universidade Federal da Bahia, sendo aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, nº 228.318/2012. Esta alimentação é produzida em outro Restaurante Universitário, transporta 300 refeições por dia e percorre 4,3Km. As assertivas do check list utilizaram-se: SIM se conforme a legislação, NÃO se não conforme e NSA se não se aplicou, considerando pontuação 1 para todos os itens. O cálculo da pontuação final utilizou a fórmula de Cardoso et al (2010):  $\text{Score Obtido} = \frac{\text{Soma de todos os SIM}}{\text{Soma de todos os Itens (SIM+NÃO+NSA)}} - \frac{\text{Soma de todos os NSA}}{\text{Soma de todos os Itens (SIM+NÃO+NSA)}}$ . Multiplicando-se por 100. Assim classificava-se a pontuação em: < 30% (crítico); ≥ 30% e < 50% (insatisfatório); ≥ 50% e < 70% (regular); ≥ 70% e < 90% (bom); ≥ 90 % (excelente). Portanto, para os check lists diários obtiveram-se 5 avaliações com base na frequência da pontuação. Neste estudo foi analisado o 2º bloco do check list adaptado para a residência: Recepção das refeições e pré-distribuição, e contém três sub-blocos: Refeições; Isobox, hotbox ou caixas térmicas e controle de temperatura; e Controle dos Gastronorms e Passtroughs.

## Resultados

Na avaliação as refeições tiveram 52,72% de adequação, classificado como regular; o item isobox, hotbox ou caixas térmicas obteve 40,78%, classificado como insatisfatório; e o item controle dos gastronorms e passtroughs obteve 90,3%, classificado em excelente. Numa média geral, este bloco da recepção das refeições transportadas obteve 61,3%, classificado em regular. Assim, necessita-se adotar medidas de controle de temperatura desde o envase até o recebimento. Considerando como fator os isoboxs e veículo utilizados no transporte.

## Conclusão

A logística de transporte, recebimento e acondicionamento de refeições transportadas deve ser eficiente para garantir um alimento seguro ao comensal. O binômio tempo e temperatura é vital para o processo. Apesar da alimentação transportada ser uma realidade, os estudos sobre o segmento ainda são escassos e estes dados apresentados colaboram com o segmento na alimentação coletiva.

## Referências

BRASIL. Decreto nº 7.234-2010. Disponível em: . Acesso em: 19 mar. 2016.

⌋ \_\_\_\_\_ Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para

serviços de alimentação. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES> >. Acesso em: 10 mar. 2016.  
\_\_\_\_\_. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: . Acesso em 25 mar. de 2016.  
CARDOSO et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)?. Rev. Nutr. vol.23 no.5 Campinas Sept./Oct. 2010. Disponível em: . Acesso em 27 mar. 2016.  
SIMÕES N.A.; MAZZELLI C.P.; BOULOS M.E. Controle de Qualidade das Refeições Transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição, segundo Avaliação de Temperatura. Ver. Nutr. em Pauta, São Paulo, v.48, p. 19-22, 2001. Disponível em: < [http://www.nutricaoempauta.com.br/lista\\_artigo.php?cod=120](http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=120) >. Acesso em: 19 ago. 2015.

**Palavras-chave:** check list; refeições transportadas; condições higiênico-sanitárias; Boas Práticas de Fabricação

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG

BEATRIZ SILVA DE SOUSA; LIZANDRA FERREIRA DE ALMEIDA E BORGES; RENATA APARECIDA MENDES

<sup>1</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia

*renatanutri@ufu.br*

## Introdução

A qualidade sanitária das preparações alimentares servidas em unidades de alimentação e nutrição é essencial, considerando a amplitude do público atendido. Estes locais são frequentemente implicados em surtos de doenças transmitidas por alimentos, sendo a contaminação pelas mãos de manipuladores uma das vias mais frequentes (ABREU; MEDEIROS; SANTOS, 2011). Muitos patógenos são transmitidos aos alimentos pelas mãos dos manipuladores. Isso ocorre quando não há a correta higiene das mãos após o uso das instalações sanitárias, manuseio de alimentos crus, transporte de lixo ou uso de produtos de limpeza.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Uberlândia - MG e a contaminação das mãos dos manipuladores de alimentos.

## Metodologia

A população de estudo foi composta por 30 manipuladores de alimentos, avaliados por um *checklist* para levantamento observacional de higiene baseado nas recomendações da RDC 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004) e por um questionário para obtenção de informações sócio-econômicas e de hábitos de higiene. Além disso, foi realizada coleta microbiológica das mãos pelo método do saco estéril de polietileno proposto por Larson, Strom e Evans (1980), para avaliação da presença de coliformes totais e termotolerantes e contagem total de micro-organismos mesófilos aeróbios (UFC/mão) e *Staphylococcus* spp. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Uberlândia (protocolo nº 633.055/2014).

## Resultados

Dentre os manipuladores avaliados, 56,7% eram do sexo feminino, com faixa etária predominante entre 25 a 45 anos (66,7%), e nível de escolaridade médio completo (36,7%). A maioria dos itens avaliados no *checklist* teve grande porcentagem de adequação, variando de 85 a 95%, entretanto, o item "comportamento dos manipuladores" obteve apenas 14% de adequação. Foi observado que alguns manipuladores conversavam no momento da manipulação e não lavavam adequadamente as mãos após baterem o ponto de chegada ao serviço, após saírem do vestiário e após entrarem na cozinha. A maioria das amostras de mãos (93,3%) apresentou contagens de micro-organismos mesófilos aeróbios variando entre  $4,5 \times 10^3$  a  $7,7 \times 10^5$  UFC/mão. Não foram detectados coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus* em nenhuma das amostras analisadas e em 3,33% foi constatada a presença apenas de coliformes totais. Em 100% das amostras foi detectada a presença de Estafilococos coagulase negativos, componentes da microbiota normal da pele.

## Conclusão

Apesar de não ter sido detectada a presença de micro-organismos epidemiologicamente importantes para a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos, os fatores relacionados ao comportamento dos manipuladores podem propiciar a contaminação dos alimentos por patógenos durante a preparação.

## Referências

- ABREU, E.S.; MEDEIROS, F.S.; SANTOS, D.A. Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André. **Revista Univap**, v.17, n. 30, 2011.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 Set 2004.
- LARSON, E.L.; STROM, M.S.; EVANS, C.A. Analysis of three variables in sampling solutions used to assay bacteria of hands: Type of solution, use of antiseptic neutralizers, and solution temperature. **Journal of Clinical Microbiology**, v.12, n.3, p. 355-360, 1980.

**Palavras-chave:** contaminação bacteriana; higiene; mãos; serviço de alimentação

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS BOXES DE MERCADOS DA CIDADE DE SÃO LUIS, MARANHÃO

SARAH JÉSSICA ALMEIDA BORGES; TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*tonicley@hotmail.com*

## Introdução

Os mercados são um dos mais importantes mecanismos de comercialização de alimentos a varejo, constituído pela grande diversidade de produtos e preços, concentração de comerciantes em um único lugar, livre concorrência e grande quantidade de consumidores, contudo em virtude de suas deficiências higiênico-sanitárias tem-se como principais problemas a falta de higiene, infraestrutura inadequada das barracas e boxes, falta de acesso à água potável e a instalações sanitárias, comercialização de produtos não permitidos, entre outros problemas que podem aumentar os riscos dos alimentos ali comercializados servirem como veículo de doenças (Coutinho et. al., 2007; Lundgren et. al., 2009).

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos boxes de mercados da cidade de São Luis, Maranhão.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo, onde foram avaliados 80 boxes comercializadores de alimentos em 4 mercados da cidade de São Luis, Maranhão no mês de novembro de 2015. Os pontos de venda foram avaliados através da análise visual e preenchimento da lista de verificação das boas pratica de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos presente na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 275, de 21 de outubro de 2002. Para a análise dos dados e determinação da frequência de adequação dos estabelecimentos a legislação, foram utilizados os softwares Microsoft Office Excel 2007 e Epi info versão 7.1.5.

## Resultados

O estudo identificou para os estabelecimentos visitados que os percentuais de inadequação higiênico-sanitária para os quesitos referentes a edificações e instalações foi de 68%, sendo a ausência lavatórios para higienização das mãos e utensílios (91%) o item de maior destaque. Nos quesitos referentes a equipamentos, móveis e utensílios a inadequação foi de 87% e a presença de frestas e rachaduras dificultando a higienização (91%) o item de maior destaque. Em relação aos manipuladores a inadequação foi de 77% com destaque para a ausências de programas de controle de saúde (93%) e programas de capacitação (90%). Quanto as matérias-primas, ingredientes e embalagens a inadequação foi de 93%, sendo o não armazenamento em local limpo, organizado e em bom estado de conservação (95%) o item mais inadequado. E em relação à documentação foi observado 100% de inadequação, pois todos os boxes não possuíam Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados.

## Conclusão

Conclui-se que os boxes presentes nos mercados avaliados da cidade de São Luís, Maranhão apresentam uma alta inadequação em relação as condições higiênico-sanitárias quanto ao preconizado pela legislação brasileira, podendo ocasionar a um grave risco a saúde dos consumidores que utilizam estes estabelecimentos.

## Referências

COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M. J.; SILVA, J. M. S.; AZEREDO, L. P.M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da manipulação e comercialização de carnes vermelhas e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea, PB. In: JORNADA NACIONAL DE AGROINDÚSTRIA, 2., 2007, Bananeiras. Resumo... Bananeiras – PB, 2007. p.60.

LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A.; MACIEL, J. F.; FERNANDES, T. M. Perfí I da qualidade higiênico sanitária da Carne bovina comercializada em feiras livres e Mercados públicos de João Pessoa/PB-Brasil. Alim. Nutr., v.20, n.1, p.113-119, 2009.

**Palavras-chave:** mercado; higiene; comercio; alimento; boas práticas de fabricação



# CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

JÉSSICA QUEIROZ PEREIRA; TATIANA TONIATO SALGADO; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*jackline.jose@ufes.br*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos tornou-se uma opção de trabalho e fonte de renda para uma parcela da população, o que vai ao encontro aos novos hábitos alimentares da população devido ao estilo de vida corrido (SILVA et al., 2011; SOUZA et al., 2015). A contaminação dos alimentos comercializados em vias públicas pode ocorrer devido a manipulação inadequada, a isenção do controle, falta de conhecimentos sobre segurança dos alimentos e a precariedade da infraestrutura (CORTESE et al., 2016).

## Objetivos

Com este estudo objetivou-se avaliar as condições físicas e higiênicossanitárias da comercialização de alimentos por ambulantes na Grande Vitória-ES

## Metodologia

Foi realizado um estudo de corte transversal de janeiro a agosto de 2015, no qual foi realizada a avaliação das condições higiênicossanitárias em 60 pontos de comércio ambulante de alimentos localizados em Vitória-ES (n=30) e Vila Velha-ES (n=30). Foi feita a caracterização do comércio quanto aos produtos comercializados e número de manipuladores no momento da pesquisa. A coleta de dados foi realizada por observação direta e avaliação das condições higiênicossanitárias, com base na aplicação de uma lista de verificação estruturada com 38 itens baseados na RDC Nº216/2004 (BRASIL, 2004) e em trabalho desenvolvido por Pierre (2008). Mediante a avaliação, levou-se em consideração o número de itens conformes, classificando os estabelecimentos como Grupo 1 (quando atendiam 76 a 100% dos itens observados), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%).

## Resultados

Dos 60 pontos avaliados, 20% (n=12) comercializam salgados, 18,33% (n=11) churrasquinho, 11,66% (n=7) cachorro quente e 8,33% (n=5) hambúrguer e churros, sendo que em 58,33% (n=35) havia apenas um funcionário o que pode estar relacionado a condições de higiene e manipulação inadequadas. Os resultados apontaram que 80% (n=48) dos pontos de venda classificaram-se no Grupo 3 e 20% (n=12) no Grupo 2, representando um elevado percentual de inadequação aos itens presentes na lista. Dentre as inadequações observadas, destacam-se a utilização de adornos em 71,6% (n=43) dos locais visitados, manipulação de dinheiro em 91,6% (n=55), uniforme incompleto (presença de chinelos, shorts) em 70% (n=42) e a ausência da higienização correta das mãos antes de manipular os alimentos em 91,6% (n=55). Foram observadas inadequações na manipulação e na comercialização dos alimentos como, produtos saneantes armazenados em local inapropriado e próximo aos alimentos em 28,3% (n=17), contato direto entre alimentos crus e prontos para o consumo em 8,3% (n=5), condições de tempo e temperatura não controladas em 63,3% (n=38), presença de maionese preparada de maneira artesanal em 31,6% (n=19) e higienização precária durante a manipulação dos alimentos em 55% (n=33). Foram verificadas inadequações referentes aos recipientes de lixo que não apresentavam tampa e pedal em 86,6% (n=52) e estavam localizados em local próximo ao preparo dos alimentos.

## Conclusão

A avaliação dos comércios ambulantes de alimentos indicou condições higiênicossanitárias inadequadas e risco para contaminação dos alimentos. É notório que este tipo de comércio enfrenta muitos obstáculos para o funcionamento, que estão relacionados a estrutura incompatível e a manipulação inadequada dos alimentos. Dessa forma, são sugeridas melhorias estruturais e treinamento sobre higiene e manipulação de alimentos. Além disso, a fiscalização deve ser reforçada por meio de elaboração de regulamentações específicas para este tipo de serviço.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF, 16 de set. 2004. [acesso em 05 jun 2015]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>

CORTESE, R.D.M., VEIROS, M.B., FELDAM, C., CAVALLI, S.B. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. **Food Control**, v.62, n.1, p.178-186, 2016.

PIERRE LT. **Condições higiênico-sanitárias de alimentos prontos para o consumo comercializados por ambulantes no município de Ouro Preto-MG**. 2008. 170P. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

SILVA, L.I.M.M., THÉ, P.M.P.; FARIAS, G.S.; TELMOS, B.M.A.; FIÚZA, M.P.; CASTELO BRANCO, C.C. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. *Revista Alimentos e Nutrição*, **Alim. Nutr.**, v.22, n.1, p.89-95, 2011.

SOUZA, G.C.; SANTOS, C.T.B.; ANDRADE, A.A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciênc. Saúde Coletiva** v.20, n.8, 2015.

**Palavras-chave:** lista de verificação; higiene dos alimentos; vigilância sanitária; manipulação de alimentos

# CONDUTA E HIGIENE PESSOAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ATUANTES EM RESTAURANTES POPULARES SITUADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE NATAL/RN.

JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; GLENYA SUELY CARVALHO COSTA; ANA MAGALI XAVIER BATISTA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UNP - Universidade POTiguar  
*jessicleyferreira@gmail.com*

## Introdução

O mercado de refeições coletivas empregou no Brasil durante o ano de 2014, um total de 205 mil colaboradores (ABERC, 2012) o que promove a figura do manipulador de alimentos como peça fundamental na produção de refeições seguras. Ressalta-se que o não cumprimento dos procedimentos de segurança durante a manipulação dos alimentos compromete a sua qualidade final e conseqüentemente contribui para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Diante de tal conjuntura, conhecer as características peculiares dos manipuladores de alimentos e os aspectos que se relacionam as suas atividades passa a ser imprescindível para que o gestor dos serviços de alimentação possa estabelecer estratégias de controle de qualidade como forma de efetivar a segurança dos alimentos.

## Objetivos

Caracterizar a conduta e higiene pessoal dos manipuladores de alimentos atuantes em restaurantes populares situados na área metropolitana do município de Natal/RN.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, observacional não participante, realizado no período de março a novembro de 2014. Quanto aos aspectos éticos, a mesma foi aprovada pelo comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Potiguar, sob o protocolo n. 859.550. A amostra foi formada por todos os manipuladores de alimentos (n=28) atuantes em 04 (quatro) unidades de distribuição dos restaurantes populares localizados na região metropolitana do município de Natal no Estado do Rio Grande do Norte. Tais restaurantes foram selecionados devido à sua representatividade frente ao segmento de alimentação coletiva e Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Com o intuito de preservar o anonimato das unidades, estas foram designadas com letras (A, B, C e D). Foram excluídos do estudo os indivíduos que se recusaram a participar ou desistiram voluntariamente e aqueles que não atuavam como manipulador de alimentos. Utilizou-se uma lista de verificação adaptada de Saccol (2006) contendo 24 quesitos referentes à conduta e hábitos de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos. Os dados coletados foram transcritos e tabulados em um banco de dados utilizando o programa Microsoft excel e em seguida foram analisados através da estatística descritiva.

## Resultados

Constatou-se que 82,1% (n= 23) são do gênero masculino e 17,9% (n= 05) do gênero feminino, quanto a função exercida, 42,9% (n=12) dos participantes atuam como auxiliares de cozinha e 57,1% (n=16) trabalham como auxiliares de serviços gerais. No que tange ao cumprimento das condutas de higiene e manipulação de alimentos observou-se um percentual de não-conformidade (NC) de 58, 50, 33 e 50 nos restaurantes A,B, C e D, respectivamente. Especificamente, quanto aos pontos avaliados verificou-se que o uso de uniformes apresentou 43% de NC; higiene pessoal, 57% e condutas de higiene, 75%. Salienta-se que dentre as NC encontradas os itens que mais chamaram a atenção foram higienização inadequada das mãos, uso de adornos durante a manipulação e utilização incorreta de máscaras e luvas descartáveis.

## Conclusão

O estudo aponta o descumprimento das normas de manipulação segura por parte dos colaboradores durante o desenvolvimento de suas atividades, evidenciando o risco de ocorrências de DTA nos restaurantes. Ressalta-se a necessidade de novas pesquisas sobre o manipulador de alimentos relacionando às condutas de higiene e suas práticas, com o intuito de fortalecer os cuidados na produção de alimentos e contribuir para a qualidade do serviço prestado aos comensais.

## Referências

1. CASTRO, F, C.; BARBOSA, C, G. Perfil de Manipuladores e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro- RJ. Revista Brasileira de Economia Doméstica, v.22, n.1, p.153-170,2011.
2. ABERC. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo:

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2012.

3. Brasil. Ministério da Saúde (MS). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União 2004; 15 de set.
4. Mello AG, Gama MP, Marin VA, Colares LGT. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. *Brazilian Journal of Food Technology*. v 13, n.1, 2010. pp. 60-68.
5. Soares LS, Almeida RCC, Cerqueira ES, Carvalho JS, Nunes IL. Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. *Food Control*. V 27, n.1, 2012. pp. 206-213.
6. MELO, A, G. et. al. Conhecimentos dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. *Braz. J. Food Technol.*, Campinas, v. 13, n 1, janeiro/março, 2010. pp. 60-68
7. SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; et al. Lista de Avaliação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação- Resolução- RDC 216/ 2004- ANVISA. São Paulo: Varela, 2006.

**Palavras-chave:** Manipulador de alimentos; Higiene; Alimentação Coletiva

# CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES E PROPRIETÁRIOS DE *FOOD TRUCKS*, QUANTO AS BOAS PRÁTICAS

FRANCINE DOLBERTH DARDIN; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; RENATA LABRONICI BERTIN; LIZE STANGARLIN-FIORI; ANA LÚCIA SERAFIM

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná , <sup>2</sup> UP - Universidade Positivo , <sup>3</sup> APETITE - Appetite Controle em Qualidade [annanutricao@gmail.com](mailto:annanutricao@gmail.com)

## Introdução

A adequação dos procedimentos de Boas Práticas em *food trucks* é de suma importância, pois a contaminação dos alimentos comercializados nas ruas é frequente e pode afetar os consumidores (CHOUMAN; PONSANO; MICHELIN, 2010). Estudo de Karaman et al. (2012), constataram que a ausência na adequação dos procedimentos de Boas Práticas em estabelecimentos alimentícios, como os *food trucks*, está relacionada ao desconhecimento dos proprietários e manipuladores quanto aos requisitos necessários para sua aplicação.

## Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar o conhecimento dos manipuladores e proprietários de *food trucks*, em relação as Boas Práticas.

## Metodologia

A amostra aleatória foi composta por 8 proprietários e 6 manipuladores de *food trucks*, que participaram de um evento gastronômico de rua em Curitiba, PR, em março/2016. Para a coleta de dados elaborou-se um questionário baseado na Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), Decreto nº 622/2015 (CURITIBA, 2015), e RDC nº43/2015 (BRASIL, 2015). O questionário apresentou 9 requisitos com 41 perguntas referentes aos procedimentos de Boas Práticas em *food trucks*. As perguntas foram respondidas pelos participantes, sem interferência do pesquisador, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo que o projeto aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob número: 105694/2015. As possibilidades de resposta ao questionário eram: correta, incorreta ou não sei responder. Posterior as respostas o questionário foi corrigido para verificação do conhecimento dos mesmos.

## Resultados

Constatou-se que em resposta as 41 perguntas do questionário, a média de acertos atingidos pelos manipuladores de alimentos foi de  $86\% \pm 6$ , enquanto os proprietários atingiram um percentual de acerto de  $78\% \pm 9$ . Os requisitos com menor percentual de acertos foram a estrutura física; etapas de preparação; e comercialização dos alimentos prontos para o consumo, em ambos grupos. Apesar de um elevado número de acertos, o fato dos proprietários terem apresentado menor conhecimento, é preocupante, pois os mesmos são responsáveis pelos estabelecimentos, e precisam ter um melhor conhecimento para fazer as cobranças aos manipuladores.

## Conclusão

Conclui-se que os proprietários e manipuladores de alimentos dos *food trucks* avaliados tem conhecimento dos procedimentos de Boas Práticas em *food trucks*, mas precisam reforçar sua compreensão principalmente em relação a estrutura física, etapas de preparação e comercialização do alimento pronto para o consumo, pois são essenciais para garantir a segurança dos alimentos.

## Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução - RDC nº 43, de 01 de setembro de 2015**. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. DF, 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

CHOUMAN, K; PONSANO, EHG; MICHELIN, AF. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, n.69; v.2, p.261-266, 2010.

CURITIBA. PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Decreto nº 622, de 08 de julho de 2015**. Regulamenta a Lei municipal nº14634, de 14 de abril de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “FOOD TRUCKS”. Curitiba, 2015.

KARAMAN, AD; COBANOGLU, F; TUNALIOGLU, R; OVA, G. Barriers and benefits of the implementation of food safety management systems among the Turkish dairy industry: A case study. **Food Control**, v.25, n.2, p. 732-739, 2012.

**Palavras-chave:** Inspeção de alimentos; Alimentos de Rua; Comida Rápida

# CONSUMO ADEQUADO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ENTRE USUÁRIOS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.

BRUNA KELM TEIXEIRA; MAIARA COSTA LOUREIRO; TALITA REIS BITTENCOURT LINS; LANA CARNEIRO ALMEIDA; ROBERTA DE VARGAS ZANINI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

*brunakelm.t@gmail.com*

## Introdução

O consumo insuficiente de frutas e verduras foi considerado um dos principais fatores responsáveis pela carga global de doenças em todo o mundo (EZZATI, 2013).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi descrever a frequência de consumo adequado de frutas, legumes e verduras de acordo com variáveis demográficas, socioeconômicas e de saúde em usuários da Estratégia Saúde da Família.

## Metodologia

Estudo observacional do tipo transversal intitulado “Estratégia Saúde da Família: qualidade do serviço e perfil nutricional do usuário”. A pesquisa foi realizada com indivíduos de idade igual ou superior a 20 anos, residentes na zona urbana de Itaqui, município localizado na fronteira oeste do Rio Grande do Sul, e que utilizaram qualquer serviço prestado pelos profissionais da Estratégia da Saúde da Família ou do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, nos 12 meses anteriores à entrevista. O instrumento para coleta de dados incluiu o questionário “Marcadores de consumo alimentar” proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e por perguntas sobre características demográficas (sexo, idade e cor da pele), socioeconômicas (situação conjugal, escolaridade e classe econômica) e de saúde (hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus e orientação alimentar) da população. A classificação da ingestão alimentar foi realizada por meio da frequência de consumo dos grupos alimentares, baseada em recomendações preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006. Os dados foram duplamente digitados no programa EpiData 3.1 e as análises estatísticas foram realizadas no Stata 12.1. Utilizou-se o teste qui-quadrado de heterogeneidade para avaliar possíveis diferenças entre as categorias e o nível de significância considerado foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pampa, de acordo com parecer número 954.173. Aos entrevistados foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido previamente à entrevista.

## Resultados

Das 973 famílias sorteadas, 370 indivíduos (38% da amostra final). Os resultados a seguir referem-se à amostra parcial da pesquisa. O consumo adequado de salada crua não apresentou associação estatisticamente significativa com as variáveis estudadas. No entanto, a prevalência de consumo adequado de legumes cozidos, apresentou associação com a idade ( $p=0,028$ ), sendo cinco vezes maior entre indivíduos de 35 a 59 anos em relação à categoria mais jovem (2,0 % versus 11,3 %). Observou-se também que o consumo adequado de frutas na semana anterior à entrevista foi maior ( $p=0,002$ ) entre indivíduos que receberam orientação alimentar de algum profissional da Unidade de Saúde da Família. O consumo de frutas, legumes e verduras não apresentou diferença estatisticamente significativa em relação às demais variáveis estudadas.

## Conclusão

Pode-se concluir que o consumo adequado de frutas, legumes e verduras obtiveram poucas e/ou nenhuma diferença estatisticamente significante entre as variáveis.

## Referências

EZZATI M, RIBOLI E. Behavioral and dietary risk factors for noncommunicable diseases. *N Engl J Med*. 2013.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; frutas; legumes; verduras

# CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA PROCESSADOS E ULTRA PROCESSADOS POR PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL RS.

ANA PAULA MEININGER FACCIN; ANA PAULA MEININGER FACCIN; DIENE DA SILVA; LUCIANO LEPPER

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*anapfaccin@yahoo.com.br*

## Introdução

A síndrome de Down é um desequilíbrio cromossômico associada a presença de um cromossomo extra na constituição cromossômica de um indivíduo (MOREIRA, 2000), o que acarreta em distúrbios físicos e mentais. (SILVA, 2005) (MOREIRA, 2000). Devido ao distúrbio metabólico da Síndrome de Down os portadores nascem com hipotonia que caracteriza em um menor gasto energético o que pode leva-los a desenvolver obesidade ao longo da vida. (BARBOSA, 2014) Além dos fatores associados as alterações da síndrome de Down, os hábitos alimentares inadequados associados a ausência de atividade pode levar ao excesso de peso. (SILVA, 2006).

## Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos in natura, processados e ultra processado de alunos portadores de Síndrome de Down da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Santa Cruz do Sul.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido na Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Santa Cruz do Sul, fizeram parte da pesquisa portadores de Síndrome de Down, cujo os pais ou responsáveis aceitaram participar do estudo assinando o termo de consentimento. Foi enviado aos pais ou responsáveis um questionário baseado nos marcadores de consumo alimentar do SISVAN que continham perguntas sobre o consumo de alimentos in natura, alimentos processados e ultra processados, onde deveria ser assinalado em relação ao consumo do dia anterior. Para a definição dos alimentos processados e ultra processados foram utilizados os critérios conforme o Guia Alimentar de 2014. Participaram da pesquisa 06 indivíduos portadores de Síndrome de Down, sendo 1 do sexo feminino (17%) e 5 indivíduos do sexo masculino (83%), com idade entre 12 e 28 anos.

## Resultados

O consumo de frutas frescas foi relatado por (33%) dos indivíduos entrevistados, o consumo de verduras e legumes foi relato por (50%) dos entrevistados, feijão e bebidas adoçadas foram os alimentos mais consumidos pelos participantes da pesquisa, somando (83%) em ambos, o consumo de hambúrguer e ou embutidos foi relatado por (33%) dos entrevistados, macarrão instantâneo foi consumido por (50%) dos indivíduos e biscoitos recheados teve o mais alto consumo, sendo que (67%) dos entrevistados consumiram este alimento.

## Conclusão

A preferência por alimentos ultra processados ficou evidenciada em relação a população estudada, o consumo desses alimentos podem levar ao desenvolvimento da Síndrome Metabólica. O estudo aponta para necessidades de intervenções focadas na educação alimentar e nutricional objetivando a promoção a saúde e prevenção de doenças relacionadas as escolhas alimentares dos portadores de Síndrome de Down.

## Referências

- BARBOSA RIBEIRO, C.; TANCREDO TOLEDO, M. Avaliação Antropométrica dos alunos portadores de Síndrome de Down da APAE de Araras-SP. *O Mundo da Saúde*, v. 38, n. 3, p. 334–340, 2014.
- MOREIRA, L. M.; EL-HANI, C. N.; GUSMÃO, F. A. A síndrome de Down e sua patogênese: considerações sobre o determinismo genético. *Revista Brasileira de Psiquiatria*, v. 22, n. 2, p. 96–99, 2000.
- SILVA, DOMINGOS LOPES; SANTOS, JOSÉ AUGUSTO RODRIGUES; MARTINS, C. F. Avaliação da Composição Corporal em Adultos com Síndrome de Down. *Arquivos de Medicina*, v. 20, n. 04, p. 103–110, 2006.
- SILVA, N. L. P.; DESSEN, M. A. Síndrome de Down: etiologia, caracterização e impacto na família. *Interação em Psicologia (Qualis/CAPES: A2)*, v. 6, n. 2, 2005.

**Palavras-chave:** Síndrome de Down; in natura; processados; ultra processados



# CONTAMINAÇÃO DE AMBIENTES E SUPERFÍCIES DE PREPARO EM RESTAURANTES COMERCIAIS

ROSIANE COSME NASCIMENTO; ELIZANDRA MAIER SILVA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>2</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*jackline.jose@ufes.br*

## Introdução

Devido à grande demanda por refeições realizadas fora de casa, pela maior inserção de homens e mulheres no mercado de trabalho, Unidades Produtoras de Refeições tornaram-se essenciais para o dia a dia da população. Assim, houve aumento do potencial para disseminação de Doenças de Origem Alimentar como intoxicação e infecção, sendo estas consideradas um problema de Saúde Pública (EBONE, 2011). A avaliação das condições microbiológicas de setores de preparo de alimentos é fundamental para a produção de refeições com qualidade (DOMÉNECH-SÁNCHEZ et al., 2011; SÃO JOSÉ, 2012).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar a contaminação microbiológica de ambientes e superfícies de preparo em restaurantes comerciais de Vitória-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal em doze (n=12) restaurantes comerciais do tipo *self-service*, localizados em Vitória-ES no período de agosto a setembro de 2015. As análises microbiológicas consistiram de avaliação da contaminação do ar e de superfícies de preparo dos alimentos. A coleta de amostras do ar foi efetuada por meio da técnica de sedimentação simples e a coleta de amostras das superfícies de preparo (bancadas e utensílios) foi realizada por meio da técnica de *swab*, ambas as técnicas foram realizadas de acordo com o proposto pela American Public Health Association descrito por Evancho et al.(2001). Foram avaliadas presença de mesófilos aeróbios, fungos filamentosos e leveduras e enterobactérias. Os resultados foram expressos em Unidades Formadoras de colônia/cm<sup>2</sup>/semana (UFC/cm<sup>2</sup>/semana) para contaminação do ar e em UFC/cm<sup>2</sup> para contaminação de superfícies.

## Resultados

Nos restaurantes avaliados, os setores de pré-preparo de vegetais foram os que apresentaram as maiores contaminação do ar por mesófilos aeróbios e enterobactérias, sendo os valores de contagens de  $9,8 \times 10^2$  e  $8,6 \times 10^2$  UFC/cm<sup>2</sup>/semana, respectivamente. Ao considerar o limite de 30 UFC/cm<sup>2</sup>/semana para mesófilos aeróbios, estipulado pela APHA descrito em Downes e Ito (2001), pode-se observar que os resultados estavam acima da recomendação o que indica a inadequação no setor de pré-preparo de carnes e de vegetais em alguns dos estabelecimentos. Para fungos filamentosos e leveduras, o ar do setor de pré-preparo de carnes também apresentou contaminação de  $8,5 \times 10^2$  UFC/cm<sup>2</sup>/semana. A inexistência de divisórias permitindo o contato entre a cozinha e o ambiente externo (banheiros, refeitórios, recepção e atendimento aos clientes) através de portas sem fechamento automático e janelas sem telas pode ter favorecido a alta contaminação observada. Nas análises realizadas nas superfícies de bancadas e utensílios foram observadas contagens elevadas de mesófilos aeróbios. Foram observados valores da ordem de  $10^6$  UFC/cm<sup>2</sup> para superfícies de bancadas de pré-preparo. As amostras de superfícies de bancadas analisadas resultaram em um percentual de 100 % de inadequação para mesófilos aeróbios, enquanto nos utensílios houve 79,17 %. Facas e tábuas apresentaram contagem de fungos filamentosos e leveduras de até  $1,2 \times 10^4$  UFC/cm<sup>2</sup> e  $5,6 \times 10^4$  UFC/cm<sup>2</sup>, o que indica possíveis falhas nos procedimentos de higienização.

## Conclusão

A presença de micro-organismos no ar ambiente e nas superfícies de preparo indicam falhas nas condições de higiene e necessidade de aplicação de medidas de controle para reduzir riscos de contaminação dos alimentos. Sugere-se ações como melhorias nas condições estruturais e aprimoramento dos procedimentos de higienização ambiental/superfícies dos restaurantes avaliados.

## Referências

DOMÉNEC-SÁNCHEZ, A.; LASO, E.; PÉREZ, M.J. Berrocal CI. Microbiological Levels of Randomly Selected Food Contact Surfaces in Hotels Located in Spain During 2007-2009. **Foodborne Pathogens Diseases**, v.8, n.9, p.1025-225

1029, 2011.

DOWNES, F.P.; ITO, K. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**. 3rd ed. Washington: APHA, 2001. 1219p.

EBONE, M.V.; CAVALLI, S.B.; LOPES, S.J. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Revista de Nutrição** , v.24,n.5, p.725-734, 2011.

EVANCHO, G.M.; SVEUM, W.H.; MOBERG, L.J.; FRANK, J.F. Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. In: DOWNES, F.P., ITO, K. editors. 9. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods**. 4th ed. Washington, D.C.: APHA; 2001. p. 25-36.

SÃO JOSÉ, J.F.B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, v.37, n.1, p.78-92, 2012.

**Palavras-chave:** qualidade dos alimentos; controle de qualidade; serviço de alimentação

# CONTROLE DE TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL.

LUANA GARCIA; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; CORYNA SANCHOTENE MARTINI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Fundação Universidade Federal do Pampa, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>3</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Itaqui  
*lluanna.g@gmail.com*

## Introdução

Para que seja garantida a qualidade das refeições, é indispensável ficar atento ao binômio “tempo e temperatura”, fator importante na distribuição de refeições. No ambiente escolar, a oferta de alimentos saudáveis torna-se de suma importância, pois a idade escolar é caracterizada por uma fase de desenvolvimento da criança (PENEDO et al., 2015; SANTOS & BEZERRA, 2015).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar o controle da temperatura das preparações quentes e frias das escolas de educação infantil de um município da fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul e avaliar a sua conformidade com as legislações vigentes.

## Metodologia

Foi realizado o controle da temperatura das preparações quentes (arroz, feijão, lentilha, macarrão e sopa) e frias (saladas de alface, cenoura, tomate, beterraba e ovos) oferecidas aos pré-escolares. Estas preparações foram escolhidas por serem frequentemente elaboradas nas seis escolas de educação infantil avaliadas, para fins de padronização e viabilização da comparação dos resultados. Utilizou-se termômetro digital (tipo espeto) com sensibilidade de -50 °C a + 300 °C, direcionando-o ao centro da cuba, fixado a uma distância de 2 cm por aproximadamente 10 segundos ou até estabilização da temperatura. As aferições foram realizadas em dois momentos: no final da cocção – início distribuição e término da distribuição da alimentação. As escolas foram representadas por letras (A, B, C, D, E e F) e os resultados foram analisados segundo as temperaturas preconizadas pela Resolução nº. 216 de 15 de setembro de 2004 e a Portaria nº. 78 de 28 de janeiro 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Resultados

A temperatura das preparações quentes apresentou valores superiores a 70 °C e 60 °C, ao final da cocção e durante a etapa de distribuição, respectivamente, mantendo-se dentro do preconizado pela legislação. Ocorreu uma variação da temperatura das preparações quentes ao longo da sua distribuição, possivelmente devido a falta de um sistema de manutenção de calor do alimento (buffet), sendo observado na escola D que as preparações permaneciam por até duas horas a temperatura ambiente durante a distribuição, contribuindo para a ocorrência de contaminação e multiplicação microbiana. Em relação à temperatura das preparações frias constatou-se que estas iniciavam a sua distribuição com temperaturas acima do recomendado pela legislação vigente que é de até 10 °C, e assim permaneciam durante toda esta etapa, pois não eram armazenadas sob refrigeração, ainda foi observado que o tempo de exposição a temperatura ambiente foi superior a duas horas e meia como nas escolas A e D, estando em desacordo com a legislação.

## Conclusão

A partir deste estudo constatou-se que as preparações ofertadas nas escolas avaliadas podem ser um veículo de contaminação aos pré-escolares, pois não são realizados cuidados durante a cocção e distribuição dos alimentos quentes e frios, sendo necessária uma maior atenção por parte dos manipuladores de alimentos durante estas etapas, além da utilização de termômetros para o monitoramento das temperaturas e para a garantia da qualidade das preparações servidas.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n.216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>. Acesso em: 06. abr. 2016.
- PENEDO, A. O; JESUS, R. B; SILVA, S. C. F; MONTEIRO, M. A. M; RIBEIRO, R. C. Avaliação das temperaturas

dos alimentos durante o preparo e distribuição em restaurantes comerciais de Belo Horizonte-MG. Revista Demetra, v.10, n. 2, p. 429-440, 2015.

3. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Disponível em: [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf). Acesso em: 12. abr. 2016.

4. SANTOS, I. G. P; BEZERRA, V. M. Segurança de alimentos em cozinhas escolares do município de Vitória da Conquista, Bahia. Revista Baiana de Saúde Pública, v.39, n.2, p.205-224, 2015.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; doenças transmitidas por alimentos; controle de qualidade; Manipulação de alimentos; Alimentos preparados

# CONTROLE DO DESPERDÍCIO E SUSTENTABILIDADE: IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS E HORTA ORGÂNICA EM UMA CRECHE DE ARACAJU-SE

JAMILLE CAROSO ANDRADE; ANA MÁRCIA SANFORD LINS DE OLIVEIRA; FLÁVIA MILAGRES CAMPOS;  
ANDREZA MELO DE ARAUJO

<sup>1</sup> SESC - Serviço Social do Comércio

*jamillecaroso@yahoo.com.br*

## Introdução

As fichas técnicas fazem parte do planejamento da produção de refeições e contribuem para o controle do desperdício (CASTRO *et al.*, 2013). Além do controle do desperdício, uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve se preocupar em fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária e sensorial. Para promover hábitos alimentares saudáveis em crianças menores de 2 anos em creches, é importante o incentivo ao uso de alimentos orgânicos sem produtos químicos, pois nessa fase da vida a imunidade da criança está em construção. Além disso, a agricultura sustentável não destrói sistemas ecológicos, nem explora em demasia os recursos naturais, gerando menos impacto à natureza (NASCIMENTO, 2012; ARAÚJO; CARVALHO 2015).

## Objetivos

Controlar o desperdício através da implementação de fichas técnicas das refeições ofertadas a crianças de uma creche e implementar horta orgânica a fim de fomentar a iniciativa de ações sustentáveis num ambiente produtor de refeições.

## Metodologia

Foram avaliadas as sobras, de acordo com a metodologia utilizada por Vaz (2006), de alimentos do almoço, lanche e jantar, durante 7 dias em uma creche em Aracaju, SE, que atende cerca de 45 crianças entre 8 meses e 2 anos de idade. Posteriormente, foram implementadas as fichas técnicas e a horta orgânica vertical em canos do tipo PVC com os temperos: cebolinha, coentro, salsa, hortelã, manjerição e pimentão, para utilizar nas preparações da Creche. Após a implementação das fichas técnicas, foram coletados os dados de sobras de alimentos durante 7 dias, e após a implementação da horta orgânica nas preparações da Creche foi calculado o valor economizado pela instituição.

## Resultados

Os percentuais médios de sobras antes da aplicação das fichas técnicas foram 10,9% no lanche, 61,9% no almoço e 40,5% no jantar. Os valores de sobras acumulados nesse período da coleta de dados, somaram 43,35 kg, e considerando o consumo per capita por refeição (peso das refeições distribuídas dividido pelo número de refeições), esse valor poderia alimentar 183 crianças durante os 7 dias, aproximadamente quatro vezes o número de crianças que a creche atende. Após a implementação das fichas técnicas, os percentuais médios de sobras reduziram para 8,8% no lanche, 13,3% no almoço e 11,7% no jantar. O valor economizado pela instituição com os pedidos de temperos foi de R\$29,37 por semana, R\$117,48 por mês, totalizando em R\$1.057,32 no ano.

## Conclusão

Os resultados encontrados demonstram claramente a importância das fichas técnicas como ferramenta para controle do desperdício; e a inserção da horta, além da redução dos custos, demonstra a importância da oferta de uma alimentação não só nutricionalmente, mas também sustentavelmente adequada.

## Referências

ARAÚJO, E. M. L.; CARVALHO, A. C. M. e S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Rev. Demetra, v.10, n. 4, p. 775-796, 2015.

CASTRO, D. S. de; MARQUES, L. F.; NUNES, J. S.; SILVA, L. M. de M.; SOUSA, F. C.; MOREIRA, I. dos S.; ANDRADE, M. E. L. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN. Rev. GVAA, Pombal, PB, v.7, n.1, p. 106 – 110, jan – dez, 2013.

NASCIMENTO, E. P. Trajetória da sustentabilidade: do ambiental ao social, do social ao econômico. Rev. Estud. Av., v. 26, n. 74, 2012.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Metha; 2006.

**Palavras-chave:** Desperdício; Fichas técnicas; Horta; Sustentabilidade

# CULTIVO DE HORTAS DOMÉSTICAS REFERIDO POR TITULARES DE PROGRAMA SOCIAL

CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; IVANA LORAINE LINDEMANN; SHANDA DE FREITAS COUTO

<sup>1</sup> PPGCTA-UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, <sup>3</sup> UFFS - Coordenação Acadêmica do Campus de Passo Fundo., <sup>4</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa  
*chirleraphaelli@hotmail.com*

## Introdução

A produção de alimentos sempre esteve associada às áreas rurais, deixando à população urbana o papel de consumidor dos produtos agrícolas produzidos no campo. Entretanto, observa-se um aumento no uso agrícola de áreas residenciais ou comunitárias para o cultivo de alimentos, geralmente, em zonas periféricas de grandes e médias cidades (SIVIERO et al., 2011). Já o cultivo doméstico de hortaliças para o consumo próprio ou comercialização tem sido uma forte estratégia de redução da pobreza e de garantia de segurança alimentar e nutricional (BRANCO et al., 2011).

## Objetivos

Estimar o cultivo de hortas domésticas por famílias adstritas ao Programa de Aquisição de Alimentos em São Lourenço do Sul, RS.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em 2012 com famílias adstritas ao Programa de Aquisição de Alimentos na modalidade de compra com doação simultânea. Os titulares, inscritos do Programa, recebem os gêneros alimentícios nas centrais de distribuição dos alimentos mais próxima de sua residência. Estas centrais totalizam dez no município, sendo localizadas uma na zona rural e nove na zona urbana. Os titulares do Programa, presentes no dia da entrega de alimentos às famílias nas centrais, foram entrevistados individualmente por servidores municipais. Foram obtidas informações do titular da família: comunidade de moradia (zona rural; urbana), idade em anos completos, sexo, escolaridade (até 4 anos; 5 anos ou mais), cor da pele (branca; não branca) e peso e altura autorreferidos (classificados conforme Organização Mundial da Saúde, 2000). A avaliação do cultivo de alimentos em casa foi obtida por meio das questões: "A família produz ou cultiva algum tipo de alimento em casa para consumo próprio?", "Se sim, qual o tipo de produção?". Todos titulares assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o gestor da Prefeitura local, uma carta de anuência, autorizando o estudo. Os dados coletados foram digitados duplamente no Epi Info 6.04 e analisados no STATA 13.0.

## Resultados

Das 830 famílias inscritas no Programa de Aquisição de Alimentos, 585 titulares foram entrevistados (70,5%) nas 10 centrais, sendo 97,3% das famílias adstritas às centrais localizadas na zona urbana. A média de idade foi de 43,3 (DP  $\pm 15$  anos), maioria mulheres (94,7%), de cor branca (61,7%), com até 4 anos de estudo (42,9%) e excesso de peso (63,3%). Dentre os titulares, apenas 17,4% relataram produzir ou cultivar algum alimento em casa e destes, 68,6% cultivaram hortas domésticas, 26,5% criação de animais para consumo próprio e 4,9% outras produções. Dentre as famílias moradoras de zona rural, 25% relataram não produzir alimentos.

## Conclusão

Os resultados indicam reduzida utilização desta estratégia de produção hortícola pela população investigada. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de ações de incentivo do cultivo de hortas domésticas pelas famílias atendidas pelo Programa de Aquisição de Alimentos, pois essa atividade poderá contribuir para a redução da pobreza e exclusão social, e ainda, possibilitar o aumento da variedade de alimentos, auxiliando na adesão a uma alimentação saudável, com maior acesso a verduras e hortaliças, e assim contribuindo para a segurança alimentar e nutricional das famílias.

## Referências

- BRANCO, Marina Castelo; ALCANTARA, Flávia A de. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira?. *Hortic. Bras.*, Brasília, v. 29, n. 3, p. 421-428, Sept. 2011.
- SIVIERO, Amauri et al. Cultivo de espécies alimentares em quintais urbanos de Rio Branco, Acre, Brasil. *Acta Bot. Bras.*, Feira de Santana, v. 25, n. 3, p. 549-556, Sept. 2011.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: World Health

Organization; 2000 (WHO Technical Report Series, 894).

**Palavras-chave:** Consumo de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas



# CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL – CRICIÚMA/SC.

FABIANE MACIEL FABRIS; JANETE TRICHÊS; MONIQUE PEDRO DOS SANTOS; JULIANA SERAFIM MENDES; JÚLIA DOS SANTOS COLLODEL

<sup>1</sup> UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense

*fabi\_fabris@hotmail.com*

## **Introdução**

O presente trabalho teve como meta implantar em uma unidade prisional oficinas de culinária e curso de boas práticas de higiene na manipulação de alimentos através de um projeto de extensão, com mulheres em regime fechado. Com finalidade de proporcionar as reclusas do estabelecimento prisional uma qualificação profissional, buscando a reinserção social, após o cumprimento da pena. Objetivo: Implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para atuação no mercado de trabalho como: cozinheiras ou auxiliares de cozinha. Qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição (UANs) comerciais ou institucionais.

## **Objetivos**

Implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para atuação no mercado de trabalho como: cozinheiras ou auxiliares de cozinha. Qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição (UANs) comerciais ou institucionais.

## **Metodologia**

A metodologia consiste em oferecer as presidiárias capacitação profissional para ingressar no mercado de trabalho. São atendidas pelo programa 10 alunas com idade entre 20 e 50 anos, no 1º e no 2º semestre respectivamente, totalizando 20 alunas anuais, com carga horária de 51 horas / turma. Realiza aulas práticas e teóricas sobre culinária e boas práticas de manipulação de alimentos conforme estabelece a ANVISA através da resolução RDC n.º 216/2004. As aulas ocorrem 2x/semana, dentro da própria instituição, ministradas por bolsistas do curso de nutrição sob supervisão da prof.<sup>a</sup> coordenadora. Os conteúdos abordam assuntos como: boas práticas de manipulação; higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; nutrição básica; história da gastronomia, cardápios; restrições alimentares (doença celíaca e intolerância a lactose); aproveitamento integral; panificação e confeitaria; saladas; cereais e massas; carnes, aves e pescados; laticínios e ovos; molhos e bases; sobremesas.

## **Resultados**

Mesmo estando dentro do estabelecimento prisional as reeducandas conseguem pôr em prática os conhecimentos adquiridos. São servidas em média 800 refeições para detentos e agentes. Dentre as ações colocadas em prática pode-se citar a maneira adequada e o aumento da frequência que lavam as mãos durante as atividades, o não uso de adornos e maquiagem durante a preparação das refeições, separação de utensílios para cada tipo de alimento (crus e cozidos), preocupação com a higiene local, utensílios e equipamentos; utilização de solução clorada para higienização de hortaliças, vegetais e frutas; inclusão de novas preparações no cardápio, melhor aceitabilidade das refeições servidas e menos desperdício de alimentos. Somadas, estas ações melhoram a qualidade nutricional e higiênico-sanitárias das refeições, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

## **Conclusão**

Houve melhora significativa na qualidade das refeições, tanto no que se refere à qualidade higiênico-sanitária, quanto sensoriais. No primeiro semestre de 2015 ocorreu a formatura da 7ª turma do projeto, após deixarem o presídio todas são encaminhadas ao SINE de seus municípios para inserção no mercado de trabalho. Este projeto segue a crença que o ensino, a pesquisa e a extensão são práticas interligadas. Pode ainda sensibilizar para a problemática carcerária local, contribuindo para a formação de cidadãos estudantes, futuros profissionais da área da saúde.

## **Referências**

Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: . Acesso em 07 de mar. 2016.

**Palavras-chave:** Oficina de Culinária ; Boas Práticas de Higiene; Segurança Alimentar; Presídio

# DE ONDE VEM NOSSA COMIDA?

ANA MARIA THOMAZ MAYA MARTINS; ELISABETTA GIOCONDA IOLE GIOVANA RECINE

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília  
*anamariat.maya@gmail.com*

## Introdução

A prática de Educação Alimentar e Nutricional deve usar abordagens e recursos educacionais ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e comunidades, levando em consideração, condições sociais, fases do curso da vida, relacionamentos interpessoais e o atual sistema alimentar, que será abordado nesse trabalho. Esse sistema se caracteriza pela cadeia de atividades que ligam a produção dos alimentos, processamento, distribuição, consumo e disposição de resíduos, bem como suas instituições e atividades reguladoras.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi desenvolver instrumento de Educação Alimentar e Nutricional para crianças abordando os processos e características do sistema alimentar, além de testar sua aplicabilidade e compreensão.

## Metodologia

Depois de uma análise de materiais de EAN para crianças, se decidiu criar uma revista com foco nas etapas e características do sistema alimentar, cujo título é “De onde vem nossa comida?”. O conteúdo foi apresentado a partir de uma história, desafios e curiosidades que tem as etapas do sistema como guia. A revista inicia com uma introdução do tema e apresentação do personagem principal, e continua com mais cinco capítulos que tem os seguintes títulos: “Comida de vó.”; “Milho pra quê?”; “Só acontece lá no campo.”; “E o alimento pronto no mercado?”; “Depois vai para o lixo.”. Após a finalização do conteúdo, a revista foi diagramada e ilustrada por um profissional, para então ser impressa. Os encontros foram programados para durar trinta minutos. No primeiro encontro os alunos e o condutor da intervenção foram apresentados. Também foi feita uma introdução sobre como a revista deveria ser usado e a periodicidade dos encontros. O segundo encontro se iniciou com a discussão do desafio do Capítulo 1, depois os alunos lembraram o que foi lido no último encontro e depois se iniciou a leitura do capítulo seguinte. Os demais capítulos apresentam a mesma dinâmica do segundo, a única peculiaridade é que no quarto dia de intervenção, ou seja, no dia da discussão do desafio do capítulo 3, o moderador do grupo levou uma cesta com alimentos regionais para que as crianças provassem alimentos diferentes dos que elas já conhecem. No sexto e último encontro aconteceu a discussão do desafio do capítulo 5 e encerramento das atividades. Foi realizado um encontro semanal devido à dinâmica pedagógica da escola. As atividades, compreensão e interesse das crianças pelo material foram avaliados pela percepção da condutora à realização dos desafios e dicas propostos, pela memória das crianças sobre o que foi lido no último encontro e pela participação ativa com perguntas. Antes de iniciar a intervenção, o projeto foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Plataforma Brasil, cujo CAAE é 39511914.0.0000.0030.

## Resultados

Como resultado foi desenvolvido uma revista com o nome “De onde vem nossa comida?”, constituída por uma história, desafios e curiosidades. A revista foi aplicada com 15 crianças, entre nove e onze anos, em ambiente escolar.

## Conclusão

A intervenção obteve resultados positivos, uma vez que a revista foi desenvolvida com um tema atual e relevante para a Nutrição, utilizando a Educação Alimentar e Nutricional como meio de formação de crianças quanto ao sistema alimentar. Além disso, a revista desenvolvida pode ser facilmente reaplicada em diversos ambiente e por diversos profissionais que tenham interesse.

## Referências

1. ABIMILHO - Associação Brasileira das Indústrias de Milho. O cereal que enriquece a alimentação humana. São Paulo, 2011.
2. BARBOSA, N.V.L. et al. Alimentação na escola e autonomia – Desafios e possibilidades. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.18, n.4, p. 937 – 945, 2012. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232013000400005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400005&lng=en&nrm=iso) . Acesso em 17 de outubro de 2014.
3. BIZZO, M.L.G.; LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n.5, set./out. 2005. Disponível em: Acesso

em: 15 de maio de 2014.

4. BOOG, M.C.F. Educação Nutricional: passado, presente e futuro. Revista Nutrição PUCCAMP, Campinas, v.10, n 1, p. 5-19, jan./jun 1997. Disponível em: . Acesso em 20 de abril de 2014.
5. BOOG, M.C.F. Contribuições da Educação Nutricional à Construção da Segurança Alimentar. Saúde em Revista, Piracicaba, v.6, n13, p. 17-23, maio/ago 2004. Disponível em: < <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13.pdf> > Acesso em: 16 de maio de 2014.
6. Brasil. Programa Nacional de Alimentação do Escolar. Fundo Nacional de Desenvolvimento a Educação. 2014. Disponível em: . Acesso em: 20 de maio de 2014.
7. Brasil. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2012. 86p.
8. Brasil. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2012. 67p.
9. BRASIL. Construção do Sistema e da Política de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2009. 90p. Disponível em: . Acesso em: 21 de maio de 2014.
10. BRASIL. Lei nº 11346 de 15 de setembro de 2006. Dispõe sobre a criação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional- SISAN com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 de set. de 2006.
11. BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.
12. CANDEIAS, N.M.F. Conceitos de educação e de promoção em saúde: mudanças individuais e mudanças organizacionais. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 31, n.2, abr.1997. Disponível em: < [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89101997000200016](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101997000200016)> Acesso em: 07 de abril de 2014.
13. ELLISON, D.R.; STEER, H.; JONES, T.M. Mission Explore: Food. Grã- Betanha: The Geography Collective and City Farmers, 2012.
14. GUIMARÃES, L.V.B.; BARROS, M.B.A.; MARTINS, M.S.A.S.; DUARTE, E.C. Fatores associados ao sobrepeso em escolares. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 1, jan./fev. 2006. Disponível em: . Acesso em: 02 de abril de 2014.
15. HAWKES, C., et al. Identifying effective food systems solutions for nutrition and noncommunicable diseases: creating policy coherence in the fats supply chain. SCN News: Changing Food System for Better Nutrition. Geneva, v. 40, p. 39 – 47, 2013.
16. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Disponível em: . Acesso em: 02 de abril de 2014.
17. KAUFMAN J, KAMESHWARI P. The food system: a stranger to the planning field. APA Journal. 2000; 66(2):113-124.
18. KOCK, P.; BARTON, A.C.; CONTENTO, I.; CRABTREE, M. Farm to table and beyond: Helping students make sense of the global system. Science Scope, 2008. Disponível em:< <http://blogs.tc.columbia.edu/cfe/files/2010/09/Farm-to-Table-Beyond-NSTA.pdf>>. Acesso em: 23 de maio de 2014.
19. MALUF, R.S. Segurança alimentar e fome no brasil -10 anos da cúpula mundial de alimentação. Rio de Janeiro: CERSAN – UFRJ, 2006. 67 p. (Relatório Técnico 2).
20. ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DE SAÚDE. Escolas Promotoras de Saúde: Fortalecimento da Iniciativa Regional. Série Promoção da Saúde n. 4. Washington, 2003. Disponível em: Acesso em: 15 de maio de 2014.
21. RAMOS, F. P.; SANTOS, L.A.S.; REIS, A.B.C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 29, n. 11, Nov. 2013 . Disponível em: . Acesso em 23 Out. 2014.
22. RUBENSTEIN H.; BARTON, A.C.; KOCH, P.; CONTENTO, I.R. From Garden to table. Science and Children and National Science Teacher Association. Março de 2006. Disponível em : . Acesso em: 22 de maio de 2014.
23. SILVEIRA, A.C.J.; TADDEI, J.A.A.C.; GUERRA, P.H.; NOBRE, M.R.C. A efetividade de intervenções de educação nutricional nas escolas para prevenção e redução do ganho excessivo de peso em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática. Jornal de Pediatria, São Paulo, v.87, n.5, jun./2011. Disponível em: . Acesso em: 15 de maio de 2014.
24. TRICHESA, R.M.; GIUGLIANIB, E.R.J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.39, n.4, 2005. Disponível em: . Acesso em: 16 de maio de 2014.
25. Universidade Columbia - The Center for Food and Environment: Teachers College. Food System Learning Progressions: Using learning progressions to track students understandings about the food system. Disponível em: <http://blogs.tc.columbia.edu/cfe/research/intervention-research-studies/food-system-learning-progressions/> . Acesso em: 21 de maio de 2014.

26. Universidade Columbia - The Center for Food and Environment: Teachers College. The Science of Food Choice. 2010. Disponível em: < <http://blogs.tc.columbia.edu/cfe/files/2010/07/The-Science-of-Food-Choice.pdf>>. Acesso em: 21 de maio de 2014.
27. VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
28. YOKOTA, R.T.C.; VASCONCELOS, T.F.; PINHEIRO, A.R.O; SCHMITZ, B.A.S.; COITINHO, D.C.; RODRIGUES, M.C.F. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 1, jan./fev. 2010. Disponível em: . Acesso em: 07 de abril de 2014.

**Palavras-chave:** Criança; Educação Alimentar e Nutricional; Revista Infantil; Sistema Alimentar

# DESCONFORMIDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL QUANTO AOS TEORES DE PROTEÍNAS NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS À BASE DE SOJA COMERCIALIZADOS NO BRASIL

ANA VALÉRIA CARVALHO MESQUITA; TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*tonicley@hotmail.com*

## Introdução

Os alimentos à base de soja que são consumidos principalmente por indivíduos que visam benefícios relacionados à saúde. Além disso, a soja é bastante utilizada na alimentação dos vegetarianos sendo uma opção considerada saudável para substituir a carne. A partir da soja são derivados diversos produtos, que devem ser designados de "proteína" ou "extrato" ou "farinha" conforme o teor proteico mínimo para atender os requisitos da legislação. Dado o interesse pelo consumo de alimentos à base de soja e a preocupação em relação ao atendimento a legislação destes produtos comercializados no Brasil, realizou-se o presente estudo (Brasil, 2005; Health Institute, 2011).

## Objetivos

Avaliar a conformidade da composição nutricional quanto aos teores de proteínas nos rótulos de alimentos à base de soja comercializados no Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo, o qual consistiu em aplicar uma lista de verificação elaborada a partir da Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 268 de 22 de setembro de 2005 (Brasil, 2005), a qual refere-se ao regulamento técnico para produtos proteicos de origem vegetal, sendo analisado o teor de proteína de cada alimento derivado (Proteína Texturizada de Soja, Proteína Concentrada de Soja, Proteína Isolada de Soja, Extrato de Soja em Pó, Extrato de Soja Líquido, Farinha de Soja desengordurada e Proteína Hidrolisada de Soja). A referida lista de verificação foi aplicada em rótulos de alimentos à base de soja comercializados no comércio varejista da cidade de São Luís, Maranhão, supermercados online e sites de empresas onde são comercializados produtos alimentícios a base de soja, no período de abril a maio de 2015, em um total de 113 rótulos. Para determinar a frequência de adequação dos rótulos utilizou-se o software Epi info versão 7.1.5.

## Resultados

Entre os 113 produtos encontrados 27 eram proteína texturizada, 4 proteína concentrada, 21 proteína isolada de soja, 33 extrato de soja em pó, 19 extrato de soja líquido, 4 farinha desengordurada de soja e 5 proteína hidrolisada de soja. No total foram encontrados 64 rótulos não conformes à legislação, representando 57%. Analisando isoladamente cada grupo de derivado da soja observou a não conformidade em 3 rótulos de Proteína Texturizada de Soja (11%), 3 de Proteína Concentrada de Soja (75%), 19 de Proteína Isolada de Soja (90%), 16 de Extrato de Soja em Pó (48%), 16 de Extrato de Soja Líquido (89%), 3 de Farinha de Soja desengordurada (75%), 4 de Hidrolisada de Soja (80%).

## Conclusão

Conclui-se que todos os sete derivados de soja analisados apresentaram em seus rótulos teores proteicos abaixo do recomendado, portanto não conforme a legislação, podendo levar a um possível prejuízo a saúde das pessoas e populações que utilizam estes produtos como fonte proteica.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para produtos proteicos de origem vegetal. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 28 de nov. 2014.

HEALTH INSTITUTE. Consumo de Soja na População Brasileira. 2011. Disponível em: <http://www.unileverhealthinstitute.com.br/artigo/o-consumo-de-soja-na-populacao-brasileira>. Acessado em: 08 de nov. 2014.

**Palavras-chave:** soja; proteína; rótulo; composição nutricional

# DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO ON-LINE PARA ESTIMAR A PERCEPÇÃO DA IMPORTÂNCIA DA LAVAGEM DE MÃOS ANTES DAS REFEIÇÕES

GEISON KELI DE PAIVA TAVARES; ANDRÉA CARLA MENDONÇA DE SOUZA PAIVA

<sup>1</sup> UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, <sup>2</sup> SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
*andreacarlam@gmail.com*

## Introdução

Dentre os diversos hábitos de higiene existentes, destaca-se a higienização das mãos, tendo em vista a capacidade que a superfície da pele tem de albergar micro-organismos, São dois diferentes tipos de populações microbianas presentes nas mãos: os micro-organismos residentes e os transitórios. Em decorrência disso, a higienização das mãos é considerada a ação isolada mais importante na prevenção e disseminação de doenças, deve ser realizada sempre que se fizer necessário, antes ou após entrar em contato direto com sujidade, alimentos, fluidos corporais e objetos contaminados (COSTA, 2011).

## Objetivos

Desenvolver e aplicar um questionário através de formulário on-line para estimar a percepção da importância da lavagem de mãos antes das refeições.

## Metodologia

A pesquisa foi quantitativa, comparativa não-experimental, do tipo transversal. O grupo amostral, composto por alunos, consumidores de um restaurante universitário (RU), localizado na cidade de Recife/PE. O questionário foi elaborado de acordo com Hipólito et al. (1996), os dados foram coletados no período de 20 de junho a 30 de agosto de 2015, através de um formulário eletrônico, disponibilizado on-line, publicado na página da instituição, em uma rede social. Foram aceitos para participação 62 consumidores, que informaram o cadastro de pessoa física (CPF) e o telefone para contato, todos preencheram o termo de consentimento. Os resultados foram analisados utilizando o software Microsoft Excel, versão 2007.

## Resultados

89% dos consumidores afirmaram ter o hábito de lavar as mãos antes das refeições, 10% responderam que não tem este costume. No que diz respeito ao conhecimento que os usuários do RU apresentam quanto à importância da lavagem de mãos antes das refeições na diminuição do risco de transmissão de doenças transmitidas por alimentos, 97% responderam ter o conhecimento da informação. 94% dos usuários perceberam a presença de produtos para higiene de mãos em local de fácil acesso no restaurante. Em relação aos dados socioeconômicos da clientela, 50% encontra-se na faixa salarial acima de 2 salários mínimos e menos que 5 salários mínimos; dado relevante, tendo em vista que existe relação entre pessoas com poder aquisitivo e hábitos de higiene saudáveis.

## Conclusão

Os resultados apresentados permitiram observar que o hábito de higienizar as mãos existe na maior parte da população pesquisada. Entretanto, é de fundamental importância realizar uma campanha de conscientização entre os consumidores, com o intuito de incentivar maior adesão à prática de higienização das mãos.

## Referências

COSTA, F.B. Higiene das mãos e na alimentação infantil: a atuação do enfermeiro na atenção básica. 2011. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Atenção Básica em Saúde da Família) – Universidade Federal de Minas Gerais. Governador Valadares, 2011. p. 6 - 16. Disponível em:  
. Acesso em: 07 Dez. 2014.

HIPÓLITO, J. A. M. et al. Como usar a internet em pesquisa. In: Semead – Seminários em Administração Programa de Pós-Graduação em Administração, FEA-USP, São Paulo, 15-16 Outubro 1996. 1130p.

HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999, 376p.

SANTOS, L. A. R. A.; SANTOS, A. D. T.; GALDINO, R. M. N.; ALVES, A. O. Lavagem das mãos e biossegurança no restaurante universitário da UFRPE. Disponível em: <http://www.eventosufrpe.com.br/2013/cd/resumos/R1360-1.pdf>. Acesso em 23 ago. 2015.

**Palavras-chave:** prevenção; doenças; micro-organismos; higiene; saúde

# DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NA ARENA PORTO-ALEGRENSE

RAFAELA RODRIGUES BELTRAME; ADRIANA ROMULO DE VARGAS; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*nutribeltrame@gmail.com*

## Introdução

Devido ao aumento da prática de consumir refeições fora de casa, aumenta também a preocupação no setor de fornecimento de alimentos em relação à higiene, desde o preparo até a mesa do consumidor, pois as condições sanitárias dos alimentos são fatores essenciais para a promoção da saúde e devem ter um controle eficiente (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Pesquisa de Orçamento Familiar, 2008). Esse é um fator predominante nos estabelecimentos e até mesmo em locais onde o objetivo não é a refeição, mas nos quais ela está inserida, como eventos, festas, eventos esportivos, entre outros (BRASIL, 2008).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi criar uma lista de verificação, a partir da Portaria 78/2009 (Rio Grande do Sul), para avaliar condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que comercializam alimentos, no intuito de atender esta demanda em um estádio de futebol na cidade de Porto Alegre durante os jogos e eventos realizados no local e testar a sua viabilidade de utilização através da sua aplicação e validação de conteúdo mediante apreciação por especialistas no assunto. Além disso, identificar as condições higiênico-sanitárias dos bares participantes do estudo.

## Metodologia

O estudo caracterizou-se, em parte, como de delineamento transversal e em parte como um trabalho de desenvolvimento, realizado na Arena Porto-Alegrense, localizada na cidade de Porto Alegre, RS e ocorreu em três momentos distintos: 1) Desenvolvimento do instrumento a partir da Portaria 78/2009 (Rio Grande do Sul); 2) Validação da lista de verificação por especialistas através do uso da escala Likert e 3) Aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias em sete bares participantes do estudo no ano de 2015.

## Resultados

A ferramenta desenvolvida em forma de checklist foi organizada com os principais itens abordados na RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004 e na Portaria 78/2009 (Rio Grande do Sul) e contemplou os principais pontos a serem observados nos bares que fornecem alimentos ao público na Arena Porto-Alegrense. Esta foi enviada para especialistas, convidados para realizar a validação. Cada item foi avaliado de acordo com sua relevância e importância. Para avaliação dos bares, os pesquisadores estipularam que a porcentagem de pontos adequados deveria ser igual ou maior a 80%, para ser considerado adequado. Entre 60-79% considerado de risco e abaixo de 60% inadequado. Com a aplicação e a verificação dos 28 itens da lista, os sete bares participantes do estudo classificaram-se mostrando que 60% estavam adequados para operar e os demais precisavam adequar alguns pontos, sendo considerados de risco.

## Conclusão

A Lista de Verificação, elaborada e validada, ajudou a identificar os principais problemas das operações em curto prazo de observação e mostrou-se uma importante ferramenta pois é um instrumento objetivo e de fácil aplicação para o controle higiênico-sanitário no fornecimento de alimentos em locais de eventos, como é o caso da Arena Porto-Alegrense.

## Referências

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 – 2009**. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas**



**de Fabricação para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União. Brasília, DF.

MELO, R. P. *et al.* Critérios de Seleção de Experts para Estudos de Validação de Fenômenos de Enfermagem. **Revista Rene**, Fortaleza, v. 12, n. 2, p. 424-431, abr./jun. 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. 2009.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Higiene dos alimentos; Segurança alimentar e nutricional

# DETECÇÃO DE RESÍDUOS DE PROTEÍNA EM UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS EM RESTAURANTE COMERCIAL PRESENTE NO CAMPUS DE UNIVERSIDADE PARTICULAR NA CIDADE DE CAMPINAS – SP

KELME DE OLIVEIRA SANTOS CAMPANHA; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; MARIA CRISTINA PINHEIRO ZULLO; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI

<sup>1</sup> PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas  
*kelme\_campanha@hotmail.com*

## Introdução

Os cuidados tomados com a higienização de equipamentos, utensílios e espaço físico nas unidades de alimentação e nutrição devem ser rigorosos e seguir normas adequadas para que a alimentação ali preparada atenda aos padrões microbiológicos recomendados pela legislação vigente, sem colocar em risco a saúde do consumidor (SOUZA PINTO, 2016).

## Objetivos

Detectar resíduos de proteína em utensílios e equipamentos utilizados na cozinha industrial de um restaurante situado em uma universidade particular da cidade de Campinas, SP.

## Metodologia

A análise foi efetivada através da aplicação do *Teste de Proteína Clean Trace* da 3M, que visa verificar se a higienização apresenta padrão satisfatório por meio da detecção de proteína (presente em qualquer matéria orgânica), sendo considerado um método semiquantitativo. O processo foi realizado seguindo as normas indicadas pela empresa que, através da leitura visual da ampola em função da diferença de tom das cores, classifica os resultados em: limpo, alerta (+) e dois diferentes graus de contaminação (++ e +++) (os símbolos foram colocados pelos autores), com os seguintes materiais: bancada e tábua para manipulação de carnes, cortador manual de vegetais, cubas, liquidificador, multiprocessador, suqueira, bandeja, pratos e talheres. Duas avaliações foram realizadas com intervalo de 13 dias entre elas (11 e 24/11/2015). Os utensílios e equipamentos que apresentaram detecção positiva de contaminação foram identificados e os resultados apresentados aos encarregados da sua higienização, seguido de orientação sobre a maneira correta de limpeza. Nova coleta foi realizada (27/11), apenas para os que apresentaram contaminação em alguma das etapas. A coleta de dados foi realizada por aluna durante estágio curricular obrigatório.

## Resultados

Apresentaram resultado negativo: bancada de carnes, pratos e talheres, apontando higienização satisfatória. Exibiram melhora em sua higienização o cortador manual de vegetais (++ para +), as cubas (+ para limpo), o multiprocessador e a tábua de carnes (ambos de ++ para + e depois para limpo). As bandejas para apoio dos pratos (++) e o liquidificador (++) mantiveram o grau de contaminação ressaltando problemas no processo. A lavagem mecânica das bandejas ocorre apenas 1 vez por semana, nos outros dias a higienização ocorre manualmente, apenas com álcool, procedimento que se mostrou insatisfatório. A suqueira que apresentou resultado positivo na primeira avaliação (+++) não voltou a ser avaliada, pois no dia 24/11 não foi limpa ao final da distribuição, sendo utilizada dessa forma para a refeição seguinte e, na terceira etapa permaneceu submersa com produto à base de cloro, invalidando nova avaliação. A segurança do alimento envolve a melhoria da qualificação dos trabalhadores através de cursos de capacitação e incentivo à educação formal (CAVALLI; SALAY, 2007).

## Conclusão

A utilização desse recurso, com a rápida visualização dos resultados e discussão imediata com os funcionários, possibilita que o treinamento *on the job* tenha maior chance de êxito. Destaca-se que embora a higienização tenha apresentado melhora ao longo das avaliações, o ideal é que todos os materiais não apresentem resíduos exigindo intervenções constantes para melhor garantia dos processos.

## Referências

- CAVALLI, S.B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.20, n.6, p. 657-667, nov./dez. 2007.
- SOUZA PINTO, A.M. Garantia da qualidade higiênico-sanitária. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2016. p.159-169.

**Palavras-chave:** Capacitação em serviço e educação; Serviços de alimentação; Trabalhadores; Utensílios de alimentação e culinária

# DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO LACTÁRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA; CAROLINA CATALDO; MARIA LÚCIA MENDES LOPES; SILVIA MAGALHÃES COUTO GARCIA

<sup>1</sup> HUPE - Hospital Universitário Pedro Ernesto, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*drsiqueira\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

No processo de preparo de fórmulas infantis e dietas enterais, condições higiênico-sanitárias inadequadas constituem-se em riscos de contaminação microbiana, podendo associar-se a complicações em pacientes hospitalizados, uma vez que os indivíduos a quem se destinam, são mais vulneráveis às infecções de origem alimentar (SANTOS et al., 2015). Na impossibilidade do aleitamento materno, as fórmulas infantis, são comumente indicadas como única fonte de nutrientes para garantir a recuperação e manutenção do estado nutricional da criança (BEJARANO-RONCANCIO, 2013). Nesse contexto, é fundamental assegurar a qualidade das fórmulas infantis e dietas enterais produzidas no lactário.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi diagnosticar as condições higiênico-sanitárias do lactário de um hospital universitário por meio da aplicação da lista de verificação – *check list* e de análises microbiológicas de fórmulas infantis, dietas enterais pediátricas e água utilizada para reconstituição das fórmulas infantis em pó.

## Metodologia

A lista de verificação foi elaborada a partir da adaptação da resolução nº 275 (BRASIL, 2002) e da resolução nº 63 (BRASIL, 2000) e aplicada mensalmente no lactário no período de janeiro a julho de 2015. As análises microbiológicas foram realizadas no período de abril de 2014 a abril de 2015. Foram coletadas 85 amostras, sendo 42 de água, 37 de fórmulas infantis e seis de dietas enterais. As amostras foram selecionadas de forma aleatória, coletadas uma vez por semana, transportadas em caixa térmica até o laboratório e analisadas em até duas horas. Para as fórmulas infantis e dietas enterais foram pesquisados os seguintes microrganismos: Coliformes a 35°C/g (ml), Coliformes a 45°C/g (ml), Estafilococos coagulase positiva/g (ml), *Bacillus cereus*/g (ml) e *Salmonella* sp./25g (ml). Para as amostras de água foram analisados os Coliformes totais por 100ml e Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/100mL) (BRASIL, 2001).

## Resultados

Identificou-se, na lista de verificação, que dos nove atributos avaliados, quatro apresentaram algum item não conforme. Os índices de não conformidades dos atributos higiene do manipulador, vestuário, ambiente e controle de processo variaram de zero a 30% e a média geral no período analisado foi de 3,6%. Os atributos de climatização, equipamento, higienização de mamadeiras e aquecimento terminal obtiveram 100% de conformidade. Dentre as amostras de água analisadas, 4,76% estavam inadequadas, por apresentarem Coliformes a 45°C em 100 mL. Das 37 amostras de fórmulas infantis, 2,7% estavam inadequadas por apresentarem número elevado de Coliformes a 35°C (24 NMP/mL). Dentre as amostras de dietas enterais analisadas, 100% estavam adequadas de acordo com a RDC/ANVISA nº 12 (BRASIL, 2001).

## Conclusão

Os resultados evidenciaram que os atributos avaliados na lista de verificação encontram-se adequados e os resultados das análises microbiológicas indicaram baixo percentual de não adequação. No entanto, considerando a vulnerabilidade dos pacientes assistidos, torna-se de extrema importância a implantação de sistema de qualidade com foco na segurança do alimento distribuído ao paciente.

## Referências

BEJARANO-RONCANCIO, J.J. El banco de leche humana y el lactario hospitalari. *Rev. Gastrohnutp.*, 15 (1): 30-40, 2013.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 63. 6 de julho de 2000.** Regulamento técnico: Requisitos Mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Ministério da saúde. Brasília/DF, 2000.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 12, de 2 de janeiro de 2001**. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília/DF, 2001.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília/DF, 23 de outubro de 2003.

SANTOS, A. C. et al. Microbiological quality of enteral feeding and infant formula produced in dietary units, according to the triad of Donabedian. **Nutr Hosp.**;31(5): 2122-2130, 2015.

**Palavras-chave:** fórmula infantil; gestão da qualidade; lactário

# DIAGNÓSTICO DE ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM QUATRO UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESPECIALIZADAS EM REFEIÇÕES CORPORATIVAS NOS MUNICÍPIOS DE FORTALEZA, MARACANAÚ E EUSÉBIO – CEARÁ

BRENDA NOGUEIRA DA SILVA; KARINE DE SOUSA SOARES; FRANCISCA JANAINA FERREIRA BARROS;  
NATÁLIA VIVIANE SANTOS DE MENEZES; CAMILA NUNES MÁXIMO CALDART

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza  
*janainabarro18@hotmail.com*

## Introdução

Atualmente, muitas pessoas não estão mais realizando suas refeições em casa, principalmente, devido às jornadas de trabalho extensas e aos longos deslocamentos. Isso tem gerado um aumento expressivo pela procura de Unidades de Alimentação e Nutrição (ROSSI, 2006). Como forma de garantir segurança alimentar para a população, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária elaborou a Resolução nº 216/2004, com o objetivo de alcançar a melhoria das condições higiênico-sanitárias, efetivando a qualificação nos processos de produção e de prestação de serviços na área alimentar (BRASIL, 2004).

## Objetivos

Diagnosticar a adequação às boas práticas de manipulação dos alimentos em quatro Unidade de Alimentação e Nutrição especializadas em refeições coletivas.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal de cunho quantitativo, realizado em quatro unidades de alimentação e nutrição localizadas nos municípios de Maracanaú, Eusébio e Fortaleza, no Ceará, em fevereiro de 2016. Para conferir a adequação às Boas Práticas, foi utilizado um formulário elaborado com base na Resolução 216/2004. O formulário é composto por 180 itens, sendo dividido em 17 blocos que incluem estrutura física, condições de higiene, manipuladores e procedimentos gerenciais. Para análise do resultado final foi utilizada a soma de todos os quesitos divididos pela soma da pontuação total válida e o valor obtido foi multiplicado por 10. Adotaram-se os seguintes pontos de corte: 8,5 a 10 está conforme e abaixo de 8,5 está não conforme.

## Resultados

As Unidades de Alimentação (n=4) avaliadas obtiveram uma média de notas de 9,35 considerando o total de itens aplicados. Conforme o critério adotado, foram classificadas como conformes. As médias gerais por bloco evidenciaram que os percentuais de adequação foram: edificações e instalações (75%); equipamentos, móveis e utensílios (77,62%); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (93,54%); área de recebimento e pré-lavagem (98,78%); estoque seco (80,08%); estoque frio (88,48%) ; área de beneficiamento de carnes (100%); área de pré-preparo de saladas e sucos (97,53%); área de cocção (84,5%); área de higienização de panelas e utensílios (61,41%); restaurante/salão (92,30%); instalações sanitárias (72,69%); área do lixo (78,84%); procedimentos (98,91%); colaboradores (96,79%); documentação (87,42%) e gestão (100%).

## Conclusão

Com base nos resultados da aplicação da lista de verificação percebeu-se que as unidades apresentaram bons níveis de adequação às boas práticas de manipulação. Vale ressaltar que todos os estabelecimentos apresentaram Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, com boas condições higiênicas e de organização bem como, colaboradores e gestores cumprem seu papel para a implementação das Boas Práticas.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 set. 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 06/03/2016.
- ROSSI, C.F. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte – MG. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais; 2006.

**Palavras-chave:** Unidades de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas; Lista de Verificação

# DIFERENÇAS PERCENTUAIS NOS TEORES DE SÓDIO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS UTILIZADOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM PORTO ALEGRE / RS

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*vjs.nut@terra.com.br*

## Introdução

A quantidade de sódio acrescentada em alimentos industrializados ou no preparo de refeições é preocupante, pois, de acordo com Brown et al. (2009), pode estar associada a patologias como a hipertensão arterial, entre outras. Um dos principais fatores para esse excesso de sódio na alimentação é a refeição realizada fora do lar. Nos alimentos industrializados o mesmo deve constar na rotulagem da composição nutricional para comercialização (ANVISA, 2005).

## Objetivos

Avaliar a variação percentual da quantidade de sódio presente em produtos processados e ultraprocessados utilizados por serviços de alimentação de Porto Alegre / RS.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado em novembro de 2012 em sete cenários de práticas curriculares do curso de nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Foi desenvolvida uma lista com produtos processados e ultra processados no qual se verificou as marcas comerciais, quantidade de produto e quantidade de sódio por embalagem. Para o cálculo percentual, padronizou-se a quantidade de 100 gramas do produto e utilizou-se o software Microsoft Excel®.

## Resultados

Os serviços avaliados foram dois hospitais (um público e um privado), duas empresas de refeições industriais, dois restaurantes comerciais e um hotel. Foram selecionados 14 alimentos distribuídos em quatro grupos. O grupo dos caldos (carne, galinha e legumes) foi o que apresentou menor diferença no teor de sódio entre os produtos (de 17450 a 26420 mg/100g), representando percentual de 28,9 a 45,6% entre as cinco marcas encontradas. No grupo das conservas foi encontrado variação de 338,1% na quantidade de sódio entre as três marcas de champignon. Para os produtos azeitona verde e pepino, ambos com cinco marcas comerciais cada, a variação foi respectivamente de 163,4% e 107,6%. No grupo dos molhos, o catchup: 91,9% (5 marcas); mostarda: 300,5% (4 marcas); molho shoyu: 500% (2 marcas). Nos molhos de pimenta e inglês as variações foram respectivamente de 227,8% e 147,5% (2 e 3 marcas). O último grupo apresentou a maior variação entre os produtos do estudo com 1137% de diferença em duas marcas de batata desidratada; a batata palha apresentou 190,1% de variação entre três marcas e o queijo parmesão ralado 114,6% entre quatro marcas utilizadas. O sódio presente nos alimentos processados e ultraprocessados vem sendo o principal contribuinte no consumo elevado deste mineral (WEBSTER et al, 2010).

## Conclusão

Esse estudo identificou valores elevados de sódio entre os produtos industrializados utilizados em serviços de alimentação. Além disso, apesar da legislação, pode ser constatado que falta uma regulamentação para definir limites mínimos e máximos para o teor de sódio nos alimentos industrializados para orientar as boas práticas nutricionais.

## Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2ª Versão. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

BROWN, I. J. et al.. Salt intakes around the world: implications for public health. *Int J Epidemiol.*, v. 38, n.3, p. 791-813, 2009.

WEBSTER, J.L.; DUNFORD, E. K.; NEAL, B. C. A systematic survey of the sodium contents of processed foods. *Am J Clin Nutr.*, v. 91, n. 2, p. 413-20, 2010.



**Palavras-chave:** alimentos industrializados; refeições; sódio.

# DIMENSÕES DAS BANCADAS E IMPLICAÇÕES ERGONÔMICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO VEICULADA AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

ELISABETE FLORENCIO DA SILVA; GELVANI LOCATELI

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*nutrihomecare@hotmail.com*

## Introdução

Os aspectos ergonômicos são de suma importância, uma vez que as condições de trabalho refletem diretamente na qualidade de vida do trabalhador e em sua produtividade. Sendo que, a ergonomia envolve os seguintes aspectos: temperatura, umidade, ventilação, iluminação, cor, sonorização, postura e movimentos (MONTEIRO, 2009). A altura das bancadas influenciam diretamente na postura e movimentos realizados pelo colaborador, sendo que, se esta for inadequada, pode favorecer o aparecimento de danos à saúde como: cansaço, dores musculares, fraquezas, alterações do sono e da vida social, problemas de coluna vertebral, entre outros (SOARES, 2015).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo analisar as dimensões das bancadas de uma unidade de alimentação e nutrição veiculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador.

## Metodologia

Realizou-se, no mês de fevereiro de 2016, estágio extracurricular em uma unidade de alimentação e nutrição veiculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador que fornece em torno de 200 refeições diárias, entre café da manhã, almoço e jantar. Neste período os dados de altura das bancadas foram coletados e, para isto, utilizou-se fita métrica de fibra de vidro e prancheta para anotações. Estas medidas foram expressas em média e desvio-padrão, com percentual de adequação comparado a recomendação da norma brasileira 9050 (ABNT, 2004). De acordo com esta última, as bancadas devem possuir no máximo 85 cm de altura, a fim de não acarretar adoção de posturas inadequadas.

## Resultados

Na unidade de alimentação e nutrição foram contabilizadas cinco bancadas, com as seguintes funções: higienização de hortifrutis, pré-preparo de hortifrutis, pré-preparo e preparo de carnes, e duas para higienização de utensílios. Sendo que 60% destas bancadas (n=3) portavam pias de higienização. Estas bancadas tinham dimensões retangulares e apresentaram altura média de  $89,20 \pm 3,65$  cm, com 100% de inadequação quando comparado a dimensão recomendada. Ainda, fora observado que todas as bancadas possuíam recuos para os pés. Porém, observou-se que, na bancada de pré-preparo de hortifrutis, há alguns utensílios embaixo que impedem o aproveitamento do recuo dos pés e gera a adoção de uma postura inadequada por parte do funcionário que realiza tal tarefa

## Conclusão

Desta forma, percebeu-se que é necessário estar atento aos aspectos ergonômicos desde o planejamento das unidades de alimentação e nutrição, a fim de adequar bancadas e demais aspectos do local de trabalho ao colaborador, tornando este mais propício ao desenvolvimento seguro e saudável das atividades.

## Referências

ABNT. **ABNT NBR 9050**. ABNT, 2004.

MONTEIRO, Marlene A. M. Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Baiana**, v.33, n.3, p.416-427, 2009.

SOARES, Ana R. **Análise da estrutura física de serviços de alimentação localizados na zona sul de João Pessoa-PB**. Trabalho de Conclusão de Curso. João Pessoa, 2015.

**Palavras-chave:** Altura de bancada; ergonomia; Unidade de Alimentação e Nutrição

# DIMINUIÇÃO DE SÓDIO EM PREPARAÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PÚBLICA DE PORTO ALEGRE

LÚCIA PEREIRA DE SOUZA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*lupsouza@hcpa.edu.br*

## **Introdução**

A alimentação da população sofreu alterações, devido às mudanças da vida moderna, pelo tempo escasso e a necessidade de realizar refeições fora de casa (PASSADOR et al., 2006). Pela praticidade e variedade valorizou-se o consumo de alimentos industrializados, como os temperos, que oferecem grande quantidade de sódio (CAMPOS et al., 2011). O consumo excessivo de sódio na dieta, seja, pela adição ou através dos alimentos industrializados pode contribuir para o aparecimento da hipertensão (CAPALONGA et al., 2010). O nutricionista, como profissional de saúde, tem a constante atribuição de racionalizar e aperfeiçoar processos, utilizando as Fichas Técnicas de Preparo (FTP), como ferramenta gerencial e operacional na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), para promover a satisfação e saúde do trabalhador (AKUTSU et al., 2005).

## **Objetivos**

Avaliar a redução de sódio em preparações de carnes e guarnições com a introdução de temperos naturais, em substituição aos caldos industrializados na UAN de um Hospital Público de Porto Alegre.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo experimental, no período de março a junho de 2013. Foram selecionadas 12 receitas, sendo seis tipos de carne (bovina e frango) e seis tipos de guarnição: (massas e vegetais). Todas as receitas utilizavam caldos industrializados. O critério de seleção foi a aceitação e a frequência no cardápio, todas definidos pela nutricionista do setor. Foi organizado um workshop com a participação dos cozinheiros e elaboradas as FTP. Também se reforçou a importância de reduzir o sal nas preparações. Após, foi elaborado dois tipos de caldos naturais, um com base de gado, com carne de dianteiro, costela, ossobuco, ervas, cenoura, cebola, alho e água. E outro de frango que utilizou carcaças, coxas e sobrecoxas, louro e demais ingredientes da base de gado. Finalizando houve a substituição das FTP, pelas mesmas quantidades dos caldos naturais, mantendo-se as mesmas quantidades de sal adicional da receita e comparando valores de sódio.

## **Resultados**

Ao comparar as 12 preparações constatou-se, que em todas, houve a redução de sódio com a substituição de caldo industrializado pelo caldo natural. Nas carnes a redução de sódio variou de 11,64% a 43,67%. No filé de frango a redução foi de 11,64% e no frango de panela foi de 18,31%. As carnes vermelhas apresentaram as maiores reduções, pois além do caldo era utilizado amaciante, ambos industrializados. A diminuição do sódio foi de 43,7% nas iscas aceboladas, 41% no picadinho com milho e ervilha, 33,1% no bife de panela, 21,5% na carne de panela. As guarnições apresentaram redução de 5% a 52,9% de sódio. As preparações a seguir apresentaram diminuição do sódio: 5% no raviolo ao sugo, 5,3% na massa ao sugo, 30,2% na couve-flor refogada, 36,2% na cenoura salteada, 47,3% na batata a vapor e 52,9% no repolho refogado em comparação às FTP que utilizava caldos industrializados.

## **Conclusão**

O nutricionista tem papel importante na redução de sódio dentro das UAN através do uso de FTP afinadas em conjunto com estratégias de promoção da saúde. Cabe salientar que depois deste estudo, a UAN adotou mudança nas FTP, como a introdução das ervas frescas, no tempero das carnes, buscando reduzir a oferta de sódio aos seus comensais.

## **Referências**

1. PASSADOR, J. L.; LIMA FILHO, D. O.; SPANHOL, C. P.; RODRIGUES, F. S.; SABES, J. J. S. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicaso na cidade de Campo Grande/MS. São Paulo, 2006.
2. CAMPOS, R. A.; SANTANA, D. de; SILVA, A. L.; DAMASCENO, K. Q.; CAMPOS, M. C. Avaliação do consumo de temperos industrializados de uma população adulta em Salvador, Bahia, 2011.
3. CAPALONGA, R.; TONIOLO, L.; SOLTYS, A. A.; OLIVEIRA, A. B. A. Avaliação da quantidade de sal oferecida no almoço dos funcionários de um hospital escola de Porto Alegre. Revista HCPA 2010; 30(3): 204-208.
4. AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O; ARAÚJO, W. C.. A ficha técnica de

preparação como instrumento de qualidade em refeições. Revista de Nutrição. Campinas v.18, n 2, p. 277-279, 2005.

**Palavras-chave:** sódio; Unidade de Alimentação e Nutrição; hipertensão; caldos industrializados; Ficha Técnica de Preparo

# EDITAIS PARA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

MAYARA APARECIDA HEILMANN; SAMARA DE CESARO CAVALER; THIEGO RIPPEL PINHEIRO; ABDINARDO MOREIRA BARRETO DE OLIVEIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Chapecó, <sup>3</sup> UNIVASF - Universidade Federal do Vale do São Francisco

*samara.cavaler@gmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição podem ser geridas por autogestão, concessão, terceirização ou contratação de serviço (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011). Apresentando ainda distintas categorias, sendo que o setor de alimentação para coletividades classifica-se em seis macros segmentos, dentre eles a alimentação em instituições de educação ou alimentação escolar (creches, ensino fundamental e universidades) (SANT'ANA, 2012), sendo citado neste os Restaurantes Universitários (PROENÇA, 1996). É de extrema importância que o edital de licitação, para a contratação de prestadoras de serviço de produção e fornecimento das refeições, independente do tipo de gestão, estabeleça os critérios mínimos quanto ao desempenho das funções a serem executadas pela empresa vencedora nestes restaurantes (MEIRELLES, 2007). Por meio da elaboração adequada dos editais será garantido o desenvolvimento adequado das atividades ligadas à produção das refeições servidas e do gerenciamento da unidade.

## Objetivos

Avaliar as informações contidas nos editais de licitação de Restaurantes Universitários, a fim de verificar se estes possuem as informações necessárias para o bom gerenciamento e funcionamento dos Restaurantes Universitários das universidades do sul do país e ainda a maneira como estas informações encontram-se dispostas.

## Metodologia

Estudo transversal através da avaliação dos editais de implantação e/ou funcionamento dos restaurantes universitários das Universidades Federais do Sul do país, vigentes no ano de 2015, com participação de 8 Instituições (36 *Campi*). A coleta de dados aconteceu entre os meses de dezembro de 2014 e fevereiro de 2015. Como forma de controle, foram anotados e tabulados no programa *Microsoft Excel 2010*® e utilizado estatística descritiva.

## Resultados

Na região Sul predominou a gestão na forma de concessão (66,6%); destacou-se a não disposição clara dos itens referentes ao número de refeições a serem servidas diariamente (36,1%), mensalmente (86,1%) e anualmente (61,1%); quanto às despesas gerais a maioria cabe à empresa contratada; para o responsável técnico, o profissional nutricionista prevaleceu (91,6%), acompanhando diariamente as atividades da unidade (77,7%); na maioria dos editais os per capita das preparações são na forma crua (66,6%); referente ao incentivo à aquisição de gêneros da agricultura familiar, 25,0% abordaram este quesito, e quanto ao Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados, a maioria dos editais apresentou o dado com clareza.

## Conclusão

Há a necessidade dos editais licitatórios serem melhor elaborados, apresentando maior clareza em alguns itens que interferem no bom gerenciamento dos restaurantes universitários e ainda delimitando adequadamente as responsabilidades dos envolvidos. Isto aconteceria através do envolvimento de equipe multidisciplinar na redação do edital ou no desenvolvimento de documento padrão para confecção de editais deste cunho.

## Referências

ABREU, E S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A M S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4ª ed. São Paulo: Metha; 2011.

MEIRELLES, H L. **Direito administrativo Brasileiro**. 33ª ed. São Paulo: Malheiros; 2007.

PROENÇA, R P C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva** [doutorado]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 1996.

SANT'ANA, Maria Helena Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2012.

**Palavras-chave:** Licitação; Alimentação; Empresas

# ELABORAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIES ENRIQUECIDOS COM FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ AMARELO (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA)

VANUSA CRISTINA SANTOS XAVIER; WENNA LUCIA LIMA; MICHELLY DA SILVA PINHEIRO; CRISLANE DE MOURA COSTA; CAMILA GUEDES BORGES DE ARAUJO

<sup>1</sup> FAESF - Faculdade de Educação São Francisco

*michelly.nutri@gmail.com*

## Introdução

O maracujá-amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) é um dos frutos mais cultivados e vendidos no Brasil para o consumo humano, e contém diversos componentes alimentares como proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas, fibras e ácidos graxos, que apresentam valores benéficos sobre o estado nutricional de indivíduos. Estima-se que do total de frutas in natura processadas, 40% são de resíduos agroindustriais provenientes da produção de polpas e refrescos, e uma das opções para aproveitamento desses resíduos é o enriquecimento de outros alimentos para o consumo por indivíduos saudáveis e/ou enfermos (LOUSADA JR et al., 2005). Estudos tem mostrado que as fibras alimentares contidas no fruto ajudam no combate e tratamento de diversas doenças, como por exemplo, o Diabetes Mellitus (OLIVEIRA et al., 2014). As fibras solúveis retardam o esvaziamento gástrico, aumentando a saciedade e com isso diminui as concentrações glicêmicas (JORGE; MONTEIRO, 2005).

## Objetivos

Nesse sentido, tendo em vista a importância desses nutrientes e o aproveitamento de resíduos, contribuindo para a resolução de importantes questões econômicas, sociais e de preservação ambiental, o presente estudo teve como objetivo elaborar biscoitos tipo cookies enriquecidos com a farinha da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*).

## Metodologia

Foram elaborados biscoitos tipo cookies enriquecidos com a farinha da casca do maracujá, bem como análises microbiológicas, físico-químicas (umidade, cinza, acidez e pH) do produto formulado. A obtenção da farinha da casca do maracujá e dos biscoitos cookies, bem como as análises físico-química e microbiológica foram realizadas em laboratórios da instituição de ensino, onde primeiramente as cascas de maracujá foram lavadas, sanitizadas com solução de cloro ativa, e posteriormente imersa em água por 10 minutos (Matsuura, 2005). Os biscoitos cookies foram elaborados de acordo com ANVISA (1998), as análises microbiológicas foram realizadas como estabelecida pela ANVISA (2001), e as análises físico-químicas basearam-se nos métodos do Instituto Adolfo Lutz – IAL (2008).

## Resultados

Os resultados dos testes microbiológicos (*Coliformes a 45° C/g*, *Salmonella sp/25g* e *Estaf.coag.positiva/g*) foram ausentes e os valores encontrados para análises físico-químicas foram 8,3%; 2,0%; 0,80% e 6,29% para umidade, cinzas, acidez e pH, respectivamente.

## Conclusão

A partir dos resultados deste estudo, pode-se concluir que a farinha da casca do maracujá é um excelente alimento utilizado no enriquecimento e produção de biscoitos, pois o produto reformulado apresenta parâmetros físico-químicos e microbiológicos adequados e os testes estavam inferiores aos estabelecidos pela Legislação.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998 - Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais.** Disponível em: < [http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/portaria/31\\_98.htm](http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/portaria/31_98.htm) >. Acesso em: 16 Out. 2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.** Disponível em: < [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/59cd1a004745896b9384d73fbc4c6735/RDC\\_93\\_2000.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/59cd1a004745896b9384d73fbc4c6735/RDC_93_2000.pdf?MOD=AJPERES) >. Acesso em: 13 Mai. 2015.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ – IAL. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos** - 4ª Edição, 2008.

Disponível em: [http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial\\_2008.pdf](http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial_2008.pdf)>. Acesso em: 31 Out. 2014.

JORGE, J. S.; MONTEIRO, J. B. R. O efeito das fibras alimentares na ingestão, digestão e absorção de nutrientes. **Nutr. Bras.**, Rio de Janeiro, v.4, nº 4, p.218-229. 2005.

LOUSADA JR, J. E. et al. Consumo e digestibilidade de subprodutos do processamento de frutas em ovinos. **Rev. Bras. Zootec.**, [S.l.], v.34, nº 2, p.659-669. 2005.

OLIVEIRA, M. R. et al. Efeito do consumo da aveia e farinha da casca de maracujá sobre a glicemia e lipemia em um grupo de voluntários. **Rev. Ciênc. Farm. Basic. Aplic.**, [S.l.], v. 35, nº 02, p. 245-250. 2014.

**Palavras-chave:** Maracujá-amarelo; *Passiflora edulis* f. *flavicarpa*; Fibras; Biscoitos



# ELABORAÇÃO DE PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA A CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS

ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; CRISTHINA MARTINS LOPES; JULIANO DE SOUZA FURTADO; CRISTIANE ARAÚJO DE MATTOS; ANA CRISTINA COSTA DE MELO

<sup>1</sup> UFJF/GV - Universidade Federal de Juiz de Fora/Governador Valadares, <sup>2</sup> VISA - Vigilância Sanitária  
*julianofurtado@live.com*

## Introdução

Tendência no segmento de alimentos, a realização de refeições fora do ambiente doméstico levando à expansão dos estabelecimentos de serviços de alimentação (MARTINS; QUARENTEI, 2013). Sua fiscalização sanitária fica a cargo da vigilância sanitária, com vistas a promover as boas práticas de fabricação na manipulação e produção (MARTINS et al., 2013). Não pressupondo questionamento ou fragilização do alvará sanitário, o Governo Federal brasileiro estabeleceu, em complementação, um instrumento que define critérios para a categorização dos serviços de alimentação, firmando um modelo regulatório de tais serviços que, além de refinar a informação sobre a qualidade sanitária dos estabelecimentos, envolve um ator essencial: o consumidor (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Elaborar um Padrão de Referência para auxiliar os fiscais sanitários, no momento da aplicação da lista de avaliação para categorização de restaurantes comerciais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo. Foram realizados encontros da equipe de pesquisadores (professores, nutricionista e bolsistas da Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus Governador Valadares), com a equipe de fiscais sanitários da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Governador Valadares. No primeiro encontro houve a apresentação do instrumento de avaliação para categorização de restaurantes comerciais, conforme publicado na cartilha da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2013). Diante da disparidade entre a interpretação dos fiscais e da equipe de pesquisadores acerca dos critérios abordados pelo instrumento, percebeu-se a necessidade da elaboração de um Padrão de Referência, a fim de se padronizar a conduta dos fiscais, no momento da avaliação in loco. Assim, utilizando a preleção com exposição dinamizada e trabalhos em equipe, a cada questão do instrumento apresentada, havia uma discussão entre os participantes, a fim de se chegar a uma interpretação padronizada, respaldada na legislação pertinente e no consenso entre os presentes. No último encontro, foi realizada a leitura final do Padrão de Referência elaborado para que fossem alinhadas questões ainda pendentes.

## Resultados

Foram realizados quatro encontros com a duração de quatro horas cada, e envolvendo, em média, 23 participantes, entre fiscais sanitários e equipe de pesquisadores. Todos os 51 itens, divididos em nove categorias, que constam da lista de avaliação para categorização foram abordados no Padrão de Referência. A título de exemplificação, o item 1.4 da Lista de avaliação, questiona se o reservatório de água está em adequado estado de higiene. Como referência para a fiscalização, foi definido que, quando o reservatório estiver visível, ele deve estar livre de vetores e animais e quando não, deve ser solicitado o registro de higienização de caixa d'água. Além disso, foram anexadas ao Padrão, tabelas com recomendações de controle de temperatura e modelos de etiquetas a serem sugeridos aos comerciantes, no ato da avaliação.

## Conclusão

O Padrão de Referência muito auxiliará na regulação dos estabelecimentos comerciais, com vistas à categorização. Além disso, a experiência de construção compartilhada do Padrão foi extremamente gratificante, uma vez que possibilitou a troca de saberes práticos e acadêmicos, culminando em um documento que possibilitará uma avaliação para categorização mais equânime e adaptada à realidade do município.

## Referências

1- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Categorização dos Serviços de Alimentação, 2013. Disponível em: Acesso em: 03/03/2016.

2- BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas

para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004.

3- GOVERNADOR VALADARES. Decreto nº 9.832, de 06 de maio de 2013. Regulamenta o § 1º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 149, de 22 de novembro de 2012, que institui o Código Sanitário do Município de Governador Valadares e disciplina os critérios para as ações de vigilância sanitária. Secretaria Municipal de Saúde. Governador Valadares, MG.

4- MARTINS, E. A. et al. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão - qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.

5- MARTINS, E. A.; QUARENTEI, S. S. Sistema de gestão e padrões normativos aplicáveis ao segmento alimentício. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão – qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.

**Palavras-chave:** Restaurantes; Vigilância Sanitária; Serviços de Alimentação

# ELABORAÇÃO DE UM ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

LUANA VENUTO SANTOS; KELLEN CRISTINA OLIVEIRA BRAGA; GILBERTO PEREIRA VIANA FILHO; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO

<sup>2</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>3</sup> VISA - GV - Vigilância Sanitária de Governador Valadares

*kellen16cristina@hotmail.com*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos desempenha um importante papel socioeconômico (SILVA et al., 2011). Em contraponto, este tipo de comércio pode constituir um risco à saúde da população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido as condições inadequadas do local de preparo e a falta de conhecimento de técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes ambulantes (RODRIGUES et al., 2003). Uma forma de minimizar este risco é a avaliação das condições higienicosanitárias utilizando, por exemplo, um roteiro de avaliação adequado aos diferentes estabelecimentos que compõem esse comércio.

## Objetivos

Elaborar um roteiro de verificação das boas práticas de fabricação em comércio ambulante de alimentos.

## Metodologia

O roteiro estruturado foi elaborado por um grupo de pesquisa do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, campus Governador Valadares, composto por professores, alunos bolsistas e nutricionista, em parceria com a Vigilância Sanitária de Governador Valadares. Consistiu de três etapas: 1) Fundamentação Teórica: reuniões para estudo crítico da Resolução RDC no 216/2004 (BRASIL, 2004), do Decreto Municipal de Governador Valadares no 9832 de 2013 (GOVERNADOR VALADARES, 2013) e da Resolução RDC no 43/2015 (BRASIL, 2015), bem como discussão de artigos científicos relacionados ao tema. 2) Elaboração do roteiro. 3) Avaliação e adequação do roteiro: aplicação do roteiro por um fiscal sanitário, em diferentes estabelecimentos de comércio ambulante de uma feira livre do município de Governador Valadares e, posterior, adequação no conteúdo e layout do roteiro.

## Resultados

Considerando a diversidade do comércio ambulante de alimentos, na elaboração do roteiro, procurou-se relacionar o máximo de quesitos necessários à fiscalização e, coube ao fiscal sanitário, no momento da fiscalização, decidir quais itens irão se aplicar ao comércio fiscalizado. O roteiro elaborado contou com 23 questões que versaram sobre aspectos ambientais do estabelecimento (condições para higienização de mãos, de higiene e conservação da estrutura, de iluminação, das superfícies de manipulação de alimentos e de higiene e conservação de equipamentos e utensílios; recipiente de lixo; armazenamento de produtos saneantes), aspectos relacionados ao manipulador de alimentos (vestimenta; apresentação pessoal; mãos e unhas; comportamentos durante a manipulação; manipulação de dinheiro) e as condições de exposição e de armazenamento dos alimentos (temperatura de conservação, armazenamento, manipulação/distribuição dos alimentos; embalagens descartáveis; condimentos oferecidos; qualidade e procedência da matéria-prima; qualidade do gelo e do óleo de fritura e grau de cozimento de alimentos prontos para consumo). As opções de resposta para cada questão foram “adequado”, “parcialmente adequado”, “inadequado” e “não se aplica”. Durante a avaliação, não foi verificada necessidade de ajustes no conteúdo do roteiro, sendo realizadas modificações em seu layout.

## Conclusão

O roteiro de verificação das boas práticas de fabricação em comércio ambulante de alimentos mostrou-se de fácil aplicação e adequado para avaliar a comercialização ambulante de alimentos de origem animal e vegetal, in natura e preparados. Este instrumento irá colaborar com o trabalho de fiscais sanitários uma vez que possibilita o registro das principais irregularidades observadas nesse segmento, além de garantir uma uniformidade na fiscalização.

## Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 16 de set. 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 43, de 1 de

setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Brasília, DF, 1 de set. 2015.

3. GOVERNADOR VALADARES. Decreto nº 9.832, de 06 de maio de 2013. Regulamenta o § 1º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 149, de 22 de novembro de 2012, que institui o Código Sanitário do Município de Governador Valadares e disciplina os critérios para as ações de vigilância sanitária. Secretaria Municipal de Saúde. Governador Valadares, MG.

4. RODRIGUES, Kelly Lameiro et al. Condições higienicosanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, v. 23, n. 3, p. 447-452, Dec. 2003.

5. SILVA, L.I.M.M., et al. Condições higienicosanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. Revista Alimentos e Nutrição, v. 22, n. 1, p. 89-95, 2011.

**Palavras-chave:** Alimentos de rua; Boas práticas de fabricação; Lista de verificação

# ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCOS AMBIENTAIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE FLORIANÓPOLIS/SC

ALYNE ARAUJO; ALINE MARIA SALAMI; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; PATRICIA LOVATEL ACIOLY

<sup>1</sup> CEUESC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DE SANTA CATARINA

*alynearaujo.nut@outlook.com*

## Introdução

Apesar dos avanços que vêm sendo incorporados ao setor de alimentação coletiva em relação à matéria prima, métodos de trabalho e equipamentos, os locais destinados ao preparo das refeições apresentam, em geral, condições físicas inadequadas tais como: ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precárias, o que prejudica não só a saúde e a qualidade de vida do trabalhador como também a qualidade dos alimentos produzidos (DE PAULA,2011). Esses riscos podem ser identificados através de mapeamento de riscos ambientais, para que visivelmente o trabalhador consiga identificar os riscos que estão expostos diariamente, principalmente às doenças ocupacionais.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi identificar o mapa de riscos ambientais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Florianópolis/SC.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido no segundo semestre de 2014 através de um estudo transversal. Foi realizado um levantamento dos riscos presentes no local de trabalho com base na legislação Norma Regulamentadora 5 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e divididos em cinco grupos: 1)Riscos Físicos representados por fatores ou agentes existentes no ambiente de trabalho que podem afetar a saúde dos trabalhadores, como: ruídos, vibrações, radiações, frio, calor, pressões anormais e umidade; 2)Riscos Químicos identificados pelo grande número de substâncias que podem contaminar o ambiente de trabalho e provocar danos à integridade física e mental dos trabalhadores, a exemplo de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases, vapores, substâncias, compostos ou outros produtos químicos; 3)Riscos Biológicos associados ao contato do homem com vírus, bactérias, protozoários, fungos, parasitas, bacilos e outras espécies de microrganismos; 4)Riscos Ergonômicos ligados à execução de tarefas, à organização e às relações de trabalho, ao esforço físico intenso, levantamento e transporte manual de peso, mobiliário inadequado, posturas incorretas, controle rígido de tempo para produtividade, imposição de ritmos excessivos, trabalho em turno e noturno, jornadas de trabalho prolongadas, monotonia, repetitividade e situações causadoras de estresse; e 5)Riscos de Acidentes presentes no arranjo físico inadequado, pisos pouco resistentes ou irregulares, material ou matéria-prima fora de especificação, máquina e equipamentos sem proteção, ferramentas impróprias ou defeituosas, iluminação excessiva ou insuficiente, instalações elétricas defeituosas, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, animais peçonhentos e outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes.

## Resultados

Foram encontrados 23 riscos ambientais, sendo o ergonômico classificado como maior risco ambiental (30,4%), seguido de 21,7 % de riscos de acidentes, 17,3 % físicos, 17,3% biológicos e 13,04% químicos. Estes resultados confirmam os achados nos estudos de Matos e Proença (2003) e Veiros (2002). Entretanto, foi contrário ao estudo de Melo e Carvalho (2012) quanto ao risco químico.

## Conclusão

Observou-se que a Unidade de Alimentação e Nutrição possui muitos riscos ambientais que são agravados pela falta de cumprimento das normas de segurança contempladas na legislação específica, incluindo o uso correto de Equipamentos de Proteção Individual e Equipamentos de Proteção Coletiva. Além disso, há necessidade de mais estudos na área para melhor atuação do nutricionista na área da alimentação coletiva.

## Referências

DE PAULA, Cheila Minéia Daniel. Riscos ocupacionais e condições de trabalho em cozinhas industriais. Porto Alegre-RS, 2011. 77 f. Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/65920/000869214.pdf?sequence=1>. Acesso em 05 set.2014.

MATOS, Cristina Henschel de; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 493-502, Dec. 2003. Available from . access on 14 Set. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000400012>.

MELO, Fernanda Ferreira da Costa Paula de; CARVALHO, Lúcia Rosa de. Análise qualitativa dos riscos ocupacionais em uma unidade produtora de refeições. VIII Congresso nacional de excelência em gestão, 2012. Disponível em: Acesso em: 12 ago.2014.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. NR 5 - comissão interna de prevenção de acidentes. Disponível em: [http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D311909DC0131678641482340/nr\\_05.pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D311909DC0131678641482340/nr_05.pdf). Acesso em 08 ago.2014.

VEIROS, Marcela Boro. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. Florianópolis-SC, 2002. 211 f. (Pós graduação em Engenharia de Produção) Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em:

**Palavras-chave:** Unidade de Alimentação e Nutrição; Risco Ambiental; Análise de Risco; Mapa de Risco

# ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS DE SANTA MARIA-RS

JULIANE PEREIRA DA SILVA; THAÍS DA SILVA MARQUES CAMILLO; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*jujulianep@gmail.com*

## Introdução

A unidade de alimentação e nutrição realiza atividades relacionadas com alimentação e nutrição, tendo sob sua responsabilidade a oferta de alimentos seguros e com condições higiênico-sanitárias e de boa qualidade nutricional e sensorial (LIBERATO et al., 2013) A utilização de fichas técnicas de preparação é uma das formas para padronização de receitas visando garantir a qualidade do serviço prestado, contendo dados sobre a quantidade de ingredientes, modo de preparo, rendimento entre outros. Dessa forma, garante que o produto mantenha o mesmo custo de produção, composição nutricional e características sensoriais (PROENÇA, 2010).

## Objetivos

Elaborar e implementar fichas técnicas de preparo na obtenção da padronização do processo produtivo de uma unidade de alimentação e nutrição transportada.

## Metodologia

O presente trabalho foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição que presta serviços de refeições transportadas para instituições públicas e empresas privadas, localizada na cidade de Santa Maria-RS. A unidade selecionada serve em média mil refeições ao dia, entre elas café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. As fichas técnicas foram elaboradas utilizando o per capita estipulado pela nutricionista da unidade, uma vez que os mesmos são previamente prescritos em contrato com cada cliente. Para maior precisão dos valores de peso líquido, pesaram-se os alimentos com casca e após o descasque, para a obtenção do fator de correção, pois prevê as perdas de alimento durante o pré-preparo. Sendo utilizado para o planejamento quantitativo do cardápio e na aquisição de gêneros. Através de uma tabela os manipuladores do pré-preparo puderam registrar o peso em quilogramas de cada gênero alimentício pesado, para que posteriormente o cálculo do fator de correção fosse realizado e o resultado fosse informado nas fichas técnicas de preparação. Além dessas informações todos os ingredientes, quantidades dos gêneros, equipamentos necessários, etapas de processamento, técnicas de preparo e o tempo total, foram acrescentados às fichas técnicas de preparação.

## Resultados

A unidade em estudo não possuía as fichas técnicas de preparações, o que dificultava o trabalho da nutricionista e a capacitação dos cinco colaboradores, que desenvolviam o pré-preparo e preparo das refeições. O cardápio semanal padrão era composto por feijão, arroz, um complemento, dois tipos de salada e dois tipos de carne. Foram elaboradas 171 fichas técnicas das preparações que fazem parte do cardápio padrão da unidade. Entre as fichas técnicas elaboradas foram 7,02% (n=12) relacionadas a diferentes modos de preparo de arroz, 1,75% (n=3) no preparo de feijões, 51,46% (n=88) no preparo de complementos, 15,79% (n=27) no preparo de saladas e 23,98% (n=41) no preparo de carnes.

## Conclusão

As fichas técnicas de preparação tiveram grande importância, pois tal instrumento garantiu preparações padronizadas seguindo as mesmas perspectivas sensoriais, garantindo a satisfação dos comensais. Além de facilitar a aquisição de gêneros alimentícios, através do detalhamento de ingredientes também facilitando o controle dos processos de padronização de cardápio. Ressalta-se a padronização dos ingredientes utilizados nos alimentos com a adoção das fichas técnicas de preparação que se tornam imprescindíveis nas capacitações dos colaboradores para uso correto dessas receitas e técnicas, assim como a supervisão constante de um nutricionista, garantindo que essas estejam dentro das preconizadas pela unidade.

## Referências

ABREU, E. S, et.al. Avaliação da produção. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 4 ed., 2011.

LIBERATO, K. B. L.; LANDIM, M. C.; COSTA, E. A. Estrutura física da área de produção de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em Fortaleza, CE. Fortaleza: 2013 Disponível em: . Acesso em: março 2016

PROENÇA, R. P.C. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 4, p. 645-654, 2010.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Controle de Qualidade; Serviços de Alimentação



# ESTADO NUTRICIONAL E ESTRATÉGIAS PARA PERDA DE PESO EM ADOLESCENTES

PAULA TORRES TRIVELLATO; SILVIA OLIVEIRA LOPES; CARINA PINTO; DAYANE DE CASTRO MORAIS; SÍLVIA ELOIZA PRIORE

<sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*paulatrivellato@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência é uma fase marcada por importantes transformações biológicas e sociais, especialmente as de natureza comportamental, que podem ter impacto na saúde e qualidade de vida deste grupo. Alguns fatores de morbimortalidade na idade adulta têm sua origem na adolescência, destacando a necessidade de maior atenção a essa fase e de buscar técnicas de incentivo a uma nutrição adequada.

## Objetivos

Avaliar a relação entre estratégias para perda de peso e estado nutricional em adolescentes de um colégio de aplicação.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes entre 14 e 17 anos pertencentes ao 1º ano do Ensino Médio em um colégio de aplicação em Viçosa- MG, durante os anos de 2013 a 2015. Analisou-se variáveis antropométricas (peso e estatura) segundo parâmetros do Ministério da Saúde (SISVAN, 2004) e calculou-se o índice de massa corporal/idade, expresso em escore z. Observou-se, junto aos adolescentes, informações quanto as estratégias alimentares utilizadas por eles que objetivavam a perda de peso. A coleta dessas informações se deu por meio de um questionário semi estruturado. Usou-se os software Microsoft Excel e SPSS (versão 20.0). Realizou-se análise descritiva dos dados e utilizou-se o teste de Qui-Quadrado de Pearson. A magnitude da associação foi determinada pela Odds Ratio (OR; IC 95%). Adotou-se nível de significância menor que 0,05. O projeto vinculado a este estudo foi registrado sob o número-PRJ 165/2013, no Registro de Atividades de Extensão da Universidade Federal de Viçosa-MG e foi emitido o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aos pais e participantes.

## Resultados

Avaliou-se um total de 227 alunos, com média de idade de 15 anos, sendo 53,3% (n=121) do sexo feminino e 46,7% (n=106) do sexo masculino e destes 76,2% (n=173) apresentaram peso adequado, 18,1% (n=41) excesso de peso e 5,7% (n=13) baixo peso. Em relação às estratégias utilizadas para perda de peso, 17,2% (n=39) faziam dieta, 14,5% (n=33) consumiam alimentos diet/light e 41% (n=93) evitavam o consumo de alimentos açucarados. Verificou-se as associações entre as variáveis fazer dieta, consumir alimentos “diet”e/ou “light” e evitar o consumo de alimentos açucarado com o estado nutricional. Observou-se associação entre fazer dieta e estado nutricional (p=0,003), sendo que os adolescentes com excesso de peso apresentam 3,0 vezes mais chance de fazer dieta (IC 95% 1,41-6,64).

## Conclusão

O processo de transição nutricional, vivido no Brasil e em outros países, reforça a necessidade de medidas de prevenção e tratamento do excesso de peso e obesidade em âmbito populacional, uma vez que a prevalência desses acontecimentos vem aumentando. Conhecer o estado nutricional de adolescentes e quais as estratégias que estes usam para adequação do peso é importante para se trabalhar em intervenções e buscar, por meio da alimentação e nutrição, alcançar medidas mais efetivas e duradouras. Apoio: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG.

## Referências

SOUZA, C.C; ENES, J.B. Influência do consumo alimentar sobre o estado nutricional de adolescentes de Sorocaba-SP. J Health Sci Inst. 2013; n.31,v.1, p.65-70.

SISVAN, Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

**Palavras-chave:** Adolescente; Consumo Alimentar ; Estado Nutricional

# ESTADO NUTRICIONAL E RISCO NUTRICIONAL DE UMA AMOSTRA DE IDOSAS DO PROGRAMA UCS SÊNIOR.

JOSIANE SIVIERO; PRISCILA CARRA

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*josianesiviero@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, as transformações sociais e econômicas e suas conseqüentes alterações nos estilos de vida, mudança nos hábitos alimentares e, ainda uma maior expectativa de vida da população mundial, implicam no que diz respeito à prestação de cuidados de saúde adequados. A avaliação do estado nutricional e a detecção precoce dos riscos nutricionais que acompanham o envelhecimento feminino são consideradas prioritárias na atenção primária à saúde. Embora O questionário de risco Nutricional (NSI) não tenha sido destinada a substituir as avaliações nutricionais existentes e possua eficiência limitada quanto à predição de risco de mortalidade, é considerada uma importante estratégia de saúde pública na atenção primária.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o risco nutricional em uma amostra de idosas participantes do Programa UCS Sênior da Universidade de Caxias do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo e analítico. Utilizaram-se variáveis sociodemográficas, antropométricas, epidemiológicas, consumo alimentar através do questionário de frequência alimentar (QFA) e a triagem de risco nutricional "Nutrition Screening Initiative (NSI)". As análises foram com programa SPSS® vs. 21.0. O nível de significância foi 5%. Os testes estatísticos foram: Análise de Variância (ANOVA), qui-quadrado de Pearson ou exato de Fischer. O projeto foi aprovado pelo CEP da Universidade de Caxias do Sul (parecer nº:061/2009). Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dentre as 104 avaliadas, 59,6% possuíam companheiros, 71,1% referiram possuir ensino fundamental completo, médio ou superior, 74% possuíam renda mensal acima de dois salários mínimos e 94,2% classificaram-se como ativas e/ou independentes. Em relação ao IMC, 44,2% estavam com pré-obesidade e/ou obesidade e apenas 11,5% baixo peso. Houve prevalência de dislipidemias (61,5%) e circunferência da cintura em risco para doenças cardiovasculares (74%), segundo classificação da OMS (2003). Dentre as variáveis estudadas, somente a depressão aumentou significativamente com o aumento do risco nutricional pela classificação do NSI ( $p=0,002$ ). O Nutrition Screening Initiative identificou 51,9% de idosas em baixo risco, 36,5% risco moderado e 11,5% alto risco nutricional. Em relação ao estado nutricional, o peso normal (44,2%) e pré-obesidade/obesidade (44,2%) de acordo com a OPAS(2002), restando apenas 11,5% com baixo peso. Em pesquisa realizada em Santos/São Paulo, as idosas avaliadas foram classificadas de maneira semelhante, apenas 37% apresentaram peso adequado, 49,1% pré-obesidade/obesidade e 13,9% baixo peso (AZEVEDO D.; AZEVEDO C., 2014). Embora o NSI não substitua as avaliações nutricionais existentes e possua eficiência limitada quanto à predição de risco de mortalidade, é considerada uma importante estratégia de saúde pública na atenção primária (SANTOS et al., 2013). No município de Passo Fundo (RS), semelhantes proporções foram encontradas, em que 55,6% dos idosos avaliados foram classificados com baixo risco, 27,8% com risco moderado e 16,6% alto risco pelo NSI (STOBBE et al., 2005). Dentre as variáveis estudadas, somente a depressão aumentou significativamente com o aumento de risco nutricional pela classificação do NSI. Se não tratada, pode representar uma grave ameaça para a saúde geral dos idosos. O estudo transversal de Heuberger; Wong (2014) demonstrou que depressão e/ou viuvez impactaram negativamente sobre o estado nutricional de idosos residentes nos Estados Unidos, com declínio gradual no consumo energético da alimentação. Alterações psicossociais têm sido associadas com o estado socioeconômico e de saúde em idosos, contribuindo para o desinteresse das atividades diárias, entre elas o preparo das refeições e o ato de se alimentar.

## Conclusão

Na presente pesquisa encontrou-se elevada prevalência de sobrepeso, obesidade e CC em risco para doenças cardiovasculares, porém um baixo risco nutricional entre as idosas pelo Nutrition Screening Initiative, sendo a depressão, quando presente, responsável pelo aumento do risco nutricional. De acordo com os resultados apresentados, torna-se necessário a realização de outros estudos, inclusive longitudinais, que estabeleçam uma

avaliação multidimensional geriátrica considerando a utilização do NSI, associado à métodos de avaliação do estado nutricional para idosos. Portanto, identificar fatores potencialmente problemáticos ou de potencial risco nutricional, pode permitir o direcionamento de intervenções de saúde, especialmente a nutricional, além de auxiliar agregando qualidade aos anos adicionais de vida dessa crescente parcela populacional.

## **Referências**

AZEVEDO, Daniela Pousada; AZEVEDO, Cesar Henrique de. Avaliação do risco nutricional de idosos em Santos-SP. 14º Congresso Nacional de Iniciação Científica, 2014. Disponível em: < <http://www.conic-semesp.org.br>>. Acesso em: 13 jun. 2015.

HEUBERGER, Roschelle; WONG, Helen. The association between depression and widowhood nutritional status in older adults. *Geriatric Nursing*, v. 35, n. 6, p. 428-433, Nov./Dec. 2014.

SANTOS, Adriane Heldt dos et al. Triagem nutricional: identificação de alterações nutricionais na atenção à saúde do idoso. *RBCEH, Passo Fundo*, v. 10, n. 2, p. 170-180, maio/ago. 2013.

STOBBE, Júlio César et al. Projeto Passo Fundo-RS: indicadores de saúde de participantes de um grupo de terceira idade. *RBCEH Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano*, v. 2, n. 1, p. 89-101, jan./jun. 2005.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA. Informe preliminary da 36ª Reunión del Comité Asesor de Investigaciones em Salud: Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) em América Latina y el Caribe. Encuesta Multicêntrica: 2002. Disponível em: . Acesso em: 13 jun. 2015.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Atenção Primária; Estado Nutricional; Risco

# ESTUDIO BIBLIOGRAFICO SOBRE EL USO DE DIETAS CON BASE CRONOBIOLOGICA EN EL TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

JAVIER OSCAR ALFONSO; LORENA NAVIGATORE FONZO; ANA CECILIA ANZULOVICH

<sup>1</sup> CONICET-UNSL - Laboratorio de Cronobiología (IMIBIO-SL), <sup>2</sup> FQBF-UNSL - Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia - Universidad Nacional de San Luis  
*javu74@hotmail.com*

## Introdução

Ritmos de 24 hs (circadianos) están presentes desde organismos unicelulares hasta mamíferos superiores. En el humano, estos ritmos son generados y controlados por un reloj central localizado en el Núcleo Supraquiasmático (NSQ) del Hipotálamo, sincronizados por factores externos (zeitgebers) o sincronizadores, a los ciclos ambientales. El principal sincronizador es el ciclo luz-oscuridad. A su vez, el reloj central del NSQ sincroniza los relojes periféricos localizados en el resto de los órganos y tejidos del organismo, a través de señales nerviosas y humorales. Son ejemplos de ritmos circadianos: la variación rítmica diaria de los niveles de hormonas como insulina, leptina, hormona del crecimiento, y de la actividad de enzimas reguladoras del metabolismo de triglicéridos, ácidos grasos y colesterol (Bandín Saura, 2015). La desincronización de dichos ritmos está asociada con enfermedades, tales como el síndrome metabólico, la diabetes mellitus y la obesidad. La obesidad es, según la OMS, la nueva epidemia de este siglo; más del 33% de la población adulta mundial son obesos (OMS, 2015). La dieta juega un papel importante en la cronobiología de los individuos y los ciclos de ayuno/alimentación constituyen otro potente zeitgeber para relojes periféricos localizados en el tracto gastrointestinal y el hígado. Recientes investigaciones proponen una relación entre la cronobiología y los programas de pérdida de peso, lo que sugiere que la cronobiología debe tenerse en cuenta en los planes nutricionales (Almoosawi y col., 2012).

## Objetivos

Considerando estos antecedentes, el objetivo de este trabajo fue realizar una revisión de los antecedentes bibliográficos sobre la relación entre pérdida de peso y la ingesta de nutrientes específicos en función de la hora del día.

## Metodologia

Búsqueda sistemática en la base de datos PubMed de la Biblioteca Nacional de Medicina de los Estados Unidos (NIH, USA) de trabajos científicos que respondieran al criterio de búsqueda: "diet + obesity + circadian rhythm".

## Resultados

Diez estudios respondieron al criterio de búsqueda mencionado. De ellos, dos trabajos analizaron la relación entre la ingesta de carbohidratos en el desayuno, o media mañana, con un menor índice de masa corporal, en niños y adolescentes (n= 11.875) (Deshmukh-Taskar y col., 2006; Timlin y col., 2008). Otros demostraron que un alto contenido de proteínas en el desayuno favorece la pérdida de peso en adolescentes obesos (n=213). Por el contrario, un alto contenido de grasas en cualquiera de las comidas está asociado a un mayor índice de masa corporal (Leidy y col., 2015; Black y col., 2013).

## Conclusão

Un horario regular de comidas ayuda a mantener el orden temporal interno del sistema circadiano y favorece una pérdida de peso significativa. Si bien, hacen falta más estudios que investiguen la ingesta de nutrientes específicos según la hora del día, esta revisión bibliográfica da fundamento a la importancia de organizar la ingesta de los mismos teniendo en cuenta las necesidades del organismo a las distintas horas del día.

## Referências

OMS, 2015  
Almoosawi y col., 2012  
NIH, USA  
Deshmukh-Taskar y col., 2006; Timlin y col., 2008  
Leidy y col., 2015; Black y col., 2013

**Palavras-chave:** Ritmos Circadianos; Dieta; Ingesta; Obesidad

# ESTUDO DO PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE CARDÁPIO EM ESCOLA DA REDE ESTADUAL EM PELOTAS RS

EMMELINE GUIDOTTI MOREIRA; SONIA TERESINHA DE NEGRI

<sup>1</sup> UFPEL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

*emmelinegm@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação escolar é fonte de nutrientes e energia, visa a formação de hábitos alimentares e suprir parte das necessidades nutricionais dos escolares (BRASIL, 2013; DANELON, DANELON, SILVA, 2006). As escolas recebem gêneros alimentícios ou recursos financeiros. Na rede estadual, cabe à direção escolar a definição do cardápio final, a partir de sugestões de nutricionistas e, conforme recursos físicos, humanos e, ainda, critérios próprios. Alimentação em desacordo com o preconizado à saúde escolar vai de encontro com as exigências do metabolismo dos estudantes em desenvolvimento, prejudicando o rendimento escolar e podendo agravar estados de má-nutrição (MASCARENHAS & SANTOS, 2006).

## Objetivos

Identificar, em uma escola da rede estadual de ensino, sobre o planejamento e a execução de cardápios escolares, frente aos recursos disponíveis e, verificar se os cardápios sugeridos pelos nutricionistas são passíveis de realização.

## Metodologia

Trata-se de estudo de caso (LÜDKE & ANDRÉ, 2010), com dados coletados na escola, em 2014. Estudaram-se os cardápios sugeridos e os estabelecidos pela direção da escola. Analisou-se o espaço físico à alimentação. Através de entrevista semi-estruturada com a direção, levantaram-se os modos à aquisição de gêneros. Através de preços do mercado varejista calcularam-se os custos dos cardápios. Pesquisa autorizada pela 5ª Coordenadoria Regional de Educação e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa FAMED-UFPEL, número 34567814.0.0000.5317.

## Resultados

A escola de ensino fundamental da rede estadual, de um bairro de periferia da cidade, tem 435 alunos matriculados. A direção analisa os cardápios sugeridos pelos nutricionistas da Secretaria de Educação e refere dificuldades em executá-los, devido a carências de recursos financeiros, físicos e humanos da própria escola. A verba é insuficiente aos gêneros que permitam diversidade alimentar requerida aos alunos. O cardápio torna-se restrito, para que seja possível oferecer alimentos aos alunos em todos os dias letivos. O espaço físico-funcional da cozinha é modesto, com deficiências em utensílios e equipamentos. Há só uma merendeira para os dois turnos diurnos, acarretando-lhe sobrecarga de trabalho.

## Conclusão

Indica-se necessidade de atualização financeira à alimentação, melhoria das condições físico-funcionais, adequação em recursos humanos e, acompanhamento efetivo de nutricionista no planejamento e execução de cardápios, além de poder atuar em outras ações de saúde junto à comunidade escolar, ratificando a relevância da alimentação escolar.

## Referências

1. DANELON, M.A.S.; DANELON, M.S.; SILVA, M.V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. *Revista Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 13, n. 1, 2006.
2. BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *Diário Oficial da União*, 2013.
3. LUDKE, M.; ANDRÉ, M.E.D.A. *Pesquisa em educação: abordagens qualitativas*. 10.ed. São Paulo: Ed. Pedagógica e Universitária. 2007.
4. MASCARENHAS, J.M.O.; DOS SANTOS, J.C. Avaliação da composição nutricional dos cardápios e custos da rede municipal de Conceição do Jacuípe/BA. *Sitientibus*, Feira de Santana, n.35, jul./dez. 2006.

**Palavras-chave:** Planejamento de cardápio; Alimentação escolar; Custos em alimentação

# ESTUDO INICIAL PARA IMPLANTAÇÃO DE VEGETAIS E FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL ESCOLA NA CIDADE DE CAMPINAS (SP)

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; DANIELLE DE JESUS DANTAS; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

<sup>1</sup> PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas  
katiamr@puc-campinas.edu.br

## Introdução

A utilização de vegetais minimamente processados (MP) pelos serviços de alimentação, exige uma avaliação do seu preço em relação ao *in natura*. Entende-se como MP alimentos prontos para consumo, 100% aproveitáveis, acondicionados em embalagens apropriadas à manutenção do produto em seu estado fresco (GOMES et al., 2005).

## Objetivos

Identificar as perdas ocorridas no processamento de hortaliças e frutas *in natura*, objetivando comparar o preço real do alimento com os MP visando avaliar a possibilidade de expandir seu uso no Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

## Metodologia

Calculou-se o fator de correção (FC) de hortaliças e frutas para viabilizar o cálculo do custo real por quilo do produto *in natura* da seguinte forma: preço (kg) registrado na nota fiscal x FC real (quando duas medições estavam disponíveis trabalhou-se com o dado médio). Essa análise possibilitou avaliar o FC da unidade em relação ao apresentado pela literatura e comparar o custo real do alimento com os preços dos MP obtidos através de cotação em fornecedor cadastrado no SND. O peso foi aferido por balança digital da marca Lucastec (500 até 2kg) e para volumes menores balança da marca Marte (6,100g e sensibilidade de 0,1g). Serão considerados viáveis para aquisição os MP que apresentarem uma diferença do custo real de até 70%, uma vez que, optando por esse produto, existe redução de custos diretos e indiretos.

## Resultados

A UAN estudada caracteriza-se por um sistema de autogestão, possui baixa rotatividade de funcionários e trabalha com legumes e carnes MP. No recebimento a qualidade do produto é rigorosamente avaliada. Foram escolhidas 4 frutas: abacaxi pérola, maçã gala, mamão formosa e pera willians, analisadas em duplicata; 5 hortaliças herbáceas: rúcula (2), alface (2), acelga (1), almeirão (1), espinafre (1), além de tomate (2) e pepino japonês (1). A frequência de análise desses alimentos ficou condicionada à sua presença no cardápio no período de 17 de março a 8 de abril. A frutas apresentaram FC diferentes em relação aos dois dias analisados: pera: 1,28/1,50 (DP=0,16); abacaxi: 1,74/1,99 (DP=0,06); mamão formosa: 2,44/1,78 (DP=0,47); abacaxi: 1,74/1,89 (DP=0,20), sendo que apenas o FC do abacaxi, na primeira avaliação, ficou abaixo do indicado na literatura (ORNELLAS, 2007). A maior média do FC foi a do mamão 22,2% e a menor a da maçã 4,1%. Em relação à comparação com o MP apenas a maçã apresentou resultado acima de 70% (73%). Todos os FC das hortaliças folhosas ficaram acima da literatura, destacando-se o espinafre (FC real 2,96 e teórico 1,78) que, apesar disso, a opção do MP mostrou-se muito favorável (24,1). O almeirão apresentou relação de 70,7% ficando acima do ponto de corte estipulado, assim como o pepino japonês com 158,1%. Em contrapartida o tomate apresentou resultado de 18%. Sabe-se que é indicado que cada serviço de alimentação desenvolva sua própria lista de FC e esses dados corroboram com essa questão. Dos 10 alimentos analisados 9 apresentaram indicação pela aquisição do alimento pronto para o consumo, mas o custo não deve ser o único fator analisado na escolha pelo MP. Toda a cadeia produtiva deve ser avaliada em relação à qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária (DEGIOVANNI et al., 2010).

## Conclusão

Período maior de coleta de dados vai proporcionar uma avaliação mais consistente dos FC para melhor subsidiar a gestão da unidade nessa mudança, que, a princípio, se mostrou favorável. A supervisão dos processos de manipulação deve ser constante para reduzir desperdício.

## Referências

GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, A. L. B.; FREIRE JUNIOR, M.; CENCI, S. A. Hortaliças minimamente processadas. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2005. Coleção agroindústria familiar. 34p. Disponível em: . Acesso em:

5 de abr. de 2016.

ORNELAS, L.H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276p.

DEGIOVANNI, et al. *Hortalças in natura ou minimamente processadas em unidades de alimentação e nutrição: quais aspectos devem ser considerados na sua aquisição?* *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 23 n.5, p.813-822, set./out., 2010.

**Palavras-chave:** *Serviços de alimentação; Verduras; Frutas; Perdas de alimentos*

# FATORES ASSOCIADOS AOS MOTIVOS DA ESCOLHA DOS RESTAURANTES POPULARES PARA A REALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; HUGO MARCOS ALVES VILHENA SOUZA; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI  
BETHONY

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas gerais  
*hugo\_mv Souza@hotmail.com*

## Introdução

A importância deste estudo está na possibilidade de verificação da efetividade das ações, cobertura e cumprimento dos objetivos propostos pelo Programa Restaurante Popular, numa capital brasileira, pioneira na execução desta importante política pública de promoção da segurança alimentar e nutricional, por meio do levantamento dos fatores associados ao motivo da escolha destes estabelecimentos para a realização das refeições.

## Objetivos

Analisar aspectos socioeconômicos e de condição domiciliar de segurança alimentar e nutricionais associados aos motivos pelos quais os usuários frequentam os Restaurantes Populares de Belo Horizonte - MG.

## Metodologia

Estudo transversal de caráter analítico, com abordagem quanti-qualitativa. Os frequentadores dos RPs foram questionados, por meio de entrevista face a face, sobre os motivos que os levam a frequentá-los. Motivos esses categorizados em: preço, refeição saudável, localização, higiene/limpeza e bom atendimento. Ademais, levantou-se informações concernentes a sexo, faixa etária, ocupação, condição de (in)segurança alimentar e nutricional (SAN/IAN), escolaridade classe socioeconômica e principais carências sociais.

## Resultados

O estudo envolveu 1.649 participantes. O preço foi o motivo mais relatado (72,7%) para a realização das refeições nos RPs, sendo determinado pelo maior número de carências sociais (OR: 1,15; IC 95%: 1,05-1,25); pelo maior nível de escolaridade: ensino médio (OR: 1,41; IC 95%: 1,10-1,80) e superior (OR: 1,56; IC 95%: 1,12-2,18), em relação ao ensino fundamental; e pela condição de IAN (OR: 1,52; IC 95%: 1,15-2,02). O segundo motivo mais relatado foi a oferta de refeições saudáveis (40,4%), seguido pela localização (39,3%). O bom atendimento foi o motivo menos relatado (15,0%).

## Conclusão

Verificou-se que pessoas de um grande centro urbano, em situação de vulnerabilidade social e nutricional, buscam os RPs especialmente, pelo baixo preço. Ademais, os frequentadores também buscam esses estabelecimentos por servirem refeições saudáveis e pela localização. Esses achados corroboram com o principal objetivo do Programa Restaurante Popular: oferta de refeições saudáveis a preço acessíveis em locais de grande circulação de pessoas que realizam suas refeições fora do domicílio. Além disso, a caracterização dos frequentadores dos restaurantes populares e os resultados obtidos são de fundamental importância para que possam ser articuladas outras ações que compõem a atual política nacional de forma a aprimorar ainda mais a qualidade dos serviços prestados.

## Referências

**Palavras-chave:** Restaurantes Populares; Alimentação Coletiva; Motivos ; Segurança Alimentar e Nutricional



# FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALINE DE MORAES LONDERO; FRANCIELIANE JOBIM; CÁTIA STORCK; SILVANA BERTAGNOLLI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano  
*alinemlondero@hotmail.com*

## Introdução

Para muitas crianças brasileiras a alimentação fornecida na escola é a principal fonte de nutrientes do dia, diante disto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar possui extrema relevância e o cardápio deve ser adequado quanto aos aspectos nutricionais, sensoriais e sanitários. Nesta perspectiva, no Rio Grande do Sul está vigente a Portaria nº 78/2009, que aprova as recomendações para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Objetivos

Implementar e avaliar uma formação para manipuladores de alimentos de escolas de educação infantil de um município do interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo quantitativo de caráter exploratório, realizado no período de abril a outubro/2015, contando com a participação das Escolas Municipais de Educação Infantil. Inicialmente aplicou-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de Manipulação, por meio de observação direta no local e entrevista com o responsável pela alimentação escolar (CECANE, 2013; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Avaliou-se a adequação dos cardápios, por meio de cálculo dos macro e micronutrientes ofertados no lanche da manhã e almoço durante uma semana (BRASIL, 2013). Elaborou-se uma Formação específica para a realidade encontrada, em dois módulos: Boas Práticas de Manipulação e Boas Práticas Nutricionais. Utilizou-se aula expositiva dialogada com duração de quatro horas. Para avaliação da Formação foi aplicado, antes e depois de cada módulo, um formulário previamente testado, contendo seis e cinco questões fechadas de Boas Práticas de Manipulação e Nutricionais respectivamente. Os resultados obtidos foram tabelados no Microsoft Excel e analisados pelo SPSS (versão 18.0). Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano, por meio do Parecer nº691.673, financiamento aprovado na Chamada Universal– Mcti/Cnpq Nº14/2014.

## Resultados

Das 20 escolas integrantes do projeto, 55% participaram da formação, sendo 85,7% dos manipuladores do sexo feminino, 60,5% trabalham diretamente na alimentação escolar, 59,1% são concursados, 53,3% possuem o ensino médio completo e 32,6% já haviam realizado alguma formação complementar. Por meio da análise dos formulários de Boas Práticas de Manipulação, observou-se que os maiores erros foram quanto às questões dos tipos de perigos encontrados nos alimentos, quem era considerado um manipulador de alimentos e qual seu uniforme adequado, com percentual de acerto de 76,1%, 70,2% e 71,1% respectivamente. Após a formação, houve um aumento de 100,0%, 97,8% e 95,7% respectivamente. Quanto aos resultados de Boas Práticas Nutricionais, os maiores erros foram em relação ao que influencia na construção de hábitos alimentares nos alunos e quais são as suas estratégias, com percentual de acerto de 71,4% e 77,8% respectivamente. Após a formação, na primeira questão houve um aumento no acerto para 82,1% e na segunda, uma diminuição para 66,0%.

## Conclusão

Através dos resultados, conclui-se que a maioria dos manipuladores de alimentos está diretamente relacionada com alimentação, é do sexo feminino, apresenta nível de escolaridade completo, é concursado e realizaram algum curso prévio relacionado com a higiene dos alimentos. Além disso, verificou-se que o conteúdo foi assimilado para as práticas de manipulação e que para as nutricionais ainda é necessário rever a metodologia empregada para melhorar a assimilação do conteúdo. Vale salientar que a melhora no conhecimento não significa a mudança no hábito dos manipuladores.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução no 26, de 17 de junho

de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF, 2013.

CECANE. Ferramenta para Boas Práticas na Alimentação Escolar. UFRGS: Porto alegre, RS. 2013

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, publicado em 30/01/2009.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; capacitação em serviço; manipulação de alimentos; legislação sobre alimentos

# IDENTIFICAÇÃO DO VALOR DAS PERDAS DO SETOR DE FRIOS DE UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA, CEARÁ.

TALITA LIMA E SILVA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; ALINE CORDEIRO GUIMARAES; MONALIZA SILVA FERREIRA

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, <sup>2</sup> UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA  
*talitalima\_new@hotmail.com*

## Introdução

O alto índice de desperdício está presente desde o processo de produção até a mesa do consumidor. As perdas no segmento de supermercados são altas e, se concentra principalmente no setor de alimentos.

## Objetivos

Identificar o valor das perdas do setor de frios; verificar os principais motivos que os frios vão para as perdas; e identificar quais os produtos que mais compõem os relatórios de perdas.

## Metodologia

O local da pesquisa foi um supermercado localizado no bairro Papicu em Fortaleza, CE. O setor escolhido para o trabalho em questão foi o de Frios. A coleta de dados foi feita da seguinte forma: o colaborador do setor de Prevenção preencheu diariamente uma planilha com os dados dos produtos e, os estagiários de nutrição complementaram essa planilha com os preços unitários e totais dos produtos. O instrumento utilizado foi a Planilha de Controle de Movimentação dos Frios usado pelo departamento de prevenção de perdas. A planilha continha as seguintes informações: nome do produto, código de barras, quantidade, valor unitário e total e motivo da perda. Os dados contidos na planilha foram tabulados em uma planilha do Excel e foi feita a interpretação através de tabelas e gráficos, usando a análise descritiva dos dados. Nesta pesquisa foram obedecidas todas as normas de ética, na qual a empresa onde foi realizada a pesquisa autorizou o desenvolvimento da mesma, acompanhando toda metodologia que foi utilizada.

## Resultados

Os alimentos foram divididos em grupos: iogurte 49%; leites, queijos e laticínios 15%; embutidos, congelados e carnes variadas 23%; frango e peixes 11% e; polpa de fruta e picolé 2%. Foi verificada a perda total de 392 produtos, sendo os motivos citados: avaria 58%; vencidos 35%; impróprios 8% e; devolução 2%. Foi constatado que na primeira semana houve um prejuízo de R\$3.841,74; na segunda R\$3.948,34 e, na terceira R\$3.074,54, totalizando um valor de R\$10.864,62.

## Conclusão

Conclui-se que o valor na perda do setor de frios é relevante e pode prejudicar o lucro final da empresa varejista se não for controlado. Ainda percebeu-se que os motivos de perdas mais frequentes em supermercados são furtos internos e externos, o que é minimizado pelo uso correto de sistema de monitoramento por câmeras; a deterioração dos alimentos, causada principalmente pela falha no recebimento e armazenamento e; danificação de embalagens, que ocorrem por parte dos clientes, já que o supermercado é caracterizado pelo sistema de auto-atendimento e, por parte dos colaboradores que manuseiam e armazenam de forma errônea.

## Referências

- CHARAVARA, J. A manutenção da qualidade no armazenamento de frios: um estudo de caso em um supermercado da Região Sudoeste do Paraná. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Administração da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Pato Branco, 2014.
- CORRÊA, S.R.A. Contribuição ao estudo de perdas no varejo supermercadista: avaliação da quebra operacional e proposição de arranjo institucional para redução do desperdício de alimentos descartados comercialmente. Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Administração de Organizações. USP, Ribeirão Preto, 2011.
- GASPARI, A.L. Desperdício de alimentos no varejo e os programas de reaproveitamento alimentar – o caso do Bompreço Cham-Chame e o Prato Amigo. Monografia apresentada no curso de graduação de Ciências Econômicas da UFBA. Salvador/BA, 2001.
- MERLO, E.M.; CERIBELI, H.B.; PRADO, L.S. Gestão de perdas no pequeno varejo: um estudo de caso de uma Rede de compras formada por pequenos supermercadistas. Revista de Administração da UNIMEP. v.9, n.3, Setembro/Dezembro–2011.

RIGITANO, L.C.; MENDONÇA, P.S.M. Perda de produtos sem valor comercial: análise dos fatores determinantes em supermercados de ribeirão Preto/SP. ANAIS SIMPOI 2014, São Paulo, 2014.

**Palavras-chave:** FRIOS; PERDAS; SUPERMERCADO

# IMPACTO DA REDUÇÃO DE SAL E GORDURA NO PREPARO DO FEIJÃO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

SIBILA RECK DE JESUS; TEONAS HENRIQUE FREITAS DE OLIVEIRA; GIULIANNA LONDERO ORSOLIN; ANA LÚCIA SACCOL

<sup>1</sup> UNIFRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

*sibila0904@hotmail.com*

## Introdução

Na atualidade percebe-se o aumento do consumo alimentar fora do domicílio cada vez mais se tornando um hábito no cotidiano das pessoas (SANTOS et al., 2012). Neste aspecto a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), lançou em 2014 o Guia de Boas Práticas Nutricionais (GBPN). Dentre as preparações presentes na alimentação dos brasileiros, o feijão se destaca (AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2014).

## Objetivos

Avaliar o impacto da adequação no modo de preparo do feijão em um serviço de alimentação.

## Metodologia

Foi realizado um estudo comparativo, com análise quantitativa no preparo do feijão oferecido diariamente no Buffet de um serviço de alimentação, do tipo restaurante comercial de pequeno porte, de Santa Maria (RS), em outubro e novembro de 2015. Primeiramente foi preenchida a Ficha técnica do produto da forma tradicional de preparo, após abordou-se com a equipe o tema do GBPN, com ênfase em redução de gordura e sal. Em seguida foi realizado o teste de preferência com as diferentes preparações (tradicional e a nutritiva - seguindo o GBPN). Avaliou-se as diferenças nos ingredientes, quantidades, densidade energética e adequação dos macronutrientes entre os dois tipos de preparações. Utilizou-se o teste monocaudal (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 1993). Para verificar a significância foi utilizada tabela com número mínimo de respostas para estabelecer diferença significativa entre as amostras (O'MAHONY, 1996). Esta pesquisa está vinculada ao Estágio Obrigatório em Serviço de Alimentação do Curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior, tendo todas as autorizações e termos para sua realização.

## Resultados

A alteração no modo de preparo proposto nesse estudo refletiu na redução do valor calórico total (VCT) de 18,38 Kcal na preparação da amostra nutritiva. O percentual dos lipídios na amostra de feijão tradicional foi de 17,47% e na amostra nutritiva diminuiu para 6,88%. Quando analisou-se as quantidades de sal perceberam-se grandes diferenças as preparações, na amostra tradicional foi 48% maior. Dentre os julgadores, 80% do sexo feminino e 20% do sexo masculino, a média de idades foi 36,2 anos  $\pm$  10,5 anos. Foram realizados 30 testes de preferência, sendo que 23 preferiram a amostra tradicional e 7 preferiram a amostra nutritiva, sendo assim o teste apresentou preferência significativa ( $p=0,05$ ) na amostra com maior teor de lipídios. Segundo Ministério da Saúde (BRASIL, 2014), o perfil nutricional das refeições, sejam elas consumidas fora de casa ou dentro das residências, estão cada vez com um aporte calórico maior, tanto que o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias.

## Conclusão

Apesar de o feijão nutritivo elaborado conforme receita do GBPN ter menor preferência nesse estudo, salienta-se a necessidade de esforços nas políticas públicas para conscientização com trabalhos de educação alimentar e nutricional em massa. Atualmente a sociedade busca preparações e condimentos mais práticos e com propriedades que estimulem sensações prazerosas.

## Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de Boas Práticas Nutricionais. Brasília, DF, 2014.
- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 12808:Análise sensorial dos alimentos e bebidas: Terminologia. São Paulo: ABNT, 1993.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, DF: MEC, 2014. Disponível em: . Acesso em: 05 nov. 2015.
- O'MAHONY, M. Sensory Evaluation of Food. Statistical Methods and Procedures. Marcel Dekker Inc., 1986
- SANTOS, Melina Valério dos et al . Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa.

**Palavras-chave:** análise sensorial; ficha técnica de preparo; preferência; serviço de alimentação; teste de comparação

# IMPACTO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO.

INGRID WILZA LEAL BEZERRA; ANTONIO GOUVEIA OLIVEIRA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; CELIA MARCIA MEDEIROS DE MORAIS; LUCIANO BEZERRA MENEZES SAMPAIO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>3</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*ingrid.nutri@hotmail.com*

## Introdução

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é referido como a principal política de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para o atendimento das classes trabalhadoras e tem como objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores. São atendidos atualmente pelo Programa cerca de 19 milhões de trabalhadores em todo o Brasil, o que dá uma ideia da sua dimensão e importância (BRASIL, 2016). No Rio Grande do Norte, estima-se que aproximadamente 120 mil trabalhadores sejam beneficiados, com destaque para a indústria de transformação que representa cerca de 10% do mercado de trabalho formal, gerando em torno de 67 mil empregos com carteira assinada no Estado (SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E DAS FINANÇAS, 2013). Ainda assim, não há registros de estudos de análise do Programa no Estado.

## Objetivos

avaliar o impacto do Programa de Alimentação do Trabalhador sobre o estado nutricional de trabalhadores da indústria de transformação no Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo observacional, transversal, prospectivo, com duas amostras probabilísticas, comparativas de trabalhadores de 26 empresas, sendo 13 aderentes e 13 não aderentes ao PAT. Foi utilizado um questionário estruturado para obtenção de dados biodemográficos, de saúde e do estado nutricional dos trabalhadores. Mensurou-se peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e circunferência abdominal. Utilizou-se a regressão linear de efeitos mistos hierárquica para variáveis de intervalos e a regressão logística de efeitos mistos hierárquica para variáveis binárias, ajustadas pelas diferenças nas características entre os grupos, e ainda por idade e sexo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Prof. Onofre Lopes, sob o parecer nº 776.772/2014. Todos os trabalhadores foram apresentados ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, dando-se início à abordagem da pesquisa após a sua assinatura e autorização. Os resultados estão apresentados como estimativas pontuais e seus intervalos de confiança de 95%. Foram consideradas estatisticamente significativas as diferenças com  $p$ -valor < 0,05.

## Resultados

Foram entrevistados 1069 trabalhadores, sendo 541 do grupo PAT e 528 do grupo Não PAT com média de idade de 34,5 anos, sexo masculino foi predominante nos dois grupos, foram observadas diferenças significantes entre os grupos quanto ao grau de escolaridade, à renda superior a 1 SM e à formação específica para o cargo que ocupa na empresa. Os resultados demonstraram diferença significativa entre o IMC dos trabalhadores beneficiados, que foram em média 0,989 kg/m<sup>2</sup> mais elevado do que o IMC dos trabalhadores do grupo não PAT ( $p=0,002$ ); e entre a CABd, cujas medidas dos trabalhadores do grupo PAT foi em média 1,528 cm maior ( $p<0,05$ ). Maiores prevalências de sobrepeso e obesidade ( $p<0,001$ ) e risco cardiovascular ( $p=0,038$ ) foram constatadas no grupo PAT.

## Conclusão

O estudo concluiu que os indicadores nutricionais de trabalhadores de grupo PAT se encontram mais elevados quando comparados aos dos trabalhadores do grupo Não PAT. Esses achados destacam-se na medida em que se controlava outras variáveis relacionadas ao estado nutricional, o que pode denotar a efetividade do Programa.

## Referências

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Inspeção do Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador. 2016. Disponível em: Acesso em 12 de abril de 2016.

SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E DAS FINANÇAS – SEPLAN. PERFIL DO RIO GRANDE DO

NORTE (2013). Disponível em: . Acesso em 12 de abril de 2016.

**Palavras-chave:** Políticas públicas; Programa de Alimentação do Trabalhador; Estado Nutricional; Índice de Massa Corporal



# IMPACTO DO TREINAMENTO DE HIGIENE PESSOAL EM MANIPULADORES DE UMA PADARIA

MARIANA ALINE XAVIER MESQUITA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; MARIA GRACIELA MORAIS CARDOSO

<sup>1</sup> ESTÁCIO FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, <sup>2</sup> UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA  
*mariana\_aline@hotmail.com*

## Introdução

O treinamento de higiene pessoal para manipuladores de gêneros alimentícios é de grande importância no serviço de alimentação, para corrigir e demonstrar aos manipuladores a maneira certa de agir dentro de uma UAN (MULLER,2011).

## Objetivos

Avaliar o impacto de um treinamento de higiene pessoal com manipuladores de uma padaria na cidade de Fortaleza-CE.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada em uma padaria da cidade de Fortaleza durante a prática de estágio curricular, em março de 2014. O estudo contemplou três etapas, na primeira delas aplicou-se check-list por 10 dias seguidos para avaliar o conhecimento prévio dos manipuladores e condutas de higiene habitualmente adotadas e ao final foi verificada a porcentagem de conformidades no estabelecimento. Na segunda etapa realizou-se treinamento com os funcionários utilizando recurso áudio-visual com ênfase nas condutas a serem adotadas por eles referente à higiene pessoal e noções básicas de boas práticas. Após o treinamento foi realizada exposição fotográfica com atitudes certas e erradas para identificação de cada situação. Os resultados obtidos foram avaliados através de um roteiro baseado na RDC-216.

## Resultados

Antes do treinamento, o estabelecimento apresentava 65,5% dos itens em conformidade e 34,5% de não conformidade, relacionados aos aspectos gerais de higiene pessoal dos manipuladores. Após a realização do treinamento, estas conformidades passaram para 81,8%, enquanto as não-conformidades para 18,2%. Em relação aos aspectos gerais de higiene pessoal, ficou constatado que houve um aumento de 16,3% dos itens de conformidade. No que diz respeito ao uso de adornos, antes e depois do treinamento, os resultados permaneceram com o mesmo 100% de conformidade. Sobre a utilização da touca capilar, antes do treinamento apresentou 10% de conformidade e após o treinamento 50%, e apesar da melhoria, este item precisa de melhorar ainda mais para bom índice no controle de higienização. Em relação à higienização das unhas, esse item apresentou bons resultados antes e depois do treinamento, com 100% de conformidade. Já com relação às conversas existentes durante as manipulações foram verificados 20% de conformidade antes do treinamento e 34% após o treinamento, este importante item ainda precisa de uma melhoria considerável, já que sua não conformidade pode causar sérias consequências de contaminação alimentar. A respeito da higienização das mãos que antes do treinamento apresentava 10% de conformidade, passou para 17%, e mesmo com o aumento, devemos considerar que ainda precisa de melhoria. Sobre o aspecto do uniforme verificou um bom despenho da sua conformidade, antes do treinamento com 80 % e logo após passando para 100%. Em relação ao uso de calçados adequados, a conformidade antes do treinamento era de 90% e logo após 100%. Sobre os ferimentos ou lesões expostos na pele e doenças como diarreia, gripe, resfriado, ou infecções pulmonar, apresentou antes e depois do treinamento 100% de conformidade. A respeito de coçar-se ou tocar o corpo mostrou antes do treinamento 20% de conformidade, após o treinamento passou para 100%, com uma melhoria de 80%. Em relação a experimentar a comida com as mãos ou dedos mostrou o mesmo percentual, com 100% de conformidade antes e depois do treinamento.

## Conclusão

Apesar das melhorias observadas após as etapas de treinamento, ainda sim o resultado do treinamento não foi satisfatório como o esperado, perceberam-se não conformidades e com isso, a equipe deve passar por um novo treinamento, enfatizando os principais pontos a melhorar.

## Referências

MULLER, M.I. Boas práticas de manipulação de alimentos com merendeiras. 2011. 46 f. Tese (Especialização de Microbiologia Industrial e de Alimentos) - UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA- UNOESC Campus de São Miguel do Oeste, 2011.

GERMANO, P.M.L., et al. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Manole, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância em Saúde – ANVISA. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

Disponível em: . Acesso em: 05 de junho de 2014.

**Palavras-chave:** Treinamento; higiene pessoal; manipuladores

# IMPLANTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: COMPARAÇÃO DE RECEITA

RENATA BRASIL; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; IVANA LORAINÉ LINDEMANN

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> PMCP - Prefeitura Municipal de Capão do Leão, <sup>4</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*tatabr1@gmail.com*

## Introdução

O nutricionista está inserido no Programa Nacional de Alimentação Escolar como responsável técnico. Uma das suas principais atividades é a elaboração dos cardápios, a partir de Fichas Técnicas de Preparo, com o objetivo de ampliar a adesão e a aceitação das refeições (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Descrever a padronização da receita de “arroz com couve e carne” e comparar o antes e o depois.

## Metodologia

Estudo realizado em 2015 em uma escola pública de Capão do Leão, RS, abrangendo 16 preparações do cardápio, sendo o “arroz com couve e carne” selecionado para esta análise devido à dificuldade na elaboração da receita padrão. A coleta de dados foi realizada por estudantes de graduação em Nutrição que inicialmente observaram o preparo da receita por duas merendeiras diferentes na escola e registraram os ingredientes, quantidades (kg ou mL) e medidas caseiras, o modo de pré-preparo e de preparo, o tempo de cocção e o rendimento. A partir das receitas iniciais, oriundas dos registros observacionais mencionados, o nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar e docentes da Faculdade de Nutrição da UFPel, fizeram as adequações necessárias e definiram a receita padrão, cuja aceitabilidade foi posteriormente testada conforme metodologia do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa (CECANE UNIFESP, 2010). Após o teste de aceitabilidade, a receita foi reavaliada, novamente padronizada e testada, até atingir a aceitabilidade recomendada.

## Resultados

A receita “arroz com couve e carne” foi testada por três vezes obtendo respectivamente 38%, 66,2% e 100% de aceitabilidade. A principal mudança realizada para melhorar a aceitabilidade foi em relação ao per capita de couve e o momento de sua inclusão no preparo. Inicialmente foi proposto que 50 g per capita de couve, previamente picada e congelada, fossem adicionadas após o início da fervura do arroz, antes do início da redução da água. O resultado foi uma apresentação visual prejudica e baixa aceitabilidade. No preparo da receita padrão final a couve picada e congelada, com per capita de 30 g, foi inserida logo após a carne ser refogada. Os demais per capita definidos foram: 50 g de carne de primeira moída, 8 g de cebola, 1,5 g de pimentão verde, 0,5 g de alho, 2 g de sal, 60 g de arroz branco, 5 ml de óleo de soja e 120 ml de água. O modo de fazer incluiu: pré-preparo na véspera - lavar a couve folha por folha em água corrente, picar, escorrer e congelar em saco plástico; transferir a carne do freezer para a geladeira para descongelar; pré-preparo no dia: higienizar, retirar as partes machucadas e não-comestíveis e picar a cebola e o pimentão (manualmente ou com processador); amassar o alho; preparo - fritar a cebola, pimentão e alho em óleo; acrescentar a carne e deixar dourar; adicionar o sal; adicionar a couve e refogar; acrescentar o arroz e refogar; adicionar a água; deixar ferver até ficar macio (mas não com muito caldo); e servir.

## Conclusão

A elaboração de Fichas Técnicas de Preparo é um processo detalhado e trabalhoso, mas necessário para melhor funcionamento do serviço de alimentação. No caso do “arroz com couve e carne” sua utilização foi bem sucedida, tendo atingido aceitabilidade acima do mínimo recomendado, podendo, assim, ser mantida no cardápio.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. Resolução nº 26 de 17 de junho, de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.  
CECANE UNIFESP. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar, Universidade Federal de São Paulo. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP,

2010.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; alimentação coletiva; nutrição em saúde pública

# IMPLANTAÇÃO DE TEMPEROS NATURAIS PARA CARNES NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PÚBLICA DE PORTO ALEGRE

LÚCIA PEREIRA DE SOUZA; GISELA VON ZEIDLER

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*lupsouza@hcpa.edu.br*

## Introdução

O sal de cozinha (cloreto de sódio) é utilizado para conservar alimentos, controlando o crescimento microbiológico e alterando texturas (GIBNEY; VORSTER; KOK, 2005). A indústria utiliza a tecnologia, para conservar e preservar gêneros alimentícios perecíveis, devido às grandes distâncias entre as regiões e o pelo clima do Brasil (ORNELLAS, 2007). Tempero é o resultado de misturas de especiarias (partes de raízes, folhas, frutos, talos, flores ou cascas de vegetais), utilizados fermentados ou não, ressaltando aromas e sabores (ANVISA, 2014). A recomendação do Guia de Práticas Nutricionais, aos restaurantes é que utilizem especiarias, temperos, ou sal com ervas, em substituição aos alimentos ultra processados, com baixo valor nutritivo como sal, gorduras, açúcar, entre outros. Estimulando a produção de caldo, nos próprios estabelecimentos, no lugar de caldo industrializados ricos em sódio (ANVISA, 2014).

## Objetivos

Desenvolver Fichas Técnicas de Preparo (FTP) de temperos, com ervas frescas para o preparo de carnes, buscando a redução de sódio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital público de Porto Alegre.

## Metodologia

Estudo experimental realizado no final de 2014 na UAN hospitalar. Para substituir os temperos industrializados, utilizados no preparo de carnes, foram desenvolvidas receitas com ervas frescas. A atividade teve o auxílio do cozinheiro do pré-preparo das carnes. Para a padronização dos temperos, os ingredientes foram pesados em balança digital. Para as ervas frescas, a pesagem se deu após a sanitização. Para definir a data de validade dos temperos, as amostras permaneceram por quinze dias no balcão climatizado, do setor de pré-preparo da carne. Feito isto, as amostras foram enviadas para um laboratório, credenciadas pelo hospital para a realização de análise microbiológica, de cada porção definida.

## Resultados

Após testes, ajustes e degustações com os próprios cozinheiros, a fim de chegar o mais próximo da satisfação dos comensais, foram criados cinco tipos de temperos para: 1) carnes bovinas; 2) carnes de frango; 3) carnes suínas; 4) pescados; 5) carnes fracionadas de gado. A erva fresca utilizada nas carnes bovinas, como bife, escalope, chuleta, contrafilé, cubos e lagarto, foi: manjerona, com alho desidratado, cebola, louro em pó, entre outros. Nos cortes de frango: filé, cubos, desfiados, coxa e sobre coxa foram empregadas duas ervas frescas, alecrim e manjerona. Para os suínos usou-se manjerona fresca e noz moscada como parte do tempero. No peixe o principal ingrediente utilizado foi o salsão fresco. Criou-se uma base, para carnes fracionadas, usada no preparo, com manjerão fresco, cenoura, orégano e louro. O sal é utilizado apenas na hora de temperar, onde é diluído no tempero de ervas. Após a análise, as amostras estavam em acordo com a legislação vigente (ANVISA, 2001). Mesmo com essa comprovação, os temperos são utilizados em sete dias.

## Conclusão

Todas as FTP foram colocadas em quadros de acrílico, com os ingredientes dos temperos padronizados. Buscando uma maior e melhor visualização, das combinações das ervas frescas, por todos os manipuladores. Todos os cozinheiros receberam treinamento destas FTP. Os temperos estão sendo utilizados com sucesso, não se utilizando mais caldos e amaciantes industrializados no tempero das carnes. E diariamente aparecem elogios na caixa de satisfação do refeitório.

## Referências

1. GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara, 2005.
2. ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética. 8 ed. São Paulo: Ateneu, 2007.
3. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de boas práticas nutricionais – Restaurantes Coletivos. Brasília, 2014. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a9cfa50046274126b652bfec1b28f937/Guia+de+Boas+Pr%C3%A1ticas+Nu>

tricionais+para+Restaurantes+Coletivos.pdf?MOD=AJPERES. Acesso: 30 março 2015.

4. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 , 2 de janeiro de 2001.

Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC\\_12\\_2001.pdf?](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES)

MOD=AJPERES >. Acesso: 12 março 2015.

**Palavras-chave:** caldos; sódio; ervas frescas; Unidade de Alimentação e Nutrição; hospital

# IMPORTÂNCIA DA PADRONIZAÇÃO DE PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADE DE PANIFICAÇÃO COM VISTA AO CONTROLE DE CUSTOS

DANIARA KASMIRSKI; CAMILA LEANDRA BUENO DE ALMEIDA; BETHANIA HERING; CAMILA RECH

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau

*bethaniahe@gmail.com*

## Introdução

O segmento de panificação é um setor em constante crescimento no que se refere a food service (ABIP, 2014). O uso da padronização garante a qualidade no processo de produção, em que a ficha técnica de preparo é considerada um instrumento gerencial de apoio operacional, que possibilita a realização de levantamento de custos, ordenação de preparo e cálculo de nutrientes, através da especificação das preparações com características que permitem a observação das práticas de preparo (VASCONCELLOS et al., 2002; PARANHOS, 2004).

## Objetivos

O objetivo da pesquisa foi analisar os efeitos no custo de preparações de uma panificadora antes e após a implantação de ficha técnica de preparação.

## Metodologia

Foi elaborada e implantada uma ficha técnica de preparação adaptada (PROPAN, 2014) com informações como nome da receita, ingredientes, modo de preparo, peso da preparação e custo da receita, na panificação de um supermercado de Massaranduba-SC, afim de verificar os custos antes e após a padronização de receitas. Foram selecionadas 10 preparações dentre um rol de produtos, relacionados com o maior volume de vendas, expressos em unidades comercializadas e ainda, associados ao expressivo desperdício de produtos não comercializados. Após a introdução da padronização nas receitas, foram comparados os resultados antes e após inserção do método.

## Resultados

Considerando a matéria prima e a mão de obra no custo, é possível perceber que dentre as 10 preparações selecionadas, apenas a massinha, o pão de hambúrguer, e o pão pullmann obtiveram redução de custo direto após a padronização, sendo observada uma diferença em percentual de 14,92%, 34% e 33,2%, respectivamente. Ao considerar apenas a matéria prima no custo da receita para as preparações, apenas o pão de hambúrguer e o pão pullmann obtiveram percentual positivo, 41,56% e 36,49% respectivamente. Observou-se que 6 receitas que não tiveram alteração após a padronização e não tiveram a mão de obra considerada em seu custo, para 4 delas o resultado foi negativo, ou seja, a empresa consumia mais matéria prima do que considerava que gastava, possuindo menor lucratividade nos itens. Já para as 4 preparações que tiveram sua receita modificada com o intuito de obter maior produtividade dos colaboradores, foi considerada a mão de obra e a matéria prima em seu custo. Não encontrou-se associação estatística entre os custos antes e após ( $r_p = -62,24\%$ ,  $p = 0,0546$ ) a implantação da padronização para as receitas. A mudança possibilitou um resultado inesperado, constatando que a modificação na formulação da receita tornou o custo do produto mais elevado, sendo viável retomar a receita antiga.

## Conclusão

A implantação da ficha técnica de preparação proporcionou a identificação dos custos das receitas, bem como maior produtividade dos colaboradores, redução de matéria prima e de mão de obra, permitindo a apuração dos custos sendo possível definir melhor o preço de venda, garantindo a margem de lucro almejada.

## Referências

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP [Internet]. Desempenho do Setor de Panificação e Confeitaria Brasileiro. [citado em 2014 13 setembro] Disponível em: [http://www.abip.org.br/perfil\\_internas.aspx?cod=418](http://www.abip.org.br/perfil_internas.aspx?cod=418).

Vasconcellos, F., Cavalcanti, E.; Barbosa, L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Paranhos, J.B. Ficha técnica de preparação: o começo do negócio. Cozinha Profissional. 2004; (84): 52-5.

Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação – PROPAN [Internet]. Estudo do Impacto da

Inovação Tecnológica no Setor de Panificação e Confeitaria [citado em 2014 13 setembro]. Disponível em: <http://www.abip.org.br/imagens/file/estudoinovatec9ago12.pdf>.

**Palavras-chave:** Confeitaria; Custos; Gestão de Qualidade; Produção de Alimentos



# INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL SOBRE O CONSUMO DE SÓDIO EM UMA POPULAÇÃO UNIVERSITÁRIA

LEIDIANE SILVA SANTOS; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; ALDA VERÔNICA SOUZA LIVERA; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*silvanasalgado@ufpe.br*

## Introdução

Na maioria dos países o consumo de sal tem sido excessivo, variando de 9 a 12 g por pessoa por dia. De acordo com a recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS), a ingestão diária para adultos é de no máximo 5 g de sal. Esse é um cenário preocupante, considerando os impactos da mudança do perfil alimentar da população, caracterizado pelo elevado consumo de alimentos com excesso de sódio. Diante disso, a rotulagem nutricional é uma ferramenta para a promoção da saúde, pois é importante fazer a leitura das informações nutricionais dos alimentos industrializados, pois pode interferir positivamente sobre a mudança de hábitos alimentares, possibilitando escolhas alimentares mais saudáveis, uma vez que o rótulo do alimento é uma forma de comunicação entre os produtos e os consumidores (LONGO-SILVA, 2010).

## Objetivos

Avaliar a influência da rotulagem nutricional no hábito alimentar de uma população universitária.

## Metodologia

Consistiu em um estudo transversal, descritivo, realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco, com 460 estudantes. O formulário de coleta de dados abrangeu informações sócios demográficos e conhecimento da rotulagem nutricional e sua influência sobre o consumo de sódio. A análise estatística foi realizada, por distribuição de frequência, tabulados em planilhas utilizando o programa Microsoft Office Excel 2010. A diretoria do Restaurante Universitário assinou uma Carta de Anuência e os entrevistados assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE autorizando a pesquisa.

## Resultados

Participaram da entrevista jovens com faixa etária de 16 a 25 anos, de ambos os sexos e com escolaridade superior. Destes 21,3% informaram que frequentemente leem os rótulos dos alimentos, com ênfase para o prazo de validade (85,37%) e calorias, seguido do sódio, e 64,37% tinham interesse em saber a informação nutricional. Entre os alimentos industrializados mais consumidos foram queijo e biscoito recheado. Já 59,47% relataram que as informações nutricionais contidas nos rótulos influenciaram na mudança de seus hábitos alimentares. Em relação se o teor de sódio descrito na rotulagem interferia na compra do produto, a maioria respondeu que não e 68,35% relatou desconhecer a quantidade de sódio recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

## Conclusão

Apesar da maioria dos entrevistados afirmarem que a informação da rotulagem contribui para a mudança dos hábitos alimentares, em relação ao sódio isso não é verdadeiro, uma vez que o teor deste nutriente não interfere na compra do produto, nem o entrevistado tem conhecimento sobre a quantidade de sódio recomendada para um consumo saudável.

## Referências

LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 6, p. 1031-1040, Dec. 2010.

SOAR, Claudia; SILVA, Patricia de Souza e; LIRA, Janaína Guarino. Consumo alimentar e atividade física de estudantes universitários da Área de saúde. Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 31, jun.2012. ISSN 2237-1753.

**Palavras-chave:** Rotulagem Nutricional; Sódio; Universitários; Hipertensão Arterial.

# INFLUÊNCIA DE DIFERENTES FORMATOS DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM RESTAURANTE NAS ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS DE ADULTOS: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS EM AMBIENTES REAIS.

ANA CAROLINA FERNANDES; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA; CINTIA CHAVES CURIONI; VANESSA MELLO RODRIGUES; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*ana.fernandes@ufsc.br*

## Introdução

A alimentação fora de casa parece estar associada ao consumo de refeições de menor qualidade nutricional e ao aumento de sobrepeso e obesidade entre os comensais. Nesses ambientes, a informação nutricional vem sendo utilizada principalmente com o intuito de combate à obesidade e tem como foco principal a informação de calorias, partindo-se do pressuposto que auxiliaria a redução das calorias consumidas. Entretanto, os resultados de estudos que testam informações nutricionais em restaurantes são divergentes com relação à sua influência nas escolhas alimentares. As poucas revisões sistemáticas já realizadas sobre o tema avaliaram fundamentalmente a influência da informação de calorias na quantidade de calorias das preparações culinárias selecionadas, sem explorar outras informações, buscar distinção entre diferentes restaurantes, focar em estudos em ambientes reais (não hipotéticos) ou discutir desfechos que englobem alimentação saudável em um sentido mais amplo, a exemplo da revisão de Long et al. (2015).

## Objetivos

Realizar uma revisão sistemática para avaliar a influência de diferentes formatos de informações nutricionais disponibilizadas em ambientes reais de diferentes tipos de restaurantes nas escolhas alimentares saudáveis de adultos.

## Metodologia

O estudo foi realizado como parte de tese de doutorado (FERNANDES, 2015; FERNANDES et al., 2016). Fez-se busca sistemática em 12 bases de dados e em referências de artigos. Foram selecionados artigos de experimentos, quase-experimentos e estudos observacionais, com grupo controle e/ou pré-intervenção. Duas pesquisadoras independentes analisaram a qualidade dos artigos utilizando ferramenta pré-existente (JACKSON, WATERS, 2005), que precisou de adaptações em alguns critérios pelas particularidades da área de estudo.

## Resultados

A maioria dos 38 estudos incluídos na revisão teve como desfecho esperado a escolha alimentar de preparações culinárias menos calóricas. Os resultados demonstraram que a informação nutricional foi mais efetiva em restaurantes coletivos (escolas, hospitais, outros locais de trabalho) do que em restaurantes comerciais, principalmente fast food. Os formatos mais efetivos na promoção da alimentação saudável foram os que continham informações qualitativas (símbolos identificando preparações mais saudáveis e/ou semáforo nutricional). Informações quantitativas, principalmente de calorias, tiveram pouca ou nenhuma influência nas escolhas alimentares e em restaurantes. Os resultados corroboram estudo anterior realizado com consumidores brasileiros (FERNANDES et al., 2015). Em geral, os estudos eram de qualidade moderada e não apresentaram grupo controle.

## Conclusão

Informações de calorias não são indicadas em restaurantes e devem-se utilizar preferencialmente informações qualitativas para promover escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse sentido, sugere-se disponibilizar no mínimo a informação dos ingredientes das preparações culinárias, como forma de garantir o direito do consumidor em saber o que está consumindo. Ainda, sugere-se realizar mais pesquisas em ambientes reais de restaurantes, com grupos controle, testando formatos de informação qualitativa, de preferência selecionados a partir de pesquisa qualitativa prévia com consumidores do local.

## Referências

FERNANDES, A. C. Percepção de comensais sobre calorias e a influência de informações nutricionais em restaurantes nas escolhas alimentares saudáveis de adultos. Florianópolis, 2015. Tese (Doutorado em Nutrição) – Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.  
FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R.C.; RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.T; PROENÇA, R.P.C. Perceptions of

university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. *Appetite*, v. 91, 2015.

FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R.C.; PROENÇA, R.P.C.; CURIONI, C. C.; RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.T. Influence of menu labeling on food choices in real settings: a systematic review. *Nutrition Reviews* (no prelo), 2016.

JACKSON, N.; WATERS, E. Criteria for the systematic review of health promotion and public health interventions. *Health Promotion International*, v. 20, n.4, p. 367-374, 2005.

LONG, M. L. W.; TOBIAS, D. K.; CRADOCK, A. L.; BATCHELDER, H.; GORTMAKER, S. L. Systematic Review and Meta-analysis of the Impact of Restaurant Menu Calorie Labeling. *American Journal of Public Health*, v. 105, n. 5, p. e11 - e24, 2015.

**Palavras-chave:** alimentação saudável; Nutrição em Produção de Refeições; revisão sistemática; rotulagem nutricional; Unidades de Alimentação e Nutrição

# INFLUÊNCIA DO AGENDAMENTO DE REFEIÇÕES BASEADA EM UMA GESTÃO SUSTENTÁVEL EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

AMANDA AIMÉE ROSITO MACHADO; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; VANESSA BISCHOFF MEDINA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*amanda.rosito@gmail.com*

## Introdução

O controle do número de refeições é uma atividade importante na gestão de suprimentos, custos e recursos humanos de unidades de alimentação e nutrição (VIEIRA; JAPUR, 2012). Para uma gestão sustentável Vaz (2011) considera que deve-se levar em conta aspectos sociais, econômicos e ambientais. Ao controlar o número de refeições, é possível melhor planejar a produção de refeições, aprimorando a gestão dos processos de compra, recebimento, armazenamento e produção de alimentos. Evita-se, com isso, o envolvimento desnecessário de recursos humanos no processo, o desperdício de alimentos e outros recursos naturais (água e energia). Assim, é imprescindível a realização de estudos que demonstrem a importância do controle de refeições, de modo com que a gestão de restaurantes universitários públicos seja realizada de maneira sustentável, considerando que o controle na produção de refeições subsidiadas é realidade em Restaurantes Universitários vinculados a Instituições Federais.

## Objetivos

Avaliar a efetividade do processo de compra antecipada no planejamento de refeições e sua contribuição para uma gestão sustentável, em um restaurante universitário.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo realizado em um Restaurante Universitário localizado no município de Palmeira das Missões-RS, no período de março a dezembro de 2015. Foram coletados dados mensais referentes ao número total de almoços e jantares vendidos, classificando-os em “comparecidos” e “não comparecidos”. O total de refeições realizadas foi obtido da diferença das refeições comparecidas e não comparecidas e respectivos percentuais. O agendamento das refeições ocorreu manualmente, através da venda de tickets, sem uso de sistema informatizado, e os resultados apresentam valores estimados. O valor subsidiado pelo governo nas refeições é de 71,3% nos almoços sem benefício sócio econômico e 94,25% com o mesmo. Em relação ao jantar, 64,94% é custeado pelo Estado para aqueles sem benefício e 92,99% aos que possuem o mesmo. Os dados foram analisados por frequência absoluta, média e desvio padrão.

## Resultados

Entre os dez meses analisados, do total de refeições não comparecidas, foi possível contabilizar a diferença do valor desembolsado pelas refeições, observando o reflexo econômico, social e ambiental desse desperdício na produção de refeições. O total de refeições vendidas (agendadas) foi de 58.947 almoços, sendo a média mensal de  $5895 \pm 1910$ , e 10.683 jantares, com média de  $1068 \pm 428$ . Dentre estes, 54.141 (91,7%) comensais compareceram no almoço e 9.063 (85,2%) no jantar. A média de abstenção no almoço foi de  $7,4\% \pm 0,8$  e no jantar de  $14,4\% \pm 2,2$ .

## Conclusão

Os resultados indicam que foi gerado um desperdício oriundo de refeições previamente agendadas, mas não comparecidas. Isso revela que a efetividade do processo de compra antecipada de refeições no Restaurante Universitário não foi alcançada, pois, além do impacto econômico para o Estado, não se pode negligenciar efeitos sociais e ambientais relacionados às dificuldades da gestão durante a produção de refeições. Contudo, os resultados contribuem para possíveis modificações de gerenciamento do processo, através da implantação e implementação na unidade do processo de informatização, que objetiva um controle mais rigoroso do número de refeições e do processo produtivo, permitindo a adequação da quantidade de alimentos a ser adquirida no planejamento dos cardápios e compras, reduzindo o desperdício de mão de obra, insumos, incorrendo em uma gestão mais sustentável.

## Referências

VAZ, C. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: Independente, 2011.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coords). **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

**Palavras-chave:** Controle de refeições; Restaurante Universitário; Sustentabilidade

# INFORMAÇÃO DE CALORIAS EM RESTAURANTES NÃO É SUFICIENTE: PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS SOBRE CALORIAS, RELAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E INFLUÊNCIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES.

ANA CAROLINA FERNANDES; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; VANESSA MELLO RODRIGUES; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*ana.fernandes@ufsc.br*

## Introdução

A disponibilização de informação nutricional em restaurantes vem sendo utilizada principalmente com o intuito de combate à obesidade e tem como foco principal a informação de calorias, partindo-se do pressuposto que auxiliaria a redução das calorias consumidas nesses locais. Entretanto, estudos apontam que consumidores muitas vezes não compreendem ou não utilizam a informação de calorias dos alimentos (KRUKOWSKI et al., 2006). Ainda, questionamentos sobre a relação entre o menor número de calorias de um alimento e a sua classificação como saudável são raramente encontrados na literatura científica.

## Objetivos

Este estudo objetivou verificar a percepção de estudantes universitários brasileiros sobre o conceito de calorias, sua relação com alimentação saudável e a utilidade da informação de calorias em restaurantes para auxiliar escolhas alimentares em diferentes tipos de restaurantes.

## Metodologia

Realizou-se estudo qualitativo como parte de tese de doutorado em Nutrição (FERNANDES, 2015; FERNANDES et al., 2015) utilizando a técnica de grupos focais para analisar a percepção de comensais adultos sobre calorias, sua relação com alimentação saudável e a importância de disponibilizar essa informação em restaurantes para auxiliar nas escolhas alimentares. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer nº 484.782/2013) e ocorreu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos estudantes. Os dados dos grupos focais, realizados com 21 estudantes de graduação adultos de diversas instituições de ensino superior da Grande Florianópolis/SC, foram gravados, transcritos e analisados por meio da técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2010). Após codificação dos dados transcritos, foi feito o agrupamento de palavras e frases em temas semelhantes, que posteriormente foram também agrupados por semelhança e classificados em duas categorias: 1) conceito de calorias e relação com alimentação saudável; e 2) informação de calorias em restaurantes e escolhas alimentares.

## Resultados

De modo geral, as calorias foram entendidas como unidades de energia e sua ingestão excessiva foi associada ao ganho de peso. No entanto, os estudantes relataram compreender alimentação saudável como mais abrangente do que apenas contagem de calorias, de acordo com o conceito de alimentação saudável da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2015). A informação da caloria em restaurantes foi considerada insuficiente para influenciar as escolhas alimentares, sobretudo em fast food. Uma vez que as preferências e restrições alimentares foram citadas como mais importantes para as escolhas alimentares, os estudantes relataram preferir informações qualitativas sobre a composição das preparações culinárias.

## Conclusão

Alimentação saudável não foi relacionada ao conteúdo de calorias, mas à composição dos alimentos na sua totalidade. Informação de calorias foi considerada de pouca utilidade para auxiliar as escolhas alimentares. Sugere-se disponibilizar no mínimo a lista de ingredientes como forma de garantir o direito do consumidor em saber o que está consumindo.

## Referências

- BARDIN, L. Análise de conteúdo. 4 ed., Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.
- FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R.C.; RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.T; PROENÇA, R.P.C. Perceptions of university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. *Appetite*, v. 91, 2015. <http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.appet.2015.04.042>.
- KRUKOWSKI, R. A.; HARVEY-BERINO, J.; KOLODINSKY, J.; NARSANA, R.T.; DESISTO, T.P. Consumers may not

use or understand calorie labeling in restaurants. JADA - Journal of the American Dietetic Association, v. 106, n.6, p. 917-920, 2006.

OMS – Organização Mundial da Saúde. Healthy Diet. Fact sheet n. 394, 2015. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/>. Acesso em: 09 mar 2016.

**Palavras-chave:** Nutrição em Produção de Refeições; Unidades de Alimentação e Nutrição; pesquisa qualitativa; rotulagem nutricional; alimentação saudável

# INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RU'S EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

SAMARA DE CESARO CAVALER; MAYARA APARECIDA HEILMANN; ANA PAULA DOS SANTOS; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza, <sup>2</sup> UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana  
*samara.cavaler@gmail.com*

## Introdução

Grande parte das Instituições de Ensino Superior oferecem refeições à coletividade acadêmica, em um espaço público chamado de Restaurante Universitário (BRASIL, 2010). Para um adequado desempenho e funcionamento do serviço de produção da alimentação, é necessário dispor de um bom planejamento de cardápios e o auxílio de instrumentos de apoio, como a ficha técnica de preparo, além de informações como *per capita* e frequência das preparações (ÁVILA, 2014). Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2011), o cardápio possui informações para início das atividades de uma unidade de alimentação, além de ser um instrumento diretamente ligado à gerência do restaurante.

## Objetivos

Analisar nos editais de licitação dos Restaurantes Universitários de Universidades Federais do Sul do Brasil, as informações referentes ao planejamento e elaboração de cardápios.

## Metodologia

Estudo transversal com a avaliação das informações sobre planejamento de cardápios contidas em editais de licitação, de 35 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, vigentes em 2015. Foi aplicado um questionário, com 25 questões, para coleta de informações nos editais. Os resultados das questões foram avaliados pelo programa *Microsoft Excel 2009*®. As 22 primeiras questões foram pontuadas (1 ponto para presença de informação, zero ponto para ausência ou não disposição clara da informação) e, em seguida, analisou-se a variação desta pontuação com utilização do Software R Studio versão 0.99.473 e efetuada análise de variância ANOVA, segundo a metodologia estatística, para verificar se há diferença entre estados, sobre as informações contidas nos editais, a um nível de 5% de significância.

## Resultados

Em relação às informações de *per capita* e frequência, apenas 34,3 % dos editais continham informações possíveis para se realizar um adequado planejamento de cardápio. Em relação a distribuição de micro e macro nutrientes, 94,3% dos editais avaliados não possuíam informações; 25,7 % possuem informações sobre distribuição de fibras do cardápio e 100 % dos editais não exigem obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparo. Com análise estatística, entre estados, verificou-se que entre o estado do Paraná e o estado do Rio Grande do Sul não há diferenças significativas entre as pontuações obtidas pela pontuação das informações contidas nos editais das Instituições de Ensino Superior e ambos apresentam diferenças significativas em relação ao estado de Santa Catarina (Pvalor < 0,05).

## Conclusão

A elaboração de editais para contratação de empresas que forneçam e/ou produzam refeições aos acadêmicos das Instituições de Ensino Superior precisa ter sua constituição melhorada, de modo que aborde claramente itens básicos para um adequado planejamento de cardápio, atendendo as necessidades do público-alvo. Verificou-se que os estados do Paraná e do Rio Grande do Sul dispõem de mais informações sobre planejamento e elaboração de cardápios nos editais de licitação.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília, DF.

ABREU, E S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A M S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4ª ed. São Paulo: Metha; 2011.

ÁVILA, CB. **Elaboração da ficha técnica de preparo a partir da avaliação da utilização em estabelecimentos**



**comerciais de um shopping do município de Juiz de Fora - MG.** Trabalho de Conclusão de Curso (Departamento de Nutrição) Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2014.

**Palavras-chave:** Editais; Restaurante Universitário; Universidade Federal

# INFORMAÇÕES REFERENTES À GESTÃO DE CUSTOS CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RU'S EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

ANA PAULA DOS SANTOS; MAYARA APARECIDA HEILMANN; SAMARA DE CESARO CAVALER; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>2</sup> UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana  
*anapaulasantos\_93@hotmail.com*

## Introdução

Uma das ações de assistência ofertadas através do Programa Nacional de Assistência Estudantil para os estudantes é a promoção de direito à alimentação. As Instituições Federais de Ensino Superior criam condições de permanência na educação superior, proporcionando à comunidade acadêmica a segurança alimentar e nutricional, através da prestação de serviços de alimentação (CARVALHO e SOUSA, 2013). Desta forma, os Restaurantes Universitários tornaram-se uma boa alternativa para a comunidade acadêmica em geral, pois fornecerem refeições nutricionalmente adequadas (FAUSTO et al, 2001). Segundo Lippel (2002), para que seja possível o funcionamento das Unidades Produtoras de refeições de forma adequada, dentro dos valores concedidos pelas Instituições Federais de Ensino Superior, faz se necessário à gestão de custos, que tem como objetivo trabalhar na redução dos gastos, visando em primeiro lugar conduzir cautelosamente todos os seus processos de custos envolvidos, proporcionando melhor rendimento para ambas as partes envolvidas nas produções de refeições.

## Objetivos

Avaliar as informações que envolvem a gestão de custos indiretos contidos nos editais de licitação dos Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal com a avaliação das informações a respeito da gestão de custos em cada edital de licitação fornecido pelas instituições de ensino superior. Foram avaliados 35 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, com vigência em 2015. Realizou-se a confecção e aplicação de um questionário de avaliação, com 82 questões para se obter coleta de informações necessárias dos editais. Os resultados obtidos pelas questões foram avaliados pelo programa *Microsoft Excel 2009*®.

## Resultados

Através das informações coletadas sobre as despesas indiretas, pode-se observar que em relação à despesa com gás, 62,86% dos editais avaliados essa responsabilidade ficou a encargo da empresa contratada, 8,57% ficou a encargo da instituição contratante e 28,57% dos editais não disponibilizaram esta informação de maneira clara. Em relação à despesa com água utilizada 45,71% dos editais avaliados esta responsabilidade ficou a encargo da empresa contratada, 25,71% ficou a encargo da instituição contratante e 28,57% dos editais não disponibilizaram esta informação de maneira clara. Em relação a despesas com luz, 42,86% dos editais avaliados esta responsabilidade ficou a encargo da empresa contratada, 28,57% ficou a encargo da instituição contratante e 28,57% dos editais não disponibilizaram esta informação de maneira clara, deixando vaga à responsabilidade desta despesa.

## Conclusão

Com os resultados dos questionários aplicados, foi visto que os editais de licitação dos Restaurantes Universitários do Sul do Brasil possuem algumas falhas por não disponibilizar algumas informações de maneira clara em relação à gestão de custos indiretos. Desta forma faz-se necessário que as Instituições de Ensino Superior aprimorem sua elaboração de editais referentes aos custos envolvidos, abordando de forma clara os itens para uma adequada gestão de custos.

## Referências

CARVALHO, B. D; SOUSA, S. E. **Agenda ambiental da administração pública e licitações sustentáveis: um estudo no restaurante universitário da Universidade Federal do Piauí.** XIII Colóquio de Gestão Universitária das Américas, 2013.

FAUSTO, A. M; ANSALONI, A. J; SILVA, M. E; GARCIA, J. J; DEHN, A. A; CÉSAR, B. T. **Determinação do perfil dos usuários e da composição química e nutricional da alimentação oferecida no Restaurante Universitário da**

**Universidade Estadual Paulista, Araraquara, Brasil.** Revista Nutrição, Campinas, 2001.

LIPPEL, L. I. **Gestão de custos em Restaurantes:** Utilização do método ABC. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

**Palavras-chave:** Gestão de Custos; Instituições de Ensino Superior; Restaurante Universitário

# INSEGURANÇA ALIMENTAR E CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DA FAMÍLIA E DO INÍCIO DA VIDA EM UMA ESCOLA DO ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL, RS.

JOSIANE SIVIERO; ROBERTA LIMA; HELOÍSA THEODORO; FABIANE RAQUEL MOTTER; KARINA GIANE MENDES

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*josianesiviero@hotmail.com*

## Introdução

Define-se segurança alimentar e nutricional como o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. A insegurança alimentar que permeia as famílias brasileiras pode ser atribuída a diversos fatores, entre estes cita-se renda, escolaridade, estado nutricional, práticas alimentares, aleitamento materno, saneamento básico, entre outros (AQUINO et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar a prevalência de Insegurança alimentar e as características socioeconômicas da família e do início da vida em uma escola de Caxias do Sul, RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal que foi realizado em uma escola de ensino fundamental da rede municipal do Município de Caxias do Sul. Os pais dos alunos responderam um questionário (enviado na agenda escolar) contendo questões socioeconômicas, insegurança alimentar, dados do nascimento e aleitamento materno. A digitação dos dados foi realizada no programa EPI-DATA vs3.1 e as análises bivariadas (qui-quadrado) no programa STATA vs 9. O efeito das características da amostra foi calculado pelas razões de prevalências com seus intervalos de confiança de 95%. O projeto foi aprovado pelo CEP da Universidade de Caxias do Sul (parecer nº: 339.903). Os pais assinaram termo de Consentimento Livre e esclarecido e os alunos autorizaram a participação no estudo mediante termo de Assentimento.

## Resultados

Participaram das análises 88 escolares. A prevalência de insegurança alimentar foi 17,0%. As taxas de insegurança alimentar foram associadas com renda familiar  $\leq$  R\$ 2.800 ( $p=0,002$ ) e aleitamento materno  $< 6$  meses ( $p=0,07$ ). As demais variáveis (etnia, escolaridade dos pais e peso ao nascer) não obtiveram diferença estatisticamente significativa. A taxa de insegurança alimentar encontrada neste estudo foi menor do que a encontrada no estudo de Vicenzi et al. (2015) que citou 45,11%. Apesar da importância que o aleitamento materno possui nos primeiros anos de vida, observa-se que no sul do Brasil, até os 6 meses é de 12,9% (BRASIL, 2009) e para Saldan et al. (2015) 36%. Porém, a idade média do desmame pode ser inferior aos 6 meses, conforme Escobar et al. (2002) foi de 3,3 meses. A menor renda familiar, também, associou-se com insegurança alimentar conforme Aquino et al. (2014)

## Conclusão

Estudos relacionando os fatores que podem estar envolvidos com a insegurança alimentar de escolares devem ser realizados para estabelecer medidas de segurança precoce.

## Referências

AQUINO JS, SEQUEIRA DE ANDRADE LAS, SILVA PEBA, SILVA AP, VIEIRA CRS, LIRA PIC. Insegurança alimentar e perfil socioeconômico, alimentar e nutricional de escolares de áreas urbana e rural do município de Picos, Piauí. Rev. Nutr., Campinas, 27(4):395-404, jul./ago., 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional: Brasil 2006 / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 140 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

ESCOBAR AMU, OGAWA AR, HIRATSUKA M, KAWASHITA MY, TERUYA PY, GRISI S, TOMIKAWA SO. Aleitamento materno e condições socioeconômico-culturais: fatores que levam ao desmame precoce. Rev. bras. saúde matern. infant., Recife, 2 (3): 253-261, set. - dez., 2002.

SALDAN PC, VENANCIO SI, SALDIVA SRDM, PINA JC, MELLO DF. Práticas de aleitamento materno de crianças menores de dois anos de idade com base em indicadores da Organização Mundial da Saúde. Rev. Nutr., Campinas, 28(4):409-420, jul./ago., 2015.

VICENZI K, HENN RL, WEBER AP, BACKES V, PANIS VMV, OLINTO MTA. Insegurança alimentar e excesso de peso em escolares do primeiro ano do Ensino Fundamental da rede municipal de São Leopoldo, Rio Grande do Sul, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 31(5):1084-1094, mai, 2015.

**Palavras-chave:** Insegurança alimentar; escolares; saúde pública

# INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS

MARIELE CRISTINA DE PAULA SANTOS; LETÍCIA MOTA OLIVEIRA; MIRELLA LIMA BINOTI

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora  
*nutricao21@hotmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição devem oferecer alimentos sensorialmente apropriados, e produtos adequados quanto ao aspecto higiênico-sanitário, pois a ausência desses parâmetros pode provocar sérios danos à saúde do consumidor (POLIGNANO e DRUMOND, 2001). A segurança alimentar refere-se ao conjunto de condições e práticas necessárias durante a produção, o processamento, a estocagem, a distribuição e o preparo de alimentos para preservar a sua qualidade (CARDOSO et al., 2005). As parcerias entre empresas de alimentos e seus fornecedores estão cada vez mais frequentes, assim, estratégias educativas são importantes para garantir um melhor controle de qualidade e seguridade dos alimentos produzidos.

## Objetivos

Avaliar locais fornecedores de alimentos através de um instrumento de verificação para o controle de qualidade e orientar para a realização de melhorias das condições higiênico-sanitárias.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal com coleta de dados em dois momentos. Primeiro, as condições higiênico-sanitárias de 7 fornecedores de um buffet em Juiz de Fora/MG, foram avaliadas durante visitas técnicas, por meio da aplicação de um roteiro de verificação desenvolvido com base na legislação vigente (BRASIL, 2002). Os dados foram processados e analisados por meio do programa Statistical Software for Professionals versão 13.0. O resultado foi encaminhado para os fornecedores, juntamente com sugestões de melhorias e uma Cartilha sobre Boas Práticas na Produção de Alimentos. Para o segundo momento, após decorridos 15 dias da entrega do resultado, foi realizada uma nova visita e reaplicação do roteiro de verificação, com o intuito de constatar as modificações realizadas nos estabelecimentos.

## Resultados

O resultado da primeira visita confirmou que 71,43% dos fornecedores apresentou condição de conformidade igual ou acima de 50% e 14,29% com adequação de apenas 26%. Para a segunda visita técnica, foram observadas melhorias nas características da estrutura física, como: paredes (28,57%); tetos (14,29%); telas higienizadas (42,86%); instalações sanitárias (100%) e ventilação/exaustão (14,29%). Nas características do pré-preparo, como a higienização (14,29%) e o armazenamento (42,86%). No preparo, armazenamento (14,29%) e quanto ao controle de qualidade, melhorias na limpeza da caixa d'água (28,57%), controle de temperatura e assepsia (14,29%). Já quanto aos recursos humanos, houve uma melhora de 42,86% no uso correto dos uniformes.

## Conclusão

Os estabelecimentos fornecedores apresentavam muitas irregularidades quanto às normas de boas práticas na fabricação de alimentos. Porém, com informações adequadas foi possível modificar grande parte das condições de risco para a saúde do consumidor.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21.

CARDOSO RCV, SOUZA EVA, SANTOS PQ. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Rev. Nutr., Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, set./out., 2005.

POLIGNANO L.A.C.; DRUMOND, F.B. O papel da pesquisa de mercado durante o desenvolvimento de Produtos. ABEAS, Florianópolis, v.25, n.2, p.120- 126. 2001.

**Palavras-chave:** Unidades de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas; Higiênico-sanitário

# INTERVENÇÃO DO NUTRICIONISTA NO CONTROLE DE QUALIDADE DE UM ESTABELECIMENTO HORTIFRUTIGRANJEIRO

LARYSSA NAYARA NOGUEIRA DE SOUZA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*silvanasalgado@ufpe.br*

## Introdução

A busca por um alimento de qualidade tornou-se uma prática necessária no âmbito industrial e comercial. O conhecimento do nutricionista dá a este a capacidade de atuar na melhoria do controle de qualidade de estabelecimentos que comercializem alimentos com o auxílio de normas, limites e padrões, de forma que os constituintes ou contaminantes dos alimentos que possam causar perigos à saúde, estejam abaixo do limite de risco, de modo a evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (RIOS, 2012; (PERETTI, ARAÚJO, 2010).

## Objetivos

Analisar a intervenção do nutricionista no controle de qualidade e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento hortifrutigranjeiro.

## Metodologia

A pesquisa foi do tipo exploratória, descritiva e observacional, em um estabelecimento comercial fornecedor de hortifrutícolas, localizado na cidade de Recife, PE. Foram feitas visitas semanais, durante o período de seis meses, para avaliar as melhorias das condições higiênico-sanitárias do local, monitorando as atividades de manipulação dos alimentos e as condições higiênicas dos funcionários. Foi utilizado um check-list elaborado com base na RDC 216/2004, e a partir dele, elaborados relatórios semanais que continham o levantamento do total de não conformidades. Os dados obtidos foram tabulados para confecção de tabelas de frequência simples utilizando o Programa Microsoft Excel 2010. O proprietário do estabelecimento assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE autorizando a pesquisa

## Resultados

Todos os setores avaliados apresentaram uma mudança crescente nos números de não conformidades durante o período em que foi realizada a intervenção. No estoque de gêneros secos, houve uma diminuição significativa no número de não conformidades de 47,5% para 24,4%. O número de itens não conformes nas câmaras de refrigeração e congelamento apresentou um decréscimo de 71,25%, sendo este o setor onde ocorreu maior adequação, o que evidencia o cuidado que os proprietários e funcionários aprenderam a ter com este setor. No setor de processados, a adequação dos itens dependia mais da participação dos colaboradores do que nos outros setores. Paladini (2006), verificou que a participação dos funcionários é essencial para a adequação do serviço e, neste caso, acarretou em uma diminuição de 36,3% para 8,2% do número de não conformidades. No caso das instalações sanitárias e vestiários, com a conscientização de todos, os 37,5% de não conformidades foram reduzidas a 16,9%.

## Conclusão

De acordo com os resultados apresentados, é possível destacar a importância de um profissional que preze por uma produção adequada tanto no sentido higiênico-sanitário, quanto na redução de desperdícios. O estabelecimento apresentou uma melhora significativa em todos os setores, havendo a necessidade do acompanhamento diário. Vale ressaltar que as boas práticas de manipulação não são apenas uma exigência dos órgãos fiscalizadores, mas também dos clientes e, somente com funcionários conscientizados e preparados os estabelecimentos terão como garantir a qualidade dos produtos.

## Referências

PERETTI, A. P. ARAÚJO, W. M. C. Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil. Gest. Prod., São carlos, v; 17, n.1, p. 35-49, 2010

RIOS, T. C. Boas Práticas em Supermercados e na central de armazenamento e distribuição. 2012. 57 p., Monografia – Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2012.



PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade: teoria e prática. 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2006.

**Palavras-chave:** Controle de Qualidade; Condições higiênicas; Hortifrutigranjeiros

# INVESTIGAÇÃO DIETÉTICA E BIOQUÍMICA EM RELAÇÃO À VITAMINA D E CÁLCIO

NICOLAS CHARÓN MOÉDA BENEDETTI; JULIANE DE SOUZA CARVALHO; GILCIMAR DOS SANTOS JESUS DE MELO; ELTON BICALHO DE SOUZA; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda  
*nicolas.moeda@live.com*

## Introdução

A vitamina D é de fundamental importância para a homeostase do cálcio e do fósforo, podendo desempenhar também inúmeras funções fisiológicas no sistema imune e cardiovascular (GALLAGHER, 2005; MARQUES et al., 2010; MONTEIRO JUNIOR, 2014). Essa vitamina pode ser encontrada de duas formas: a primeira como vitamina D2 (ergocalciferol) que tem sua origem vegetal e a segunda a vitamina D3 (colecalciferol) que é sintetizada pelos seres humanos desde que sejam expostos aos raios ultravioletas, também encontrada em alguns alimentos de origem animal como: leites, ovos e peixes gordurosos. A vitamina D, é em grande parte, obtida por meio de exposição cutânea aos raios ultravioletas e, apenas 10% a partir da ingestão alimentar, sob as formas de vitamina D2 (ergocalciferol) e vitamina D3 (colecalciferol) (GALLAGHER, 2005).

## Objetivos

Esse estudo teve como objetivo investigar a ingestão dietética e bioquímica de vitamina D e cálcio em pacientes de um ambulatório

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva, de natureza quantitativa, realizada no período de outubro/2015 a março/2016, conduzida no Ambulatório de Nutrição de um Ambulatório Escola localizado no município Volta Redonda, Rio de Janeiro. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos pelo UniFOA, segundo CAAE 39004614.5.0000.5237. A amostra foi composta de pessoas usuárias do serviço de nutrição do ambulatório, que preencheram aos seguintes critérios de inclusão: idade  $\geq$  a 20 anos que aceitaram participar de forma espontânea e ter assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todos os participantes foram submetidos a um questionário clínico-nutricional, avaliação dietética por meio do questionário de frequência alimentar quantitativo com ênfase nos alimentos fontes e foi anotado os resultados dos exames bioquímicos de vitamina D e Cálcio. Utilizou-se os valores de referências adotados nos exames bioquímicos que considerou adequado os níveis de séricos cálcio entre 8,8 a 11,0 mg/dL e para níveis séricos de vitamina D como deficiência: até 20,0 ng/mL, insuficiência: 21,0 a 29,0, ng/mL, suficiência: 30,0 a 100,0 ng/mL.

## Resultados

A amostra foi composta 9 pacientes com idade média de  $47,77 \pm 14,66$  anos, sendo 7 (77,8%) mulheres e 2 (22,2%) homens, com predomínio de participantes de cor da pele branca e pardo, ambos com 44,4%. Em relação aos exames bioquímicos, observou-se que os níveis séricos de vitamina D teve uma prevalência de suficiente em 44,4% seguidos de insuficiente (33,3%). Quanto aos níveis séricos de cálcio a maioria estava com os níveis séricos adequados desse mineral (55,6%). Dos 9 participantes, 6 estavam com a ingestão adequada e 3 pacientes ingestão insuficiente de vitamina D e cálcio dietético.

## Conclusão

Foi concluído que houve uma prevalência adequada de vitamina D e Cálcio tanto de origem dietética e bioquímica nesta população investigada.

## Referências

GALLAGHER, ML. Vitaminas. In: Mahan LK, Escott-Stump S. Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

MARQUES, C. D. L; et al. A importância dos níveis de vitamina D nas doenças autoimunes. Rev. Bras. Reumatol.; v.50, n. 1, p. 67-80, 2010.

MONTEIRO JUNIOR, F. das C.; et al., Deficiência de Vitamina D: um Novo Fator de Risco Cardiovascular? Rev. Bras. Cardiol.; v.27, n.5, p. 356-365, 2014.

**Palavras-chave:** Cálcio; Consumo Alimentar; Exames Bioquímicos; Vitamina D

# INVESTIGAÇÃO DO PROCESSO DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; FABIANE STRACK CAMPOS; CARLA DANIELA MACHADO SCHMIDT; CRISTIANE DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*carizatb@gmail.com*

## Introdução

Visando contribuir para a saúde das crianças e jovens as unidades de ensino podem ser uma ferramenta útil no processo de educação alimentar, fornecendo subsídios adequados que contribuam para a manutenção da saúde (CAROBA, 2002). No Brasil o setor hortifrutigranjeiro tem recebido cada vez mais destaque no mercado de alimentação escolar (MELO, et al, 2013). No que se refere ao controle de compras, Vasconcelos (2013) infere que a parte funcional da entrega e do recebimento demanda o acompanhamento logístico.

## Objetivos

Este trabalho objetiva quantificar o recebimento de gêneros hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar em unidades escolares de educação infantil e ensino fundamental da rede municipal, de uma cidade do Rio Grande do Sul, de modo a confrontar as quantidades solicitadas, recebidas e seu custo.

## Metodologia

Um estudo piloto foi desenvolvido em um dia de outubro de 2015. Os gêneros foram pesados em balança digital do tipo plataforma, marca Líder, Modelo LD 1050 deslocada até o almoxarifado da prefeitura, exclusivamente para esse fim. As entregas são feitas em sacolas plásticas, etiquetadas com o nome da escola a qual se destina. Cada um dos produtos foi pesado e a quantidade recebida foi comparada com as guias de solicitação de compras, fornecidas pela nutricionista responsável. Os custos da diferença entre solicitação e entrega foram analisados, com base no edital de chamada pública do município.

## Resultados

Dentre os gêneros destinados às 21 instituições pertencentes ao município, pôde-se verificar a quantidade (em kg) do brócolis, repolho verde, couve-flor e mandioca congelada descascada, recebidos de diferentes fornecedores. Durante a recepção dos produtos no almoxarifado, não houve qualquer conferência quanto a quantidade recebida ou qualidade dos produtos. Inexiste balança no local. 21 instituições solicitaram um total de 36Kg de brócolis, sendo que um total de 20,86Kg (58%) foi recebido. Verificou-se que prefeitura teria pago R\$ 84,78 por produto não recebido, já que o valor negociado do produto é de R\$ 5,60. 45Kg de repolho foi solicitado pelas 21 instituições, sendo que um total de 30,21 Kg (67%) foi recebido. Considerando-se que o quilo do repolho foi negociado a R\$ 2,85, o desperdício de recurso público foi de R\$ 42,15 pago pelo produto não recebido. A mesma quantidade de couve-flor foi solicitada pelas 21 instituições, mas 33,77Kg (75%) foi recebido. Portanto, diante do valor negociado de R\$ 5,00, o prejuízo aos cofres públicos teria sido de R\$ 76,15, frente ao produto não recebido. Mandioca congelada descascada foi solicitada por 14 instituições, totalizando 34Kg, sendo recebido 37,16 Kg (109%) foi recebido. Ao considerar que a negociação foi de R\$ 3,74 por quilo do produto, não houve perda de recursos públicos. Quando avaliado o custo total dos alimentos, verificou-se que dentre os quatro tipos de gêneros, um total de R\$ 277,75 em produtos não foram recebidos.

## Conclusão

Observou-se que não foram seguidos os critérios de controle de entrega e recebimento dos hortifrutigranjeiros no almoxarifado da Prefeitura Municipal. A frequência com que essa situação se repete não pode ser avaliada, mas notou-se a necessidade de acompanhamento. Não foi possível averiguar se a nutricionista, responsável técnica, tem conhecimento acerca das falhas e se há formas de compensação. Portanto, verifica-se a necessidade de maior controle dos processos para assegurar o correto destino dos recursos públicos, bem como uma alimentação de qualidade à comunidade escolar.

## Referências

CAROBA, D. C. R. A Escola e o Consumo Alimentar de Adolescentes Matriculas na Rede Pública de Ensino. Universidade de São Paulo. Piracicaba, São Paulo, 2002.

MELO, E. L. et al. O Desafio Do Planejamento De Demanda No Setor Hortifrutigranjeiro: Um Estudo De Caso Da Empresa Nova Casbri. Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 2013. Disponível em: <http://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos13/45318548.pdf> . Acesso em: 01 de fevereiro de 2016.

VASCONCELOS, R. M. Análise De Risco Na Alimentação Escolar De Creches Públicas Municipais Do Rio De Janeiro. Instituto Nacional De Controle De Qualidade Em Saúde Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <http://www.arca.fiocruz.br/xmlui/bitstream/handle/icict/8323/15.pdf?sequence=2>. Acesso em: 01 de fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** Hortifrutigranjeiros; Alimentação escolar; Entrega; Recebimento

# INVESTIMENTOS REALIZADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE HOTÉIS

ANA LÚCIA SERAFIM; LIZE STANGARLIN-FIORI; LUISA HELENA HECKTHEUER; RAYZA SILVEIRA CAMILLO

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria , <sup>2</sup> APETITE - Empresa Apetite Controle em Qualidade LTDA, <sup>3</sup> UFPR - Universidade Federal de Paraná, <sup>4</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*rayza.camillo@acad.pucrs.br*

## Introdução

Para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em locais que produzem refeições, como a Área de Alimentos e Bebidas de Hotéis, é fundamental a implementação e manutenção das Boas Práticas (STANGARLIN et al., 2013). As Boas Práticas, é considerado um programa eficiente e de fácil aplicação (SILVA Jr., 2013), entretanto, sua aplicação pode ser prejudicada pelo desconhecimento dos gestores em relação aos investimentos que serão necessários para a implementação e manutenção do programa (LOCKIS et al., 2011).

## Objetivos

Neste cenário, com o presente estudo, objetivou-se avaliar os investimentos realizados para a implementação e manutenção das Boas Práticas na área de alimentos e bebidas de hotéis.

## Metodologia

A amostra do estudo foi composta por 10 hotéis que localizavam-se no município de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, escolhidos por conveniência e critério de acesso. A coleta de dados ocorreu de janeiro de 2013 a novembro de 2014, onde aplicou-se uma lista de verificação, baseada na legislação vigente (RIO GRANDE DO SUL, 2009), para avaliar os critérios higiênico-sanitários da área de alimentos e bebidas dos hotéis. Elaborou-se um plano de ação para adequação das não-conformidades encontradas na lista. Após o prazo de 22 meses, foi realizado levantamento dos investimentos iniciais (itens que não necessitam de reposição frequente, somente quando houver o desgaste natural dos itens) e dos investimentos para a manutenção do programa (itens que necessitam de reposição e manutenção periódica) e do número de hóspedes atendidos durante a implementação das Boas Práticas para adequação dos itens não conformes da lista.

## Resultados

No período do estudo o número mínimo de hóspedes atendidos nos 10 hotéis foi 25.029 pessoas, e o número máximo 86.192 pessoas, sendo considerados apenas os hóspedes que tomaram café da manhã, pois era a refeição comum a todos os hotéis. Pode-se verificar que após a implementação das Boas Práticas os hotéis tiveram melhorias significativas, passando de 12%±2 de adequação nos requisitos higiênico-sanitários, para 81%±9 na segunda avaliação. Constatou-se que o requisito que apresentou maior investimento inicial foi de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Para a manutenção do programa, os itens com maior investimento anual foram higienização das instalações, controle de pragas e manipuladores. Se considerarmos a relação entre o número de pessoas atendidas, no período da implementação, em relação ao custo, constata-se valores baixos de investimentos iniciais, sendo o valor mínimo utilizado para implementação de R\$ 0,23 e o máximo de R\$1,17, em relação ao público atendido durante o período de Implementação e o valor de manutenção anual do Programa de Boas Práticas para a manipulação de alimentos foi de R\$ 0,70 a R\$ 2,23 por hóspede atendido.

## Conclusão

Através dos resultados obtidos conclui-se que os hotéis avaliados realizaram mudanças significativas nas áreas de Alimentos e Bebidas, e pode-se verificar que quanto maior o investimento com a adequação, maior a adequação atingida.

## Referências

LOCKIS, V. R.; CRUZ, A. G.; WALTER, E.H.M.; FARIA, J.A.F.; GRANATO, D.; SANT'ANA A. S. Prerequisite programs at schools: diagnosis and economic evaluation. *Foodborne Pathogens and Disease*, v. 8, n. 2, p. 213-220, 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, RS. Disponível em: <

[http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) >. Acesso em: 11 jan. 2016.

SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. rev. ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2013.

STANGARLIN, L.; L. H. HECKTHEUER; A. L. SERAFIM; L. B. MEDEIROS. Evaluation of hygienic-sanitary conditions of hospital nutrition and dietary services from the perspectives of internal and external auditors. Food Science Technology, Campinas, (Campinas), v. 33, n. 3, p. 521-525, 2013.

**Palavras-chave:** saneamento de hotéis; serviços de alimentação; controle de qualidade; investimento em saúde; melhoria de qualidade

# ÍNDICE DE SOBRAS E RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE MACEIÓ-AL

MARINA DE MEDEIROS LESSA; BRUNA MERTEN PADILHA; LORENA RODRIGUES SABINO; SUELUZIA MARIA DE BARROS LOPES OLEGÁRIO; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas

*ckrvasconcelos@gmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo ofertar refeições balanceadas para atender às necessidades nutricionais dos clientes. Perdas e desperdícios podem estar presentes em várias etapas da produção de refeições, como as sobras sujas e os restos de alimentos (PIKELAIZEN, SPINELLI 2013). As sobras sujas são alimentos que são produzidos e distribuídos, porém não são consumidos pelos comensais. Elas podem, por exemplo, avaliar a eficiência do planejamento, porcionamento ou utensílios inadequados, hábitos e preferências alimentares e apresentação dos pratos (MULLER, 2008). Já os restos consistem na quantidade de alimentos jogada no lixo, do prato ou bandeja, pelo consumidor (VAZ, 2006).

## Objetivos

Avaliar o percentual de sobras e resto-ingestão de uma UAN hospitalar a fim de mensurar o impacto do desperdício de alimentos.

## Metodologia

Os dados foram coletados durante 5 dias úteis, em três períodos, de meses intercalados. Foram pesados os restos dos alimentos bem como as preparações produzidas e sobras sujas. Os cálculos da quantidade de alimento distribuído, a porcentagem de sobras, o consumo per capita por refeição, a quantidade média de sobra por cliente, o índice de resto-ingestão, o resto-ingestão per capita, as pessoas que poderiam ser alimentadas com a sobra e resto acumulado (VAZ, 2006). Para os custos, multiplicou-se o número de comensais que poderiam ser alimentados com as sobras e restos pelo valor per capita cobrado pelo almoço. Os pontos de cortes foram: percentual de sobra - inferior a 3%, resto-ingesta - 10% (coletividade sadia) (VAZ, 2006), o per capita entre 7g e 25g para as sobras (BUSATO; BARBOSA; FRARES, 2012) e 15g e 45g para os restos (VAZ, 2006). Os dados foram tratados no programa Microsoft Office Excel (2013), conforme estatística descritiva.

## Resultados

Encontrou-se em fevereiro a porcentagem de sobras suja mais crítica com 11,99%. A média de sobra per capita igualmente inadequada, variou entre 29g e 65g. A porcentagem média de resto-ingestão foi adequada, sendo menor em dezembro, com média de 5.5%. A média de resto per capita variou entre 34g e 40g. Encontrou-se custos que poderiam variar entre R\$ 6.225,00 e R\$ 12.450,00 para os 5 dias analisados, representando um total diário entre R\$1.245,00 e 2.490,00. As preparações que tiveram maior sobra no balcão foram o feijão com 21,55% seguido da salada e dos legumes com 14,92% e 11,85% respectivamente.

## Conclusão

Os desperdícios na UAN foram decorrentes principalmente das sobras do balcão de distribuição, o que implica em custos desnecessários para a instituição e reflete a necessidade de medidas estratégicas para a UAN. Com vistas a reduzir ainda o resto-ingestão e minimizar o desperdício faz-se necessário a conscientização na montagem dos pratos.

## Referências

- BUSATO, M. A.; BARBOSA, F. M.; FRARES, K. R. Geração de sobras e restos no restaurante popular de Chapecó (SC) sob a ótica da produção mais limpa. Rev. Simbio-Logias. Santa Catarina, v. 5, n. 7, p. 23-33, 2012.
- MULLER, P. C. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para funcionários de um hospital público de Porto Alegre-RS. 2008. (Trabalho de conclusão de curso) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.
- PIKELAIZEN, C.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo-SP. Rev. Univap. São Paulo, SP, v. 19, n. 33, p. 5-12, 2013.
- VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e alimentando lucros. Brasília: LGE; 2006. 196p.



**Palavras-chave:** Desperdício de Alimentos; Serviço de Alimentação; Restos; Alimentos

# ÍNDICES DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE UM LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

PATRÍCIA BERGJOHANN; FERNANDA SCHERER ADAMI; PATRICIA FASSINA

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates  
*pati.bergjohann@gmail.com*

## Introdução

As Boas Práticas são procedimentos que garantem a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). Neste sentido, a Portaria nº 78/2009, específica para o Rio Grande do Sul, objetiva estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, podendo ser aplicada em locais que manipulem alimentos de risco (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Objetivos

Avaliar os índices de conformidade higiênico-sanitários de um laboratório de técnica dietética de uma instituição de ensino do Rio Grande do Sul em relação à Portaria nº 78/2009.

## Metodologia

Estudo quantitativo, observacional e transversal, no qual os índices de conformidade do laboratório foram analisados através da aplicação da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, a qual constitui um checklist que contempla doze categorias estratificadas em 152 critérios, sendo elas: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=34); Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=17); Controle integrado de pragas (n=7); Abastecimento de água (n=9); Manejo de resíduos (n=3); Manipuladores (n=15); Matérias-primas, ingredientes e embalagens (n=12); Preparação do alimento (n=26); Armazenamento e transporte do alimento preparado (n=6); Exposição ao consumo do alimento preparado (n=9); Documentação e registro (n=7); Responsabilidade técnica (n=7). Cada critério é composto pelas opções "Sim", "Não" e "NA" (não se aplica), as quais foram assinaladas com um "x"; "Sim" para os critérios em conformidade com a legislação, "Não" quando não conforme e "NA" para aqueles que não corresponderam à realidade do laboratório. A aplicação do checklist ocorreu no mês de abril de 2016. Para a definição das conformidades, os aspectos analisados foram transcritos em percentuais. As categorias armazenamento e transporte do alimento preparado e responsabilidade não foram analisadas por não serem aplicáveis ao laboratório de técnica dietética.

## Resultados

O índice de conformidade total, incluindo-se todas as categorias, foi de 56% (n=85), não conformidade de 19% (n=29) e 25% (n=38) não aplicável. A categoria controle integrado de pragas obteve 100% (n=7) de adequação. Das dez categorias analisadas, somente uma obteve inconformidade e se refere à categoria documentação e registro, com 86% (n=6) dos itens não conformes. A maioria das categorias apresentou índice de conformidade superior à inadequação, sendo elas: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios com 59% (n=20) de conformidade; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios com 76% (n=13) de adequação; Abastecimento de água com 89% (n=8) de conformidade; Manejo de resíduos com 67% (n=2) de adequação; Matérias-primas, ingredientes e embalagens com 83% (n=10) de adequação e Preparação do alimento com 65% (n=17). Na categoria Manipuladores, o índice de conformidade foi de 33% (n=5), sendo 47% (n=7) não aplicável e a categoria Exposição ao consumo do alimento preparado obteve 33% (n=3) de conformidade, sendo 56% (n=5) não aplicável.

## Conclusão

O laboratório de técnica dietética da instituição de ensino possui um índice de conformidade higiênico-sanitário adequado à legislação vigente. Nas categorias Manipuladores e Exposição do alimento preparado, o índice de conformidade foi menor em relação aos itens não aplicáveis devido aos manipuladores do presente estudo não estarem inseridos profissionalmente nesta função e o local não dispor de equipamentos compatíveis à exposição do alimento preparado.

## Referências

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009, de 30 de janeiro de 2009. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf). Acesso em: 12 abr. 2016.

BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOC3%87%C3%83ORDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 12 abr. 2016.

**Palavras-chave:** Alimentos; Boas práticas de manipulação; Instituições acadêmicas; Laboratórios

# MAPEAMENTO DE RISCO HIGIÊNICO SANITÁRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COM ENFOQUE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RAISSA YOLANDA DE OLIVEIRA SILVA; LUCIENE ALVES; AMANDA VELLOSO ALVES DOS SANTOS; MARA CLÉIA TREVISAN; SYLVANA ARARÚJO BARROS LUZ

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, <sup>2</sup> FAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais  
*lucienealves159@gmail.com*

## Introdução

Um dos papéis das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares é o de oferecer refeições adequadas do ponto de vista nutricional e sanitário, para que não exista risco a saúde dos escolares. É necessário o cuidado com a higienização dos alimentos e com a capacitação dos manipuladores de alimentos, a fim de prevenir surtos de contaminação alimentar e orientar adequadamente a correta higienização de bancadas, utensílios, mãos, equipamentos e quaisquer fatores relacionados as Boas Práticas de Fabricação. Assim, adotar medidas de prevenção e controle, em todas as etapas da cadeia produtiva, é uma das maneiras mais viáveis para garantir a segurança do alimento e resguardar a saúde do consumidor final.

## Objetivos

Analisar as Boas Práticas de Fabricação, com enfoque na manipulação de alimentos, em escolas estaduais do município de Uberaba – Minas Gerais.

## Metodologia

O trabalho foi realizado durante o ano de 2015, em vinte e três escolas estaduais e urbanas. Para a avaliação das Cantinas Escolares, foi utilizado um check list contido no pelo software de elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação disponibilizado gratuitamente pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. O presente estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro sob o protocolo nº 1760.

## Resultados

Os resultados apontam que 100 % das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares apresentaram situação de risco sanitário regular (média de 71,9 pontos). Dentre os blocos analisados, o “recebimento de alimentos” obteve maior adequação (60,29%), e o bloco “manipuladores” obteve o maior índice de inadequação (55,01%). Em mais da metade das escolas (52,17%), os manipuladores não participam de capacitação na admissão, porém 91,30% afirmam passar por supervisões e capacitações periódicas. Foi observado que 56,52% das escolas seguem critérios de limpeza e organização em área de limpeza, refrigeração, produção e consumo. Ao analisar os cuidados com os alimentos já prontos, 82,61% das escolas mantém os alimentos em temperatura ambiente pelo tempo mínimo exigido por lei, porém em 91,30% das escolas não há registro de controle de temperatura. Ao avaliar a higienização de utensílios, nota-se que 52,17% não são lavados, sanitizados e nem armazenados corretamente.

## Conclusão

Apesar dos resultados indicarem que as cantinas escolares estão em condições regulares, não se pode descartar o risco sanitário vinculado à manipulação de alimentos, sugerindo a necessidade de intensificação nas ações voltadas para capacitações de manipuladores e fiscalização.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em [https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAta&sgl\\_tipo=RES&num\\_ato=00000026&seq\\_ato=000&vlr\\_ano=2013&sgl\\_orgao=FNDE/MEC](https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAta&sgl_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sgl_orgao=FNDE/MEC). Acesso em 21/03/2016.

SOUZA, RHL. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. HigAliment [internet]. 2006; 20(146):32-39. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&nextAction=lnk&base=LILACS&exprSearch=456195&indexSearch=ID&lang=p>. Acesso em 21/03/2016.

LOPES, ACC, PintoHRF, Costa DCIO, Mascarenhas RJ, Aquino JS. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2015. 20 (7): 2267-2275

**Palavras-chave:** Alimentos; Escolas; Manipulador

# MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE RECIFE-PE

FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS; PRISCILLA ALVES SANTOS; CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA  
CARDOSO

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*fabio.nvasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

Controlar a contaminação do alimento é uma preocupação constante em uma unidade de alimentação e nutrição. Algumas condutas podem ocasionar essa contaminação como o armazenamento dos alimentos por algumas horas em temperatura de risco, a espera entre o preparo do alimento e o consumo do mesmo, e a manutenção da temperatura ideal do alimento no balcão de distribuição, entre outras. Pela temperatura ser uma das formas mais presentes de controle para garantir a sanidade dos alimentos, mantê-los numa faixa de temperatura estabelecida como segura é de fundamental importância para prevenir a contaminação das preparações (SOARES et al., 2007).

## Objetivos

Averiguar a conformidade das temperaturas das preparações, em relação à legislação vigente, no início da distribuição.

## Metodologia

Trabalho descritivo, cujos dados foram coletados durante o mês de março/2016. As temperaturas das preparações foram aferidas no início do almoço. Foram analisadas as seguintes preparações: carne com molho, carne sem molho, proteína texturizada de soja, macarrão, arroz, feijão, saladas cozidas e saladas cruas. Para aferir as temperaturas foi utilizado um termômetro digital, portátil, tipo espeto com escala de -10°C a +200°C (precisão de  $\pm 2^\circ\text{C}$ ). Antes e após cada medição realizou-se a higienização do termômetro utilizando papel toalha não reciclável e álcool a 70%. A construção do banco e a análise dos dados foram realizadas no programa Microsoft Excel 2003. Os padrões adotados para temperatura das preparações foram os preconizados pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (acima de 60°C para preparações quentes e abaixo de 10°C para preparações frias) (BRASIL, 2004) e os resultados foram expressos em frequências de não conformidade.

## Resultados

As preparações que apresentam temperaturas não conformes foram macarrão, salada cozida e proteína texturizada de soja, com 76,5%, 47,1%, 17,6% das aferições abaixo de 60°C, respectivamente, e saladas cruas, com 100% das aferições acima dos 10°C. Além disso, as carnes sem molho evidenciaram 47,1% das aferições fora do padrão estabelecido. No entanto, as carnes com molho, em todas as aferições, apresentaram-se acima de 60°C. Semelhantemente o arroz e o feijão que estavam conformes em 100% das aferições.

## Conclusão

Diante dos resultados obtidos, observa-se que as preparações com maior teor de líquido atingiram as temperaturas adequadas. No entanto, algumas preparações quentes, mais secas, e as saladas cruas predominaram em não conformidade, demonstrando a necessidade de medidas corretivas com o intuito de melhorar a temperatura e assegurar a qualidade sanitária dos alimentos.

## Referências

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, 2004.

CECON, J.G.; HAUTRIVE, T.P. Monitoramento do Binômio Tempo x Temperatura em Preparações Quentes e Frias Servidas em Unidade Produtora de Refeições, do Município Chapecó, SC. **Higiene Alimentar**, v. 28, nº230/231, p. 133-138, 2014.

SOARES, A.D.N.; MONTEIRO, M.A.M.; SCHAEFER, M.A. Avaliação do Binômio Tempo e Temperatura em Preparações Quentes de um Restaurante Universitário. **Higiene Alimentar**, v. 23, nº 174/175, p. 36-41, 2007.

**Palavras-chave:** alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene dos alimentos

# MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES FRIAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR LOCALIZADOS NAS REGIÕES CENTRAL E NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

REJANE DOILE GARCIA; JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; DAIANE PIOVESAN VERDUM; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*re\_doile@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação em uma Unidade Hospitalar tem como principal objetivo recuperar a saúde dos pacientes fazendo parte desses cuidados à preparação de refeições de alta qualidade. Denomina-se uma refeição de qualidade a entrega de um alimento livre de qualquer tipo de contaminante para a garantia de uma alimentação de qualidade higiênico-sanitária (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015). A contaminação do alimento pode ocorrer em diversas etapas, com isso a aplicação do binômio tempo e temperatura é uma prática fundamental nos processos, pois as preparações ficam expostas por um longo período a temperaturas inadequadas (PENEDO et al. 2015). Conforme descreve a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, os alimentos consumidos crus e frios, devem passar pelo processo de higienização e ser mantidos até 10 °C. A eficiência do tratamento térmico deve ser analisada a partir do monitoramento frequente da temperatura (BRASIL, 2004).

## Objetivos

Avaliar a temperatura das preparações frias ofertadas por diferentes serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento descritivo e observacional, sendo realizado em dois hospitais localizados nas regiões central e Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de agosto de 2015. O monitoramento das temperaturas contemplou apenas as preparações frias do almoço, oferecidas à pacientes do Sistema Único de Saúde. As temperaturas dos alimentos frios foram aferidas em três momentos: quando o alimento ficou pronto (após o processo de higienização), no momento da distribuição aos pacientes e antes do término da distribuição. Para aferição das temperaturas das preparações foram utilizados termômetros digitais tipo espeto da marca Thermometer modelo Precision com sensibilidade de -50 °C a +300 °C. Todas as temperaturas mensuradas foram para uma planilha no software Excel 2007 e então foi realizada a média destas, nas diferentes etapas. Os parâmetros de temperatura ideal utilizados foram baseados na Resolução RDC nº. 216/2004 e na Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Resultados

As médias obtidas pelos dois serviços de nutrição estavam acima do que descreve as legislações vigentes que preconizam que o alimento deve estar com temperatura até 10 °C. No primeiro momento de coleta, ou seja, logo após o término do preparo do alimento, os serviços de nutrição e dietética hospitalar da região Central e Noroeste apresentaram as temperaturas de 22,82 °C e 18,30 °C, respectivamente. Já no início de sua distribuição aos pacientes, as preparações frias do hospital da região Central indicaram um aumento na temperatura, resultando em 23,98 °C, ocorrendo o mesmo com o da região Noroeste 21,34 °C. As médias das temperaturas finais obtida no final da distribuição das preparações dos hospitais da região Central e Noroeste apresentaram respectivamente 25,89 °C e 22,57 °C, demonstrando valores acima das demais temperaturas obtidas.

## Conclusão

O monitoramento das temperaturas das preparações mostrou a sua não conformidade com as legislações sanitárias vigentes, dado este que causa preocupação, pois como a temperatura ideal destes alimentos não é mantida, com a elevação da temperatura o risco de contaminação a estes alimentos também aumenta. Pode-se concluir que o processo produtivo e o armazenamento das preparações frias devem ser revistos, de modo a garantir temperaturas adequadas e conseqüentemente a qualidade destes alimentos.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de set. 2004.

PENEDO, A. O. et al. Avaliação das temperaturas dos alimentos durante o preparo e distribuição em restaurantes comerciais de Belo Horizonte-MG. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, RJ, v.10, n.2, p.429-440, 2015.

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hospitalar De Montes Claros, Mg. Unimontes Científica, Montes Claros, MG, v.17, n.2, ago./dez. 2015.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Diário Oficial, Porto Alegre, RS, 30 de jan. 2009.

**Palavras-chave:** Alimentos Preparados; Qualidade dos Alimentos; Serviço Hospitalar de Nutrição



# MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; CAROLINNE REINALDO PONTES; MARIELA DOS SANTOS MONTEIRO; NADJA BRANDÃO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza  
*plimaverde@unifor.br*

## Introdução

O binômio tempo e temperatura, referentes às preparações frias e quentes em um Serviço de Alimentação e Nutrição é de suma importância por determinar os riscos específicos ao controle indevido de temperatura no processo de distribuição, podendo ocasionar uma possível contaminação (SILVA JÚNIOR, 2014). Essa relação é relevante para que se possa obter um produto com garantia de qualidade satisfatória (HOBBS; ROBERTS, 1998; STORCK et al., 2003).

## Objetivos

Avaliar as temperaturas após a exposição de alimentos quentes e frios que são expostos diariamente nos balcões de distribuição de um restaurante do tipo self-service na cidade de Fortaleza, Ceará.

## Metodologia

Foram aferidas temperaturas de 4 preparações quentes (Baião de dois, Empadão de camarão, Feijão com caldo e Gratinado de brócolis) e 3 frias (Sushi, Salpicão e Salada de maionese com camarão), em um período de três meses, onde todos esses pratos são servidos diariamente. As temperaturas foram avaliadas em T1 (temperatura inicial), T2 (temperatura após 2 horas) e T3 (temperatura após 6 horas). Para aferição das temperaturas foi utilizado o termômetro a Laser da marca Sensor. Para os pratos quentes tomou-se como parâmetro 60°C por 6 horas e os frios 10°C por 4 horas e sushis 5°C (ABERC, 2013).

## Resultados

Dos três pratos dos alimentos frios (Sushi, Salpicão e Salada de maionese com camarão) todos apresentaram temperaturas inadequadas, expostos em temperaturas acima de 10°C, onde o Sushi apresentou médias de temperatura inicial (T1) de 16,6°C ( $\pm 6,6$ ), temperatura T2 de 13,9°C ( $\pm 3,2$ ) e temperatura T3 de 11,7°C ( $\pm 2,4$ ), já o Salpicão apresentou média T1= 22°C ( $\pm 3,3$ ), T2= 18,9 ( $\pm 1,6$ ) e a salada de Maionese com camarão apresentou T1=24,2 ( $\pm 4,6$ ), T2=21,9 ( $\pm 3,0$ ). Já nos pratos quentes (Baião de dois, Empadão de camarão, Feijão com caldo e Gratinado de Brócolis) as temperaturas iniciais das preparações estavam adequadas, porém passou por oscilações consideráveis do T2 para o T3 tornando-se inadequadas com temperaturas abaixo de 60°C. Onde as médias do Baião de Dois foram de T1= 64,9°C ( $\pm 6,3$ ), T2= 54°C ( $\pm 8,1$ ) e T3= 49,5°C ( $\pm 3,9$ ). Já as médias do Empadão de Camarão foram T1= 66°C ( $\pm 9,2$ ), T2= 58,6°C ( $\pm 5,7$ ). O Feijão com Caldo apresentou respectivamente T1= 64,3°C ( $\pm 5,4$ ), T2= 57,53°C ( $\pm 5,4$ ) e T3= 52,35°C ( $\pm 3,5$ ). Por fim, o Gratinado de Brócolis que apresentou média de temperaturas de T1= 63,9°C ( $\pm 9,5$ ), T2= 60,9°C ( $\pm 6,8$ ) e T3= 51,2°C ( $\pm 2,7$ ).

## Conclusão

Conclui-se que nenhuma das preparações frias atingiram a temperatura recomendada. Em relação às preparações quentes o Baião de dois e Feijão com caldo encontraram-se um maior declínio das temperaturas comparado aos outros pratos. Tornando-se alimentos com riscos de apresentarem contaminantes.

## Referências

- SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 2014. 7ª edição. 694p.
- HOBBS BC, Roberts D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela; 1998.
- STORCK CR, Dias MAMF. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em restaurantes self-services na zona urbana de Santa Maria. Nutrição em Pauta 2003 . 11(59) [Acesso em 14 Abril 2016]. Disponível em: [http://nutricaoempauta.com.br/lista\\_artigo.php?cod=111](http://nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=111)
- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 11 ed. São Paulo: ABERC, 2013.

**Palavras-chave:** Restaurante; Avaliação de temperaturas; Segurança alimentar

# MONITORAMENTO DAS TEMPERATURAS DE EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO A FRIO, DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR DA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

LARISSA SANTOS PEREIRA; FERNANDA COPATTI; MAIARA BATISTA; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*larissadarold@yahoo.com.br*

## Introdução

Os serviços de nutrição e dietética hospitalar devem possuir condições higiênico-sanitárias adequadas e fornecer refeições nutricionais balanceadas (REIS, 2015). Assim, para a conservação dos alimentos preparados em um serviço de alimentação, o emprego de baixas temperaturas visa diminuir a velocidade das reações químicas e enzimáticas e retardar ou inibir o crescimento dos microrganismos. A temperatura destaca-se, dentre os fatores extrínsecos que interferem no crescimento de microrganismo e na deterioração dos alimentos, deste modo, as altas temperaturas (acima de 60 °C) auxiliam na diminuição da carga microbiana e as temperaturas mais baixas (abaixo de 10 °C) podem retardar a multiplicação de micro-organismos deteriorantes e patógenos (ROCHA, 2014). Assim, a temperatura de armazenamento dos alimentos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, deve ser registrada e monitorada em uma planilha por colaborador devidamente capacitado, obtendo uma temperatura inferior a 5 °C nos alimentos refrigerados e -18 °C em alimentos congelados (BRASIL, 2004).

## Objetivos

Avaliar a temperatura de conservadores a frio de um serviço de nutrição e dietética hospitalar da região Noroeste do Rio Grande do Sul, e verificar sua conformidade em relação à legislação sanitária

## Metodologia

A verificação da temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento foi realizada durante os meses de janeiro e fevereiro de 2016 utilizando um termômetro digital de profundidade da marca Cap-Lab® com sensibilidade de -50 a 300 °C. Foram monitoradas três geladeiras, as quais armazenavam frutas, verduras, queijos, iogurtes, margarinas e sobremesas e, um freezer com carne bovina e de frango. As aferições das temperaturas dos equipamentos foram realizadas pelos colaboradores do serviço de nutrição durante a manhã e tarde e foram registradas em planilhas específicas de monitoramento de equipamentos.

## Resultados

A temperatura média dos três equipamentos de refrigeração avaliados foi de  $5,54 \pm 1,64$  °C. Salienta-se que a temperatura média destes equipamentos no período da manhã e tarde foram  $3,34 \pm 2,01$  e  $3,37 \pm 1,37$  °C, respectivamente. A média de temperatura do equipamento de congelamento (freezer) avaliado foi de  $-16,53 \pm 2,37$  °C, sendo que durante o período da manhã foi de  $-18,10 \pm 1,66$  °C e pela tarde foi de  $-14,96 \pm 2,04$  °C. Salienta-se que as temperaturas dos equipamentos foram aferidas no primeiro horário de cada turno.

## Conclusão

Conclui-se que as temperaturas dos conservadores a frio do serviço de nutrição e dietética hospitalar avaliado estão no limiar permitido pelas legislações sanitárias vigentes. Portanto, é propício, que haja um desenvolvimento de agentes patógenos, tais como *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, que podem ser responsáveis por surtos de doenças transmitidas por Alimento em preparações ofertadas em serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Referências

BRASIL, Resolução RDC ANVISA nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 set. 2004. Edição 1.

REIS, F.H. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Unimontes Científica**. v. 17, n. 2, 2015.

ROCHA, P. R. A. Conservação de produtos refrigerados e congelados expostos para a venda em supermercados da cidade de Palmas-TO. **Journal of Bioenergy and food Science**. v. 1, n. 2, p. 27-31, 2014.

**Palavras-chave: Armazenamento de alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Segurança e qualidade dos alimentos**

# MONITORAMENTO DE TEMPERATURA NO PROCESSO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL NO SUDOESTE DO PARANÁ

MAYARA LUVIZON; JAIR WYZYKOWKI; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*elis.fatel@uffs.edu.br*

## Introdução

Unidades Produtoras de Refeições é a definição atual para os estabelecimentos integrantes do segmento de alimentação fora do lar, sendo eles comerciais ou coletivos. Essas Unidades têm por objetivo fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária, além de satisfazer o cliente (ROSA e MONTEIRO, 2014). Mediante a necessidade de produção de alimentos em grande escala, o crescente aumento de refeições fora do domicílio vem aumentando de modo significativo em nível mundial, ocasionando uma incidência maior dos surtos de toxinfecções alimentares por microrganismos (BRASIL, 2010). Uma das principais responsabilidades dessas unidades é a inocuidade alimentar, sendo as boas práticas necessárias para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Onde a falta de controle do binômio, tempo e temperatura juntamente com as falhas na cadeia de produção podem permitir a sobrevivência de microrganismos ou toxinas, a proliferação de bactérias patogênicas e fungos. Tal alimento, se ingerido com quantidades suficientes de substâncias venenosas ou microrganismos patogênicos, podem causar as toxinfecções alimentares (BRASIL, 2008).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a temperatura no processo de produção e distribuição dos alimentos oferecidos em um Restaurante Comercial no Sudoeste do Paraná.

## Metodologia

O presente estudo caracteriza-se por ser de natureza qualitativa e quantitativa, de caráter descritivo, com fontes de informação de campo, com procedimentos de coleta de dados e temporalidade transversal. Durante 28 dias mensurou-se a temperatura dos equipamentos, sendo estes refrigerador, freezer e geladeira industrial e alimentos presentes em seu interior; temperatura ao término das preparações quentes (totalizando 17 preparações); bem como no início, durante e término da distribuição dos alimentos. As coletas foram realizadas com o auxílio de um termômetro digital infravermelho, onde considerou-se os valores recomendados pela RDC nº 216 e CVS 5/2013. Foram realizadas análises estatísticas através do programa "R", para análise dos dados de cocção e distribuição, onde realizou-se o teste t unilateral, considerando um nível de significância  $\alpha=0,05$ .

## Resultados

Verificou-se que apenas o freezer e seus alimentos possui valor médio ( $-3^{\circ}\text{C}$ ) adequado ao recomendado, porém os demais equipamentos e alimentos armazenados demonstraram estarem inadequados. Na etapa de cocção das preparações observou-se que apenas uma preparação (refogado) apresentou-se inferior a temperatura recomendada. Com relação a distribuição, os valores médios das preparações, demonstraram que no total de 17 preparações 10 (58,82%) encontraram-se adequadas e 7 (41,17%) encontraram-se a uma temperatura inferior ao recomendado.

## Conclusão

Concluiu-se que o monitoramento da temperatura durante os processos de produção e distribuição dos alimentos são fatores essenciais para a qualidade das refeições, visto que os resultados deste trabalho revelam um alto percentual de inadequações das temperaturas dos alimentos distribuídos.

## Referências

BRASIL. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Brasília: Ministério da Saúde; 2010. Disponível em: . Acesso em: 12 nov. 2015.

BRASIL. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais e alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. São Paulo: Centro de Vigilância Sanitária. Secretaria de Estado da Saúde, 2013. Disponível em: . Acesso em: 24 out. 2015.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para

Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: . Acesso em: 15 out. 2015.

BRASIL. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Água e Alimentos: Investigação de Surtos – Normas e Instruções. São Paulo: Centro de Vigilância Epidemiológica, 2008. Disponível em: . Acesso em: 13 nov. 2015.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Temperatura

# MONITORAMENTO DE TEMPO E TEMPERATURA DAS SOPAS SERVIDAS EM UM HOSPITAL ESCOLA DE GRANDE PORTE NA CIDADE DE CAMPINAS, SP.

ALINE RAMALHO DOS SANTOS; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

<sup>1</sup> PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas

*katiamr@puc-campinas.edu.br*

## Introdução

O controle do binômio tempo e temperatura no preparo dos alimentos, assim como na espera e na distribuição é uma estratégia que visa reduzir a proliferação de microrganismos, minimizando riscos de contaminação para garantia do oferecimento ao público alvo, de alimentos seguros (RICARDO; MORAES; CARVALHO, 2012).

## Objetivos

Monitorar a variação de temperatura nas diferentes etapas de distribuição das sopas servidas para pacientes em um hospital do município de Campinas-SP e identificar os principais fatores que influenciam esse resultado.

## Metodologia

Acompanhou-se a distribuição das sopas através de sistema centralizado (VIEBIG, 2016), em blocos alternados, durante o mês de setembro de 2015. Aferiu-se a temperatura no centro geométrico do recipiente, com um termômetro digital de espeto em 4 etapas: no início do porcionamento (E1); na saída do setor para distribuição (E2); no momento da entrega da primeira refeição (E3) e da última refeição (E4). O transporte ocorria tanto através de carros térmicos fechados (FE) quanto abertos (AB) (sem controle de temperatura). Os utensílios utilizados para o acondicionamento das sopas eram compostos por recipiente plástico isotérmico (convênios particulares) ou embalagens descartáveis (ED) (conveniados pelo Sistema Único de Saúde-SUS).

## Resultados

Durante as etapas E1, E2, E3 e E4 constatou-se os respectivos limites de temperatura e valores médios, obtidos em todos os blocos de internação: 71°C a 78,3°C (74,3°C e DP=2,66); 51,8°C a 64,2°C (60°C e DP=4,74); 50°C a 62°C (58,39°C e DP=4,32); 48,3°C a 54,5°C (51,79° e DP=2,44). Entre as fases analisadas, constatou-se que a maior redução de temperatura ocorreu dentro do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), na fase de porcionamento das refeições (entre E1 e E2), sendo justificada, pela permanência em temperatura ambiente das embalagens de sopa já porcionadas. Dados semelhantes em relação as etapas E1 e E2 foram encontrados por Monteiro et al. (2011), em hospital universitário. Ao analisar a variação de temperatura entre E2 e E4, estas reduziram 3,5°C (AB+ED) em 15 minutos e 13°C (AB+ED) em 35 minutos. No sistema FE, nas mesmas etapas, a redução foi de 4,2°C em 23 minutos e 6,7°C em 25 minutos. O tempo de distribuição variou em função da distância entre o SND e o bloco respectivo. Desde o início da montagem das bandejas até a distribuição para o último paciente nos diferentes blocos o tempo foi de 60 a 105 minutos. A temperatura de cocção das sopas mostrou-se adequada segundo a resolução 216 (BRASIL, 2004), pois no momento do início da distribuição a menor temperatura encontrada foi de 71°C, mas, ficou abaixo de 60°C no final da distribuição, independente do sistema de distribuição ou utensílio utilizado, embora não excedendo o tempo indicado pela lei (SÃO PAULO, 2016). Os fatores que influenciaram o tempo de distribuição foram: número de dietas servidas, habilidade do profissional responsável, distribuição realizada em conjunto ou individualmente e grau de complexidade de dietas no bloco de pacientes cirúrgicos.

## Conclusão

A avaliação das etapas de distribuição das refeições mostrou que, no momento do início do porcionamento a temperatura estava adequada mas caiu drasticamente durante a etapa seguinte. Essa fase do processo precisa ser revista para minimizar riscos relacionados à segurança do alimento. Pacientes hospitalizados podem apresentar redução no apetite e a temperatura dos alimentos está fortemente associada com aceitação da alimentação.

## Referências

MONTEIRO T. H.; SANTOS R. de S.; JAPUR C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Determination of temperature variation during the individual steps of the production of hospital diets of modified consistency. *Nutrición Hospitalaria*, Madrid, v.26, n.3, p. 488-494, 2011.

VIEBIG, R. F. Gestão de unidades de alimentação e nutrição hospitalar. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2016. p.195-207.

SÃO PAULO (Estado). Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado, São Paulo, SP, 19 abr. 2013; Seção 1, p.32-35.

BRASIL. Resolução RDC nº 216 de 15 de set. 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.

RICARDO, F. O.; MORAES, M. P.; CARVALHO, A. C. M. S. Controle de tempo e temperatura na produção de refeições de restaurantes comerciais na cidade de Goiânia-GO. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v.7, n.2, p. 85-96, 2012.

**Palavras-chave:** Serviços de dietética; Sistema de distribuição no hospital; Assistência ao paciente; sopas

# MOTIVOS PARA FREQUENTAR OU NÃO O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: RELATO DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA BRASILEIRA

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; AMANDA DA SILVA FRANCO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*patriciapp@globo.com*

## Introdução

A Universidade do Estado do Rio de Janeiro foi pioneira na implantação do sistema de cotas em 2003 e, como medida promotora da permanência dos estudantes, foi inaugurado, em 2011, o Restaurante Universitário (SOUSA; PORTES, 2011). Ele funciona de segunda a sexta-feira, das 11 às 14h (almoço) e das 17 às 20h (jantar), servindo em média 3.100 refeições diariamente. O cardápio servido na rotina do restaurante contempla: entrada: composta por três tipos de saladas; prato proteico principal ou opção equivalente; guarnição: combinando com o prato principal, predominantemente à base de hortaliças; acompanhamento: arroz branco, arroz integral e feijão; sobremesas: em dois dias da semana, é oferecida opção de doce ou fruta e, nos demais, é oferecido um tipo de fruta; e bebidas: refresco de frutas, café e chás com ou sem adição de açúcares e água filtrada. Na execução do cardápio, são usados somente alimentos in natura, não sendo permitido o uso de alimentos ultraprocessados (MONTEIRO et al., 2016).

## Objetivos

Descrever os motivos de estudantes para frequentar ou não o restaurante universitário da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo seccional com o universo de graduandos da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ingressantes no primeiro semestre de 2011 no campus principal realizado um ano após a implementação do restaurante universitário (n=1131). Utilizou-se questionário autopreenchido que contemplou o registro, pelo estudante, se costumava ou não frequentar o restaurante universitário e os motivos para frequentá-lo (preço, praticidade de acesso, qualidade da comida, quantidade da comida servida, variedade da comida, bom atendimento, curiosidade, entre outros) e para não frequentá-lo (fila grande, não gosta da comida, horário de aula não é compatível com os horários do restaurante universitário, prefere comer em casa, prefere trazer de casa, prefere comer no entorno da universidade, entre outros). As opções de resposta não eram excludentes. Os dados foram analisados com base em frequências percentuais simples. Os indivíduos estudados aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Do total estudado, 66,6% relataram que costumavam frequentar o restaurante universitário. Os principais motivos referidos para frequentá-lo foram: preço (77,7%), qualidade da refeição (51,3%), variedade da refeição (28,8%), praticidade de acesso (28,2%) e quantidade da refeição (10,9%). Bom atendimento, curiosidade e conhecer pessoas também foram citados. Por outro lado, o horário de aulas não compatível com o de funcionamento do restaurante (41,3%), a fila de espera para se servir (33,1%), a preferência por fazer a refeição em casa (21,4%), não ter o cartão de acesso (16,1%), além de outros motivos (preferir trazer de casa e/ou comer em outro lugar na universidade ou em seu entorno) foram citados como razões para não frequentar o restaurante universitário.

## Conclusão

O preço e a qualidade das refeições foram os principais motivos alegados pelos estudantes para frequentar o restaurante, ao passo que o horário de aulas não ser compatível com o de funcionamento do restaurante e a fila de espera para se servir foram apontados como uma barreira para o acesso a ele. Esses resultados apontam, por um lado, a boa aceitação do restaurante universitário pelos estudantes e, por outro, a necessidade de maior adequação entre o horário das aulas e o de seu funcionamento e de melhorias em seu fluxo de atendimento para que possa atender um número ainda maior de estudantes.

## Referências

Sousa LP, Portes EA. As propostas de políticas/ações afirmativas das universidades públicas e as políticas/ações de permanência nos ordenamentos legais. *Rev Bras Estud Pedagog* 2011; 92(232):516-541.

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB et al. (2016) NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health]. *World*



Nutrition 7 (1-3), 28-38.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Restaurante universitário; Estudantes

# O CECANE COMO PARCEIRO NA CAPACITAÇÃO DE CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM BUSCA DA CONSOLIDAÇÃO DAS EXECUÇÕES DO PNAE

AMANDA GABRIELA ARAUJO DA SILVA; ERIKARLA BARACHO AVELINO; JÚLIA CAROLINA SOUZA DE MACEDO;  
NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; GIDYENNE CHRISTINE BANDEIRA SILVA DE MEDEIROS

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*ag.amandagabriela@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável, abrangendo atualmente mais de 42 milhões de escolares (BRASIL, 2009; BRASIL, 2015). Com o decorrer dos anos o programa obteve muitas conquistas, dentre elas a instituição dos CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e a criação dos CECANE (Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar), através de parcerias entre o FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) e as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), com o intuito de consolidar a política de segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar (BRASIL, 2015).

## Objetivos

Relatar a experiência de capacitações sobre a execução do PNAE, realizadas pelo CECANE-UFRN com conselheiros de alimentação escolar do RN, a fim de contribuir na participação do CAE no acompanhamento e fiscalização do PNAE.

## Metodologia

Foram realizadas seis (6) capacitações em municípios pólos (João Câmara, Caicó, Nova Cruz, Mossoró, Umarizal, Natal), no período de setembro a novembro de 2015, sendo convidados os CAEs de cento e oito (108) municípios. Os conteúdos programáticos abordados na capacitação foram: Noções sobre Segurança Alimentar e Nutricional; Histórico e Panorama atual do PNAE; Controle Social, competências e atribuições do CAE; Compra de Alimentos; Prestação de Contas; Noções sobre cardápio; Elaboração do plano de ação do CAE; e Diálogo e articulação com os outros atores do PNAE. Sobre alguns temas abordados foram utilizadas dinâmicas, a fim de criar um ambiente de aprendizado capaz de estimular os participantes a expressarem suas opiniões, estratégias de ação e criatividade. Os participantes receberam um questionário de avaliação da capacitação, com as seguintes perguntas: 1) Como você avaliaria o seu conhecimento sobre o PNAE antes da capacitação?; 2) Como você avaliaria o seu conhecimento sobre o PNAE após a capacitação?. As respostas poderiam ser dadas em uma escala de 1 a 5, onde 1 correspondia a “péssimo” e 5 a “excelente”, não sendo necessário a identificação no questionário.

## Resultados

Nas 6 capacitações realizadas estiveram presentes 246 conselheiros de 101 municípios do estado. Foi verificada a falta de adesão de alguns conselheiros, devido a fatores, como: falta de apoio de seus respectivos municípios, falta de interesse na capacitação, bem como as dificuldades de contato e divulgação junto a este público. Após análise dos questionários verificou-se que, sobre o conhecimento do PNAE antes da capacitação 15% dos participantes responderam possuir péssimo conhecimento; 12% consideraram como ruim; 25% consideraram seu conhecimento regular; 33% consideraram bom, e apenas 10% consideraram excelente. Sobre o conhecimento após a capacitação, 2% consideraram péssimo, 4% como ruim, 9% regular; 29% avaliaram como bom e 56% dos participantes consideraram excelente, opção 5. A ação desenvolvida pelo CECANE-UFRN pode ser considerada satisfatória, visto que, foram atingidos os objetivos do produto proposto, fomentando o funcionamento adequado do PNAE nos municípios alcançados.

## Conclusão

As capacitações realizadas pelo CECANE contribuíram para um nivelamento do grau de informações e conhecimentos entre os conselheiros de alimentação escolar, além disso, promoveu um fortalecimento das ações dos CAE, no RN.

## Referências

BRASIL. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar**. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2015.

BRASIL. Lei nº 11947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa**

**Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.** Brasília, DF.

**Palavras-chave:** PNAE; CAE; Controle Social

# O NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE HOTÉIS E O DIREITO DO CONSUMIDOR

LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; LUCIA FRANÇA SANTOS; ROSÂNGELA BANHARO DA SILVA;  
SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MARIA ARLETTE SADDY

<sup>1</sup> CRN-4 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, <sup>2</sup> UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

*coordtec@crn4.org.br*

## Introdução

O nutricionista vem conquistando espaços significativos como responsável técnico no ramo de hotelaria em diversos estados brasileiros. Paralelamente, houve ampliação de exigências de órgãos de fiscalização para garantir o direito do consumidor por uma alimentação segura do ponto de vista sanitário.

## Objetivos

Desenvolver um instrumento de trabalho visando subsidiar o nutricionista para o cumprimento das exigências de órgãos de fiscalização (Delegacia do Consumidor, Autarquia de proteção e defesa do consumidor e Vigilância Sanitária); realizar visitas fiscais a nutricionistas de hotéis com a finalidade de orientá-los quanto à adequação de seus procedimentos técnicos às normas vigentes e às suas atribuições, estimulando-os à busca de autonomia técnica e condições de trabalho adequadas.

## Metodologia

Instituiu-se um grupo de trabalho (GT) formado por conselheiras e funcionárias do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4), representante da Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro e nutricionista com experiência na área, para o desenvolvimento das seguintes ações: pesquisa à legislação federal, e estadual e municipal do Rio de Janeiro; consulta aos órgãos de fiscalização sobre suas atribuições e legislação específica; encontro com nutricionistas da área para trocar experiências e conhecer os desafios enfrentados por esses profissionais; elaboração de material orientador que dispõe as normas legais e administrativas pertinentes à fiscalização de alimentos do município do Rio de Janeiro em hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares; preparação das fiscais do CRN-4 para realização de visitas orientadoras e entrega do material a nutricionistas.

## Resultados

Durante o encontro com os nutricionistas da área, estes se mostraram bastante receptivos e puderam opinar acerca das informações a serem incluídas no material orientador. A primeira versão do material elaborado sob forma de cartilha intitulada "O nutricionista em alimentação coletiva e o direito do consumidor" constou de 15 páginas divididas nas seguintes sessões: introdução; breve histórico sobre a legislação de alimentos; competências dos órgãos de fiscalização; legislação federal, estadual e municipal relacionadas a alimentos; procedimentos normatizados para hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares e legislação profissional. Foram impressos 150 exemplares para serem distribuídos nas visitas. No período de 26 de junho a 18 de julho de 2014, 30 hotéis localizados em bairros da zona sul, oeste e centro do Rio de Janeiro foram visitados. Havia nutricionistas responsáveis técnicos em 100% dos locais.

## Conclusão

O instrumento de trabalho desenvolvido foi considerado muito útil pelos nutricionistas, que se julgaram mais preparados para adequar seus procedimentos técnicos às normas vigentes e dialogar com representantes dos órgãos de fiscalização após as visitas do CRN-4. A partir das sugestões e dúvidas levantadas durante as visitas, em setembro de 2014 foi elaborada a segunda versão da cartilha, contendo 19 páginas, com as mesmas sessões, porém com acréscimo ou supressão de legislação. Posteriormente, tornou-se uma publicação digital disponibilizada nos canais de comunicação do CRN-4.

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Brasília, DF; 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição

das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, DF; 2005.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; direito do consumidor; hotéis; nutricionista; segurança alimentar

# O OLHAR DO EDUCANDO E DO EDUCADOR SOBRE AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DESENVOLVIDA COM MULHERES DO RECANTO DAS EMAS/DF

LUIZA LIMA TORQUATO; ELISABETTA GIOCONDA IOLE GIOVANNA RECINE

<sup>1</sup> OPSAN/UNB - Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília

*lu.torquato@gmail.com*

## **Introdução**

A Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada uma das estratégias fundamentais para prevenir e controlar os problemas alimentares e nutricionais contemporâneos e promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Contudo, evidencia-se um hiato entre as teorias e as formulações das políticas públicas da área e as ações desenvolvidas em âmbito local. Essa situação, associada ao lançamento do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012), e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), motivou o desenvolvimento de uma pesquisa-ação planejada e executada com a participação ativa dos sujeitos envolvidos, à luz dos princípios e diretrizes desses documentos que orientam a prática profissional.

## **Objetivos**

Analisar a percepção dos educandos e educadores sobre o processo de ensino-aprendizagem e as repercussões da ação de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvida com mulheres na cidade do Recanto das Emas/DF

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo de caso de abordagem qualitativa conduzido com 13 educandas e 4 educadoras que participaram da ação de Educação Alimentar e Nutricional. Foram realizadas entrevistas individuais do tipo semiestruturada que foram manualmente transcritas e analisadas por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin (1977). Os resultados foram organizados em categorias, sintetizados e interpretados. Destaca-se que todos os participantes preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília sob o parecer nº 1.178.760.

## **Resultados**

Pode-se avaliar pelas percepções das participantes que a ação educativa contribuiu fortemente para o despertar de uma consciência crítica e holística sobre a alimentação e saúde, possibilitando que as educandas se percebessem como protagonistas de suas realidades e capazes de adotar atitudes proativas de autocuidado e transformação do ambiente. As repercussões da ação envolveram mudanças de hábitos alimentares (preferências por alimentos mais frescos/naturais e menos processados, utilização de técnicas de preparo mais saudáveis, busca pela variedade e equilíbrio) e contribuíram para a ressignificação da alimentação, da saúde e da vida em si. As educadoras, nesse contexto, enfatizaram a importância de ir para o campo, de entender as demandas e necessidades locais, da escuta sensível, do diálogo horizontal, do afeto, bem como, do trabalho em equipe multiprofissional e multidisciplinar pautado na colaboração, confiança e ética para o desenvolvimento de ações educativas na área.

## **Conclusão**

Os achados revelam um grande potencial do processo de ensino-aprendizagem adotado e apontam que utilizar metodologias ativas e participativas baseadas nos princípios e diretrizes dos documentos que orientam a prática podem contribuir com a ressignificação das relações das educandas com a comida, saúde, família e ambiente, propiciando a ação e o protagonismo em prol da alimentação adequada e saudável.

## **Referências**

BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. Lisboa, Portugal: Edições 70, LDA; 1977.

BRASIL. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Ministério da Saúde. Brasília: Editora MS; 2014.

BRASIL. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas*. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. 1 ed. Brasília; 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação Adequada e Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Educação em Saúde; Mulheres; Promoção da Saúde

# O SABER EMPÍRICO DAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DA MANDIOCA PELA POPULAÇÃO INDÍGENA

RÚBIA CAROLINE INGLIS FAVACHO; KATIA DE SOUZA ROCHA; YONE DA SILVA

<sup>1</sup> UVA - Universidade Veiga de Almeida, <sup>2</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense  
*ru\_favacho@hotmail.com*

## Introdução

O primeiro registro sobre a mandioca (*Manihot esculenta*) está na carta de Pero Vaz de Caminha (1500) onde já se percebe a importância da raiz na alimentação coletiva dos nativos. Enfatizando esse conhecimento na influência das pesquisas atuais.

## Objetivos

O presente estudo, tem como objetivo evidenciar o conhecimento empírico da população indígena sobre as qualidades nutricionais da mandioca (*Manihot esculenta*) relatada em textos científicos da atualidade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão, onde foi utilizado como critério de inclusão artigos, publicados no período 2002 a 2016, além de livros e registros históricos de quaisquer períodos, como base de dados utilizou-se a *SCIELO* e, os seguintes descritores: mandioca, indígena, ácido cianídrico.

## Resultados

A análise feita nos artigos e livros constata o saber empírico das qualidades energéticas da mandioca pelos indígenas “as raízes de aipim e mandioca, que servem de principal alimento aos selvagens, são também utilizadas no preparo de sua bebida usual. (LÉRY, 1889). Nos dias atuais, estudos científicos confirmam essas propriedades “Caracteriza-se num alimento de alto valor energético, contém fibras e alguns minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e ferro” (DIAS, L.; LEONEL, M, 2006). Os nativos utilizavam desse saber para diferenciar a composição das diversas raízes. “Quanto à raiz do aipim, não só se presta para ser transformada em farinha, mas ainda para ser assada inteira na brasa ou no fogo. O mesmo não se pode fazer com a raiz da mandioca, que só serve para farinha sendo venenosa quando preparada de outro modo”. (LÉRY, 1889). Correlacionando com os saberes atuais “A mandioca é considerada a espécie cianogênica de maior importância no Brasil (AMORIM et al., 2006, apud, OLIVEIRA, et al., 2012). Os conhecimentos adquiridos hoje tiveram como base os saberes indígenas. As técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permanecem ainda rudimentares. No entanto, a classificação e cultivo das várias espécies assim como de sua transformação em alimento, exige cuidados e saberes específicos que, transmitidos através das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras. (PINTO, et al., 2002).

## Conclusão

O estudo identificou uma correlação dos saberes empíricos da população indígena com os conhecimentos descritos em artigos científicos, sobre as características e formas de manuseio da mandioca, possibilitando assim, crer, que qualquer estudo relacionado a esse tema, deve-se buscar a história antropológica, pois a mesma é de riqueza extrema de informação.

## Referências

CAMINHA P, V de. Carta 1500.

LÉRY, J de. **Viagem à Terra do Brasil**. Itatiaia;, 1889

DIAS, L. T; LEONEL, M. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, n. 4, p. 692-700, 2006.

PINTO, M, D, N. **Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural** - FUNARTE - Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

OLIVEIRA, N, T, O. et al.. Ácido cianídrico em tecidos de mandioca em função da idade da planta e adubação nitrogenada. **Pesq. agropec. bras.** v.47, n.10, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação; Indígena; Mandioca

# OFICINA CULINÁRIA COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PROMOÇÃO DE SAÚDE EM UMA OBRA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA – MG

JÉSSICA MARINHO PEDRO; CAROLINA VARGAS DE OLIVEIRA; LARISSA LOPES MACHADO; ANA LIVIA DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> OSSC - Obra Social Santa Catarina de Juiz de Fora  
*jessicanutricao7p@gmail.com*

## Introdução

A oficina culinária é uma importante estratégia de educação nutricional, onde através de um processo educativo, o profissional de saúde possibilita ao participante o contato com antigas e novas receitas, a troca de experiência, a cultura, a vivência e favorece a utilização dos alimentos em suas inúmeras possibilidades, estimulando a criatividade de cada um (BOOG, 2004). Desse modo, diante dos hábitos alimentares irregulares que muitos se encontram e da falta de conhecimento a cerca da nutrição, esse processo educativo tem grande valia, pois auxilia na promoção de saúde e torna os indivíduos autônomos em suas práticas e escolhas alimentares saudáveis.

## Objetivos

Promover a promoção de saúde através de Educação Alimentar e Nutricional com a estratégia de oficinas culinárias em uma Obra Social do município de Juiz de Fora – MG, abordando grupo de alimentos, a importância da alimentação saudável na prevenção de doenças crônicas, escolhas alimentares, manipulação e preparações corretas dos alimentos.

## Metodologia

Os critérios de seleção dos participantes foram: ser morador do bairro Jardim Casa Blanca e adjacências, encaixar no perfil socioeconômico exigido pela obra social, apresentar idade maior que 18 anos. Foi realizada uma oficina culinária abordando o grupo das leguminosas. A oficina contou com três partes: dinâmica de acolhimento, prática culinária e avaliação da atividade proposta. No acolhimento as facilitadoras reuniram os participantes e ocorreu uma apresentação e explicação da oficina. Após a apresentação, iniciaram uma conversa a fim de testar o conhecimento dos participantes sobre o assunto. Foram distribuídos materiais com informações sobre leguminosas e orientações sobre a importância do seu consumo. Em uma segunda etapa, receberam uma folha com receitas contendo leguminosas e a preparação que realizariam no dia, dividiram-se e confeccionaram o bolo mulatinho, utilizando o feijão preto, seguindo passo-a-passo da receita.

## Resultados

Os resultados foram obtidos por meio de relatos de experiências orais dos participantes e de avaliações observacionais durante o desenvolvimento das oficinas. A oficina de leguminosas contou com cinco participantes, que atestaram em plenitude que a oficina serviu de grande aprendizado, levando conhecimento e contribuindo para uma alimentação mais saudável e variada. Além disso, para os participantes, serviu como um momento de interagir com outras pessoas, trocar experiências e se sentirem mais felizes cozinhando, alcançando resultados positivos. De forma geral, foi possível observar por meio da oficina, o resgate das praticas culinárias, das diversas culturas no ato de cozinhar, através da troca de experiência e conhecimento entre os participantes e as facilitadoras. Desse modo, a oficina culinária contribuiu para a transformação de hábitos alimentares mais saudáveis e melhor desenvolvimento com trabalho em equipe.

## Conclusão

De forma geral, pode-se concluir que a vivência culinária proporcionou aos participantes a inclusão, a integração, à troca de saberes e o desenvolvimento de novas práticas no ato de cozinhar, despertando assim, o desejo pela culinária e alimentação saudável, auxiliando a melhoria a e qualidade de vida. Desse modo, o nutricionista deve se atentar a relevância da oficina culinária para educação alimentar e nutricional, pois por meio dessa ferramenta é possível transferir de maneira dinâmica e interativa o conhecimento e a informação, como também a pratica do trabalho em grupo e troca de experiência.

## Referências

AFONSO, L. Oficinas em dinâmica de grupo: um método de intervenção psicossocial. In: AFONSO, L. (Org). Oficinas



em dinâmica de grupo: um método de intervenção psicossocial. São Paulo: Casa do Psicólogo, p.09-62, 2006.

AUGUSTO, V G. et al. Promoção de saúde em unidades básicas: análise das representações sociais dos usuários sobre a atuação da fisioterapia. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v16, n.1, p957-963, 2011.

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: por que e para quê?. São Paulo: Jornal da Unicamp, Campinas, 2º ed., p. 2, ago. 2004.

CAMOSSA, A. C. A., et al. Educação nutricional: uma área em desenvolvimento. *Alimentação e Nutrição*, Araraquara, v16, n.4, p 349-354, 2005

CASTRO, I. R. R., et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, nov./dez. 2007.

DIEZ-GARCIA, R. W; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):91-98, 2011.

FIGUEIREDO, S. M. et al. Oficinas de culinária aplicadas na promoção da alimentação saudável através do aproveitamento integral de alimentos. *Revista e-Scientia*, Belo Horizonte, v3, n. 1, p. 39-48, 2010.

**Palavras-chave:** Oficina Culinária; Educação Alimentar; Promoção de Saúde; Leguminosas

# OFICINAS DE ARTE CULINÁRIA SAUDÁVEL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA; ANA CLARA MARTINS E SILVA CARVALHO; ANA PAULA PERILLO FERREIRA CARVALHO; INAIANA MARQUES FILIZOLA VAZ; BARBARAH GREGÓRIO DE ARAÚJO SOUZA

<sup>1</sup> UFG, HC - Universidade Federal de Goiás, Hospital das Clínicas

*thaisanut@yahoo.com.br*

## Introdução

A educação nutricional encontra-se inserida no campo da educação em saúde, neste contexto o foco de suas ações é a difusão de informação sobre os benefícios e malefícios de alimentos e nutrientes (BOOG, 1997). Assim, a culinária pode ser um meio de proporcionar vivência e reflexão sobre as relações entre alimentação, cultura e saúde. Isso porque este tema supera o caráter biológico que marca o discurso sobre alimentação saudável e contribui para o resgate da prática de cozinhar como atividade a ser valorizada, na perspectiva do cuidado individual e o cuidado com o outro (POULAIN; PROENÇA, 2003). Esta prática facilita a adesão às orientações nutricionais, a manutenção de peso saudável e a incorporação no cotidiano dos conceitos de alimentação saudável (CASTRO et al., 2007).

## Objetivos

O objetivo deste projeto foi provocar nos participantes motivação, reflexão, aprendizado conceitual, estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias e instrumentalização para as escolhas e práticas alimentares saudáveis.

## Metodologia

Trata-se de um projeto de extensão direcionado à comunidade de um Hospital Universitário. O projeto foi executado em módulos com carga horária teórica e prática de oito horas cada, divididos nos seguintes temas: Módulo 1 - Boas práticas na manipulação de alimentos e elaboração de cardápio saudável; Módulo 2 – Arte culinária de alimentos saudáveis; e Módulo 3 – Preparações para intolerâncias e alergias alimentares. Os módulos foram realizados na forma de oficinas educativas denominadas “Oficinas de Arte Culinária”, ministradas no laboratório de Técnica Dietética de uma Universidade do Centro Oeste. As oficinas foram conduzidas a partir do roteiro descrito abaixo: 1- Breve exposição teórica sobre os conceitos e temas do módulo, utilizando a técnica de preleção dialogada e projetor multimídia; 2- Apresentação das receitas que foram preparadas no módulo; 3- Disponibilização dos ingredientes para a execução das preparações; 4- Distribuição dos participantes em grupos por bancada de trabalho; 5- Definição de instrutor para cada grupo, para orientação das técnicas de preparo e esclarecimento de dúvidas ; 6- Execução das receitas por grupo; 7- Apresentação dos pratos preparados por cada grupo; 8- Explicação dos instrutores sobre o valor nutricional, ressaltando o que é saudável em cada preparação; 9- Degustação dos pratos pelos participantes; 10- Avaliação do módulo, por meio de questionário estruturado.

## Resultados

O projeto aconteceu em 2015 com participação de servidores da Universidade, acadêmicos e comunidade. O primeiro módulo contou com 7 participantes, o segundo 10 e o terceiro 14. Avaliaram o primeiro 6 participantes (85,7%), 5 o segundo (50%) e 11 o terceiro (78,6%). Todos os itens (conteúdo, forma de abordagem, desempenho dos instrutores, estrutura e material didático) foram avaliados nos três módulos como bom, muito bom e ótimo, ou seja, atingiu-se mais de 60% de avaliações positivas. Os participantes relataram nas avaliações que as oficinas geraram motivação, aprendizagem de novas habilidades, reflexão sobre alimentação saudável, e possibilidades de melhorar a alimentação da família.

## Conclusão

As oficinas atingiram a meta de levar conhecimentos sobre alimentação e saúde à comunidade, o que proporciona o desenvolvimento de habilidades culinárias que devem facilitar as escolhas alimentares desses indivíduos.

## Referências

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Revista de Nutrição, Campinas, v. 10, n. 1, p. 5-19, 1997.

CASTRO, I. R. R.; SOUZA, T. S. N.; MALDONADO, L. A.; CANINÉ, E. S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, S. A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-

588, 2007.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; Culinária; Educação em saúde

# PEGADA HÍDRICA NO CONSUMO PER CAPITA DE ALIMENTOS NO BRASIL

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; VANUSCA DALOSTO JAHNO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> FEEVALE - Universidade Feevale

*vjs.nut@terra.com.br*

## Introdução

O conceito de sustentabilidade ambiental vem ganhado destaque no contexto de como o ser humano tem se utilizado dos recursos naturais. A água é um recurso fundamental para a produção de alimentos e também de refeições. No contexto dos alimentos, a água é indispensável na produção agrícola e pecuária. A Pegada Hídrica (PH) é definida como uma medida de consumo do volume direto e indireto da água utilizada nos processos compreendidos da produção a utilização de um bem ou serviço ao longo da cadeia produtiva (Yu et al,2010).

## Objetivos

Quantificar a pegada hídrica contida no consumo alimentar médio per capita de alimentos fora do lar pela população brasileira.

## Metodologia

Estudo transversal quantitativo com utilização de banco de dados oficiais. Com base na Tabela 1.1 da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-09 (IBGE, 2010) foram selecionados os alimentos consumidos por aquisição in natura. Para o cálculo da PH foram utilizados como referência os dados sobre a água virtual de Mekonnen e Hoekstra (2011) para os produtos de origem vegetal e de Hoekstra (2010) para os de origem animal. No software Microsoft Excel® foi desenvolvida uma tabela para o cálculo dos per capitas da PH dos alimentos.

## Resultados

Da seleção dos alimentos, 20 foram de origem vegetal, agrupados da seguinte forma: 1) folhosos e hortaliças (seis): alface, couve, repolho, abóbora, tomate e batata inglesa). 2) frutas (oito): abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, melancia e tangerina; 3) grãos, farinhas e derivados (seis): arroz, milho, feijão, farinha de mandioca, massas e pão). Os produtos de origem animal totalizaram seis itens: carnes bovina, suína e de aves; ovos; leite integral e queijos. Os resultados encontrados apontaram um consumo diário per capita de 517,4 gramas (g) de alimentos e uma PH de 1992 litros ao dia (L/dia). Dessa quantidade, os produtos de origem vegetal corresponderam a 68,8% do total em gramas (356 g) e implicaram em 721,6 L/dia (36,2%) da PH. Por sua vez, os alimentos de origem animal representaram 1270,4 L/dia (63,8%) da PH para o consumo de 161,4 g/dia. Estudo de Strasburg e Jahno (2015) que avaliou cardápio quinzenal em um restaurante universitário identificou que os produtos de origem vegetal corresponderam a 65,5% do total de matéria prima em quilogramas, mas apenas 22,1% da PH. Nesse mesmo estudo, a média per capita da PH do cardápio foi de 2099,1L/dia, sendo que os produtos de origem animal foram responsáveis por 77,9% desse total.

## Conclusão

Estudos sobre a avaliação dos hábitos de consumo alimentar da população são de fundamental importância, tanto sob os aspectos nutricionais, quanto também para se estimar os impactos ambientais decorrente dos alimentos utilizados.

## Referências

HOEKSTRA, A. Y. The water footprint: water in the supply chain. The environmentalist, 1 Mar 2010, issue 93. Source: Water Footprint Network. Acesso em 14 jul 2013. Disponível em: <http://www.waterfootprint.org>

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.

MEKONNEN, M. M.; HOEKSTRA A. Y. The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop Products. Hydrol. Earth Syst Sci., v. 15, p. 1577-1600, 2011. doi: 10.5194/hess-15-1577-2011

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Sustentabilidade de cardápio: avaliação da pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário. Rev. Ambient. Água. 10 (4). 903-914. 2015. ISSN 1980-993X. <http://dx.doi:10.4136/ambiagua.1664>

YU, Y.; HUBACEK, K.; FENG, K.; GUAN, D. Assessing regional and global water footprints for the UK. *Ecological Economics*, v. 69, p. 1140-1147, 2010.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ecolecon.2009.12.008>

**Palavras-chave:** consumo de alimentos ; impactos ambientais ; pegada hídrica.

# PERCEPÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR EM ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL

BEATRIZ MELO DE CARVALHO; TAMARA SOARES DE OLIVEIRA ARARIPE; BRUNO DE SOUSA ALMEIDA; LÍDIA MARIA FONTELES CÂNDIDO; PAULO CÉSAR ALMEIDA

<sup>1</sup> UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

*beatrizmello1216@gmail.com*

## Introdução

Fatores comuns que contribuem para surtos de doenças transmitidas por alimentos incluem falta de higiene pessoal, alimentos de fontes inseguras e cozimento inadequado (SANLIER, 2009). As crianças são mais susceptíveis a essas doenças, devido ao seu menor peso corporal e sistema imunológico imaturo. Logo, manipuladores de alimentos nas escolas têm a responsabilidade de assegurar a produção de alimentos seguros, por meio do conhecimento de técnicas corretas, como higienização das mãos e utilização de luvas (TAN et al., 2013).

## Objetivos

Determinar o conhecimento de manipuladores de alimentos de escolas de tempo integral sobre boas práticas na manipulação de alimentos.

## Metodologia

Estudo de caráter transversal e descritivo realizado no município de Fortaleza, Ceará em cinco escolas de tempo integral. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o nº 1.396.744. A coleta de dados ocorreu de fevereiro a março de 2016. Os manipuladores de cada escola responderam um questionário com 10 perguntas objetivas, dividido em questões socioeconômicas e de boas práticas de manipulação de alimentos: como deve ser o descongelamento, a higienização de alimentos e onde encontram-se os microorganismos.

## Resultados

Foram 19 manipuladoras, faixa etária entre 21 a 76 anos com média de 43 anos. Dentre estas 63,2% afirmaram ter o ensino médio completo e 78,9% apresentou um razoável nível de acertos. Em relação às respostas das questões de conhecimento em boas práticas, 84,2% afirmou que os microorganismos podem ser encontrados em todos os lugares, 87,5% que se deve esperar a comida quente esfriar para guardá-la na geladeira, e 73,7% que o modo correto de como deve-se higienizar os alimentos, no caso de frutas e verduras consumidos crus, é deixar de molho em uma bacia com água e água sanitária, enquanto que 26,3% afirmou lavar apenas em água corrente. Referente ao descongelamento dos alimentos com segurança, 73,7% relatou que o descongelamento deve iniciar no dia anterior, com a retirada dos alimentos do congelador para o refrigerador, completado a operação no dia seguinte deixando o alimento embalado e debaixo de água corrente potável. Já em relação ao costume de ler a informação nutricional e a data de validade nos rótulos de alimentos industrializados antes de comprá-los, 68,4% relataram verificar a data de validade e que liam as informações nutricionais, 26,3% relataram apenas verificar a data de validade.

## Conclusão

Concluiu-se que a maior parte dos manipuladores apresentaram conhecimento adequado a respeito de como se deve proceder em uma cozinha de escola para garantir a sanidade dos alimentos que são ofertados aos escolares. Entretanto, faz-se necessário abordar esse tema em capacitações, por um profissional como o nutricionista, para reforçar os cuidados e atualizar os conhecimentos dos manipuladores.

## Referências

- SANLIER, N. The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers. **FoodControl**, v. 20, n. 6, p. 538-542, 2009.
- TAN, S. L.; BAKAR, F.A.; KARIM, M.S.A.; LEE, H.Y.; MAHYUDIN, N.A. Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). **FoodControl**, v. 34, p. 428- 435, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Programas e Políticas de Alimentação; Segurança Alimentar e Nutricional

# PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO AS ALEGAÇÕES DE CASEIRO, TRADICIONAL E OUTRAS SIMILARES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

JÉSSICA MÜLLER; PAULA LAZZARIN UGGIONI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*jessicam.nutri@gmail.com*

## Introdução

Ao longo das últimas décadas as práticas alimentares sofreram alterações, como o aumento no consumo de alimentos industrializados (DIEZ-GARCIA, 2003; MONTEIRO; CANNON, 2012). Em paralelo houve valorização de alimentos tradicionais ou locais pelos consumidores e maior apoio político dado à produção desses alimentos (VANHONACKER et al., 2010). Alegações como caseiro, tradicional e outras similares vem sendo inseridas nos rótulos de alimentos comercializados no Brasil, contudo não estão previstas na legislação vigente. Segundo a RDC nº 259/2002, os rótulos dos alimentos não devem conter denominações ou ilustrações que possam induzir o consumidor a erro em relação à verdadeira natureza, composição, procedência ou qualidade, além de não atribuir propriedades que não possam ser demonstradas (BRASIL, 2002).

## Objetivos

Investigar a percepção de consumidores adultos da grande Florianópolis (SC) em relação aos alimentos industrializados com alegações de caseiros, tradicionais e outras similares.

## Metodologia

Foi realizado um grupo focal conduzido por uma moderadora e acompanhado por duas pesquisadoras observadoras. O grupo foi guiado por meio de um roteiro semiestruturado com perguntas relacionadas a quatro alegações comumente encontradas nos painéis frontais de alimentos industrializados de um estudo censitário realizado em um supermercado de Florianópolis (caseiro, tradicional, original e idade da marca). Para auxiliar na discussão foram utilizadas embalagens reais de alimentos industrializados com as alegações. Para inclusão nos grupos os participantes deveriam ser adultos, moradores da grande Florianópolis, realizar compras em supermercados e não ter formação em nutrição. Deveriam concordar com a pesquisa e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A conversa foi gravada, transcrita em *verbatim* e submetida a análise de conteúdo (BARDIN, 2010). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

## Resultados

Seis indivíduos entre 21 e 56 anos participaram da pesquisa, sendo quatro do sexo feminino. Segundo os participantes, “caseiro” remeteu a um alimento mais natural, sem adição de aditivos químicos. Contudo, referiram que o sabor e os ingredientes desses alimentos geralmente são diferentes do que se espera de um alimento caseiro. Dois indivíduos relataram se sentir influenciados pela presença do termo no momento da compra, mas não pagariam a mais pelo alimento. “Tradicional” estava relacionado a um alimento padrão que possui outras variações (exemplos: sabores ou *diet/light*), podendo também expressar tradição do alimento. Referiram que a terminologia pode influenciar no momento da compra quando relacionado com alimento padrão, mas não pagariam a mais pelo alimento. “Original” remeteu à primeira marca a lançar o produto, podendo demonstrar qualidade e confiança. Todos referiram que a palavra influencia no momento da compra e pagariam a mais por esse alimento. A idade da marca relacionou-se a uma marca sólida no mercado, a qual se demonstra confiável e de qualidade. Todos referiram que a palavra influencia no momento da compra e pagariam mais pelo produto com a alegação.

## Conclusão

Os participantes referiram que a presença dos termos nos rótulos dos alimentos influencia no momento da compra. Dessa forma, os resultados demonstram a necessidade de elaborar e implementar critérios de utilização de termos como caseiro, tradicional e original nos alimentos, visando a garantia do direito do consumidor a uma informação adequada, clara e concisa.

## Referências

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 4 ed., Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.

BRASIL. **Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**: regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2002.

DIEZ-GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana; Effects of globalization on food culture: considerations on urban food changes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “Big Food” companies on the South: A view from Brazil. **PLoS medicine**, v. 9, n. 7, 2012.

VANHONACKER, F.; VERBEKE, W.; GUERRERO, L.; CLARET, A.; CONTEL, M.; SCALVEDI, L.; ZAKOWSKA-BIEMANS, S.; GUTKOWSKA, K.; SULMONT-ROSSE´, C.; RAUDE, J.; GRANLI, B. S.; HERSLETH, M. How european consumers define the concept of traditional food: evidence from a survey in six countries. **Agribusiness**, v. 26, n. 4, p. 453- 476, 2010.

**Palavras-chave:** Rotulagem de alimentos; Terminologias; Caseiro; Tradicional; Original



# PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; THAMIRIS RODRIGUES MACEDO; ELIZABETE BASSANI; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI BETHONY

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas gerais  
*simoneclpereira@gmail.com*

## Introdução

Para compreender as percepções do sujeito, bem como os conhecimentos que orientam condutas e práticas no cotidiano, pode-se realizar um levantamento das suas representações sociais. Essas se referem a uma forma particularizada de conhecimento elaborado e compartilhado socialmente que contribuem para a construção de uma realidade comum, possibilitando a compreensão e a comunicação do sujeito no mundo. Essa pesquisa ganha relevância à medida que explicita a forma como este objeto é representado pelos sujeitos do estudo, descortinando as influências dessa representação para a efetiva prática profissional. Com essas informações, vislumbra-se subsídios relevantes para o aprimoramento das boas práticas de higiene na manipulação de alimentos no âmbito escolar, por meio do planejamento e da implementação de ações educativas, cujas estratégias incidam diretamente sobre eles. Permitir aos sujeitos processos de reflexão e (re) elaboração, articulando dispositivos pedagógicos capazes de afetar as representações sociais da temática investigada, ou seja, aceder a subjetividade dos manipuladores de alimentos escolar, concerne à qualidade sanitária dos alimentos.

## Objetivos

analisar as representações sociais de manipuladores de alimentos sobre às boas práticas de higiene no preparo dos alimentos no âmbito escolar.

## Metodologia

Estudo exploratório quantiquantitativo conduzido em escolas municipais de Belo Horizonte-MG. Empregou-se questionário semiestruturado para a coleta de dados socioeconômicos e representações sociais. Teste projetivo de evocação livre de palavras foi aplicado com a expressão indutora "Higiene no preparo da merenda". O produto das evocações foi analisado via software EVOG-2003. Foram apuradas as justificativas do termo elencado como o mais importante e realizou-se análise do discurso do sujeito coletivo (DSC), com auxílio do software NVivo-10.0. Adotaram-se como referenciais a Teoria das Representações Sociais, a abordagem estrutural e os pressupostos sociológicos

## Resultados

Participaram 274 manipuladores de alimentos dos nove distritos sanitários do município. Foram evidenciados, na análise estrutural, "Higienização" e "Importante" como componentes representacionais centrais; 15 elementos intermediários, sendo "Higiene pessoal" em destaque; e oito periféricos, com "Armazenar", como mais frequente, além de "cortar" e "planejamento de cardápio". Dois grupos de representações sociais foram identificados: 1. procedimentos operacionais de boas práticas de manipulação dos alimentos e 2. importância das boas práticas de manipulação dos alimentos para a promoção da saúde

## Conclusão

Os elementos do núcleo central e periferia apresentaram aspectos positivos em relação à temática estudada, com grande similaridade das representações sociais do núcleo central com os dados apurados na análise do DSC. Os elementos identificados na periferia devem ser alvo inicial das ações educativas para possibilitar maior efetivação das boas práticas de manipulação de alimentos no âmbito escolar.

## Referências

**Palavras-chave:** Representação Social; Boas Práticas; Manipulador de Alimentos; Alimentação Escolar

# PERCEPÇÃO E CONHECIMENTO DO CONSUMIDOR ACERCA DE ALIMENTOS DIET E LIGHT

MARILIA ROOS RICARDO; BRUNA PONTIN

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*bruna.pontin@hotmail.com*

## Introdução

A incompreensão e/ou desinteresse dos consumidores acerca das informações contidas nos rótulos nutricionais é fator que contribui para o desenvolvimento de hábitos alimentares inadequados e diversos problemas de saúde relacionados à má alimentação. Entre consumidores, é grande o desinteresse acerca das informações dos rótulos nutricionais e, para aqueles que as usam, persistem dúvidas quanto ao seu significado. Essas dúvidas se justificam, em parte, pelo fato de que as informações contidas nos rótulos frequentemente usam palavras ambíguas e confusas e termos vagos. O desconhecimento e conceitos equivocados podem induzir ao erro, com sérias consequências à saúde. Informações claras e de fácil compreensão nos rótulos nutricionais podem melhor direcionar esses grupos (CAVADA, et. al., 2012). Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e para Fins Especiais (ABIAD, [s.d.]), nos últimos 10 anos o setor de vendas de alimentos diet e light obteve crescimento da ordem de 800%, sendo estes alimentos consumidos em cerca de 35% dos domicílios brasileiros. Apesar disso, há grande desconhecimento sobre estes alimentos por parte dos consumidores, uma vez que apenas 8% dos entrevistados sabiam definir a palavra “diet” e nenhum entrevistado foi capaz de definir o conceito de “light”. Segundo Hara (2003), os alimentos diet e light estão frequentemente associados a baixas calorias. Esta confusão acerca da compreensão dos conceitos de alimentos diet e light torna-se um problema à medida que causa possíveis frustrações nos consumidores que adquirem alimentos que não satisfazem suas expectativas e podem causar eventuais prejuízos à sua saúde.

## Objetivos

Investigar percepção e conhecimento que os consumidores tem acerca de alimentos diet e light.

## Metodologia

Estudo transversal que incluiu 407 adultos, os quais responderam questionário online autoaplicável sobre hábito de consumo e conhecimento sobre alimentos diet e light. Variáveis quantitativas foram descritas por média e DP; já as qualitativas foram descritas por frequências absolutas e relativas. Um escore foi criado para avaliar o conhecimento sobre os alimentos light e diet (0-16 pontos) e para comparar essas médias, o teste t-student foi aplicado. Na comparação de proporções, os testes qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher foram utilizados. A associação entre variáveis contínuas e ordinais foi avaliada pelos coeficientes de correlação de Pearson ou Spearman. O nível de significância foi de 5%. Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) e está protocolado sob o número 466/12.

## Resultados

A média do número de acertos do escore foi de  $7 \pm 2,5$  questões, o que representa uma média de conhecimento sobre alimentos light e diet de  $41,9 \pm 15,8\%$ . Quase metade dos sujeitos não soube definir corretamente o que é um alimento diet, mas 82% soube identificar de forma correta o conceito de alimento light. Há incerteza sobre a segurança do consumo desses alimentos, já que consumidores de alimentos diet (38%) e light (58%) referiram concordar parcialmente que a ingestão destes seja completamente segura. A maioria (72%) referiu confiar parcialmente nas informações descritas nas embalagens.

## Conclusão

Mais ações de educação nutricional que visem orientar a população em relação ao consumo de alimentos diet e light são necessários, com o objetivo de auxiliar os consumidores a fazer escolher mais adequadas e direcionadas às suas necessidades específicas.

## Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA FINS ESPECIAIS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES. Cartilha diet e light. Disponível em: . Acesso em: 11 abr. 2015.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008/2009. 2008a.

Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Disponível em: . Acesso em: 28 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_. Perguntas e Respostas sobre Informação Nutricional Complementar. Brasília: ANVISA, 2013a.

GEHLHAR, M.; REGMI, A. New directions in global food markets. USDA, Agriculture Information Bulletin. n. 794, Feb. 2005. Disponível em: . Acesso em: 09 abr. 2015.

NUNES, S. T.; GALLON, C. W. Knowledge and consumption of diet and light products and understanding of food labels for consumers in a supermarket in Caxias do Sul, RS - Brasil. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 38, n. 2, p. 156-171, ago. 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2014-2015. São Paulo: AC Farmacêutica, 2015.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World Health Statistics 2014. 15 maio. 2014. Disponível em: . Acesso em: 20 mar. 2015.

**Palavras-chave:** alimento diet; alimento light; consumo alimentar; consumidores

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PAT DE UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EM NATAL/RN

NÍNIVE RAIANNE DE MEDEIROS ALVES; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; GABRIELA SANTANA PEREIRA; KARINA GOMES TORRES; LIAN GALVÃO BACURAU PINHEIRO

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*gaabsp@gmail.com*

## Introdução

As medidas antropométricas tais como peso, estatura e circunferência abdominal são utilizadas para o diagnóstico do estado nutricional (desnutrição, excesso de peso e obesidade) e avaliação dos riscos para algumas doenças (Diabetes, doenças do coração e hipertensão) em crianças, adultos, gestantes e idosos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2013). Sabe-se que a tendência ao excesso de peso na população brasileira tem sido um fator preocupante para a saúde pública no país, fundamentando a urgência de intervenções (BRASIL, 2008). Nessa perspectiva, o presente estudo realizou o delineamento do perfil antropométrico de trabalhadores vinculados ao Programa de Alimentação do Trabalhador de uma indústria do setor de Alimentos localizada em Natal/RN, uma vez que, devido à crescente abrangência dos trabalhadores beneficiados, torna-se necessário aprofundar o conhecimento sobre as suas condições de saúde.

## Objetivos

Identificar o perfil antropométrico de trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Estudo realizado com trabalhadores de uma indústria do setor de alimentos de Natal no Rio Grande do Norte. Foram entrevistados um total de 53 trabalhadores, sendo 8 homens e 45 mulheres com idade entre 20 e 55 anos. Foi utilizado um questionário semi-estruturado para a obtenção de dados antropométricos dos trabalhadores e para que se obtivesse o Índice de Massa Corporal. Aferiu-se peso e estatura dos trabalhadores para a determinação do perfil nutricional, através do Índice de Massa Corpórea, definido pela equação:  $IMC = \text{peso}/\text{estatura}^2$  (QUETELET apud ANJOS, 1992), considerando-se a classificação para adultos. Os dados obtidos foram inseridos em planilhas do software Microsoft Excel® 2010. O projeto de pesquisa do qual esse estudo fez parte foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL/UFRN (parecer 776772). Somente participaram os trabalhadores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido com todas as informações referentes à pesquisa.

## Resultados

Obteve-se uma média de idade (anos) de  $38 \pm 9$ , média de peso (Kg) de  $69,68 \pm 13,10$ , média de estatura (m) de  $1,58 \pm 0,06$ , média de circunferência abdominal (cm) de  $89,82 \pm 11,73$  e IMC (Kg/m<sup>2</sup>)  $28,01 \pm 4,52$ . Quanto ao diagnóstico nutricional identificado, 1,87% dos indivíduos apresentaram baixo peso, 32,07% eram eutróficos, 37,74% apresentaram sobrepeso, 18,87% apresentaram obesidade I e 9,43% apresentaram obesidade II.

## Conclusão

Os trabalhadores apresentaram prevalência de sobrepeso e obesidade e risco aumentado ou aumentado substancialmente para desenvolvimento de complicações metabólicas. Os resultados obtidos sugerem a necessidade de implementar estratégias para mudança de estilo de vida favorecendo, assim, uma melhor qualidade de vida.

## Referências

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2013. 26p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

ANJOS, L. A. Índice de massa corporal (massa corporal. estatura-2) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão da literatura. Revista Saúde Pública, v. 26, n. 6, p. 431-6, 1992.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador; Antropometria; Doenças crônicas não transmissíveis

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NA REGIÃO METROPOLITANA DE NATAL/RN

VICTOR GALVÃO PINHEIRO; KARINA GOMES TORRES; RAIANE MEDEIROS COSTA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*karinagomestorres@gmail.com*

## Introdução

O PAT é um programa de complementação alimentar no qual governo, empresas e trabalhadores partilham responsabilidades e tem como objetivo o atendimento ao trabalhador de baixa renda, melhorando suas condições nutricionais e gerando saúde e maior produtividade (DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS, 2013). Destacamos a importância do uso das medidas antropométricas (peso, estatura e circunferência abdominal) para o diagnóstico do estado nutricional e avaliação dos riscos para algumas doenças crônico-degenerativas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2013). Diante do crescimento da população com excesso de peso e obesidade no Brasil, ressalta-se a preocupação com os problemas de saúde secundários a esse fato e também a importância do desenvolvimento desse estudo para avaliar o estado nutricional dos trabalhadores vinculados ao Programa de Alimentação do Trabalhador em Natal/RN.

## Objetivos

Avaliar o perfil antropométrico de trabalhadores vinculados ao Programa de alimentação do trabalhador na Região Metropolitana de Natal/RN.

## Metodologia

A amostra foi composta por trabalhadores de uma indústria do setor têxtil. Foram entrevistados um total de 32 trabalhadores, sendo 7 (22%) Homens e 25 (78%) mulheres, com idade entre 20 e 54 anos. Foi utilizado um questionário semi-estruturado para a obtenção de dados antropométricos (peso, altura, circunferência abdominal e idade) e para que se obtivesse o Índice de Massa Corporal. Foi realizada a aferição de peso e estatura dos trabalhadores para a determinação do perfil nutricional, através do Índice de Massa Corpórea, definido pela equação:  $IMC = \text{peso}/(\text{estatura})^2$  sendo a estatura em metros e o peso em quilograma (QUETELET apud ANJOS, 1992). Este estudo fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL/UFRN, sob o parecer nº 772.776. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A média de idade (anos) dos entrevistados foi de  $34 \pm 9$ , média de peso (Kg) de  $69,07 \pm 10,68$ , média de estatura (m) de  $1,60 \pm 0,07$ , média de circunferência abdominal (cm) de  $87,56 \pm 11,2$  e IMC (Kg/m<sup>2</sup>)  $27,06 \pm 4,05$ . Quanto ao diagnóstico nutricional identificado, 28% foi classificado como eutrófico; 44% apresentaram sobrepeso; 22% com obesidade grau I; 3% com obesidade grau II. Através da medida da circunferência abdominal pode-se obter a classificação de risco cardiovascular, chegando aos valores de 40,62% normais, 15,62% aumentado, 43,75% aumentado substancialmente.

## Conclusão

Na avaliação antropométrica dos trabalhadores vinculados ao PAT, observou-se que grande parte se encontrava nas faixas de sobrepeso ou obesidade, bem como com risco cardiovascular aumentado ou substancialmente aumentado. Isso vem identificar a necessidade de adotar práticas de alimentação e estilo de vida saudáveis para essa população.

## Referências

Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos – DIEESE. Proposta de reformulação do programa de alimentação do trabalhador – PAT. Novembro, 2013, 223p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2013, 26p.

ANJOS, L. A. Índice de massa corporal (massa corporal. estatura-2) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão da literatura. **Revista Saúde Pública**, v. 26, n. 6, p. 431-6, 1992.

**Palavras-chave:** Antropometria; Avaliação nutricional; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETÉTICO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM MACAÉ/RJ

ELISABETH FANG ALVES; CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA

<sup>1</sup> UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro campus Macaé

*celiacdf@uol.com.br*

## Introdução

A transição epidemiológica, caracterizada pelo aumento das Doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e o declínio das doenças infecciosas, vem sendo marcada pelo aumento do consumo de alimentos com alta densidade energética e uma maior inatividade física. Com essa transição nutricional, a população deixou de ser desnutrida e começou a vivenciar a obesidade. O excesso de peso e suas comorbidades exercem influência direta sobre a capacidade de trabalho do indivíduo, uma vez que afeta drasticamente sua qualidade de vida, limitando-o na realização de diversas atividades diárias.

## Objetivos

Avaliar o perfil dietético e antropométrico de funcionários da unidade de alimentação e nutrição de um hospital particular de Macaé –RJ

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, do tipo transversal, com profissionais ligados à produção de alimentos de ambos os sexos com idade entre 20 e 59 anos. Foram aferidas as medidas de peso e estatura e o diagnóstico foi realizado a partir do índice de massa corporal (IMC). Para a avaliação do risco de co-morbidades foi avaliada a circunferência da cintura (CC). O consumo alimentar foi mensurado por meio de dois Recordatório 24horas (R24h). O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro campus Macaé com o CAAE:48987015.8.0000.5699

## Resultados

Os 31 trabalhadores avaliados tinham idade média de 39,3 anos, sendo 81% (N= 25) do gênero feminino e 19% (N=6) masculino, 71% tinham ensino superior completo, 77,4% estavam alocados no turno da manhã/ tarde, 58,1% trabalhavam há mais de um ano na UAN e 77,4% dos trabalhadores negaram apresentar DCNT. A média de IMC dos funcionários do sexo masculino (25,18Kg/m<sup>2</sup>) e feminino (28,20 Kg/m<sup>2</sup>) estavam acima da classificação de eutrofia tendo sido encontrado 50% dos homens com sobrepeso e 72% das mulheres entre sobrepeso/ obesidade. Nos dados de circunferência da cintura verificou-se que 68% dos trabalhadores encontravam-se com CC elevados, 33% dos homens apresentaram média superior ao valor de risco ( $\geq 94$ cm) enquanto 72% das mulheres apresentaram média superior ao valor de risco ( $\geq 80,0$  cm). As análises do consumo alimentar dos avaliados mostraram valores médios de macronutrientes dentro dos parâmetros indicados pela DRI. O consumo médio de fibras, gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas para ambos os sexos foi abaixo da recomendação enquanto o de saturadas estava acima do preconizado pela Sociedade Brasileira de Cardiologia. A média do consumo de alimentos ultraprocessados foi 3 alimentos/dia.

## Conclusão

Observou-se prevalência de trabalhadores com sobrepeso e obesos, com circunferência da cintura elevada e balanço energético positivo o que aumentava o risco do desenvolvimento de co-morbidades. Entende-se, portanto, a necessidade de intervenções, como orientações sobre a importância da adequação nutricional para melhoria da qualidade da vida, para que os trabalhadores possam melhorar seu estado nutricional e assim não prejudicar a longo prazo seu desempenho no trabalho.

## Referências

Santos R.D., Gagliardi A.C.M., Xavier H.T., Magnoni C.D., Cassani R., Lottenberg A.M.P. et al.. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol. 2013  
SCARPARO AL, AMARO FS, OLIVEIRA AB. Caracterização e avaliação antropométrica dos trabalhadores dos restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Rev HCPA, Porto Alegre, RS – 2010.



**Palavras-chave:** Avaliação antropométrica ; Avaliação dietética; Saúde do trabalhador; UAN hospitalar

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM UMA EMPRESA TÊXTIL DE BLUMENAU-SC.

KELLY CHRISTINA ROCHA DE ALMEIDA; BETHANIA HERING; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO CAMPANELLA;  
CAMILA LEANDRA BUENO DE ALMEIDA

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau  
*bethaniahe@gmail.com*

## Introdução

A alimentação é uma necessidade básica e influencia a qualidade de vida, pois está relacionada com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde, e por isso deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura para cumprir seu papel (ZANDONADI, 2007). A “Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde”, da Organização Mundial da Saúde, considera as empresas que fornecem alimentação coletiva como protagonistas importantes na promoção de uma alimentação saudável (OMS, 2004). Diante do atual quadro epidemiológico brasileiro, de avanço das doenças crônicas e da obesidade, o ambiente de trabalho vem sendo reconhecido como um local propício às modificações de comportamento precursor de doenças, não apenas associados à função ocupacional mas também à dieta, à atividade física e ao tabagismo (BANDONI, 2006).

## Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de trabalhadores.

## Metodologia

O presente estudo caracterizou-se como transversal, descritivo e quantitativo, tendo sido aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o protocolo de número 39066114.9.0000.5370. A coleta de dados foi realizada no ambulatório de uma empresa do ramo industrial de confecção, de natureza jurídica privada, localizada na cidade de Blumenau. Para a classificação do Estado Nutricional foram utilizados os dados de estatura, peso e foi calculado o índice de massa corpórea, classificados conforme valores de referência da Organização Mundial da Saúde (2005). A circunferência da cintura foi classificada de acordo com os parâmetros da Organização Mundial da Saúde (2004). Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado o questionário proposto pelo “Guia alimentar: como ter uma alimentação saudável” (BRASIL, 2006), com ênfase nos grupos alimentares e classificação da dieta consumida, considerando aspectos qualitativos. Variáveis quantitativas foram apresentadas por meio de medidas de tendência central (média) e dispersão (desvio padrão); as categóricas por meio das frequências absolutas e relativas. Para a análise dos resultados o teste T de Student para comparar grupos em que a variável é quantitativa; teste Qui-quadrado para associar variáveis qualitativas ou categóricas. Método de Pearson para correlacionar variáveis quantitativas e consideradas significativas as diferenças menores que 0,05.

## Resultados

A população do presente estudo constituiu-se de 240 trabalhadores da indústria têxtil. Destes, 164 aceitaram participar da pesquisa, sendo 29,9% (n = 49) do sexo masculino e 70,1% (n = 115) do sexo feminino, com idade média de 36,96 ± 12,27 anos. Os resultados revelaram que 54,9% dos indivíduos estão acima do peso e 45,1% são eutróficos, não havendo diferenças estatísticas entre o sexo masculino e feminino. A classificação da circunferência da cintura demonstrou que 45,1% da população encontra-se com baixo risco para doenças cardiovasculares, por outro lado 17,7% e 37,2% da população apresentaram risco aumentado e muito aumento, respectivamente, para doenças cardiovasculares. Em relação ao consumo alimentar, constatou-se maior prevalência de indivíduos que necessitam de atenção nutricional (75%), seguido dos que demonstram ter consumo alimentar adequado (15,2%), ou inadequado (9,8%).

## Conclusão

A população estudada apresentou sobrepeso e consumo alimentar que requer atenção, desta forma evidencia-se a necessidade de atividades de educação nutricional e promoção de uma alimentação saudável.

## Referências

Bandoni, D.H.; Brasil, B.G.; Jaime, P.C. Programa de Alimentação do Trabalhador: representações sociais de gestores locais. Rev de Saúde Pública, vol.40, n.5, p. 837-842, out. 2006.

Zandonadi RP, Botelho RBA, Sávio KEO, Akutsu RC, Araújo WMC. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev de Nutr, Campinas, v. 20, n. 1, p. 19-26, jan./fev. 2007.

OMS-Organização Mundial da Saúde. Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde: 57.<sup>a</sup> Assembleia Mundial de Saúde: Who 57.17 8.<sup>a</sup> sessão plenária de 22 de Maio de 2004 (versão em português, tradução não oficial), 2004.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Antropometria; Estado Nutricional; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PERFIL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA EM EMPRESAS VINCULADAS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO GRANDE DO NORTE

GABRIELA SANTANA PEREIRA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; AMANDA KARLA BARBOSA DA SILVA COSTA; FERNANDA DA SILVA ANJOS; KARINA ZÁIRA SILVA MARINHO

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*gaabsp@gmail.com*

## Introdução

O Programa de Alimentação do Trabalhador tem como objetivo melhorar o estado nutricional dos trabalhadores por meio da oferta regular de alimentação adequada e saudável, seguindo os parâmetros nutricionais da Portaria Interministerial nº 66 (BRASIL, 2006). Dada a sua importância na promoção de saúde dos trabalhadores, torna-se relevante avaliar se a alimentação oferecida por indústrias cadastradas no Programa atende aos critérios nutricionais instituídos.

## Objetivos

Avaliar a oferta de alimentos e nutrientes em empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Estudo de caráter descritivo, realizado em 4 indústrias têxteis, definidas por livre demanda, localizadas na Grande Natal/RN, cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador e com responsáveis técnicos habilitados em nutrição. Foram coletados 5 cardápios referentes a uma semana de alimentação e à refeição do almoço. Inicialmente, obteve-se as Fichas Técnicas de Preparação nas Unidades de Alimentação e Nutrição das empresas e, na ausência destas, as quantidades de alimentos utilizadas por preparação para sua confecção. A análise qualitativa se deu pela aplicação de um check list, questionando a frequência de oferta de frutas, verduras e legumes aos funcionários, além das ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis. A avaliação do valor nutricional dos cardápios foi realizada pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011). Os resultados obtidos foram comparados com os valores estabelecidos para cobertura nutricional de uma grande refeição pela Portaria nº 66.

## Resultados

Verificou-se que as indústrias realizam anualmente ações de promoção de práticas alimentares saudáveis com seus funcionários. Observou-se que, em relação aos legumes e verduras, eram fornecidos pelo menos uma porção/dia e, para a análise da oferta da porção de frutas, considerou-se que 1 porção de fruta corresponde a 70 kcal (PHILIPPI, 2013), sendo encontrada uma adequação média de 76%. A análise do cardápio demonstrou que a oferta média de energia, carboidrato, lipídeos e gordura saturada está dentro das recomendações do Programa. No entanto, constatou-se uma oferta de proteína acima os valores recomendados em todos os cardápios. Este dado foi corroborado pelos valores de NDPcal, que variaram de 9,8 a 15%. A oferta de fibra teve pouca variação entre as indústrias (14-15g). Já os valores de sódio variaram de 1546mg a 2115mg, constituindo o dobro da quantidade preconizada pela Portaria nº 66

## Conclusão

O estudo demonstrou que as indústrias beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador no estado do Rio Grande do Norte, ainda necessitam adequar sua oferta de alimentos e nutrientes aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela legislação pertinente. Destaca-se a importância de uma atuação eficiente do nutricionista na alimentação coletiva, promovendo alimentação adequada por meio do planejamento de cardápios nutricionalmente apropriados e de ações que favoreçam à adoção de práticas alimentares saudáveis.

## Referências

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Interministerial nº 66, de 25 ago. 2006. Diário Oficial da União. 07 dez. 2006.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide de Alimentos: Fundamentos básicos da nutrição. Barueri, São Paulo: Manole, 2013.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TACO. 4ª Ed, São Paulo: NEPA-UNICAMP, 2011.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador; Cobertura nutricional; Planejamento alimentar e dietético

# PERFIL DEMOGRÁFICO, DE SAÚDE E DE ESTILO DE VIDA DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM INDÚSTRIAS DA GRANDE NATAL/RN

KARINA GOMES TORRES; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; ANISSA MELO DE SOUZA; VICTOR GALVÃO PINHEIRO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*karinagomestorres@gmail.com*

## Introdução

O crescimento da renda, industrialização e mecanização da produção, a urbanização, maior acesso a alimentos em geral, incluindo os processados, e globalização de hábitos não saudáveis produziram rápida transição nutricional (SCHMIDT, 2011). Com isso, aumentam os riscos de desenvolver problemas de saúde e doenças crônicas não transmissíveis (VIEIRA, 2011), sobretudo quando se sobrepõem as informações de hábitos alimentares não saudáveis às de estilos de vida sedentários.

## Objetivos

Conhecer o perfil demográfico, de saúde e estilo de vida de trabalhadores beneficiados pelo Programa de alimentação do trabalhador em Natal/RN.

## Metodologia

Estudo descritivo, transversal, de natureza quantitativa, junto aos trabalhadores de 03 empresas na Grande Natal/RN. Utilizou-se um questionário semiestruturado para a coleta de dados. O estudo fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Prof<sup>o</sup> Onofre Lopes, sob o parecer nº 772.776 e a todos os trabalhadores foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As informações obtidas foram processadas e apresentadas em estatísticas descritivas.

## Resultados

A amostra da empresa A foi composta de 53 trabalhadores, sendo 15,1% homens e 84,9% mulheres, com média de idade de 38 anos ( $\pm 9,13$ ); empresa B: 32 trabalhadores, sendo 21,88% homens e 78,12% mulheres, com média de idade de 34 anos ( $\pm 9,0$ ); e empresa C: 31 trabalhadores, sendo 48,39% homens e 51,61% mulheres, com média de idade de 38 anos ( $\pm 10$ ). Com relação à escolaridade, a maioria dos profissionais concluiu o ensino médio (Empresa A 54,7%; Empresa B 78,13% e Empresa C 64,51%). A média de renda em salários mínimos foi de: 1,0 ( $\pm 0,1$ ) na empresa A; 1,12 ( $\pm 0,35$ ) na empresa B; e 1,32 ( $\pm 0,58$ ) na empresa C. Foi referida a ocorrência de uma ou mais doenças crônicas não transmissíveis em cerca de 32% da amostra de trabalhadores da empresa A, com uso de medicamento para o controle das referidas doenças; Na empresa B, em aproximadamente 15% da amostra de trabalhadores, sem o uso de medicamento para controle (100%); e na empresa C em 19,35% da amostra de trabalhadores, com uso de medicamento em 16% destes. Quanto ao estilo de vida, 100% dos trabalhadores das empresas A e B referiram ser não fumantes, enquanto que, na empresa C, 3,2% dos trabalhadores referiu ser fumante; 28,30% dos trabalhadores da empresa A, 15,63% da empresa B e 35,48% da empresa C afirmaram ingerir bebida alcoólica. Em relação à prática de atividade física, nas empresas A, B e C observou-se a predominância do estilo de vida sedentário (58,49%; 68,75% e 51,61%).

## Conclusão

Conclui-se que os trabalhadores apresentaram um perfil relativamente jovem, com prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, em cerca de 25% dos entrevistados e baixa adesão à prática de atividade física.

## Referências

- BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Brasília, 2015. Disponível em: . Acesso em: 01 de novembro de 2015.
- SCHMIDT M. I. et al. Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. **Lancet** . v. 377, v. 9781, p. 1949-1962, 2011.
- VIEIRA, C. M.; CORDEIRO, S. N.; MAGDALENO JR., R.; TURATO, E. R. Significados da dieta e mudanças de hábitos para portadores de doenças metabólicas crônicas: Uma revisão. **Ciência & Saúde Coletiva** , s. l., v. 16, n. 7, p. 3161-3168, 2011.

**Palavras-chave:** Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Perfil demográfico; Estilo de vida ; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PERFIL DOS VENDEDORES AMBULANTES DE ALIMENTOS E O NÍVEL DE ADEQUAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NOS PONTOS DE VENDA.

IDA RITA BASTOS FINGER; LUANA GARCIA; SIMONE DE CASTRO GIACOMELLI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa - Campus Itaqui-RS

*idafinger@hotmail.com*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos é considerado uma atividade de venda de alimentos prontos para o consumo, realizada em locais públicos e podem constituir um risco à saúde dos consumidores, já que os produtos comercializados podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos, devido às condições higiênico-sanitárias inadequadas onde são preparados e armazenados os alimentos, podendo ocasionar as Doenças Transmitidas por Alimentos (FRANCO & UENO, 2010). No Brasil não há legislação federal específica para o comércio ambulante, sendo o controle sanitário desse segmento de responsabilidade da Vigilância Sanitária dos municípios, porém nem todos avançaram na elaboração de normas próprias para garantir um acompanhamento de um controle de qualidade mais efetivo (SILVA et al., 2011). Estudos dessa natureza são importantes, pois fornecem dados relativos a esta atividade os quais podem ser utilizados para desenvolver ações a fim de minimizar ou anular os agravos à saúde da população.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo analisar estudos sobre o comércio ambulante de alimentos no Brasil, identificando o nível de adequação em boas práticas na produção de alimentos e o perfil dos comerciantes envolvidos neste segmento.

## Metodologia

Este estudo trata-se de uma pesquisa de abordagem bibliográfica, direcionada ao comércio ambulante de alimentos, com base em estudos nacionais, entre os anos de 2009 a 2015. Para essa revisão foram selecionados 15 publicações sobre o tema que continham informações sobre o perfil sócio-econômico dos vendedores e as condições de infra-estrutura dos pontos de venda e dos manipuladores de alimentos.

## Resultados

Relacionado ao perfil dos comerciantes ambulantes, verificou-se na análise dos estudos, que a idade acima de 30 anos e o nível de escolaridade de ensino fundamental foram os mais encontrados, ambos em 33,33% (n=5) das pesquisas. Salienta-se que em 20% (n=3) dos estudos, os comerciantes eram do sexo feminino e a renda mensal foi de até 2 salários mínimo em 20% (n=3) dos comerciantes entrevistados. Em relação às condições da infra-estrutura dos pontos de venda avaliados, em 60% (n= 9) dos estudos há falta de abastecimento de água corrente e em 33,33% (n=5) não apresentavam lixeira com acionamento não manual e tampa. Instalações e utensílios em condições insatisfatórias de higiene foram observados em 46,66% (n=7) das dos estudos analisados, sendo que em 53,33% (n=8), os comerciantes mantinham os alimentos armazenados de forma inadequada. Os maiores percentuais de não conformidades encontrados em relação aos manipuladores de alimentos foi a falta do uso de uniformes, que foram descritos em 53,33% (n=8) das avaliações, o uso de adornos em 33,33% (n=5), sendo que a manipulação de dinheiro e alimentos pela mesma pessoa foram observados em 53,33% (n=9) dos estudos analisados.

## Conclusão

As várias não-conformidades encontradas nos estudos analisados, sugerem a necessidade de aplicação de normas higiênico-sanitárias adequadas à venda de alimentos de rua pelos órgãos responsáveis, bem como o desenvolvimento de capacitações para os vendedores, como forma de garantir a produção de alimentos seguros.

## Referências

FRANCO, C. R; UENO, M. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP. UNOPAR Científica de Ciências Biológicas e Saúde, v.12, n. 4, p. 9-13, 2010.

SILVA, L. I. M. M.; THÉ P. M. P.; FARIAS, G. S.; TELMOS, B. M. A.; FIÚZA, M. P.; BRANDO, C. C. C. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. Alimentos e Nutrição, v. 22, n. 1, p. 89-95, jan/mar. 2011.



**Palavras-chave:** boas práticas de manipulação; comércio ambulante de alimentos; doenças transmitidas por alimentos

# PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE ESCOLARES MATRICULADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL

JOANE DIOMARA COLEONE; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; CAROLINA BEVENUTI DE MATTOS; NAIR LUFT

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*daianakumpel@upf.br*

## Introdução

A população brasileira vem passando por diversas alterações nos padrões dietéticos e nutricionais, processo denominado de transição nutricional, caracterizado pela redução das prevalências de déficits nutricionais e aumento do sobrepeso e obesidade (REIS; VASCONCELOS; OLIVEIRA, 2011). Existem diversos fatores que, combinados ou isolados podem levar à obesidade. Destaca-se como principal fator ambiental a grande ingestão de alimentos considerados inadequados, por possuírem alto valor calórico e baixo valor nutricional, associado ao sedentarismo, prática cada vez mais vista, gerando assim o aumento de peso em crianças e adolescentes (SOUZA, ARAÚJO, 2011).

## Objetivos

Conhecer o perfil nutricional e alimentar de escolares matriculados na Escola Municipal de Ipiranga do Sul - RS.

## Metodologia

Estudo transversal, com escolares de 5 a 19 anos, matriculados na Escola Municipal Dom João Becker em Ipiranga do Sul - RS. Aplicou-se um questionário com variáveis demográficas, bem como, foi enviado aos responsáveis um questionário socioeconômico, segundo o Critério de Classificação Econômica Brasil (ABEP, 2015), também foi avaliado o peso e a estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal/Idade, classificando-o nas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (BRASIL, 2011). Para conhecer os hábitos alimentares aplicou-se o Questionário de Frequência Alimentar E-Kindex, que avalia a frequência de ingestão de 11 grupos alimentares, assim como a técnica de cocção, frito ou grelhado. Os resultados variam de 0 à 37, na soma do questionário a pontuação menor que 18 é classificada como alimentação inadequada, já a pontuação maior que 19 é classificada como alimentação adequada, desta forma, quanto mais alto for a pontuação, melhor é a qualidade da dieta (MARTINS, 2009). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº 1.040.422. Os escolares participaram do estudo mediante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos 113 escolares avaliados, prevaleceu o sexo masculino, crianças de 5 a 9 anos, pertencentes a classe econômica B. Quanto a avaliação antropométrica, através da classificação do Índice de Massa Corporal/Idade, 67,3% dos escolares apresentaram-se eutróficos, seguido de excesso de peso com 30,1%. O excesso de peso, foi prevalente nas crianças com 16,8%, sendo que, 11,5% encontravam-se obesas, já os adolescentes apresentaram 13,3% de excesso de peso, e, 5,3% estavam obesos. Quanto ao consumo alimentar, a maioria dos escolares tem uma alimentação adequada com 73,5%. Ao comparar a qualidade da alimentação entre crianças e adolescentes, o melhor consumo alimentar foi destacado nas crianças. O alimento mais consumido na semana é o leite, seguido de cereais e pães. Na frequência de 3 à 5 vezes na semana, as carnes e frutas, já na frequência de 1 à 2 vezes na semana, destaca-se o refrigerante, seguido de alimentos fritos, grelhados, legumes, carnes defumadas, doces e petiscos, bem como as verduras e os legumes.

## Conclusão

Mesmo diante da prevalência de eutrofia, grande parcela das crianças apresentaram excesso de peso e obesidade através do Índice de Massa Corporal/Idade, contrário foi encontrado em relação a qualidade da alimentação, onde as crianças apresentaram o consumo alimentar mais adequado do que os adolescentes. Torna-se fundamental ações voltadas a hábitos alimentares mais saudáveis, a fim de evitar que o excesso de peso e obesidade prevaleça entre as crianças e adolescentes.

## Referências

BRASIL - Ministério da Saúde. Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.  
MARTINS Cristina. Avaliação do Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes. Instituto Cristina Martins, 2009.

REIS, Caio Eduardo G; VASCONCELOS, Ivana Aragão L; OLIVEIRA, Odeth Maria V. Panorama do estado antropométrico dos escolares brasileiros. Revista Paulista de Pediatria, Brasília, n.1, 2011.

SOUZA, Taimitra Rebecca Fernandes; ARAÚJO, Rafael André. Perfil Antropométrico em escolares da rede pública. Revista Digital. Buenos Aires, v. 16, n. 157, 2011.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Consumo de Alimentos; Escolares

# PERFIL PROFISSIONAL E SOCIODEMOGRÁFICO DE MANIPULADORES DE FÓRMULAS INFANTIS EM HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS NO RIO DE JANEIRO

DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA; SAMARA SILVA MARTINS SAMPAIO; SILVIA MAGALHÃES COUTO GARCIA

<sup>1</sup> HUPE - Hospital Universitário Pedro Ernesto, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*drsiqueira\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

O preparo de fórmulas infantis em condições adequadas exige pessoal qualificado e especializado em lactário hospitalar (MEZOMO, 2006). Uma das principais causas de surtos de doenças de origem alimentar é o despreparo dos manipuladores, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos, decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas impróprias na operacionalização do processo de produção (TAKAHASHI et al, 2013).

## Objetivos

Caracterizar o perfil profissional e sociodemográfico de manipuladores de fórmulas infantis em lactários de hospitais universitários no Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo descritivo e de delineamento transversal, realizado no período de julho a dezembro de 2015, em três lactários de hospitais universitários no Rio de Janeiro. Para a coleta de dados, os participantes do estudo assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, após a aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa dos hospitais participantes, respeitando-se a sua integridade e dignidade. Os dados para a realização deste trabalho foram obtidos por meio de um questionário aplicado por um entrevistador treinado e capacitado, aos nutricionistas responsáveis pelos lactários. O questionário era composto por perguntas fechadas acerca dos dados sociodemográficos dos manipuladores das fórmulas infantis, além da abordagem sobre a qualificação técnica, atribuições e características laborais do grupo estudado. Após a coleta, as informações foram organizadas em um banco de dados com as variáveis apresentadas descritivamente, tratadas por análise percentual, utilizando-se o programa Microsoft Office Excel 2007®.

## Resultados

Verificou-se que, os hospitais estudados eram hospitais gerais de grande porte, com 151 a 500 leitos. Os manipuladores eram 100% do sexo feminino, 48% estavam na faixa etária de 26 a 35 anos, 41,4% apresentavam ensino fundamental completo e 48,3% tinham faixa salarial de até dois salários mínimos. Somente 13,8% eram lactaristas e 86,2% copeiras hospitalares. Dos manipuladores analisados, 48,3% possuíam carteira assinada e 82,8% trabalhavam sob regime de plantão de 12 por 36 horas. 69% dos manipuladores não possuíam experiência anterior em lactário. Somente um hospital universitário informou que 100% dos funcionários haviam realizado cursos de lactarista, manipulador de alimentos e treinamento para exercer o cargo.

## Conclusão

O estudo possibilitou a identificação do perfil profissional e sociodemográfico dos manipuladores de fórmulas infantis que atuam em hospitais universitários no Estado do Rio de Janeiro. Verificou-se a prevalência de mão-de-obra feminina jovem, com baixos níveis de escolaridade, faixa salarial e qualificação técnica. A qualificação profissional revelou características de perfil profissionais importantes, porém não condizentes com as exigências da ocupação exercida.

## Referências

MEZOMO, I.F.B. Os serviços de alimentação. Planejamento e Administração. 5th ed. São Paulo: Manole, 2006.

TAKAHASHI, C.C.; AMARAL, P. E.; SANTOS, L.C.; CONTIM, J.D.; PINTO, U.M.; NEVES, C.V.; FIGUEIREDO, S.M. Avaliação do treinamento de manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais pelo ensaio ATP-bioluminescência. Rev. Inst. Adolfo Lutz. 72(4):318-23, 2013.

**Palavras-chave:** fórmulas infantis; qualidade dos alimentos; recursos humanos

# PESQUISA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM SALADAS E ÁGUA SERVIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO TRIÂNGULO MINEIRO, MINAS GERAIS, BRASIL

EMANUELLE DO NASCIMENTO SANTOS LIMA; RENATA APARECIDA MENDES; ALEXANDRE BICALHO DO AMARAL; KÊNIA DE FÁTIMA CARRIJO

<sup>1</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia  
*renatanutri@ufu.br*

## Introdução

Os alimentos preparados em grande escala estão cada vez mais envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos, frequentemente associados à contaminação microbiana. De acordo com dados do Ministério da Saúde (BRASIL, 2015), registros epidemiológicos de 2000 a 2015 demonstraram a ocorrência de 10.666 surtos de doenças transmitidas por alimentos, sendo 6,1% pela ingestão de água e 1,2% pelo consumo de hortaliças. Os dados revelam ainda que os restaurantes são fonte de 15,5% desses surtos e constituem o segundo local onde ocorrem mais surtos alimentares, precedido apenas pelas residências. Ainda que o número de surtos registrados no Brasil seja subestimado, a relevância é reconhecida (MENDES et al., 2011) e evidencia a importância da investigação da qualidade microbiológica das refeições e da água oferecidas nos estabelecimentos produtores.

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica das saladas, seus ingredientes e da água servidas em um Restaurante Universitário do Triângulo Mineiro.

## Metodologia

Foram avaliadas 10 amostras de ingredientes para salada, 10 amostras de salada e cinco amostras de água quanto ao número mais provável por grama (NMP/g) de coliformes totais e termotolerantes, segundo metodologia proposta pela *American Public Health Association* (APHA, 2001).

## Resultados

Os valores para coliformes termotolerantes das amostras de ingredientes e saladas prontas analisadas variaram de <3 a >1100 NMP/g, sendo que 40% das amostras apresentaram valores acima dos recomendados pela legislação RDC nº 12 de 2001, que é de até 100 NMP/g (BRASIL, 2001). A salada que apresentou maiores valores de contaminação foi a de almeirão, alface e uva passa (>1100 NMP/g) e o ingrediente mais contaminado foi o trigoilho, utilizado na preparação de tabule (290 NMP/g), indicando qualidade higiênico-sanitária inadequada e possível contaminação de origem fecal. Foram analisadas cinco amostras de água e todas apresentaram valores de acordo com a portaria nº 2914 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011), que estabelece ausência de coliformes totais e termotolerantes em 100 mL da amostra, estando adequadas para o consumo humano.

## Conclusão

Apesar dos resultados satisfatórios para as amostras de água, os resultados constatados para saladas e seus ingredientes indicam prováveis falhas na higienização das hortaliças e superfícies que entram em contato com o alimento e/ou contaminação por meio dos manipuladores, que necessitam ser corrigidas por meio de maior controle de fornecedores e das etapas de preparação e por treinamentos para os manipuladores.

## Referências

- APHA. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. DOWNES, F.P.; ITO, K. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**, 4.ed., American Public Health Association-APHA, 2001,676p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Estabelece regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, 2001.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, 2011.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância em saúde. Doenças Transmitidas por Alimentos. 2015. Disponível em:< <http://u.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/09/Apresenta---o-dados-gerais-DTA->>. 2015. Acesso em: 10 abr. 2016.

MENDES, R.A.; COELHO, A.I.M.; AZEREDO, R.M.C. Contaminação por *Bacillus cereus* em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n.9, p.3933-3938, 2011.

**Palavras-chave:** coliformes; higiene dos alimentos; qualidade da água

# PH DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DO VALE DO RIO DOS SINOS E O RISCO DE CRESCIMENTO DE SALMONELLA ENTERICA ENTERITIDIS

CAROLINA GARCIA NUNES; GISELE MARIA MENEZES RIBEIRO KOSMINSKY

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale

*giseleko@outlook.com*

## Introdução

A complexa epidemiologia da *Salmonella spp* dificulta o seu controle, uma vez que a contaminação de ovos e frangos pode ocorrer em toda a cadeia produtiva. No entanto, a sobrevivência deste micro-organismo é influenciada por fatores intrínsecos e extrínsecos presente nos alimentos, sendo o pH, capaz de inibir ou até mesmo inativar as células microbianas, afetando diretamente na sua multiplicação (BARANCELLI et al, 2012; JAY, 2005).

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o pH de preparações frias a base de ovos e preparações quentes a base de frango comparando com a faixa de pH ótimo para o crescimento da *Salmonella enterica Enteritidis*.

## Metodologia

O presente estudo caracteriza-se como pesquisa de campo, transversal observacional. O estudo foi realizado com oito restaurantes comerciais localizados na Região do Vale dos Sinos, no período entre abril e maio de 2015. Foram selecionadas duas diferentes amostras de alimentos de cada local, sendo uma preparação fria (salada de batata com maionese industrializada (2), maionese caseira (4), maionese com ovos pasteurizados (1) e maionese de leite (1)) e uma preparação quente (macarrão com molho de frango (1), lasanha de frango (3), frango grelhado (1), frango assado (2) e frango à milanesa (1)). As amostras foram coletadas diretamente do buffet e posteriormente foram transportadas em caixa térmica até o Laboratório de Química da Universidade Feevale, para a realização das análises de pH, utilizando a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Todas as análises foram realizadas em duplicata.

## Resultados

O valor de pH das preparações frias variou entre 5,38 o mínimo, médio 5,7 e 6,26 o máximo. Já para as preparações quentes, o mínimo encontrado foi 5,9, 6,2 o médio e 6,70 o máximo. Considerando o total de amostras analisadas, os resultados obtidos demonstram que todas as preparações apresentaram valores de pH dentro da faixa de crescimento da *Salmonella spp.*, pois somente valores inferiores ao pH 4,0 ou superiores ao pH 9,0, poderiam causar a sua inativação durante uma exposição prolongada (JAY, 2005). Observou-se ainda que a maioria das preparações apresentaram pH fora da faixa ótima de crescimento do micro-organismo, o que resultaria numa fase lag (adaptação) maior, possibilitando assim uma menor multiplicação da *Salmonella spp.* nos alimentos. Entretanto, é importante destacar que uma amostra apresentou pH de 6,70, ou seja, um valor ótimo que confere ambiente propício para a multiplicação máxima deste patógeno (JAY, 2005).

## Conclusão

Os resultados obtidos revelaram que todas as preparações a base de ovos e frango, apresentaram valores de pH favoráveis para o crescimento da *Salmonella enterica Enteritidis*

## Referências

- BARANCELLI, Giovana Verginia; MARTIN, José Guilherme Prado; PORTO, Emani. *Salmonella em ovos: relação entre produção e consumo seguro. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 19, n. 2, p.73-82, 2012.*
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p. Disponível em: . Acesso em: 10 out. 2015.*
- JAY, James M. *Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.*

**Palavras-chave:** pH; maionese; *Salmonella enterica Enteritidis*

# PRÁTICA DO VEGETARIANISMO: NOVA DEMANDA PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

GIOVANA DE SOUZA ALVIM; HIONARA DELA COSTA BERMOND; LAYSLA TUAYAR; LUCIANA ALMEIDA COSTA;  
DANIELA ALVES SILVA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*luciana\_almeida84@yahoo.com.br*

## Introdução

A adesão e o interesse na prática do vegetarianismo tem se mostrado crescente atualmente. Pesquisa realizada no Brasil apontou que cerca de 8% da população, isto é, mais de 15 milhões de pessoas, declaram-se vegetarianos (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2016). Diante disso ressalta-se a importância de conhecer o perfil deste público para melhorar o atendimento as suas necessidades no segmento de alimentação coletiva.

## Objetivos

Dessa forma, o objetivo deste estudo foi traçar o perfil de vegetarianos frequentadores de um estabelecimento de alimentação coletiva.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 934 clientes de um estabelecimento de alimentação coletiva, vinculado a uma instituição de ensino situada em Vitória – Espírito Santo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde/ Universidade Federal do Espírito Santo, sob o número 50915115.0.0000.5060. Os voluntários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizando sua participação no estudo. Aplicou-se um questionário semi-estruturado adaptado com questões sobre a prática do vegetarianismo. O critério utilizado para identificação e classificação de vegetarianos foi o de estudos da Universidade Loma Linda (RIZZO et al., 2011; TONSTAD et al., 2013). Os dados foram armazenados no Microsoft Excel e analisados no software Statistical Package for the Social Sciences versão 21.0. Realizou-se o teste de Kolmogorov Smirnov para testar a normalidade dos dados, seguido do teste de Mann Whitney, considerando significativo o valor de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Dos entrevistados, encontrou-se 3,4% (n=32) classificados como vegetarianos, porém destes, 16,1% (n=5) não se consideravam como tal. A maioria dos vegetarianos era estudante (96,9%, n=31) e do sexo feminino (78,1%, n=25) e apresentavam idade entre 18 e 44 anos, sendo a média+DP de 23,4+6,18 anos. Quanto ao tipo de vegetarianismo, observou-se que 56,3% (n=18) era ovolactovegetariano; 21,9% (n=7), semivegetarianos; 9,6% (n=3), veganos; 6,3% (n=2), vegetarianos e 6,3% (n=2), pescovegetarianos. Entre os principais motivos que levaram a adoção do vegetarianismo destacaram-se a ética (40,6%, n=13), a saúde (40,6%, n=13) e outros (34,4%, n=11) como paladar, não gostar de carne e mÍdia. O tempo de prática do vegetarianismo variou de 2 meses a 21 anos, sendo a média+DP de 6,3+6,4 anos e a mediana de 4 anos. Não houve diferença significativa do tempo de vegetarianismo entre os sexos ( $p=0,50$ ).

## Conclusão

O conhecimento do perfil de clientes no segmento de alimentação coletiva é fundamental para que novas demandas, como a do vegetarianismo, possam ser identificadas e atendidas. O presente estudo demonstrou a presença desta prática em uma população jovem e predominantemente de estudantes. Tais informações são Úteis para o planejamento de cardÁpio adequado a realidade do pÚblico atendido, bem como no direcionamento de aÇões voltadas para a segurança alimentar e nutricional da população.

## Referências

Sociedade Vegetariana Brasileira. **Mercado vegetariano**. Disponível em: . Acesso em: 8 abr. 2016.

RIZZO, N. S.; SABATÉ, J.; JACELDO-SIEGI, K.; FRASER, G. E. Vegetarian Dietary Patterns Are Associated With a Lower Risk of Metabolic Syndrome: The Adventist Health Study. **Diabetes Care**, v. 34, n.5, p.1225-1227, 2011.

TONSTAD, S.; STEWART, K.; ODA, K.; BATECH, M.; HERRING, R. P.; FRASER, G.E. Vegetarian diets and incidence of diabetes in the Adventist Health Study. **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases**, v.23, n.4, p. 292-299,



2013.

**Palavras-chave:** alimentação; alimentação coletiva; perfil; vegetarianos

# PRÁTICA HIGIÊNICO SANITÁRIA DO COMÉRCIO AMBUANTE DE ALIMENTOS: UM ESTUDO NA REGIÃO METROPOLITANA DA GRANDE NATAL/RN

GIRLENE FREIRE GONÇALVES; SUELY COSMO DE ALMEIDA; THAYANNE STEPHANIE COSTA LIMA;  
JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; TAYSE CRISTINA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UNP - Universidade Potiguar

*jessicleyferreira@gmail.com*

## Introdução

Devido a Globalização os problemas relacionados à qualidade dos alimentos para o consumo humano tornaram-se mais relevantes e discutidos. Entre as várias mudanças destacam-se a mudança dos seus hábitos alimentares devido ao estilo de vida da população, frequentemente determinados por fatores como a correria da vida moderna que leva a procurar uma alimentação rápida, e a alimentação fora do domicílio muitas vezes é a opção mais prática (LEAL, 2010). O comércio de alimentos de rua vem se destacando por ser um setor de venda de alimentos de fácil acesso e rápida. Contudo, além do baixo valor nutricional, existe o risco de contaminação, podendo ocasionar surtos por doenças transmitidas por alimento (IBGE. 2011).

## Objetivos

Identificar as práticas higiênico sanitárias de ambulantes que comercializam e produzem alimentos no RN

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo e de caráter exploratório durante um evento público em um bairro populoso da área metropolitana da grande Natal/RN selecionado por reunir vários tipos de comércios ambulante de alimentos. Para coleta de dados foi utilizado um questionário estruturado com 26 questões no período de agosto a setembro de 2013. O instrumento utilizou como referência legal a resolução da Diretoria Colegiada nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Foram entrevistados 27 ambulantes, escolhidos de forma aleatória. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Potiguar (CEP/UNP) Nº do CAAE: 07298412.10000.5296. Para a análise do banco de dados foi utilizado o programa Microsoft Excel 2010 onde foram feitas as tabulações por frequência e análises por estatística descritiva.

## Resultados

Verificou-se que, quanto à comercialização de alimentos os de maior frequência são: batata frita 8%, churrasquinho 11%, cachorro quente 15%, bolo 37% e salgados 37%. Identificou-se que mais de 50% dos alimentos comercializados são com recheios ou a base de produtos cárneos, onde demonstra a importância do controle de tempo e temperatura no preparo, conservação e na distribuição desses alimentos. Quanto a manipulação do alimento, observou-se que sobre a higienização das mãos 22% apresentavam o hábito de lavá-las constantemente e 78% não exerciam essa prática, além disso, 67% utilizavam adornos e 78% não utilizavam luvas. Outro aspecto que chamou a atenção foi o fato dos 100% manipularem alimento e dinheiro simultaneamente. Quanto ao preparo dos alimentos, 37% faz uso de molho caseiro, 63% reaproveitavam os alimentos, 63% preparam os alimentos no local e 74% armazenam os alimentos adequadamente, apesar de 41% das caixas térmicas (armazenamento dos alimentos) encontravam-se em bom estado de conservação e apenas 30% encontravam-se em local adequado. Por fim, verificou-se que 86% verificam a validade dos produtos e 70% utilizam materiais descartáveis.

## Conclusão

Portanto, conclui-se que, há uma necessidade urgente de orientação para os comerciantes de rua. A intenção é promover a mudança de práticas sanitárias que evitem o crescimento e multiplicação de microrganismos e intoxicação alimentar, minimizando os possíveis riscos de contaminação durante a produção e a distribuição dos alimentos, pois devido ao perfil higiênico-sanitário dos ambulantes revelado no estudo e dada a dificuldade de fiscalização pelos órgãos responsáveis pelo controle sanitário ao segmento, a população está exposta a elevado risco de ocorrência de surtos alimentares.

## Referências

BRASIL, 2004. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

FRANCO, Rosária Cícera; Ueno Marika. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP . Revista UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 2010;12(4):9-13

LEAL, Daniele. Crescimento da Alimentação Fora do Domicílio, Araçoiaba da Serra, p.123-130, 2010. Disponível em : [17\\_1\\_2010/san\\_vol\\_17\\_1\\_Daniele\[123-132\].pdf](#)>. Acesso em: 13 set. 2014.

MALLON Caroline.; Bortolozo Eliana Aparecida Fagundes. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publ. UEPG Ci. Biol. Saúde, Ponta Grossa, 10 (3/4): 65-76, 2005.

OLIVEIRA, Tatiane Bastos de.; Maita Valéria Ribeiro. Condições higiênico-sanitárias de ambulantes manipuladores de alimentos. ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, Centro Científico Conhecer - Goiânia, vol.6, n.9, 2010.

Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro : IBGE, 2011.150p. Acesso em: 14 set. 2014

**Palavras-chave:** segurança de alimentos; boas práticas; ambulantes; contaminação ; comida de rua

# PREVALÊNCIA DE PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA E CONSUMO DE SÓDIO DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

RAIANE MEDEIROS COSTA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; ANTONIO GOUVEIA OLIVEIRA; ANISSA MELO DE SOUZA; ANDRÉ LUIZ CRUZ DA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*ingrid.nutri@hotmail.com*

## Introdução

A hipertensão arterial sistêmica é um dos principais fatores de risco cardiovascular, além de ser considerado um grave problema de saúde pública pela sua cronicidade, pelos altos custos com internações, pela incapacitação por invalidez e aposentadoria precoce. (CARVALHO et al., 2013). As iniciativas voltadas à redução do consumo de sódio se destacam entre as ações de prevenção e controle das doenças crônicas diretamente associadas à alimentação por uma relação positiva entre custo e efetividade (NILSON; JAIME; RESENDE, 2012). Tem sido demonstrado que muitos problemas de saúde pública são atribuídos aos fatores induzidos pelo ambiente de trabalho que, associados ao estilo de vida sedentário, contribuem para deteriorar a qualidade de vida do trabalhador (BAREL et al., 2010).

## Objetivos

: Identificar a prevalência de pressão arterial elevada e o consumo de sódio em trabalhadores de empresas beneficiárias do Programa de alimentação do trabalhador em Natal/RN.

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, transversal, de natureza quantitativa, junto aos trabalhadores de 10 indústrias vinculadas ao PAT, localizadas na Grande Natal/RN. Para tanto, foi utilizado um questionário semi-estruturado para obtenção das informações biodemográficas, referentes à saúde dos trabalhadores, bem como para anotação da tomada casual da pressão arterial. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o método Recordatório de 24h e os dados organizados em planilhas do programa Microsoft Excel para quantificação das medidas caseiras e posterior análise nutricional, com vistas a se obter a descrição do consumo de sódio, segundo PHILIPPI (2011). O estudo fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Prof<sup>o</sup> Onofre Lopes, sob o nº 776.772 e de todos os trabalhadores foi obtido o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido-TCLE da pesquisa no início da abordagem. Os procedimentos de medida da pressão realizaram-se de acordo com as VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Para análise da pressão arterial considerou-se: normal os valores de pressão arterial sistólica e diastólica < 140 mmHg e < 90mmHg, respectivamente; e pressão arterial elevada os valores de sistólica ≥ 140 mmHg e diastólica ≥ 90mmHg.

## Resultados

A amostra constituiu-se de 409 trabalhadores, sendo 54,5% mulheres e 45,5% homens, com idade entre 30 e 40 anos e grau de escolaridade até o ensino médio (53%). Observou-se que a maioria dos trabalhadores apresentavam pressão arterial dentro da normalidade e em apenas 12,2% da amostra foi constatada pressão arterial elevada (>140x90 mmHg) no momento da aferição. No entanto, apenas 48% dos trabalhadores com pressão arterial elevada faziam o uso de medicamento para seu controle. Quanto ao sódio, os trabalhadores apresentaram consumo total diário de 3820,7mg (±581,6) acima do preconizado pela Portaria nº 66, cujo valor de referência é de ≤2400mg/dia.

## Conclusão

O estudo demonstrou uma baixa prevalência de HAS entre os trabalhadores das indústrias pesquisadas; uma baixa adesão ao uso do medicamento para o seu controle; e um consumo de sódio diário acima do recomendado entre trabalhadores vinculados ao PAT. Reconhece-se, portanto, a importância do diagnóstico precoce, bem como da adoção de medidas que estimulem o consumo alimentar adequado, podendo o PAT ser um meio para o desenvolvimento de atividades educativas com esse fim.

## Referências

NILSON, E. A. F.; JAIME P. C.; RESENDE, D. O. Iniciativas desenvolvidas no Brasil para a redução do teor de sódio em alimentos processados. Rev. Panam Salud Publica, Washington, v. 32, n. 4, p. 287-292, Out. 2012.  
BAREL, M et al. Associação dos fatores de risco para doenças cardiovasculares e qualidade de vida entre servidores da saúde. Rev Bras Educ Fís Esporte, v. 24, n. 2, p. 293-303, 2010.

CARVALHO, M. V.; SIQUEIRA, L. B.; SOUZA, A, L. L.; JARDIM, P. C. B. V. A influência da hipertensão arterial na qualidade de vida. Arq Bras Cardiol. 2013; 100(2):164-174.

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. 2.ed. Brasília: ANVISA, FINATEC/NUT-UnB, 2002.

**Palavras-chave:** Hipertensão Arterial Sistêmica; Consumo de sódio; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PROCURA DE INFORMAÇÕES E DE ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL POR VEGETARIANOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LARISSA DANIELLE DINIZ DA COSTA FLÔRES; LUANA MANFIOLETTI BORSOI; LUCIANA ALMEIDA COSTA; MARIANA REBELLO HADDAD; DANIELA ALVES SILVA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*luciana\_almeida84@yahoo.com.br*

## Introdução

O hábito alimentar de vegetarianos pode ser caracterizado pela exclusão total ou parcial de alimentos de origem animal (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2012). Diante disso, é importante que estes indivíduos conheçam as alternativas para substituição de alimentos visando atender as suas necessidades nutricionais e evitar riscos à saúde (CRAIG E MANGELS, 2009).

## Objetivos

Sendo assim, o objetivo deste estudo foi analisar a procura de informações e de orientação profissional por vegetarianos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 32 clientes vegetarianos de um estabelecimento de alimentação coletiva, vinculado a uma instituição de ensino situada em Vitória – Espírito Santo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde / Universidade Federal do Espírito Santo sob o número 50915115.0.0000.5060. Os voluntários que aceitaram participar do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e responderam a um questionário semi-estruturado adaptado com questões sobre prática do vegetarianismo e conhecimentos em nutrição. O critério utilizado para identificação de vegetarianos foi o de estudos da Universidade Loma Linda (RIZZO et al., 2011; TONSTAD et al., 2013). Os dados foram armazenados no Microsoft Excel e analisados no software Statistical Package for the Social Sciences versão 21.0. Realizou-se o teste do qui-quadrado, de Kolmogorov Sminorv e o de Mann Whitney, adotando-se o nível de significância de  $p < 0,05$ .

## Resultados

A maioria dos participantes era do sexo feminino (78,1%,  $n=25$ ) e estudante (96,9%,  $n=31$ ). A idade variou de 18 a 44 anos, sendo a média+DP igual a 23,4+6,18 anos. A maioria foi classificada como ovolactovegetariano (56,3%,  $n=18$ ), seguido dos semivegetarianos (21,9%,  $n=7$ ), veganos (9,6%,  $n=3$ ), vegetarianos (6,3%,  $n=2$ ) e pescovegetarianos (6,3%,  $n=2$ ). Apenas 37,5% ( $n=12$ ) relataram ter procurado orientação profissional e tal procura foi associada ao sexo ( $p=0,02$ ). O principal profissional mencionado foi o nutricionista (91,7%,  $n=11$ ). Além disso, grande parte dos participantes declarou buscar informações sobre alimentação vegetariana (87,5%,  $n=28$ ) e as principais fontes citadas foram blogs (35,7%,  $n=10$ ), outros sites na internet (28,1%,  $n=9$ ) e livros (25,0%,  $n=7$ ). Não foi encontrada associação entre sexo e busca de informações sobre vegetarianismo ( $p=0,14$ ). O perfil de idade dos participantes não diferiu entre os que buscavam, ou não, tais informações ( $p=0,68$ ), bem como não houve diferença neste perfil segundo procura pela orientação profissional ( $p=0,29$ ).

## Conclusão

Tais achados apontam baixa procura por orientação profissional voltada para prática do vegetarianismo pelos entrevistados, o que contrasta com ampla busca de informações pelos mesmos, especialmente na mídia não científica. Isto reforça a importância do reconhecimento do papel do profissional nutricionista por este público, visto que a orientação quanto à adequação alimentar e nutricional do vegetariano é fundamental para sua saúde.

## Referências

CRAIG, W. J.; MANGELS, A.R. Position of the American Dietetic Association: vegetarian diets. **Journal of the American Diet Association**. v. 109, n. 7, p.1266-1286, 2009. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2015.

RIZZO, N. S.; SABATÉ, J.; JACELDO-SIEGI, K.; FRASER, G. E. Vegetarian Dietary Patterns Are Associated With a Lower Risk of Metabolic Syndrome: The Adventist Health Study. **Diabetes Care**, v. 34, n.5, p.1225-1227, 2011.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB). **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos**. São Paulo,

2012. Disponível em: . Acesso em: 20 ago. 2015.

TONSTAD, S.; STEWART, K.; ODA, K.; BATECH, M.; HERRING, R. P.; FRASER, G.E. Vegetarian diets and incidence of diabets in the Adventist Health Study. **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases**, v.23, n.4, p. 292-299, 2013.

**Palavras-chave:** alimentação; alimentação coletiva; conhecimento; vegetarianos

# PROJETO COZINHA ESCOLAR, ALIMENTAÇÃO COM QUALIDADE E AMOR!

FABIANA BERNARDI; ANNE CAROLINE GELMINI CAUDURO

<sup>1</sup> PMF - Prefeitura Municipal de Farroupilha/RS

*fabianaber@yahoo.com.br*

## Introdução

Introdução: As refeições produzidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição escolares devem atender às necessidades nutricionais dos alunos, oferecendo-lhes alimentos adequados sob os aspectos sensorial e nutricional, mas, sobretudo, alimentos seguros quanto à condição higiênico-sanitária para a proteção e promoção da saúde dos beneficiários<sup>1</sup>. Dessa forma, é essencial o conhecimento acerca das Boas Práticas na produção da alimentação escolar. Aspectos como segurança, limpeza e organização na cozinha e no estoque da escola e o comprometimento da equipe de manipuladores de alimentos são fundamentais, a fim de garantir refeições de qualidade. Diante do exposto, evidencia-se a necessidade de valorização deste profissional e aprimoramento da qualidade do trabalho realizado pelos mesmos na cozinha das escolas, assegurando a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.

## Objetivos

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi valorizar e incentivar os manipuladores de alimentos das escolas a seguir as boas práticas, a fim de proporcionar uma alimentação segura e adequada.

## Metodologia

Metodologia: Estudo exploratório, descritivo, realizado de agosto à dezembro de 2014 e 2015, em 27 escolas municipais, 11 estaduais, 2 instituições e 3 contraturnos, totalizando 11.000 alunos, atendidos pelo Programa Nacional Alimentação Escolar, no município de Farroupilha/RS, através de visitas técnicas, que constituíram no preenchimento e avaliação do check-list, elaborado com base na Portaria Estadual 78/2009 e a realidade das escolas. No check-list constava 56 itens subdivididos quanto à higiene pessoal, cozinha e higiene local, estoque, cardápios e distribuição da alimentação e outros aspectos gerais. O preenchimento foi através de observações diretas e informações prestadas pelos manipuladores de alimentos, totalizando um percentual de adequação para o manipulador de alimentos e para a cozinha.

## Resultados

Resultados: Observou-se que das 43 instituições visitadas e avaliadas, 08 não possuíam manipulador de alimentos, durante o ano de 2014, enquanto que, em 2015, apenas 02 escolas não apresentavam o profissional. Em 2014, foram avaliadas 46 merendeiras, destas 24 alcançaram a pontuação estabelecida, enquanto que somente 03 escolas atingiram o percentual estimado. Durante o ano de 2015, 54 merendeiras foram avaliadas, sendo que 27 merendeiras e 10 escolas alcançaram o percentual de adequação.

## Conclusão

Conclusão: Conclui-se, através das avaliações, uma maior valorização dos profissionais envolvidos no preparo da alimentação escolar, assim como um maior incentivo a seguir as boas práticas e melhorias no atendimento aos alunos, em relação à higiene, segurança e organização, demonstrando a importância do projeto. Apesar da melhora no percentual atingido, durante o ano de 2015, observa-se a necessidade de manter capacitações periódicas, a fim de conscientizar os manipuladores, maior disponibilidade de mão de obra, assim como melhorias na estrutura física das escolas.

## Referências

Referência:

1. GOMES, NAAA; CAMPOS, MRH; MONEGO, ET. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. Rev. Nutr., Campinas, 2012; 25(4):473-485.
2. <http://dab.saude.gov.br/portaldab/pse.php>

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; boas práticas; manipuladores de alimentos; segurança alimentar



# PROPOSTA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS EM LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA NO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; ERIKA PENHA BASQUEROTO; LETICIA HACKE; ISADORA DOS SANTOS PULZ;  
PAULA ANDREA MARTINS

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*marcelaveiros@gmail.com*

## Introdução

O consumo de alimentos saudáveis e de elevada qualidade nutricional é um importante fator de promoção e manutenção da saúde. Alguns fatores podem interferir nos hábitos alimentares, como o ambiente ao qual os indivíduos estão inseridos, influenciando no estilo de vida e comportamento alimentar. Por esta razão, avaliar a qualidade nutricional de alimentos ou bebidas disponíveis em universidades, escolas ou locais de trabalho, é relevante para o planejamento de intervenções que ofereçam opções alimentares mais saudáveis.

## Objetivos

Analisar a variedade, qualidade nutricional e preço dos produtos comercializados nas lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal, exploratório e descritivo com 13 lanchonetes localizadas no campus principal de uma universidade pública do sul do Brasil. Foram identificadas a disponibilidade, preço e variedade dos alimentos e bebidas (AeB) comercializados nas lanchonetes. Os alimentos foram subdivididos em salgados, biscoitos, doces, guloseimas e frutas; já as bebidas em preparação própria sem adição de açúcar e industrializadas. Os dados foram coletados por observação direta. Todos os salgados e doces foram analisados qualitativamente, com informações disponíveis ao consumidor. A análise da qualidade nutricional dos AeB das lanchonetes foi embasada nas recomendações para alimentação saudável (BRASIL, 2014; GORDON, GILBERT, 2011; MONTEIRO et al, 2010; WILLETT, 2005; WHO, 2013). As opções consideradas de maior qualidade nutricional foram os produtos com quantidades menores de gordura, açúcar, gordura trans e maior teor de fibras. Os produtos classificados na categoria de menor qualidade nutricional tinham elevado teor de gorduras total e saturada, sódio e baixo teor de fibras, segundo análise dos ingredientes. Todas as guloseimas foram consideradas opções de menor qualidade nutricional, por conterem açúcar, sódio, gorduras saturadas e trans. Os preços dos produtos comercializados foram analisados na moeda real (R\$), com cálculo do preço médio dos alimentos (porção vendida) e bebidas (padrão 100ml).

## Resultados

A oferta de frutas in natura era realizada por 15% das lanchonetes. A oferta média de salgados com massa de farinha refinada foi 21 opções, enquanto havia apenas sete opções com farinha integral. O recheio predominante foi embutido com ou sem queijo gorduroso, com oferta média de oito opções. Quanto aos doces, observou-se 10 opções de bolos e tortas com massa de farinha refinada, e uma opção com farinha integral. Houve predomínio de bolos e tortas com recheio e cobertura doces (oito opções). Entre as bebidas, foi constatada elevada oferta de vitaminas de frutas, com média de 19 opções. O preço médio por 100 ml do refrigerante convencional em lata de 350ml foi 70% superior ao da embalagem de 2 litros, com menor preço médio por 100ml entre todas as bebidas.

## Conclusão

Os resultados sinalizaram que o ambiente alimentar das lanchonetes pode dificultar a realização de escolhas alimentares mais saudáveis, considerando a elevada oferta de alimentos e bebidas com menor qualidade nutricional. É urgente aumentar a disponibilidade de opções mais saudáveis, com melhor qualidade nutricional, para serem consumidas no ambiente universitário.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

GORDON S, GILBERT S. Healthy Eating: a guide to a new nutrition. Boston: Harvard Medical School, 2011.

MONTEIRO CA, LEVY RB, CLARO RM, CASTRO IRR, CANNON G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública*. 2010; 26(11): 2039-2049.

WILLETT W, SKERRETT P. *Eat, drink and be healthy. You are what you drink*. New York: Free Press of Simon & Schuster, 2005.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Draft action plan for the prevention and control of noncommunicable diseases 2013–2020*. Geneva: WHO, 2013.

**Palavras-chave:** qualidade dos alimentos; qualidade nutricional; lanchonetes; universidade; qualidade das bebidas

# QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE PADARIAS DE UMA CIDADE DO SERTÃO E DO RECIFE, PERNAMBUCO: UMA SÉRIE DE CASOS

CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA; TAYNAH DIAS COSTA; THAIS PEREIRA DE FREITAS; GISÉLIA MUNIZ SANTANA; GRACILIANE XIMENES RAMOS

<sup>1</sup> UPE - Universidade de Pernambuco, <sup>2</sup> UPE - Universidade de Pernambuco, <sup>3</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*claudileide.silva@upe.br*

## Introdução

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação, o consumo de pão no Brasil tem demonstrado crescimento de mais de 25% nos últimos nove anos. Embora este setor apresente produtos secos que representam baixo risco de veiculação de doenças, devido a baixa atividade de água (Aw), dificultando a sobrevivência e multiplicação dos microrganismos, a incorporação de outros produtos e serviços pelas padarias, aumenta a necessidade de estratégias preventivas e controle tanto na área de gestão quanto na cadeia de produção. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil higiênico-sanitário das padarias sob análise.

## Objetivos

avaliar o perfil higiênico-sanitário das padarias sob análise.

## Metodologia

a amostra foi estimada em 15 padarias distribuídas entre as zonas de uma cidade do sertão de Pernambuco e por 6 padarias da cidade do Recife. Para a avaliação da qualidade da água utilizada na higienização de utensílios que entram em contato com o alimento pronto para consumo e produção de pães, utilizou-se o método Petrifilm Aqua 3M, para a água. A avaliação das condições higiênico-sanitárias foi conduzida através da aplicação de um Checklist tendo como base a Resolução da Diretoria Colegiada nº216 de 2004, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A classificação dos estabelecimentos foi realizada de acordo com percentual de adequação a lista verificação citada, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada nº275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

## Resultados

Na cidade do sertão, apenas treze padarias concordaram em participar da pesquisa. Verificou-se que as da zona norte (02 padarias) foram classificadas como grupo 2; na zona Sul, 2 padarias foram classificadas nos grupos 3 e 2; na zona Central foram classificadas duas no grupo 1 e uma no grupo 3; na zona Oeste duas no grupo 2 e uma no grupo 3; e na zona Leste todas encontram-se no grupo 2 (figura 03). Já no Recife, participaram seis (6) padarias, destas quatro (4) apresentaram-se no grupo 1, uma (1) na zona sul, que foi classificada como grupo 3 e uma (1) na zona noroeste, que foi enquadrada no grupo 02. Dos itens avaliados o maior índice de não conformidade foram os relacionados a manipulação de alimentos, abastecimento de água, e sanitários e vestuários, respectivamente. Com relação às análises microbiológicas da água, verificou-se que nenhuma apresentou-se com alteração microbiológica. Em Recife, a análise da água, mostrou-se imprópria para consumo na padaria situada na zona sudoeste.

## Conclusão

Diante dos resultados encontrados, evidencia-se que na maioria dos estabelecimentos a qualidade da água esteve adequada .

## Referências

1. SILVA CS. Estado nutricional de crianças e adolescentes admitidos em enfermaria pediátrica de um hospital universitário.[dissertação de mestrado]. Recife: Departamento de Nutrição da UF PE; 2011.
2. MARTINS I S, MARINHO SP, OLIVEIRA, DC, CÂNDIDO E A. Pobreza, desnutrição e obesidade: inter-relação de estados nutricionais de indivíduos de uma mesma família. Ciência e Saúde Coletiva, Vol. 12, Núm. 6, dezembro, 2007, pp. 1553-1565
3. SARNI RO, CARVALHO MF, MONTE CM, ALBUQUERQUE ZP, SOUZA FI. Anthropometric evaluation, risk factors for malnutrition, and nutritional therapy for children in teaching hospitals in Brazil. J Pediatr 2009; 85(3): 223-228.
4. III Pesquisa Estadual de Saúde e Nutrição (PESN). Situação Alimentar, nutricional e de saúde no estado de Pernambuco: contexto socioeconômico e de serviços. Departamento de Nutrição/UFPE, Instituto Materno Infantil de Pernambuco e Secretaria Estadual de Saúde. Pernambuco, 2008.

5. JOOSTEN KF, ZWART H, HOP WC, HULST JM. National malnutrition screening days in hospitalised children in The Netherlands. Arch Dis Child 2010; 95: 141–145.

**Palavras-chave:** panificação; manipuladores de alimentos; boas práticas ; doenças transmitidas por alimentos; microbiologia de alimentos

# QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM UNIDADES PRISIONAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; ALINE GOMES DE MELLO; ROSÂNGELA BANHARO; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MARIA ARLETTE SADDY

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, <sup>3</sup> UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
*alinemello@nutricao.ufrj.br*

## Introdução

As pessoas privadas de liberdade devem ter o direito à vida e à integridade pessoal respeitados, bem como asseguradas condições mínimas compatíveis com sua dignidade humana. Dentre esses direitos, garantidos pela Constituição brasileira, está o acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequada, para manutenção da saúde. Para garantir a qualidade higiênico-sanitária da alimentação, um dos indicadores é a temperatura de exposição das refeições ao consumo, pois denota a viabilidade de multiplicação de microrganismos, podendo contribuir com a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (BRASIL, 2016).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar o sistema de fornecimento de refeições destinadas aos internos (apenados) e funcionários, a composição do cardápio, assim como avaliar a temperatura das refeições servidas nas unidades prisionais (UP) do Estado do Rio de Janeiro-RJ.

## Metodologia

Tratou-se de estudo descritivo, de corte transversal, realizado em 30 UP localizadas no Estado do Rio de Janeiro, entre março e julho de 2015. A pesquisa foi autorizada pelo Ministério Público do Rio de Janeiro. Foi realizada a observação sistemática para identificar o sistema de fornecimento de refeições e a composição do cardápio oferecido. A temperatura das refeições dos internos e funcionários foi aferida na chegada à UP, no início e final da distribuição, sendo utilizado termômetro digital do tipo espeto a prova d'água com alarme (-50+300°C) da marca Incoterm. Os dados obtidos foram analisados por estatística descritiva.

## Resultados

O sistema de fornecimento de refeições para os internos, na maioria das UP (65%) é refeição transportada, sendo esta produzida em uma cozinha central e transportada para a UP. As refeições eram recebidas em embalagens (quentinhas) de alumínio e consumidas na cela. Em 60% das UP as refeições servidas aos funcionários eram produzidas e distribuídas no local, sendo consumidas em refeitório. O cardápio dos internos era composto de: arroz, feijão, prato protéico e guarnição e o dos funcionários composto de: salada, arroz, feijão, prato protéico, guarnição, sobremesa e refresco. A temperatura média das refeições, dos internos, ao chegar à UP foi de 55,6±13,4 °C, no início e final da distribuição foi de 59,4±12,3 e 51,0±11,3 °C, respectivamente. Para as refeições servidas aos funcionários foram observadas as temperaturas de início e final da distribuição visto que a maioria das UP adotava o sistema de produção de distribuição local. A temperatura no início da distribuição foi de 60,3±8,3 e no final de 59,7±2,5 °C. A RDC 216/2004 normatiza que para os alimentos servidos quentes a temperatura deve ser superior a 60 °C, por, no máximo, seis horas (BRASIL, 2004).

## Conclusão

Observou-se diferença entre a composição do cardápio de internos e funcionários. Independente do sistema de fornecimento de refeições adotado, as temperaturas se mostraram inadequadas. Apesar das temperaturas médias das refeições servidas para internos e funcionários apresentarem valores próximos, verificou-se maior variação de temperatura nas refeições servidas aos internos. Faz-se necessário a adoção de medidas corretivas como: aquisição de equipamentos para manutenção das refeições em temperatura adequada, bem como a aferição rotineira das temperaturas das refeições servidas, de forma a manter a qualidade higiênico-sanitária das mesmas, visando à manutenção da saúde da população das UP do estado do Rio de Janeiro.

## Referências

### Referências bibliográficas

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Brasília, DF; 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de alimentos e vigilância sanitária. Disponível em:<  
[http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia\\_alimentos\\_vigilancia\\_sanitaria.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf)> Acesso em:16, fev., 2016.

**Palavras-chave:** Qualidade higiênico-sanitária; Refeição; Temperatura; Unidade Prisional

# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA NUTRIÇÃO ENTERAL ANTES E APÓS IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE EM CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ENTERAL HOSPITALAR

VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; FABIANA DA SILVA VARGAS; LÍSIA PINHEIRO DOS SANTOS

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*vrsantos@hcpa.ufrgs.br*

## Introdução

A contaminação microbiológica de preparações da nutrição enteral (NE) administrada aos pacientes pode levar a várias complicações, sendo esta uma preocupação constante da equipe multidisciplinar. Diversos fatores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos podem favorecer a contaminação microbiológica da NE (WAITZBERG, 2009). A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu orientações gerais para aplicação nas operações de preparação da NE, dentre os quais, o controle da qualidade microbiológica das mesmas. A implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem como função principal promover a segurança dos alimentos. A Central de Alimentação Enteral (CAE) de um hospital público do Sul do Brasil implantou o sistema APPCC em agosto de 2013, sendo certificado pelo Programa Alimentos Seguros (PAS) do Serviço Nacional da Indústria (SENAI)/ RS.

## Objetivos

Analisar a qualidade microbiológica das amostras de NE antes e após a implantação do sistema APPCC na Central de Alimentação Enteral (CAE) de um hospital público do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo em que foram verificados os laudos das análises microbiológicas das amostras de NE, realizada por laboratório credenciado, em dois períodos – antes e após a certificação do sistema APPCC, que ocorreu em 20 de agosto de 2013. O primeiro período compreendeu de 05 de janeiro de 2009 a 19 de agosto de 2013, e o segundo de 26 de agosto de 2013 a 28 de dezembro de 2015. Semanalmente eram coletadas oito amostras de NE produzidas na CAE e analisadas quanto aos parâmetros microbiológicos preconizados pela RDC nº 63/2000 na qual são investigados nove tipos de patógenos. As informações foram lançadas e tabuladas em *software* Microsoft Excel 2010.

## Resultados

No período anterior a implantação do APPCC foram coletadas 1928 amostras e no período posterior 984. Para o primeiro intervalo foram registrados 59 amostras contaminadas distribuídas por cinco tipos de microrganismos. No segundo período o total foi de 15 amostras não conformes. Foram identificadas as seguintes reduções: a) 50% para mesófilos aeróbios; b) 68,75% para *Staphylococcus aureus*; e c) 100% para Coliformes totais, *Salmonella sp.* e *Yersinia enterocolítica*.

## Conclusão

Os resultados apontaram que a implantação do APPCC proporcionou uma redução importante quanto a contaminação por microrganismos das amostras da CAE. O monitoramento constante de ações que garantam um adequado fornecimento de dietas isentas de contaminação é papel do profissional nutricionista.

## Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada, nº 63, de 6 de julho de 2000. Disponível em: < <http://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/RDC%2063%20NUTRICaO%20ENTERAL.pdf> >. Acesso em: 10 abril 2016.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6.ed. São Paulo: Varela, 2008. Cap. 5, p. 290-294.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. 1.ed. Porto Alegre: Meridional, 2011. Cap. 4, p.133.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. Cap. 47, p.

838.

**Palavras-chave:** Nutrição enteral; APPCC; Análises microbiológicas



# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS SERVIDAS POR CONCESSIONÁRIA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE RECIFE-PE

CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA CARDOSO; PRISCILLA ALVES SANTOS; FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*fabio.nvasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição tem por objetivo além de servir refeições equilibradas nutricionalmente, prezar pela qualidade higiênico-sanitária. Os alimentos, naturalmente passíveis de contaminação, podem transmitir doenças provenientes de microrganismos patogênicos ou por suas toxinas (PROENÇA, 2009). As bactérias são as principais causadoras de doenças de origem alimentar, especialmente o grupo dos coliformes (gram-negativas), incluindo espécies do gênero *Escherichia*, *Klebsiella*, *Enterobacter* e *Citrobacter*, além da *Escherichia coli*. Ainda, o grupo dos coliformes são divididos em dois: os coliformes totais (a 35°C), que refletem as condições higiênicas, contaminação após o processamento, limpeza e sanitização, e os coliformes termotolerantes (a 45°C), que indicam contaminação por material fecal recente e a possível presença de patógenos intestinais nos alimentos (OLIVEIRA et al., 2014). Dentre as diversas preparações, as saladas, por ser de origem vegetal (albergam grande variedade de microrganismos) e devido à alta manipulação (procedimentos de corte e retirada da casca) apresentam geralmente alto risco de contaminação microbiológica.

## Objetivos

Avaliar a qualidade microbiológica das saladas cruas e cozidas, servidas por concessionária, em Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco – Campus Recife.

## Metodologia

A pesquisa é do tipo descritiva. A avaliação microbiológica das preparações é realizada mensalmente pela concessionária, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliformes a 35°C, *Escherichia coli* e Coliformes a 45°C). As amostras são enviadas para análise em laboratório de microbiologia certificado pela Vigilância Sanitária, em condições adequadas de transporte, acondicionamento e temperatura, prazo de validade e identificação. Fora analisadas 67 amostras de saladas cruas e cozidas durante o período de março de 2012 a fevereiro de 2016. Destas, 27 amostras foram submetidas às análises de determinação do Número mais Provável de Coliformes a 35°C e *Escherichia coli*; e 40 amostras às análises de determinação do Número mais Provável de Coliformes a 45°C, segundo a metodologia descrita pela Association of Official Analytical Chemists (2002).

## Resultados

Diante dos resultados das análises microbiológicas analisadas, 21 amostras (31%) apresentaram algum tipo de contaminação. Em relação às saladas cozidas, 15% (4 amostras) apresentaram contaminação, sendo duas amostras para Coliformes a 35°C e duas amostras para Coliformes a 45°C. Quanto às saladas cruas, 41% (17 amostras) estavam fora dos parâmetros recomendados, sendo 12 amostras para Coliformes a 35°C e cinco amostras para Coliformes a 45°C. Nenhum resultado apresentou a *Escherichia coli* isoladamente.

## Conclusão

Avaliando o nível de contaminação das saladas servidas, os resultados mostraram que mesmo sendo uma porcentagem pequena de contaminação de Coliformes a 45°C, deve ser dada uma maior atenção às Boas Práticas de manipulação durante o preparo das saladas que garantam a qualidade microbiológica satisfatória para o consumo humano.

## Referências

International Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis**. 17 edition. 2002.

OLIVEIRA, E.A.S., et al. Qualidade microbiológica de saladas servidas por concessionárias em estabelecimentos institucionais. **Higiene Alimentar**, v. 28, nº 230/231, p. 127-132, 2014.

PROENÇA, R.P.C. **Inovações tecnológicas na produção de alimentação coletiva**. 3ed. Florianópolis: Editora Insular,

2009.

**Palavras-chave:** *análise microbiológica; controle de qualidade; higiene dos alimentos; qualidade dos alimentos*

# QUALIDADE NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO CADASTRADA NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

LAURA HELENA SALVETTI; GABRIELA POSSA

<sup>1</sup> CNEC- BG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves

*lauhs91@yahoo.com.br*

## Introdução

Atualmente as refeições fora do lar vem sendo realizadas com maior frequência segundo o Ministério da Saúde (2008), sobretudo, estudo de Levy e Costa (2005) indica que as escolhas alimentares realizadas nesses locais, poderiam explicar as maiores prevalências de excesso de peso visualizadas no País recentemente.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi verificar a qualidade nutricional e a adequação em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) de refeições oferecidas à trabalhadores por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada no Sul do Brasil.

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, o que avaliou uma amostra aleatória dos cardápios praticados em uma empresa do ramo metalúrgico, localizada no sul do Brasil, cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). No momento do estudo, a empresa fornecia a refeição almoço para aproximadamente 150 trabalhadores das áreas operacionais e administrativas, sendo em sua maioria homens (76%). Foram avaliados cardápios obtidos no período de 01/01/2014 a 31/12/2014, resultando em 237 dias/cardápios possíveis de serem analisados, já que a UAN não produz refeições nos sábados, domingos, feriados. Deste total de cardápios, realizou-se a seleção conforme critério utilizado por Gorgulho, Lipi e Marchioni (2011), o qual utilizou sorteio sistemático com início casual e intervalo igual a 2, de 30% dos cardápios do almoço, resultando em uma amostra de 71 cardápios. Os mesmos foram avaliados quanto a sua oferta energética e dos nutrientes carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, fibra e sódio. Por fim, os valores encontrados foram comparados com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador.

## Resultados

Observou-se inadequação na oferta energética, a qual ficou em média 60 kcal superior ao limite recomendado, e na contribuição energética da proteína (19% vs 15%, este último valor referente à recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador). Em relação à oferta de fibras (12,8g vs 10g) e sódio (2100mg vs 900mg), também foram encontrados valores acima da recomendação. No que se refere a oferta energética de carboidratos, gorduras totais e gorduras saturadas não foram observadas inadequações.

## Conclusão

Considerando a metodologia utilizada é possível concluir que o Programa de Alimentação do Trabalhador vem sendo falho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Sabe-se que esses locais deveriam levar em consideração o público o qual estão atendendo e que uma alimentação desequilibrada, com excesso na oferta energética de alguns nutrientes e déficit de oferta de outros, pode gerar graves consequências à saúde do trabalhador.

## Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
2. Levy Costa RB, Sichieri R, Pontes NS, Monteiro CA. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev Saúde Pública, 2005, v. 39, n. 4, p. 530-540, ago.
3. Gorgulho BM, Lipi M, Marchioni DML. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. Rev Nutr Campinas, 2011, v. 24, n. 3, p. 463-472.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Hábitos alimentares; Serviços de Alimentação

# QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DOS CARDÁPIOS OFERTADOS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES FEDERAIS DO BRASIL

JOYCE LARISSA DA SILVA BENVINDO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*anamaria.unifesp@gmail.com*

## Introdução

A alimentação é uma prática importante e prazerosa ao ser humano (BRASIL, 2014), e considerando que as refeições oferecidas pelos restaurantes podem não apresentar boa qualidade, torna-se necessária a adoção de medidas que visem cardápios adequados em aspectos nutricionais, sensoriais e ao perfil dos clientes (PEREIRA, et al., 2014; MACHADO, et al., 2013; PROENÇA, et al., 2005). No contexto universitário, as refeições possibilitam aos estudantes condições fundamentais ao desempenho das atividades. Portanto, o restaurante universitário é visto como importante espaço promotor de saúde (GORGULHO, LIPI, MARCHIONI, 2011)

## Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios planejados para os restaurantes universitários das Universidades Federais no Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal quantitativo, cuja amostra consiste em cardápios de 22 restaurantes universitários, planejados para o almoço de segunda a sexta-feira, em março de 2015. Os cardápios e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) assinado foram solicitados via e-mail e organizados por região. Para a análise, utilizou-se o método da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC (Veiros, 2002) que avaliou a presença de frutas, folhosos, alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa, frituras, doces e frituras, conservas e a monotonia das cores. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) que sinalizou a oferta de prato proteico vegetariano, arroz integral e se os doces tinham como base alimentos in natura e minimamente processados ou se eram ultraprocessados. A Publicação do Ministério da Saúde sobre Alimentos Regionais Brasileiros (2015) permitiu verificar frutas típicas da região nas sobremesas. Utilizou-se Variância com Fator Fixo e o Teste exato de Fisher para a análise estatística. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o nº 859.348 em 04 de novembro de 2014.

## Resultados

Pelo método AQPC, a presença de folhosos, carne gordurosa e conservas apresentaram-se adequadas para todas as regiões, enquanto monotonia das cores e alimentos ricos em enxofre tiveram percentuais inadequados. Em relação ao Guia Alimentar, as regiões centro-oeste, norte e nordeste ofertaram pouco ou não ofertaram prato proteico vegetariano e arroz integral. A maior parte dos restaurantes disponibiliza como sobremesas doces ultraprocessados, como pudins, gelatinas e doces em barra, e poucos disponibilizaram fruta in natura como opção aos estudantes. Observou-se que os cardápios das regiões sul e sudeste apresentaram maior adequação aos itens avaliados, quando comparado aos demais, sugerindo então cardápios de melhor qualidade nutricional e sensorial. Já a presença de frutas regionais nas sobremesas, todas as regiões variaram pouco em sua oferta.

## Conclusão

Embora a oferta de folhosos, carne gordurosa e conservas mostrou-se adequada para todas as regiões, cada uma precisa melhorar seus cardápios em diferentes aspectos do método AQPC, em especial, para a oferta de alimentos ricos em enxofre e monotonia das cores. Faz-se necessário entender os motivos pelos quais as regiões centro-oeste, norte e nordeste ofertam pouco ou não ofertam prato proteico vegetariano e arroz integral. Todas as regiões precisam usufruir de alimentos regionais, para facilitar a oferta de itens essenciais ao cardápio, como as frutas, assim como reduzir a oferta de doces ultraprocessados, ou disponibilizar a fruta in natura como opção aos estudantes.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

GORGULHO B.M., LIPI M., MARCHIONI, D.M.L. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de

alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. Rev. Nutr., Campinas. 2011; 24(3): 463-472.

MACHADO A.D., et al. Avaliação do almoço oferecido a pacientes oncológicos e transplantados pediátricos pelo método AQPC. Rev. Ciênc. Méd. Biol., Salvador. 2013; 12(3): 332-336.

PEREIRA, J.P., et al. Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP. O Mundo da Saúde, São Paulo. 2014; 38(3): 325-333.

PROENÇA, R.P.C, et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 221p.

**Palavras-chave:** serviços de alimentação; universidades; promoção da saúde; guia alimentar; planejamento de cardápio

# QUANTIDADE PER CAPITA DE CARNES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO CATARINENSE

ALINE DE MORAES MARTINS; ALICE SILVEIRA SCHEFFER

<sup>1</sup> SME - Prefeitura Municipal de Rio do Sul – Secretaria Municipal de Educação  
*nutriallineufv@yahoo.com.br*

## Introdução

O ambiente escolar é essencial para a determinação da formação do hábito alimentar, pois a criança permanece nesse local grande parte do dia, com educadores e crianças que irão auxiliar e influenciar na formação da sua alimentação. A alimentação nesses locais possui estratégias importantes implantadas por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem finalidade de suprir as necessidades nutricionais dos estudantes, durante a sua permanência na escola (MENEGAZZO et al., 2011).

## Objetivos

Determinar as quantidades per capita de carnes bovina e de frango, ofertadas na alimentação escolar de Rio do Sul-Santa Catarina.

## Metodologia

Pesquisa de caráter descritivo, transversal e abordagem quali-quantitativa. Para a análise considerou-se o fornecimento de carnes nas 37 escolas municipais, com aproximadamente 6 mil estudantes matriculados nas modalidades de Creche, Pré-escola e Ensino Fundamental – Anos Iniciais e Anos finais. O período selecionado foi entre os dias 06/04 a 01/05/2015. Os dados foram registrados no Microsoft Excel versão 2007. Foram computadas as quantidades de carnes bovinas dos cortes patinho (cubos); músculo (moída) e frango (coxa/sobrecoxa). Os dados foram organizados por semana, por escola e por número de estudantes, a fim de obter a média mensal. Os ossos, peles e gorduras excedentes não foram contabilizados e Fatores de Correção de 1,31 para o frango; 1,1 para os cubos e 1,0 para a moída. Aplicou-se a fórmula Fator de Correção = Peso Bruto/Peso Líquido a fim de determinar a quantidade total limpa, a qual foi dividida pelo número médio de estudantes (por modalidade de ensino) e posteriormente dividida pelo número de vezes que o item aparecia no cardápio (ORNELAS, 2007). Determinou-se a quantidade em gramas.

## Resultados

A média de crianças matriculadas na Creche foi de 1546; na Pré-escola 1233; no Ensino Fundamental Anos Iniciais 1507 e nos Anos Finais havia 775 adolescentes. As quantidades totais encaminhadas: Frango 253,4 kg para creche; 176,7 kg para pré-escola; 140,3 kg para ensino fundamental anos iniciais e 81,4 kg para ensino fundamental anos finais; Carne Bovina Moída 115,8 kg para creche; 83,9 kg para pré-escola; 71,6 kg para ensino fundamental anos iniciais e 32,8 kg para ensino fundamental anos finais e Carne bovina em Cubos 135,1 kg para creche; 96,6 kg para pré-escola; 86,2 kg para ensino fundamental anos iniciais e 41,1 kg para ensino fundamental anos finais. Nos cardápios do Fundamental o frango aparece em duas vezes, enquanto nas demais três vezes. A moída apareceu duas vezes em todas as modalidades. Os cubos apareceram duas vezes na Creche e Pré-escola e uma vez no Fundamental dos anos iniciais e finais. Desta forma, a quantidade per capita de carnes obtida foi: Frango 42 g para creche; 36 g para pré-escola; 36 g para ensino fundamental anos iniciais e 40 g para ensino fundamental anos finais; Carne Moída 38 g para creche; 28 g para pré-escola; 24 g para ensino fundamental anos iniciais e 21 g para ensino fundamental anos finais e Carne Cubos 40 g para creche; 36 g para pré-escola; 52 g para ensino fundamental anos iniciais e 48 g para ensino fundamental anos finais.

## Conclusão

Quando comparado os resultados desse trabalho com Guias Alimentares, Manuais de Alimentação Escolar de São Paulo, Belo Horizonte e Porto Alegre, as quantidades estavam próximas dos ofertados por estas cidades. A preocupação é que essa quantidade deve ser planejada de acordo com a preparação e a realidade da unidade, entretanto adequada para atingir as metas nutricionais.

## Referências

SBP. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação: obesidade na infância e adolescência. São Paulo: SBP, 2008. Disponível em: .  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO. Departamento da Merenda Escolar. Manual de orientação

para Centros de Educação Infantil—CEI: esquema alimentar e porcionamentos / Secretaria Municipal de Educação — São Paulo: SME/DME, 2011. 52 páginas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO. Departamento da Merenda Escolar. Manual de orientação para Unidades Educacionais com prestação de serviço de alimentação terceirizado: Escola Municipal de Ensino Fundamental – EMEF e Educação de Jovens e Adultos – EJA. São Paulo: SME/DME, 2010. 136p.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

MENEGAZZO, M.; FRACALOSSO, K.; FERNANDES, A. C.; MEDEIROS, N. I. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Rev. Nutr., Campinas, v. 24, n.2, p.243-251, mar./abr., 2011.

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Educação. Cardápios da Alimentação Escolar. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005. 152 p

**Palavras-chave:** quantidade per capita; carnes; alimentação escolar

# REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO DE SOJA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LUCIANO LEPPER; ANA JULIA WAGNER; ANA PAULA DE MORAES; FERNANDA DA SILVA PFEIFER; AMANDA LUISA BULOW

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*llepper@gmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas percebeu-se no Brasil a diminuição de alimentos tradicionais, como o arroz e o feijão e o aumento do consumo de óleos vegetais, assim como alimentos nutricionalmente inadequados como refrigerantes e biscoitos, ricos em açúcares. A dieta atual da maior parte da população em nosso país está inadequada, pobres em micronutrientes e fibras e com alta densidade energética (CARUS, J. P.; FRANCA, G. V. A.; BARROS, A. J. D., 2014).

## Objetivos

Avaliar a quantidade de óleo de soja oferecida em um refeitório de alimentação coletiva do município de Santa Cruz do Sul-RS, de uma indústria de borracha e equipamentos de fisioterapia.

## Metodologia

O refeitório serve cerca de 315 refeições por dia, sendo divididas em café da manhã, almoço e lanche da noite. A refeição utilizada para essa pesquisa foi o almoço que serve em torno de 240 refeições por dia. A coleta de dados foi iniciada após capacitação dos funcionários do local, feita pela nutricionista e responsável técnica da unidade, de janeiro à dezembro de 2015. Mensurou-se o óleo de soja a partir do software Teknisa®, onde foi possível obter relatórios de movimentação de estoque, sendo considerado óleo de soja litro para consumo e óleo de soja galão para reposições da fritadeira. Após coleta dos dados foi realizada a comparação com a recomendação de 16 mL por dia (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2000)

## Resultados

O valor per capita encontrado para a oferta de óleo de soja por refeição, considerando o volume de rejeito, foi de 20 mL no mês de janeiro, que foi o mês de maior consumo, onde extrapolou o valor preconizado pela Organização Mundial de Saúde (16 mL/dia) para o dia inteiro em apenas uma refeição. Após esse resultado, houve a redução no uso de óleo de soja para a preparação dos alimentos, que ocorreu durante a pesquisa na unidade de alimentação e nutrição e deu-se pela conscientização da cozinheira e das manipuladoras de alimentos da unidade após a nutricionista concluir que o uso de óleo de soja era excessivo. As receitas e as preparações passaram a ter redução de óleo utilizado. A quantidade de óleo de soja utilizada foi reduzida gradualmente mês a mês e o mês de agosto foi o de menor consumo com 9 mL per capita.

## Conclusão

Após a redução do óleo de soja nas preparações, a oferta do óleo de soja per capita ficou abaixo de valores considerados adequados para um dia. Entretanto, o valor encontrado corresponde ao oferecido em apenas no almoço, o que poderá implicar extrapolação da ingestão diária desse alimento recomendada por um dia, pois o valor encontrado apenas no almoço equivale a 56,25% no total por dia preconizado e não são consideradas outras refeições, devendo o serviço rever seus procedimentos de produção de refeições e continuar a conscientização da redução de óleos para que os comensais não sejam prejudicados com o excesso do mesmo que pode trazer excesso de peso e malefícios a saúde.

## Referências

CARUS, J. P.; FRANCA, G. V. A.; BARROS, A. J. D. Local e tipo das refeições realizadas por adultos em cidade de médio porte. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 48, n. 1, p. 68-74, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on obesity. Geneva: World Health Organization, 2000.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Óleo de Soja; Refeições



# REFEIÇÃO UTILIZADA FORA DO LAR X PIRÂMIDE ALIMENTAR

LUANA RODRIGUES FERNANDES; ROSA MARIA DE SÁ ALVES

<sup>1</sup> UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

*luana\_rodrigues88@yahoo.com.br*

## Introdução

O ritmo acelerado no cotidiano das pessoas vem tomando cada vez mais comum a realização de refeições fora do lar. O mercado de refeições coletivas fornece 12,2 milhões de refeições/dia, movimenta uma cifra de 18,3 bilhões de reais por ano, oferece 210 mil empregos diretos, consome diariamente um volume de 6,5 mil toneladas de alimentos e representa para os governos uma receita de 1,8 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições (ABERC, 2014). No entanto, esses alimentos servidos fora do domicílio, podem comprometer, do ponto de vista nutricional, a saúde dos indivíduos. Uma forma de viabilizar a oferta de refeições saudáveis atendendo a diversos aspectos de qualidade (nutricional, sensorial e cultural) é através do planejamento de cardápio. Ao avaliarmos cardápios populares, vale salientar que são oferecidos por um custo mais acessível em Unidade de Alimentação e Nutrição com um fluxo de produção de menor complexidade e que para seus comensais, a alimentação fora do lar pode ser considerada uma oportunidade de realizar uma refeição mais saudável (GINANI, 2011). Por meio de alguns instrumentos de avaliação é possível otimizar o trabalho do nutricionista e ajudar na garantia da promoção da saúde através da alimentação.

## Objetivos

O presente estudo teve o objetivo de avaliar a qualidade do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada no Estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Consiste na observação das refeições oferecidas em um restaurante de alimentação coletiva no período de duas semanas (10 cardápios) que será comparado com a pirâmide alimentar, seguindo o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio proposto por Veiros & Proença (2013). O restaurante funciona de segunda-feira a domingo, com a seguinte composição: uma proteína, um cereal, uma leguminosa, uma guarnição e uma salada.

## Resultados

Na análise do cardápio realizada, verificou-se a presença de frutas em 60% e folhosos em 20% dos dias avaliados. Já as preparações servidas indicaram monotonia de cores, apresentando 50,98% de cores iguais. Das carnes gordurosas mais frequentes no cardápio, destacam-se linguiça e rabada. Em 60% dos dias avaliados, o cardápio apresentou mais de um alimento rico em substâncias causadoras de flatulência. Ademais, em 90% dos dias avaliados, foram aplicadas as mesmas técnicas de cocção para os pratos proteicos, sendo que preparações grelhadas foram as mais empregadas. Os doces, por sua vez, estiveram presentes em 60% dos dias avaliados. A conserva foi utilizada em 100% das preparações, sendo disponibilizada como salada em apenas um dia.

## Conclusão

Os resultados da avaliação do cardápio indicam alta oferta de frutas e hortaliças nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Entretanto, a alta oferta de alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces e monotonia de cores indica a necessidade de ajuste dos cardápios, para melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações oferecidas aos clientes.

## Referências

- ABERC-ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Disponível em: < <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18> > Acessado no dia 11 de fevereiro de 2016
- GINANI, V. C.; PINELI, L. A estética do gosto. In: ARAÚJO, W.M.C et al **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC. Ed 2. Cap 2 (57-58), 2011.
- PROENÇA R. P. C., SOUSA A. A., VEIROS M. B., HERING B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 3 ed. Florianópolis: Editora UFSC; 2008. 221 p.
- RAMOS A. S., SOUZA F. F. R., FERNANDES G. C. B., XAVIER S. K. P. **Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição**. **Alimentos e Nutrição 2013**; 24(1):1-7.
- VEIROS M. B., PROENÇA R. P. C. P. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de**

**alimentação e nutrição - método AQPC, 2003.** Nutr. Pauta 2003; 11(1):36-42.

**Palavras-chave:** Planejamento de Cardápio; Serviços de Alimentação; Qualidade dos Alimentos

# RELATO DE EXPERIÊNCIA: FORMAÇÃO INTERATIVA SOBRE BOAS PRÁTICAS COM FUNCIONÁRIOS DAS SEÇÕES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM HOSPITAL ESCOLA DE PORTO ALEGRE

ROBERTA CARDOSO DA SILVA; VINICIUSSTONE SILVA; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; ANDRÉA CRISTINA SILVA GONZALES; IVETE DE DEOS FONTOURA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*ana.beatriz@ufrgs.br*

## Introdução

A aplicação das boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para garantir a qualidade das refeições e práticas higiênicas são essenciais para garantir a segurança do alimento. Como forma de prevenir a contaminação cruzada e a transmissão de patógenos aos alimentos, deve ser incorporada, entre outras atitudes, a correta higienização de utensílios e equipamentos e a lavagem das mãos dos manipuladores.

## Objetivos

Implementar as boas práticas na UAN do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

## Metodologia

Primeiramente foram aplicados questionários com respostas anônimas onde os 80 funcionários puderam opinar sobre a necessidade de mais treinamentos e quais assuntos julgavam de maior importância na formação direcionada às boas práticas. Os questionários também objetivaram conhecer as dificuldades na aplicação de boas práticas. Baseado nesses, foi preparada a apresentação sobre o assunto. O treinamento foi realizado de forma expositiva dialogada e da problematização. O treinamento foi ministrado por estagiários de Nutrição da UFRGS e supervisionado por nutricionista do HCPA e Professora do curso de Nutrição da UFRGS.

## Resultados

A partir dos resultados dos questionários, foi evidente que a maioria não encontrava dificuldades para aplicar as boas práticas. Contraditoriamente, foi relatado que uns colegas não observavam os outros realizando higiene de mãos. Com a aplicação do treinamento foi possível esclarecer algumas dúvidas dos funcionários. As principais não conformidades foram o consumo de alimentos na produção e a higiene de utensílios conforme os Procedimentos Operacionais Padronizados. O modelo utilizado permitiu que existisse uma conversa entre os ministrantes, supervisores e funcionários para esclarecer a todas as partes a realidade do serviço e as dificuldades em relação à aplicação das boas práticas. Foi observado que os funcionários tinham consciência da importância de aplicar as boas práticas, embora muitas vezes não o faziam. Os funcionários tinham o conhecimento, mas às vezes faltava mudar a atitude. Uma das justificativas para as falhas nesta aplicação é a falta de funcionários, gerando uma rotina desgastante.

## Conclusão

Uma forma de garantir as Boas práticas é ter uma comunicação mais efetiva e contínua entre atendentes, cozinheiros, estagiárias, técnicas e nutricionistas. As não conformidades identificadas pelos funcionários através do treinamento foram discutidas com as chefias do serviço e foi elaborado um plano de ação. As principais não conformidades foram o consumo de alimentos na produção e a não utilização dos Procedimentos Operacionais Padronizados para higiene de utensílios. Os treinamentos com a metodologia de problematização continuam acontecendo totalizando pelo menos 12 horas anuais sempre demonstrando as não conformidades e procurando soluções em conjunto.

## Referências

Fabri, M. O que é problematização? Gênese de um paradigma, *Saber&Educar*.Nº 16, 2011.  
Brasil, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).RDC 216, 2004.Disponível: portalanvisa.gov.br.Acesso:15/07/2015.

**Palavras-chave:** Boas Práticas; Segurança do Alimento; Treinamento

# RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS: CARACTERIZAÇÃO E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

YASMIN EL KADRI MONTEIRO; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA FABRI; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI;  
SUZI BARLETTO CAVALLI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições  
*suzi.cavalli@ufsc.br*

## Introdução

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos que visam à oferta de refeições saudáveis a populações em situação de vulnerabilidade social. Compõem o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional, portanto podem ser considerados estratégicos na promoção da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2004). Esse potencial se reforça com a possibilidade de articulação com a agricultura familiar via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) nas modalidades Doação Simultânea (BRASIL, 2003) e Compra Institucional (BRASIL, 2012; 2013). Considerando a escassez de estudos que busquem compreender a atuação dos restaurantes populares como promotores de sistemas agroalimentares sustentáveis, optou-se pela realização da presente pesquisa.

## Objetivos

Caracterizar os Restaurantes Populares brasileiros com foco na identificação da via de aquisição de alimentos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo realizado em restaurantes populares com financiamento do governo federal, identificados a partir dos dados cadastrais divulgados pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) (BRASIL, 2014). A coleta de dados foi realizada por meio de questionário aplicado por contato telefônico entre dezembro de 2014 a dezembro de 2015. O questionário englobava questões relacionadas a: modalidade de gestão; presença de nutricionista; tipo e quantidade de refeições fornecidas; valor da refeição; via de aquisição de alimentos; aquisição de alimentos da agricultura familiar (compra direta, PAA Doação Simultânea e PAA Compra Institucional). A pesquisa foi submetida e aceita pelo comitê de ética sob o parecer nº 1.240.666.

## Resultados

Foram identificados 100 restaurantes populares, dos quais 81 foram contatados com êxito. Dos restaurantes analisados, 46% situavam-se na região Sudeste, 23% no Nordeste, 20% no Sul, 6% no Norte e 5% no Centro-oeste. Todos contavam com a presença de pelo menos um nutricionista e 65% possuíam gestão indireta, 26% direta e 9% semidireta. Todos os restaurantes serviam almoço e 20% serviam outras refeições (café da manhã e/ou jantar). A maioria dos restaurantes (60%) serviam até 1000 refeições e 12% oferecia mais de duas mil refeições por dia. O preço cobrado variava de R\$1 a R\$6, conforme o público atendido. Quanto à aquisição de alimentos, 35% compravam por licitação e 65% faziam compra direta com fornecedores. Os alimentos eram provenientes de distribuidoras, centros de distribuição, atacadistas e agricultores familiares. No que se refere ao recebimento, 38% afirmavam participar do PAA via Doação Simultânea, e 12% relataram utilizar o método de compra direta da agricultura familiar via Compra Institucional, sendo três no Nordeste, cinco no Sudeste e dois no Sul. Todos os restaurantes que compravam via PAA Compra Institucional também recebiam ou ainda recebem do PAA Doação Simultânea.

## Conclusão

A maioria dos Restaurantes Populares vinculados ao MDS estavam situados na região Sudeste e serviam até 1000 refeições. Os valores cobrados eram diferenciados de acordo com a refeição, beneficiando as populações em situação de maior insegurança alimentar. Como grande parte dos restaurantes possuía gestão indireta, as compras eram realizadas diretamente com o fornecedor, geralmente distribuidores e centros de distribuição. O recebimento de alimentos da agricultura familiar acontecia pelas duas modalidades do PAA. O recebimento pela modalidade Doação Simultânea do PAA pode ter auxiliado na compra dos alimentos via Compra Institucional.

## Referências

BRASIL. Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências. Brasília, DF.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília: 2004.

BRASIL. Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012. Dispõe sobre a Sistemática de Funcionamento da Modalidade de Execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA. Brasília, DF.

BRASIL. Resolução nº 56, de 14 de fevereiro de 2013. Acrescenta o inciso VI ao art. 2º da Resolução GGPAА Nº 50, de 26 de setembro de 2013, que dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA. Brasília, DF.

BRASIL. Matriz de Informação Social. Equipamentos Públicos. 2014. Disponível em: . Acesso em: 14 abr. 2016.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; Aquisição de alimentos; Restaurantes populares

# RESTO INGESTÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO.

ALINE CAROLINA GONZAGA; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; PRISCILA CANSIAN ROSSIN; MARYANA GONÇALVES CORREIA; CARLA BARBOSA NONINO

<sup>1</sup> HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> FMRP-USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo  
*alinecgonzaga@hotmail.com*

## Introdução

O resto ingestão representa um desperdício alimentar, que está diretamente relacionado com custos e despesas desnecessárias e deve ser efetivamente monitorado. A análise periódica desse indicador é relevante para identificação e adoção de medidas corretivas das não conformidades verificadas no processo de produção e distribuição de refeições (NONINO, 2012).

## Objetivos

Avaliar o resto ingestão das refeições servidas aos pacientes e acompanhantes nas Unidades de Internação de um Hospital Universitário.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido pela Divisão de Nutrição e Dietética durante o ano de 2015. Os dados representam a média mensal das coletas realizadas no almoço. O peso total dos alimentos encaminhados para as unidades de internação foi estimado a partir de amostras de cada tipo de dieta: geral, branda, pastosa e líquida, multiplicado pelo número de dietas referente a cada categoria, excluindo-se as sobremesas. Para pesagem foi utilizada balança eletrônica da marca Welmy com capacidade máxima de 30 kg e precisão de 0,002 kg. Para a mensuração do resto, foi feita a separação e a pesagem dos alimentos que retornaram nos pratos, com e sem a inclusão das dietas intactas. O percentual de resto ingestão foi obtido pela relação entre o resto devolvido nas bandejas e pratos pelos clientes e a quantidade de alimentos e preparações oferecidas (CFN, 2005). A análise dos resultados foi realizada através do programa Microsoft Office Excel (2010), sendo os dados expressos em média e desvio-padrão dos valores de resto ingestão apresentados em porcentagem.

## Resultados

O percentual médio de resto ingestão do ano de 2015 foi de 16%  $\pm$  2,72%, sem considerar as dietas intactas cujo retorno foi de 4,22%  $\pm$  1,35%. Quando incluído o peso referente às dietas intactas, foi obtido um valor de 20%  $\pm$  2,57%.

## Conclusão

O Conselho Federal de Nutricionistas preconiza como aceitáveis valores de resto ingestão de até 10%, para coletividades sadias. Em Serviços de Alimentação de unidades hospitalares, que atendem coletividades enfermas tem sido observados percentuais de resto ingestão bem superiores que variam de 20% (NONINO-BORGES *et al*, 2006; DUPERTUIS *et al*, 2003) a 60% (ALMDAL *et al*, 2003), sem que haja um valor fixado como sendo ideal. Os restos alimentares podem ser segmentados em resto ingestão e sobras de dietas intactas. Se considerarmos como referência o valor de resto ingestão de 20% (valor mínimo encontrado na literatura), todos os resultados obtidos se enquadram como sendo adequados. As médias do ano de 2015, com (20%) e sem (16%) a inclusão das dietas intactas encontram-se dentro do valor tido como referência.

## Referências

ALMDAL, T.; VIGGERS, L.; BECK, A. M.; JENSEN, K. Food production and wastage in relation to nutritional intake in a general district hospital – wastage is not reduced by training the staff. *Clinical Nutrition*, v. 22, n. 1, p.47-51, 2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Resolução CFN nº 380/2005.

DUPERTUIS, Y. M.; KOSSOVSKY, M. P.; KYLE, U. G.; RAGUSO, C. A.; GENTON, L; PICHARD, C. Food intake in 1707 hospitalized patients: a prospective comprehensive hospital survey. *Clinical Nutrition*, v. 22, n. 2, p. 115-123, 2003.

NONINO-BORGES, C.B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; FERRAZ, C.A.; CHIARELLO, P. G.; SANTOS, J. S.; MARCHINI, J.S. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 3, p.349-356, 2006.

NONINO, C.B., TANAKA, N.Y.Y., MARCHINI, J.S. Controle do Desperdício e Manejo de Resíduos. In: VIEIRA, M.N.C.M., JAPUR, C.C. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p.258-265, 2012.

**Palavras-chave:** Resto Ingestão; Desperdício de Alimentos; Serviços de Alimentação

# ROTULAGEM DE ALIMENTOS TRANSGÊNICOS: CONHECIMENTO DO CONSUMIDOR E INFLUÊNCIA NO COMPORTAMENTO DE COMPRA

RAYZA DAL MOLIN CORTESE; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; RAFAELA KAREN FABRI; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; SUZI BARLETTA CAVALLI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições  
*suzi.cavalli@ufsc.br*

## Introdução

No Brasil, a rotulagem de alimentos transgênicos considera o princípio da precaução (CBD, 2000) e é obrigatória para os alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima de 1% do peso do produto (BRASIL, 2003a). Um alimento transgênico é identificado no rótulo do produto por meio do símbolo T maiúsculo no centro de um triângulo amarelo (BRASIL, 2003b). O conhecimento sobre transgênicos e a identificação do símbolo no rótulo podem influenciar a decisão de compra do consumidor.

## Objetivos

Analisar o conhecimento em relação à rotulagem de transgênicos, bem como a sua influência na decisão de compra do alimento.

## Metodologia

Estudo transversal e descritivo no qual foram realizadas entrevistas por meio de questionário estruturado com o público participante de Semana de Ensino Pesquisa e Extensão de uma Universidade Federal da região Sul do Brasil. As variáveis investigadas foram: características sociodemográficas dos entrevistados, conhecimento em relação à existência e ao significado do símbolo T no rótulo; influência da presença do símbolo na decisão de compra e conhecimento sobre a obrigatoriedade da rotulagem de alimentos transgênicos. Os questionários foram elaborados no *software EpiCollect plus* e a coleta realizada com auxílio de *tablets* durante os quatro dias do evento, nos períodos matutino e vespertino. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa (protocolo número 1.053.080).

## Resultados

Do total de entrevistados (n=450), 64% eram do sexo feminino, 53,3% tinham entre 18 e 24 anos e 58,2% tinham ensino superior incompleto. A mediana de idade foi de 24 anos. Dos entrevistados, mais da metade (62,2%) responderam corretamente sobre o significado do símbolo. Entre esses, somente uma parcela (42,9%) já havia visto o símbolo no rótulo dos produtos. Entre aqueles que disseram não ter visto o símbolo e não saber o seu significado, destacam-se pessoas com escolaridade igual ou inferior ao segundo grau completo. Aproximadamente 30% dos entrevistados disseram que o símbolo correspondia a alimentos que contém gordura *trans*. Dos entrevistados que identificaram corretamente o significado do símbolo, 56,0% preferiam comprar alimentos sem o símbolo, 64,0% acreditavam que a notificação do símbolo é obrigatória para todos os produtos com ingredientes transgênicos e apenas 10% sabiam que a notificação depende da quantidade de ingredientes transgênicos presentes no alimento.

## Conclusão

A maioria dos entrevistados não lembrava ter visto o símbolo de transgênico nos rótulos dos produtos, embora a maior parte deles soubesse o seu significado. As respostas permitem considerar que a presença do símbolo T no rótulo dos alimentos tem o potencial de influenciar as escolhas do consumidor, demonstrando ser uma importante estratégia considerando o princípio de precaução, uma vez que mais da metade dos entrevistados preferiam comprar alimentos não transgênicos. Porém, grande parte acreditava que o símbolo é obrigatório para todos os produtos, desconhecendo o percentual de 1% estabelecido pela legislação brasileira.

## Referências

BRASIL. **Decreto Federal nº 4.680 de 24 de abril de 2003**. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. Brasília, DF, 2003a.

BRASIL. **Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003b**. Define o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. Regulamento para o emprego do símbolo



transgênico. Diário Oficial da União 2003b.

CBD. SECRETARIAT OF THE CONVENTION ON BIOLOGICAL DIVERSITY. **Cartagena Protocol on Biosafety to the Convention on Biological Diversity**. Montreal: Secretariat of the Convention on Biological Diversity, 2000.

**Palavras-chave:** alimentos transgênicos; consumidor; rotulagem; rótulo

# SABERES E PERCEPÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DO GRUPO INDÍGENA TUXÁ DE RODELAS

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA; SANDRA SIMONE QUEIROZ DE MORAIS PACHECO <sup>2</sup>

<sup>1</sup> UNEB - Universidade do Estado da Bahia

*ida\_almeida2010@hotmail.com*

## Introdução

A escola nas sociedades tradicionais tem importantes papéis, como reconhecer a diversidade cultural e as experiências sócio-políticas, linguísticas e pedagógicas na valorização do saber tradicional dos povos indígenas. No Brasil, só a partir da promulgação da Constituição de 1988 foi dada visibilidade à educação comunitária dos conhecimentos construídos e dos processos próprios de aprendizagem e da visão de mundo de cada povo. Apesar desse lapso de tempo entre 1988 e o momento atual observa-se que os conhecimentos inerentes aos grupos indígenas continuam ausentes dos livros didáticos utilizados nas escolas, instrumentos pensados de forma centralizada pela população hegemônica. Muito tem-se que ainda caminhar para uma real aproximação entre o saber "científico" e as práticas culturais desses povos. Uma das áreas mais sensíveis a esse distanciamento é exatamente a de saúde e alimentação, pois as condições de vida dos grupos sociais interferem diretamente nas suas percepções sobre o campo da saúde. E isso é também verdade para o grupo Tuxá de Rodelas.

## Objetivos

Conhecer e problematizar os conteúdos sobre alimentação e nutrição presentes no arcabouço teórico e prático da Escola da aldeia Tuxá de Rodelas.

## Metodologia

A trajetória metodológica desenvolvida na pesquisa incluiu a leitura das Diretrizes Curriculares Nacionais para as Escolas Indígenas, discussão em grupo de textos sobre: saúde, educação e cultura. Além da leitura e discussão do material didático utilizado na escola indígena no ano de 2014, para definir as categorias de análise que foram inseridas na tabela, e em um segundo momento, realizou-se um grupo focal. Em relação ao material didático, foram analisados os livros de ciências da Escola, posteriormente foram selecionados temas presentes no livro de ciências, que dizem respeito à saúde e alimentação. Esses temas foram incluídos na elaboração da tabela utilizada no grupo focal.

## Resultados

Os dados coletados apontam para diversos aspectos alimentares da vida Tuxá que não aparecem nos livros didáticos nem são problematizados na escola. Quando o tema alimentação é mencionado, as observações convergem para as prescrições e proibições alimentares em algumas doenças e sobre situações que envolvem o processo reprodutivo no âmbito do corpo das mulheres. Esses são os principais representantes que estão envolvidos na associação entre ingestão inadequada de diversos alimentos. Com base nesses dados, consideramos que os saberes que os alunos possuem sobre o tema são oriundos de crenças incorporadas na vida social Tuxá, assim como, de informações presentes nos conteúdos escolares. Observa-se que o material didático utilizado nessa escola, especialmente os livros de ciências são livros didáticos nacionais, o que não reflete a visão de mundo desse povo indígena, e observa-se a necessidade de produção de materiais didáticos específicos, de acordo com as realidades indígenas,

## Conclusão

As concepções dos estudantes sobre temas abordados, mostram que os Tuxá possuem uma maneira própria de produzir, reproduzir, transmitir, elaborar, reelaborar e multiplicar os conhecimentos. O que resulta num conjunto de concepções e conceitos bem harmonizados com a natureza e a cultura. As concepções dos entrevistados são influenciadas por aspectos culturais, históricos e sociológico, por isso a importância de se ter uma escola diferenciada.

## Referências

- ARAÚJO, Rosilene. **Educação escolar indígena intercultural e a sustentabilidade territorial: uma abordagem histórica sobre as Escolas Indígenas Capitão Francisco Rodelas e Pataxó Coroa Vermelha**, 2011. 140 f.. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação, Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2011.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2014. Disponível em: < <https://www.fnde.gov.br> > Acesso em 23 Jul. 2014.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO. **Referencial Curricular Nacional para as Escolas**

**Indígenas.** Brasília: MEC/SEC, 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Instrutivo PSE.** Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2011. Disponível em :< [http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/passo\\_a\\_passo\\_pse.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/passo_a_passo_pse.pdf) > Acesso em 20 jul. 2014.

CUNHA, Manuela. **Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico.** Revista USP. São Paulo, n. 75, p. 76-84, set./nov. 2007. Disponível em: acesso em 20 jul.2014

**Palavras-chave:** Alimentação; saberes; escola; grupos indígenas.

# SATISALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS PACIENTES DE UM HOSPITAL DE PORTO ALEGRE – RS

MARINA BOBSIN; LILIAN BASANI; CARLINA RIELLA; MARIA TEREZINHA ANTUNES

<sup>1</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE PORTO ALEGRE, <sup>2</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE PORTO ALEGRE, <sup>3</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE PORTO ALEGRE RS, <sup>4</sup> UFCSPA - UNIV FEDERAL DA CIENCIAS DA SAUDE  
*mtantunes@ufcspa.edu.br*

## Introdução

INTRODUÇÃO - A avaliação da satisfação dos clientes é uma estratégia comumente utilizada para o controle de qualidade do Serviço de Alimentação e Nutrição, pois o feedback do cliente permite conhecer tanto o nível de satisfação quanto o de insatisfação dos pacientes frente a alimentação e o serviço oferecidos e permite a tomada de decisão em relação a necessidade de promover ou não mudanças (TONTINI et al, 2012). O instrumento de pesquisa de satisfação poderá auxiliar os gestores na busca por medidas e técnicas para agregar conhecimentos gastronômicos com técnicas de produção de dietas hospitalares, já que a alimentação e a nutrição são importantes elementos na ação terapêutica e merecem figurar entre as prioridades do hospital (MAES, 2005).

## Objetivos

OBJETIVOS - Avaliar a satisfação dos pacientes internados em um hospital de Porto Alegre em relação ao Serviço de Nutrição através da revisão dos questionários de pesquisa de satisfação dos clientes aplicados pelo Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) do hospital.

## Metodologia

METODOLOGIA - Estudo retrospectivo. Foi análise de dados dos questionários de satisfação do cliente onde uma das perguntas era sobre Qualidade das Refeições. Foram considerados “satisfeitos” as respostas com “bom” e “ótimo”. O índice aceitável de satisfação foi de 80%. Avaliou-se pacientes das especialidades de cardiologia, traumatologia, oncologia e cirurgias gerais; comparou-se as torres Alfa (quartos privativos) e Beta (quartos coletivos) de todas as unidades, nos períodos de abril a outubro de 2012 comparados a novembro de 2012 a abril de 2013, quanto houve a troca dos carros térmicos. Foi realizado o teste qui-quadrado de Pearson, através do software PEPI 4.0. Valores de significância  $p < 0,05$ . Foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital, com parecer nº 243.729.

## Resultados

RESULTADOS - Foram avaliados 4.574 questionários nos dois períodos. Houve diferença significativa entre as torres alfa e beta em todos os andares no primeiro período. No segundo período esta diferença permaneceu significativa apenas no 5º andar. A satisfação total geral foi de 79,1% no primeiro período 78,4% no segundo.

## Conclusão

CONCLUSÃO - A satisfação ficou abaixo do projetado. Não aumentou após a introdução dos novos carros térmicos – isso significa que, apesar de ser descrita em outros estudos (AGUIAR & KRAEMER, 2010) como um dos problemas mais frequentes na distribuição de alimentos, a temperatura não afetou a opinião dos usuários, tomando necessária uma maior investigação por parte do SNG, a fim de elencar quais as possíveis causas da queda da satisfação. Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Satisfação do Paciente; Serviço Hospitalar de Nutrição.

## Referências

1. AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B. Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.* São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 87-96, dez. 2010.
2. MAES, G. A sopa no hospital: testemunho. IN: CANESQUI, A. M. (org.); GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.* Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005. p. 239-252.
3. TONTINI, G.; WALTER, S. A.; COSTA, M. Satisfação com serviços hospitalares como fator estratégico de gestão: uma abordagem não linear. In: XV Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Internacionais, 2012, São Paulo. Anais... São Paulo: Departamento de Administração da Produção e de Operações da Fundação Getúlio Vargas, 2012.

**Palavras-chave:** serviço de nutrição; alimentação hospitalar ; satisfação do cliente

# SATISFAÇÃO DE COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

JANEKEYLA GOMES DE SOUSA; LAYANA RODRIGUES CHAGAS

<sup>1</sup> UFPI - Universidade Federal do Piauí

*layana\_rodrigues@yahoo.com.br*

## **Introdução**

As Unidades de Alimentação e Nutrição são partes integrantes do setor de alimentação coletiva que visam oferecer refeições equilibradas e seguras atendendo as necessidades do grupo em questão (MENDONÇA, 2010). Considerando o crescimento e a importância que o setor de alimentação tem na sociedade atual, é imprescindível o desenvolvimento de estratégias que conduzam a melhora dos serviços prestados e promovam a satisfação no trabalho dos colaboradores.

## **Objetivos**

Avaliar a satisfação de colaboradores em Unidades de Alimentação e Nutrição e relacionar condições de trabalho com grau de satisfação dos colaboradores.

## **Metodologia**

Estudo observacional transversal, de abordagem quantitativa, com população de 96 funcionários operacionais de três Unidades de Alimentação e Nutrição. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aplicou-se questionário a 55 colaboradores que pertenciam ao quadro ativo de funcionários há pelo menos dois meses. O instrumento avaliava o perfil socioeconômico, as condições físicas estruturais no ambiente de trabalho, e questões relacionadas à satisfação aos valores atribuídos ao trabalho. As condições de trabalho foram analisadas através de questões referentes ao ambiente físico das unidades, ferramentas e equipamentos de trabalho. As questões relacionadas à satisfação no trabalho foram adaptadas da Escala de Indicadores de Prazer e Sofrimento no Trabalho de Mendes (2003). Os dados foram analisados com base em frequências absolutas e relativas e utilizou-se o teste de Correlação de Spearman. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CAAE 35909314.6.0000.5214.

## **Resultados**

Quanto às condições físicas estruturais verificou-se insatisfação nos itens temperatura, ruído e umidade. Na avaliação da escala de prazer-sofrimento houve predomínio dos indicadores de prazer, sugerindo que a amostra apresenta alto grau de prazer no trabalho. Contudo, observou-se maior insatisfação com o sentimento de liberdade de pensamento, emissão de opiniões sobre o trabalho e autonomia para se organizar. Os colaboradores sentem-se realizados e consideram o salário o item mais importante do seu trabalho. Por meio do teste de Correlação de Spearman, obteve-se relação significativa positiva entre os fatores insegurança e desgaste, ratificando a presença dessas variáveis como sendo indicadores de sofrimento. As variáveis socioeconômicas de maior influência sobre a previsão de satisfação geral são a idade dos colaboradores, a escolaridade e o tempo de trabalho na instituição.

## **Conclusão**

Os colaboradores estão satisfeitos com o seu trabalho e com as atividades inerentes a este. É notória a necessidade de adequada ambiência nas Unidades de Alimentação e Nutrição, tanto em relação às condições físicas estruturais quanto às relações interpessoais. Medidas de motivação constante aos colaboradores são fundamentais para assegurar qualidade no serviço prestado.

## **Referências**

MENDES, A. M. Validação de uma escala de indicadores de prazer-sofrimento no trabalho. *Mente Social*. v.6, n.11, p.11-19, 2003.

MENDONÇA, R. T. *Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão*. 1. Ed. – São Paulo: Rideel, 2010.

**Palavras-chave:** Condições de Trabalho; Satisfação no Trabalho; Unidade de Alimentação e Nutrição

# SAÚDE DO TRABALHADOR E ESTADO NUTRICIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE A PRODUÇÃO CIENTÍFICA NACIONAL E PRINCIPAIS GRUPOS ALVO DE ESTUDO

CARLA ADRIANE SCHNEIDER; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*schneider.carla@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, o padrão de consumo alimentar da população mundial vem sofrendo modificações. O modo de vida urbano faz-se cada vez mais presente na sociedade ocidental, associando-se com a necessidade de mudança na vida dos indivíduos, sendo preciso se adequar às diferentes demandas desse novo modo de viver. O ambiente de trabalho é considerado cenário sedentário de muitos trabalhadores e também um lugar onde é comum o acesso a alimentos e bebidas altamente energéticos. Conseguir um equilíbrio entre a ingestão energética e o gasto energético é um problema crescente entre trabalhadores (PAIXÃO; PAIXÃO; FRANCO, 2009). A obesidade está associada a doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão, desordens musculoesqueléticas e alguns tipos de cânceres (ABESO, 2009) e portanto, maior absenteísmo e maiores gastos com saúde por parte das empresas, já que os funcionários usufruem mais dos serviços de saúde (OSTBYE, 2007). Assim, um levantamento bibliográfico sobre a saúde do trabalhador faz-se necessário para subsidiar pesquisas e programas de vigilância sobre o tema.

## Objetivos

Apresentar um levantamento da produção científica nacional sobre a saúde do trabalhador e nutrição, visando identificar os grupos de trabalhadores mais frequentes pesquisados.

## Metodologia

Revisão sistemática da literatura realizada nas bases de dados da biblioteca virtual em saúde – birem coletados durante o mês de março de 2016. Os descritores utilizados inicialmente foram saúde do trabalhador e estado nutricional, sendo ao longo da pesquisa realizados novos cruzamentos com outras palavras-chave, resultado nos seguintes descritores ao final do estudo: saúde do trabalhador, estado nutricional, alimentação coletiva, saúde ocupacional, antropometria e hábitos alimentares. A base de dados Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) definiu a correspondência dos descritores no idioma escolhido, português. Os trabalhos identificados, entre os anos de 1980 a 2016, foram analisados e categorizados por tipo de estudo, tamanho da amostra, grupos de trabalhadores, dados coletados e analisados.

## Resultados

A pesquisa identificou 240 trabalhos, sendo excluídos os trabalhos que não avaliaram IMC, que o público alvo não era trabalhadores, que tratavam apenas da avaliação do PAT enquanto programa, ou teses, dissertações e capítulos de livro. Como critério de inclusão, os trabalhos que pelo menos avaliaram o IMC dos trabalhadores. Dos artigos identificados, 23 foram analisados e extraídos dados para construção da matriz de análise de conteúdo, com a definição dos seguintes campos para cada estudo: ano de publicação, tema central, objetivos, metodologia, resultados e recomendações. Observou-se que 21,7% dos artigos abordam trabalhadores da área da saúde e 21,7% operários de empresas vinculadas ao PAT. 30,4% avaliou a circunferência abdominal dos funcionários, além do IMC, e 39,13% incluiu na sua análise consumo/hábito alimentar. 82,6% apresentaram como resultado prevalência de excesso de peso na população estudada. Dos estudos que avaliaram o consumo/hábito alimentar, todos constataram práticas não saudáveis. 39,13% dos estudos indicaram como recomendação a necessidade de intervenções nas empresas com o objetivo de promover hábitos de vida mais saudáveis.

## Conclusão

A partir do levantamento sobre a saúde do trabalhador e nutrição, evidenciou-se uma necessidade de se dar mais atenção à população, nos mais diversos ramos de trabalho. Mais estudos na área são necessários de forma a se elaborar intervenções para promoção da saúde.

## Referências

- ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010. São Paulo: AC Farmacêutica, 2009.
- OSTBYE, Truls. Obesity and Workers' Compensation. Arch Intern Med, [s.l.], v. 167, n. 8, p.766-773, 23 abr. 2007.

PAIXÃO, Mírian Patrícia Castro Pereira; PAIXÃO, Sandro Jose Paula; FRANCO, Luciano Rubim. Obesidade como fator de risco para acidentes no trabalho. Revista Saúde e Pesquisa, Maringá, v. 2, n. 3, p.379-386, set./dez. 2009.

**Palavras-chave:** Saúde ocupacional; Saúde do trabalhador; Estado nutricional; Hábitos alimentares; Alimentação coletiva



# SELO DE QUALIDADE CRN-2: VALORIZAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM DEFESA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI; MARIA BEATRIZ VIEGAS; QUERINO HAESBAERT DA SILVA;  
TESSA BITENCOURT VALENTE; VIVIANE EGEWARTH

<sup>1</sup> CRN-2 - Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região  
*fiscalizacao@cm2.org.br*

## Introdução

Frente ao aumento de empresas que se estabelecem no setor de alimentação fora do lar e, devido às mudanças no estilo de vida da população e preocupado com a segurança das refeições oferecidas, o Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região lançou em 2014 o “Selo de Qualidade – Aqui tem Nutricionista”, abrangendo os estabelecimentos do RS. Para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos são requisitos básicos o cumprimento das legislações higiênico-sanitárias, tais como: a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do RS que contempla uma lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Como existem áreas em que a atuação do nutricionista não é exclusiva, faz-se necessário estabelecer estratégias que estimulem a inserção do profissional nesses locais, visando oferecer uma alimentação segura e adequada ao público consumidor.

## Objetivos

Promover a segurança e qualidade da alimentação oferecida; proporcionar um diferencial de qualidade ao estabelecimento que mantém o nutricionista em seu quadro técnico; divulgar à sociedade a importância da atuação do profissional nestes locais.

## Metodologia

A adesão ao projeto é voluntária, por meio de uma Ficha de Adesão em que são fornecidos dados do estabelecimento e do nutricionista do local. Para a concessão do Selo, as empresas são avaliadas com base nos requisitos de segurança de alimentos conforme legislações vigentes. Na visita fiscal, agendada com o nutricionista, devem ser apresentadas evidências da execução das atividades e, para ter o selo concedido, devem ser comprovados no mínimo 80% dos itens verificados. Percentual menor de 80%, a empresa fica classificada como “em adequação” e pode solicitar nova fiscalização a qualquer momento. No entanto, atendidos os requisitos de concessão do Selo, a entrega é oficializada pelo CRN-2 com a presença do nutricionista e do responsável pelo estabelecimento, ocasião na qual é realizada a assinatura de um termo de compromisso em que a permanência do Selo está vinculada diretamente à presença do profissional no estabelecimento. Havendo a dispensa deste, o local deverá apresentar ao CRN-2 o substituto em até 30 dias. Anualmente é realizada a reavaliação dos estabelecimentos que já receberam o Selo de Qualidade.

## Resultados

De maio de 2014 a março de 2016, foram recebidas 45 solicitações de adesão ao Selo de Qualidade. Destas, 26 empresas comprovaram 80% ou mais das atividades verificadas e receberam o Selo. Os locais que já receberam reavaliações, por terem completado 1 ano da concessão, mantiveram o seu certificado no estabelecimento. De todas, apenas 1 local teve o Selo retido em virtude de não ter mais a presença do nutricionista. O sucesso do projeto motivou à busca do Selo por diversos segmentos, tais como restaurantes comerciais, padarias, hotéis, cantinas escolares, empresas de alimentos congelados, entre outros.

## Conclusão

Com o projeto do Selo de Qualidade, foi possível identificar áreas de atuação do nutricionista que necessitam de um acompanhamento mais frequente da fiscalização, visto que é evidente a possibilidade de expansão do mercado de trabalho deste profissional. Em contrapartida, o nutricionista precisa compreender que é fundamental estar atualizado tecnicamente e que um dos valiosos meios para isso são as legislações que tratam das boas práticas para serviços de alimentação.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: . Acesso em: 07 mar. 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 02 nov. 2015.

SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL (SES). Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Disponível em: <<http://www1.saude.rs.gov.br/wsa/portal/index.jsp?menu=organograma&cod=4399>>. Acesso em: 07 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Selo de Qualidade; Nutricionista; Alimentação Segura

# SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS DA REGIÃO CENTRAL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

SOPHIA DE CASTRO; KAMILA GARCIA SILVA; MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; ANDREA CARVALHEIRO GUERRA MATIAS; EDELI SIMIONI DE ABREU

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*spinelli@mackenzie.br*

## Introdução

O modo de vida urbano contemporâneo é marcado pela falta de tempo no preparo das refeições no domicílio e, como consequência, se observa o aumento das refeições fora do lar e o crescimento das Unidades Produtoras de Refeições. Estas, assim como outras empresas, têm a responsabilidade de fornecer serviços que satisfaçam as necessidades humanas, trazendo qualidade de vida e reduzindo impactos ambientais e consumo de recursos naturais (BRASIL, 2010). A atuação destes segmentos gera uma grande quantidade de resíduos, por meio do inadequado descarte de produtos e embalagens, da utilização de produtos químicos não biodegradáveis, e do desperdício de água e energia nas diversas etapas do processo produtivo (SPINELLI, 2016; SPINELLI; CALE, 2009), motivo pelo qual deve ter seu controle determinado desde a concepção do projeto, no planejamento e em todas as etapas operacionais (SPINELLI, 2016).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar os procedimentos ligados às práticas de sustentabilidade em restaurantes comerciais na região central do município de São Paulo - SP.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal em que foram avaliados 19 restaurantes, no perímetro do distrito República, que com o da Sé formam o centro histórico de São Paulo, por meio de um questionário adaptado do proposto por Pospishek et al. (2014), com questões estruturadas e aplicado pelas pesquisadoras com o dono ou gestor do estabelecimento. Foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto teve aprovação ética CAAE - 48483015.7.0000.0084.

## Resultados

Dos restaurantes, 79% referiram preocupação com a degradação do meio ambiente, porém somente 53% realizam algum tipo de ação para evitá-la. A principal fonte geradora de resíduos foram as sobras e restos em 47% dos estabelecimentos, 89% tinham algum tipo de prática sustentável e orientações para evitar desperdícios, 33% apontaram os resíduos orgânicos e os plásticos como os itens que mais geram resíduos, 56% não apresentavam nenhuma prática para reduzir o volume de água utilizada. Para 25% dos gestores é importante haver um controle ativo do número de refeições diárias, mas observou-se que as citações das ações voltada para redução de desperdício se distribuíram de maneira equilibrada e tímida nas etapas de gestão dos restaurantes – controle do número de clientes, cardápio de acordo com a estação climática, envolvimento da equipe, capacitação e aplicação do fator de correção. A média de descarte diário por restaurante é de 184 litros e somente 32% fazem coleta seletiva. As embalagens de plásticos são as mais utilizadas no serviço de buffet/delivery, representando 53% do total. O descarte do óleo é realizado de maneira correta.

## Conclusão

Concluiu-se que os restaurantes comerciais aplicam poucas medidas e ações que diminuam os riscos de degradação do meio ambiente, demonstrando uma carência em orientações e conhecimento de métodos ambientalmente corretos. As mais bem-sucedidas foram o descarte adequado de óleo, com adesão total e alguma tentativa de redução do consumo de água em função da crise hídrica que ocorreu em São Paulo.

## Referências

BRASIL, Governo Federal. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010: Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Disponível em: SPINELLI, M. G. N. Gestão Ambiental. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A.M.(coord) Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo:Ed. Metha, 2016. p.229-232.  
SPINELLI, M. G. N. ; CALE, L. R. . Avaliação de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. Simbio-

Logias (Botucatu), v. 2, p. 21-30, 2009.

POSPISCHEK, V. S; SPINELLI, M. G. N; MATIAS,A.C.G.. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, p. 595-611, 2014.

**Palavras-chave:** Desperdício; Refeições; Restaurantes; Sustentabilidade

# SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

LORENA RODRIGUES SABINO; BRUNA MERTEN PADILHA; MARINA DE MEDEIROS LESSA; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES

<sup>1</sup> UFAL - universidade federal de alagoas, <sup>2</sup> HUPAA - Hospital Universitário Prof Alberto Antunes  
*bruna48@hotmail.com*

## Introdução

O sistema de alimentação e nutrição se divide em produção, transformação, distribuição, acesso e consumo de alimentos (SEBAL et al. 1998) e tem em sua base uma gama de recursos humanos e naturais. Estima-se que para suprir as necessidades da população em 2030, a produção de alimentos precisaria duplicar sua quantidade. O grande desafio consiste em atingir esse objetivo sem prejudicar o meio ambiente (HARMON; GERALD, 2007). É nesse contexto que emerge o conceito de sustentabilidade, definido como “desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações satisfazerem as suas próprias necessidades”. O atual estilo de vida da população tem provocado o aumento do número de refeições realizadas fora de casa, de forma que as Unidades Produtoras de Refeições comerciais e coletivas, têm alcançado um nível elevado de importância, apresentando, além dos determinantes na saúde e bem estar da população, impactos sociais, econômicos e ambientais. (VEIROS; PROENÇA, 2010) Desta forma, o presente trabalho objetivou avaliar as ações de sustentabilidade em uma UAN hospitalar.

## Objetivos

o presente trabalho objetivou avaliar as ações de sustentabilidade em uma UAN hospitalar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter descritivo, exploratório e transversal, realizado em uma UAN de um hospital público da cidade de Maceió/AL, entre fevereiro e março de 2016. A avaliação das ações de sustentabilidade da UAN foi realizada através de um questionário com 30 questões, dividido em 7 sessões: compra de produtos; energia; água; resíduos; qualidade do ar; limpeza e materiais; e educação ambiental, o qual foi elaborado com base nas orientações da American Dietetic Association e Green Seal. Os dados foram tabulados e analisados no programa Excel, sendo categorizadas em ações sustentáveis e não sustentáveis.

## Resultados

Dentre as 30 questões 63,3% (n=19) estavam em conformidade com o indicado pela literatura e 36,6% (n=11) não eram realizadas ou não estavam de acordo com o preconizado. Ações que visam à garantia da qualidade do ar e o uso de materiais sustentáveis foram as que apresentaram menos ações sustentáveis, embora a realização dessas ações tenha sido proporcional a de ações sustentáveis. Por outro lado, a UAN realizava atividades de educação ambiental com comensais e funcionários, adotava medidas sustentáveis em relação à compra de produtos, realizavam o manejo de resíduos e utilizavam estratégias para redução do consumo e desperdício de água e energia.

## Conclusão

A unidade apresenta a maioria das categorias com ações de sustentabilidade conformes, contribuindo para a preservação dos recursos naturais, contudo não há definição de índices avaliativos na literatura. Elaboração de guias e instrumentos de avaliação de práticas sustentáveis em UAN, se fazem necessários para, de fato, alinhar todos os determinantes sociais, econômicos, e de saúde aos princípios de sustentabilidade.

## Referências

- HARMON, Alison H.; GERALD, Bonnie L. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. *Journal Of The American Dietetic Association*, v. 107, n. 6, p.1033-1043, 2007.
- SOBAL, J. KHAN L. K., BISOGNI C. A conceptual model of the food and nutrition system. *Social Science and Medicine Journal*, v. 47, p. 853-863, 1998.
- VEIROS, Marcela B.; PROENÇA, Rossana P. C. Princípios da Sustentabilidade na produção de Refeições. *Nutrição em Pauta*, n. 102, p. 45-49, may/jun 2010.

**Palavras-chave:** alimentação; nutrição; produção de refeições; sustentabilidade

# TELENOVELA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA FREQUENTADORES DE RESTAURANTES POPULARES DE BELO HORIZONTE-MG

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; JULLYANE HOTT FILGUEIRAS; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI BETHONY

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas gerais

*simoneclpereira@gmail.com*

## Introdução

### Objetivos

Analisar a telenovela “O caminho do meio” como estratégia de educação alimentar nutricional e a sua relação com os processos de aprendizagem inventiva e com a produção de novos modos de subjetivação em frequentadores de um restaurante popular de Belo Horizonte

### Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa, desenvolvido com 15 frequentadores, de ambos os sexos, adultos e idosos, de um restaurante popular, situado no Distrito Sanitário Barreiro, no município de Belo Horizonte-MG. A pesquisa incluiu duas etapas: (1) Visualização da telenovela “O caminho do meio”, com duração de 46 minutos, pelos participantes; e (2) Entrevista individual realizada pela pesquisadora a partir de um roteiro previamente estruturado, aplicado após a telenovela. Os depoimentos foram gravados, transcritos e posteriormente, analisados, por meio da técnica da análise de conteúdo temático-categorial, proposta por Bardin. A telenovela constitui um instrumento que proporciona uma narrativa dramatizada com personagens que fazem parte da realidade cotidiana. A telenovela foi escolhida como uma experiência estética, pois esta se caracteriza por marcar e afetar o sujeito pela intensidade das sensações e emoções que é capaz de produzir.

### Resultados

. Após a análise de conteúdo das entrevistas semiestruturadas realizadas emergiram 3 categorias, quais sejam: (1) “A telenovela e as experiências de vida dos frequentadores do restaurante popular”; (2) “A telenovela: cenas, personagens e mensagem” (3) “Novas percepções e tendências relacionadas à alimentação e ao estilo de vida”. Pode-se afirmar que a experimentação com a telenovela foi capaz de engendrar (1) os processos de memória involuntária e sobreposição de sensações que possibilitaram a reconstrução e recriação de experiências passadas e de saberes instituídos; (2) os processos de identificação com os personagens e de percepção subtrativa voltada para a transformação das cenas que permitiram a afirmação da singularidade e da diferença; (3) os processos afetivos que promoveram uma abertura à experimentação e à reinvenção de novas possibilidades de ver e pensar a alimentação e a saúde. Ao possibilitar tais processos, a telenovela favoreceu a aprendizagem inventiva, a produção de novos modos de subjetivação e de invenção de si. Trata-se de uma aprendizagem que ocorre a partir da noção do encontro com os signos, sob o efeito de uma violência que coloca o pensamento em movimento. Os signos mundanos, amorosos, sensíveis e artísticos emitidos pela telenovela, quando interpretados e transformados pelos participantes, fizeram fluir reflexões, desejos de produção de mudança, tanto em si mesmo, como no outro, potências para inventar novos sentidos para a vida e para a alimentação. Por outro lado, também foi possível identificar discursos homogêneos e da repetição de conhecimentos anteriormente assimilados, proveniente de concepções dominantes sobre a alimentação e sobre os hábitos de vida, movimentos que parecem revelar experiências de reconhecimento.

### Conclusão

A telenovela constitui-se uma estratégia educativa com potencial para engendrar processos que podem favorecer a aprendizagem inventiva e a produção de novos modos de subjetivação relacionados à alimentação e ao estilo de vida.

### Referências

KASTRUP, V. Experiência Estética para uma Aprendizagem Inventiva: notas sobre a acessibilidade de pessoas cegas a museus. *INFORMÁTICA NA EDUCAÇÃO: teoria & prática*, Porto Alegre, v.13, n.2, 2010.

DELEUZE, G. *Cinema 1 - a imagem-movimento*. Lisboa: Editora Assírio & Alvim, 2009.

DELEUZE, G. *Diferença e repetição*. Tradução Luiz B. L. Orlandi e Roberto Machado: RJ, Graal, 2006. (1ª ed.: 1968).

DELEUZE, G. Proust e os signos. Trad. A. C. Piquet e R. Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010. (Trabalho original publicado em 1976).

DELEUZE, G.; PARNET, C. O Abecedário de Gilles Deleuze. Dirigido por Pierre André Boutang. 1996. Transcrição integral do vídeo. Disponível em: <http://stoa.usp.br/prodsubjeduc/files/262/1015/Abecedario+G.+Deleuze.pdf>. Acesso em janeiro 2016.

DEWEY, J. A Arte Como Experiência. Tradução Vera Ribeiro. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Coletiva; Aprendizagem; Telenovela; Restaurante Popular



# TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO À FRIO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ELAINE FLÔRES; ALINE DE MORAES LONDERO; SILVANA BERTAGNOLLI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*alinemlondero@hotmail.com*

## Introdução

As Boas Práticas de Manipulação de alimentos devem ser aplicadas e cumpridas pelos manipuladores que estiverem em contato direto ou indiretamente com o alimento, pois garantem a qualidade higiênico-sanitária e, assim, podem evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2012). O controle de temperatura na conservação dos alimentos e o uso correto dos equipamentos de frio podem reduzir significativamente a deterioração dos alimentos e os riscos de doenças junto com a aplicação correta das Boas Práticas de Manipulação garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alimentos (MÜRMAN et al., 2005).

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi avaliar a temperatura de armazenamento à frio na alimentação de pré-escolares de instituições municipais de ensino de um município da região central do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Esta pesquisa faz parte de um Projeto intitulado "Avaliação as Boas Práticas na Alimentação de Pré-escolares: Aspectos nutricionais e sanitários", denominado SOMAR Escolas (Saúde, Organização, Melhorias, Alimentação e Responsabilidade), com financiamento pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano com parecer número 691.673. Foram convidadas a participar do projeto todas as escolas municipais de ensino infantil do município, totalizando 20 escolas participantes. Durante o diagnóstico de Boas Práticas de Manipulação, realizado em maio/2015 a julho/2016, foram verificadas as temperaturas de todos os equipamentos de refrigeração e congelamento das escolas participantes com termômetro digital do tipo espeto, com variação de -50°C a 200°C. As temperaturas foram verificadas por monitoras previamente capacitadas, analisadas e comparadas com as recomendadas pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE, 2013). Todas as escolas participantes receberam os resultados, por meio de relatório e reuniões pré-agendadas.

## Resultados

Das 20 escolas avaliadas, totalizou-se 24 equipamentos de refrigeração sendo que 70,8% (n=17) estavam com as temperaturas dos refrigeradores adequadas abaixo de 5°C. Quanto aos equipamentos de congelamento, obteve-se 21 equipamentos onde 76,2% (n=16) estavam com as temperaturas adequadas, ou seja, inferiores a -12°C.

## Conclusão

Os resultados mostraram que mais de 20% dos equipamentos avaliados encontravam-se com as temperaturas inadequadas tanto das geladeiras quanto de freezer. Vale destacar que nenhuma escola avaliada possui termômetro para realizar a aferição. A refrigeração inadequada pode ser um dos fatores desencadeadores de Doenças Transmitidas por Alimento por permitir a multiplicação microbiana, além de favorecer a deterioração dos alimentos. A qualidade higiênico-sanitária do alimento escolar é um aspecto preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, visto que o consumo de alimentos contaminados é altamente prejudicial à saúde das crianças, sendo este um dos grupos mais vulneráveis a doenças. Diante dos resultados percebe-se a necessidade de um monitoramento regular das temperaturas nesses locais.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. O Papel do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.]. - 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE- SC, p 38, 2012.

MÜRMAN, L.; et al. Temperaturas de conservadores a frio em estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de Santa Maria/RS, Acta Scientiae Veterinariae. v.33, n.3, p 309-313, 2005.

CECANE. Ferramenta para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, 2013. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cecane/downloads>.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; armazenamento de alimentos; controle de qualidade; refrigeração de alimentos

# TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES DURANTE O PROCESSO DE COZIMENTO E DISTRIBUIÇÃO EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR DA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

JULIANE PEREIRA DA SILVA; ALICE MARIA HAIDRICH; FERNANDA COPATTI; MARIÉLI LIDIANE GRAUPE;  
CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*jujulianep@gmail.com*

## Introdução

O acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental. O aporte nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação oferecida, pode possuir efeitos benéficos na qualidade de vida dos pacientes (GARCIA et al., 2012). Assim, a alimentação e a nutrição, dentro de uma unidade hospitalar, têm como principal intuito restaurar a saúde dos pacientes, servindo como um importante fator adjuvante ao tratamento médico, oferecendo o aporte necessário de nutrientes (SILVA et al., 2015). Para se ofertar um alimento seguro ao paciente é imprescindível a adoção das boas práticas de manipulação durante o processamento dos alimentos. Uma das maiores não conformidades na manipulação dos alimentos está relacionada ao emprego inadequado das temperaturas, contribuindo assim para a sobrevivência e multiplicação dos microrganismos patogênicos, que pode resultar em ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Sendo assim, as temperaturas adequadas de cozimento e distribuição de alimentos ajudam a retardar ou mesmo evitar a multiplicação microbiana, por minimizar ou destruir as células vegetativas dos microrganismos, diminuindo assim o risco de doenças de origem alimentar (RICARDO et al., 2012).

## Objetivos

Monitorar e avaliar as temperaturas do processo de cozimento e distribuição de alimentos ofertados em um serviço de nutrição e dietética hospitalar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento descritivo e observacional que foi realizado em um serviço de nutrição e dietética hospitalar da região central do estado do Rio Grande do Sul, durante 15 dias do mês de fevereiro de 2016. A coleta das temperaturas foi de preparações quentes durante os processos de cozimento e distribuição do almoço do serviço de nutrição. Utilizou-se uma planilha para a coleta dos dados e um termômetro digital do tipo espeto da marca thermomecer com variação de grau de -50 a 300 °C. Os dados quantitativos foram avaliados por meio de estatística descritiva simples (média, desvio padrão e percentual de conformidades) com auxílio do programa Statistica versão 7.0. Os parâmetros de temperatura ideal utilizados foram baseados na Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 e na Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Resultados

Durante o processo de cozimento a média das temperaturas das preparações foi de 93,26±0,79 °C. Já durante o processo de distribuição das preparações a média foi de 88,26±1,05. Considerando, que as principais preparações avaliadas em ambas as etapas foram dois tipos de sopas, feijão, arroz, carnes e guarnições. As temperaturas das preparações quentes mantem-se elevadas no processo de distribuição pelo fato do mesmo não exceder o tempo máximo de uma hora após o término do preparo. Ainda, o serviço de nutrição e dietética hospitalar conta com a presença de carrinhos térmicos que auxiliam na manutenção da temperatura e na distribuição de um alimento seguro aos pacientes.

## Conclusão

A temperatura adequada, tanto na cozimento como na distribuição das preparações quentes, é um dos fatores que podem contribuir para a garantia da qualidade das refeições servidas. Por isso, deve ser monitorada constantemente, minimizando os riscos de contaminação e crescimento microbiológico visando melhorar a qualidade das preparações servidas nos serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de set. 2004.

GARCIA, R. W. D.; PADILHA, M.; SANCHES, M. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do Serviço de Alimentação e Nutrição, avaliadas pela comunidade científica. Ciências & Saúde Coletiva, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 473-480, 2012.

RICARDO, F. O.; MORAIS, M. P.; CARVALHO, A. C. M. S. Controle de tempo e temperatura na produção de refeições de restaurantes comerciais na cidade de Goiânia-GO. Demetra: Nutrição e Saúde, Goiás, v. 7, n. 2, p. 85-96, 2012.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Diário Oficial, Porto Alegre, RS, 30 de jan. 2009.

SILVA, A. A. et al. Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos. Caderno Pedagógico, Lajeado, v. 12, n. 1, p. 111-123, 2015.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Serviço Hospitalar de Nutrição; Qualidade de produtos para o consumidor

# TERMINOLOGIAS USADAS NOS RÓTULOS PARA DESIGNAR ALIMENTOS COMERCIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE CASEIROS, TRADICIONAIS E OUTRAS SIMILARES.

PAULA LAZZARIN UGGIONI; PRISCILLA CORRÊA INÁCIO MACHADO; ANDRÉIA MARTINS DOS SANTOS;  
JESSICA MUELLER

<sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*paulaug25@yahoo.com.br*

## Introdução

A alimentação ocidental contemporânea sofre os reflexos da progressiva homogeneização e globalização dos mercados (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005). Nesse cenário observa-se mudança nos padrões alimentares, entre eles o aumento do consumo de alimentos industrializados (MONTEIRO; CANNON, 2012) e ainda o crescente interesse dos consumidores por produtos locais ou tradicionais. Nesse âmbito, surgem movimentos e ações voltadas à promoção da alimentação saudável, bem como ao resgate da identidade cultural alimentar (BRASIL, 2014). No contexto da promoção da alimentação saudável e das escolhas alimentares a rotulagem aparece como uma ferramenta para o consumidor na garantia do seu direito à informação sobre os alimentos (BRASIL, 2012). Destaca-se que, na legislação brasileira sobre rotulagem, expressões do tipo: “produto natural”, “puro”, “original” e outras equivalentes não são permitidas pois podem induzir o consumidor ao engano quanto à verdadeira natureza do produto (BRASIL, 2015).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi identificar as terminologias usadas nos rótulos de alimentos industrializados com alegação de caseiro, tradicional e similares comercializados em um supermercado de rede nacional e classificá-las conforme grupos de alimentos previstos na legislação brasileira de rotulagem.

## Metodologia

Analisou-se um banco de dados de um censo de um supermercado de rede nacional de Florianópolis (SC) com 5624 rótulos de alimentos industrializados. A identificação das terminologias foi realizada por meio da análise das fotografias dos painéis frontais dos rótulos. Os dados foram organizados e analisados utilizando-se o software Excel® por meio de estatísticas descritivas básicas, em valores absolutos e relativos. Verificou-se as frequências das terminologias por grupos de alimentos de acordo com a RDC nº 359/2003, que classifica: I. Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, e seus derivados; II. Verduras, hortaliças e conservas vegetais; III. Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas; IV. Leite e derivados; V. Carnes e ovos; VI. Óleos, gorduras e sementes oleaginosas; VII. Açúcares e produtos que fornecem energia proveniente de carboidratos e gorduras e VIII. Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados.

## Resultados

Dos 5624 painéis frontais analisados, 751 (13,4%) apresentaram terminologias relacionadas a tradicional, caseiro e outras similares. Dessas, as que apresentaram maior frequência relativa de alimentos com terminologias foram o grupo II com 21,4%, seguido pelo grupo I com 18,3% e pelos grupos VI e VII, ambos com 13,2%. Destaca-se que no grupo II a terminologia mais encontrada foi “tradicional” (n=52), no entanto remetendo principalmente a um modo de produção não orgânico.

## Conclusão

Terminologias como caseiro, tradicional e similares estão presentes nos rótulos dos alimentos comercializados. Esta prática pode chamar a atenção dos consumidores para uma forma de produção tradicional ou caseira, mas paralelamente podem conter ingredientes que não fazem parte do seu contexto cultural. A identificação das terminologias pretende chamar a atenção dos consumidores e autoridades para a importância do cumprimento e da inclusão de informações fidedignas nos rótulos. Além de fomentar o estabelecimento de critérios para o uso dessas terminologias, como já existe em outros países. Nesse aspecto, reforça-se a importância da clareza das informações contidas nos rótulos para que o consumidor possa fazer sua escolha alimentar de forma consciente.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=187>. Acesso em: mar 2015.

HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “Big Food” companies on the South: A view from Brazil. PLoS medicine, v. 9, n. 7, 2012.

**Palavras-chave:** rotulagem; terminologias; consumidor; grupos de alimentos

# UMBU: UM FRUTO EM EXTINÇÃO E COM ESCASSEZ DE DADOS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

YÚLIA CARLA ALVES DE SOUZA; RAFAEL SOUSA LIMA; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará, <sup>2</sup> FUNBIO - Fundo Brasileiro para a Biodiversidade  
alyli.carlla@gmail.com

## Introdução

Estudo realizado por Medeiros e Albuquerque (2014), sobre a história da etnobotânica brasileira, desde o século XVII, com foco principal na Caatinga da região Nordeste do Brasil, mostra várias espécies vegetais que eram utilizadas no passado e que até hoje estão presentes no consumo alimentar da população nordestina, porém o estudo concluiu que ainda faltam pesquisas atuais que indiquem o valor nutricional de algumas espécies. Para algumas espécies, tais como o "umbu" (*Spondias tuberosa Arruda*), o conhecimento e/ou o uso no século XVII foi mantida ao longo dos séculos na região exercendo um papel importante para a alimentação da população local, porém atualmente o fruto está inserido na lista de espécies vegetais em extinção pelo Slow Food Brasil.

## Objetivos

Analisar os dados de composição nutricional sobre o umbu disponíveis na literatura.

## Metodologia

O estudo, caracterizado como revisão sistemática de fonte de dados secundários, utilizou a metodologia para análise de composição de alimentos preconizada pela FAO/INFOODS (*Food Agriculture and Organization - International Network of Food Data Systems*). Foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o umbu, com ênfase na composição nutricional, publicados até o mês de julho de 2015. Neste levantamento foram utilizadas tabelas de composição de alimentos, teses e dissertações, publicações do Ministério da Agricultura, publicações de instituições de ensino/pesquisa locais/regionais e bases internacionais de periódicos. Posteriormente foram analisados os dados de composição nutricional dos alimentos segundo os critérios de inclusão: cultivados em território nacional, cujas fontes de origem apresentaram uma metodologia clara com os procedimentos de análise nutricional usualmente recomendados para macro e micronutrientes. O registro das informações obtidas foi realizado utilizando a ferramenta de compilação de dados de composição nutricional da FAO/INFOODS.

## Resultados

No total foram avaliadas 239 publicações gerais relacionadas ao umbu, porém apenas 6 trabalhos apresentaram dados de composição nutricional utilizando metodologias de análises recomendadas internacionalmente. As principais limitações encontradas nos diferentes tipos de publicações avaliadas foram referentes a falta do local de cultivo, período e método de coleta dos alimentos, assim como a descrição inadequada da espécie, falta de detalhamento de como as amostras foram tratadas e utilização de métodos analíticos impróprios, que segundo Holden (2002) podem resultar em diferenças entre os dados avaliados. De acordo com Laterme (2006) o conhecimento sobre a composição nutricional dos alimentos, assim como os sistemas de produção e conservação dos frutos favorecem a disponibilidade do alimento à população. Portanto é necessário obter dados padronizados de análises de alimentos que utilizem metodologia bem descritiva.

## Conclusão

Poucas publicações apresentaram dados de composição nutricional em concordância com a metodologia recomendada pela FAO/INFOODS. É preocupante saber que há limitações quanto a precisão e confiabilidade dos dados nas pesquisas de análise em alimentos, pois os dados de composição desempenham um papel essencial para a proteção das espécies vegetais da biodiversidade, pois possibilitam a utilização dos alimentos em muitos setores, incluindo a nutrição, a saúde, a agricultura, o ambiente, a rotulagem dos alimentos e comércio.

## Referências

MEDEIROS, M. F. T.; ALBUQUERQUE, U. P. Food flora in 17th century northeast region of Brazil in *Historia Naturalis Brasiliae*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v.10, n.50, 2014.

FAO/INFOODS. FAO/INFOODS Guidelines for Checking Food Composition Data prior to the Publication of a User Table/Database-Version 1.0. FAO, Rome, 2012.

HOLDEN, J. M.; BHAGWAT, S.A.; PATTERSON, K.Y. Development of a multi-nutrient data quality evaluation system. *J. Food Compos. Anal.*, v.15, n.4, p.339-48, 2002.

LETERME, P.; BULDGEN, A.; ESTRADA, F.; LONDONO, A. M. Mineral content of tropical fruits and unconventional foods of the Andes and the rain forest of Colombia. *Food Chemistry.*, v. 95, p. 644-652, 2006.

**Palavras-chave:** biodiversidade; minerais; vitaminas



# UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ESPAÇO FÍSICO DE U.A.N'S HOSPITALARES DE IMPERATRIZ - MARANHÃO

ALINNE DOS SANTOS CHAVES; MARLUCE ALVES COUTINHO

<sup>1</sup> IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão

*marlucecoutinho@hotmail.com*

## Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UANH) tem como principal objetivo fornecer uma refeição de boa qualidade para auxiliar na recuperação do estado de saúde dos pacientes. Para isso suas instalações precisam estar completamente adequadas. Pois a manipulação dos alimentos precisa ser em um local isento de contaminação. Devido à grande procura por serviços hospitalares no município de Imperatriz-Maranhão, questiona-se se as UANH desse município apresentam estrutura física adequada?

## Objetivos

A pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade do espaço físico das UANH, verificando se estão adequadas à legislação vigente e classifica-las de acordo com os parâmetros do Instrumento de Avaliação de Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar (IAUANH).

## Metodologia

A presente pesquisa é caracterizada do tipo descritiva e transversal. Foi realizada nos sete hospitais no município de Imperatriz – Maranhão, sendo: (2) públicos e (5) privados. As UANH que aceitaram contribuir para a realização da pesquisa foram apenas quatro, não aceitaram participar da pesquisa, três hospitais. As unidades foram nomeadas no estudo como amostras A,B, C e D. Para a preservação dos nomes das instituições. Para coleta de dados foi realizada a uma visita in loco a cada UAN para aplicação do instrumento próprio para esse tipo de análise, o check-list, de Wendisch (2010), com modificações de acordo com o objetivo deste estudo.

## Resultados

Os resultados classificaram as unidades A,B e D como em boas condições, e apenas a UANH C, foi classificada como insatisfatória. Os itens que obtiveram mais pendências foram às instalações físicas, móveis (insuficientes), higienização das áreas, utensílios e equipamentos, conservação dos (equipamentos, utensílios, edificações) e manejo de resíduos. A maioria dos itens avaliados apresentaram inconformidades, entretanto os mais pendentes foram relacionados a ausências de áreas específicas para execução das atividades, como por exemplo, área para preparo de verduras e legumes, massas e sobremesas. E também ausência da área de depósito de material de limpeza. Uma inadequação importante encontrada foi o fato de nenhuma das UANH apresentarem área específica para higienização dos carrinhos de transporte de bandejas. Foi encontrado também nos arredores materiais em desuso, podendo atrair pragas. Foi verificado: paredes, pisos e tetos com rachaduras e sujidades; portas sem fechamento automático e molas; janelas sem telas milimetradas, o que permite a entrada de pragas ou animais na UANH. Em algumas áreas foram detectadas a falta de aberturas adequadas, dessa forma comprometendo a ventilação do ambiente, e os ralos não eram sifonados. Verificou-se que nos sanitários e vestiários não tinham: sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado e lixeiras de pedal. Bem como os armários não estão em bom estado de conservação. Foi observado a ausência de produtos anti-sépticos nos lavatórios para higienização das mãos e filtro para água. Os resultados demonstraram que as UANH do setor privado apresentaram mais itens adequados, atendendo melhor as exigências das legislações vigentes que o setor público.

## Conclusão

De acordo com a pesquisa realizada pode se concluir que as estruturas físicas das UANH avaliadas estão em boas condições, e apenas uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar do município de Imperatriz-MA não apresenta qualidade no seu espaço físico, comprometendo a segurança sanitária das refeições produzidas nessa unidade.

## Referências

FONTELLES, Mauro J.; SIMÕES, Marilda. G.; FARIAS, Samantha H., FONTELLES, Renata G. S. METODOLOGIA DA PESQUISA: diretrizes para a elaboração de um protocolo de pesquisa. Belém, Pará 2009. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0101-5907/2009/v23n3/a1967.pdf>. Acessado no dia 25/09/2015 às 18:13.

WENDISCH, Carlota. "Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de

um instrumento". Dourados, 2010. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:sYDtQ71-v2lJ:bvssp.icict.fiocruz.br/lildbi/docsonline/get.php%3Fid%3D2322+&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acessado em 08/06/2015 às 16:12

**Palavras-chave:** UAN Hospitalar; Estrutura Física; Ambiência.

# UTILIZAÇÃO DO DOCUMENTÁRIO “MUITO ALÉM DO PESO” COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ALUNOS DO 5º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA MUNICIPAL

MICHELLE VARGAS REGINATTO; SHEILA FAGUNDES GOULART; ANDREIA NIEDERAUER COELHO

<sup>1</sup> UFSM/CS - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Cachoeira do Sul, <sup>2</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Itaara  
*michi\_reginatto@yahoo.com.br*

## Introdução

Nas áreas metropolitanas do Brasil, no período de 1974 a 2003, o consumo alimentar da população caracterizou-se por teor excessivo de açúcar na dieta, aumento no aporte de gorduras em geral e de gorduras saturadas e consumo insuficiente de frutas e hortaliças (Levy-Costa *et al.*, 2005). Esta ingestão insuficiente de alimentos como legumes e vegetais compromete o aporte de micronutrientes, podendo influenciar negativamente na reação do sistema imunológico das crianças frente a infecções (Alves *et al.*, 2013). No mesmo sentido, o maior consumo de frituras, doces e biscoitos, sobretudo os recheados, contribui para o aumento da densidade energética das refeições aumentando o risco de obesidade (Cagliari *et al.*, 2009). Observa-se, atualmente no país, um fenômeno chamado “transição nutricional”, onde se caracteriza um aumento dos índices de sobrepeso e doenças crônicas não transmissíveis, associados também a déficits nutricionais (Triches e Schneider, 2010). O documentário “Muito Além do Peso” (2012) aborda de forma objetiva a relação das pessoas, famílias e crianças com o alimento, a fim de mostrar que a vulnerabilidade desta relação pode levar às doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e hipertensão, o que o torna uma importante ferramenta de trabalho no que tange a educação nutricional.

## Objetivos

O projeto teve por objetivo sensibilizar, através da Educação Nutricional, os alunos do 5º ano do ensino fundamental de uma escola municipal, sobre a importância de uma alimentação adequada e saudável e seus impactos na saúde.

## Metodologia

Foi realizado um projeto, em uma escola municipal, envolvendo 33 alunos do 5º ano do ensino fundamental, cujo desenvolvimento ocorreu no período de outubro a dezembro de 2013. Em um primeiro encontro, foi exibido, durante o horário escolar, o documentário “Muito Além do Peso”. Após esta atividade, realizou-se um debate a partir dos temas propostos no documentário. Posteriormente, em um segundo momento, os alunos confeccionaram o painel “Repensando a sua alimentação”, cuja intenção era orientar sobre a compreensão das informações nos rótulos e como reconhecer os nutrientes e ingredientes contidos nos alimentos e, também, identificar de forma visual a quantidade de açúcar nas bebidas açucaradas.

## Resultados

A abordagem através do documentário “Muito Além do Peso” provocou grande impacto através dos indicadores nutricionais negativos que o vídeo apresenta. A percepção da quantidade de açúcar e gordura nos alimentos industrializados, apresentados no documentário, trouxe grande preocupação aos alunos, principalmente com relação ao consumo destes alimentos em casa, pela família. Ao final do projeto, muitos deles relataram a inclusão de alguns hábitos alimentares mais saudáveis na alimentação familiar como o aumento do consumo de frutas e a redução do consumo de refrigerantes.

## Conclusão

Ao analisar a forma como os alunos interagiram nas atividades durante a realização do projeto é possível afirmar que projetos de educação nutricional podem ser bem aceitos pelos estudantes. Os debates levaram a uma reflexão quanto à importância da aquisição de hábitos alimentares mais saudáveis. Diante do exposto, o planejamento de ações capazes da promoção de mudanças positivas no comportamento alimentar ainda na infância, fase na qual os hábitos de consumo estão sendo adquiridos e consolidados, e a intensificação de campanhas de educação nutricional com abordagens inovadoras podem ajudar a melhorar a relação das crianças com o alimento.

## Referências

ALVES, M.N.; MUNIZ, L. C.; VIEIRA, M. F. A. Consumo alimentar entre crianças brasileiras de dois a cinco anos de idade: Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS), 2006. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 18(11):3369-3377, 2013

CAGLIARI MPP, PAIVA AA, QUEIROZ D, ARAUJO ES. Consumo alimentar, antropometria e morbidade em pré-escolares de creche públicas de Campina Grande, Paraíba. **Nutrire**, São Paulo, 34(Supl. 1):29-43, 2009.

LEVY-COSTA R.B.; SICHIERI R.; PONTES N. S.; MONTEIRO C.A. Disponibilidade de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Rev Saúde Publica**, São Paulo, 39(Supl. 4):530-540, 2005.

MUITO além do peso. Direção: Maria Farinha Filmes [S.l.]: 2012. **www.muitoalemdopeso.com.br**. Cor. Censura livre. 84 min.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação Escolar e Agricultura Familiar: reconectando o consumo à produção. **Saúde Soc. São Paulo**, São Paulo, v.19, n.4, p.933-945, 2010.

**Palavras-chave:** Educação Nutricional; Ensino Fundamental; Muito Além do Peso

# UTILIZAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO POR ESTUDANTES SEGUNDO FORMA DE INGRESSO NA UNIVERSIDADE

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; AMANDA DA SILVA FRANCO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*patriciapp@globo.com*

## Introdução

No Brasil, a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) foi pioneira na implantação do sistema de cotas em 2003 e, atualmente, 45% de seus estudantes ingressam por meio desse sistema. Até 2010, embora esta universidade dispusesse de algumas medidas promotoras da permanência desses estudantes até a conclusão do curso, estas não incluíam a oferta de alimentação saudável a preço acessível (BRASIL, 2012; BRASIL, 2014; SOUSA; PORTES, 2011). Com a intenção de superar esta lacuna, em 2011 foi inaugurado o Restaurante Universitário a preços subsidiados para os estudantes (R\$ 3,00), sendo ainda mais baixos para cotistas (R\$ 2,00).

## Objetivos

Conhecer a utilização do restaurante universitário pelos estudantes segundo forma de ingresso na universidade.

## Metodologia

Estudo seccional com o universo de estudantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ingressantes no primeiro semestre de 2011 no campus principal e realizado um ano após a implementação do restaurante universitário (n=1131). Utilizou-se questionário autopreenchido que abarcou a posse, pelo estudante, do cartão que dá acesso ao restaurante universitário; seu costume de usar o restaurante, o número de dias em que o estudante foi ao campus e o número de dias em que foi ao restaurante universitário nos sete dias que antecederam a coleta de dados (de zero a cinco dias). Considerou-se como usuário assíduo o estudante que foi ao restaurante universitário em pelo menos três dias na semana que antecedeu a coleta de dados. A cobertura do restaurante universitário foi verificada por meio da proporção de estudantes que foram ao restaurante universitário pelo menos um dia na semana que antecedeu o estudo sobre o total daqueles que compareceram pelo menos um dia à universidade na semana anterior à do estudo. O significado estatístico das diferenças entre cotistas e não cotistas quanto à assiduidade ao restaurante universitário e à sua cobertura foi avaliado pelo teste Qui-quadrado e o nível crítico para identificar diferenças significativas foi de 0,05. Participaram do estudo os estudantes que aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram estudados 1131 graduandos, sendo 41,2% cotistas e 58,8% não cotistas. A grande maioria dos estudantes (83,9%) possuía o cartão de acesso ao restaurante universitário e 2/3 informaram frequentá-lo (66,6%). Houve diferenças estatisticamente significativas entre os grupos estudados. Entre os cotistas, foram maiores as proporções de posse do cartão (89,9% contra 70,7%) e utilização do restaurante (77,8% contra 58,7%) quando comparadas às dos não cotistas. Para o total do grupo estudado, a cobertura do restaurante universitário foi de 52,7% e 31,0% eram seus usuários assíduos. Tanto a cobertura do restaurante foi mais expressiva entre os cotistas (62,6% contra 45,7%) quanto a proporção de usuários assíduos ao restaurante (38,5% contra 25,7%) foi maior entre os cotistas quando comparado aos não cotistas estudados.

## Conclusão

Os resultados apontam que essa medida de caráter universal, como o restaurante universitário, mas com um componente de facilitação do acesso para o grupo economicamente mais vulnerável (preço mais baixo para cotistas), atendeu ao princípio da equidade, central nas políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição, uma vez que contribuiu para facilitar a adesão deste grupo ao restaurante universitário, diminuindo as iniquidades que ainda persistem entre estudantes cotistas e não cotistas no decorrer de sua formação.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 3 ed. Brasília: Ministério da Saúde, Série B. Textos Básicos de Saúde, 2012, 84p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: PNaPS: revisão da Portaria MS/GM no 687, de 30 de março de 2006/ Ministério da Saúde,

Secretaria de Vigilância à Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014, 32p.

Sousa LP, Portes EA. As propostas de políticas/ações afirmativas das universidades públicas e as políticas/ações de permanência nos ordenamentos legais. Rev Bras Estud Pedagog 2011; 92(232):516-541.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Restaurante universitário; Utilização; Estudantes; Política Pública

# VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR LOCALIZADO NA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

REJANE DOILE GARCIA; JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*re\_doile@hotmail.com*

## Introdução

Em um ambiente hospitalar a oferta de uma alimentação de qualidade é um dos fatores envolvidos na recuperação do paciente juntamente com os demais cuidados. A garantia da qualidade do Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar é a inocuidade do alimento em todas as etapas no processo de produção do alimento (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015). As Boas Práticas se definem por um conjunto de ações que devem ser seguidas pelos serviços de alimentação com o objetivo de garantir a qualidade sanitária do alimento preparado e a conformidade da matéria prima com as legislações vigentes aplicáveis a todo tipo de indústria de alimentos (BRASIL, 2004). Uma ferramenta que possibilita diagnosticar as boas práticas em um serviço de alimentação é a lista de verificação e a partir desta avaliação possibilita perceber as não conformidades e sequentemente apresentar ações corretivas para a adequação (DAMER et al., 2015).

## Objetivos

Avaliar a adequação em boas práticas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar a partir da aplicação da lista de verificação.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento descritivo e observacional, sendo realizado em um serviço de nutrição e dietética hospitalar localizado na região central do estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de março de 2016. Para a execução do estudo foi aplicada uma lista de verificação diária em boas práticas composta por sete categorias, totalizando 40 itens, adaptada de Abreu, Spinelli e Pinto (2013). A lista de verificação foi aplicada por discente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões, previamente capacitado. Na lista de verificação foram atribuídos para as respostas “ Conforme”, o valor de 1 (um) ponto e para as respostas “ Não Conforme” a nota 0 (zero). O número de respostas “Não Aplicáveis” e “Não Observadas” adquirida no serviço de nutrição avaliado, não foi computado. Para verificar o nível de adequação das condições higiênicas, o SNDH será classificado em cinco grupos: Grupo 1 – Muito bom (91% a 100% de adequação); Grupo 2 – Bom (70% a 90% de adequação); Grupo 3 – Regular (50% a 69% de adequação); Grupo 4 – Ruim (20% a 29% de adequação), e Grupo 5 – Muito ruim (0% a 19% de adequação) de acordo com a metodologia proposta por Stangarlin et al., (2013).

## Resultados

O serviço de nutrição e dietética hospitalar apresentou 52,63% de adequação em boas práticas, sendo classificado como “regular” (50-69% de adequação). As categorias que apresentaram maior percentual de adequação foram: “Lixo”, “Instalações Sanitárias” e “Vestiário” possuindo 100% de adequação, respectivamente. Em compensação, as categorias com menor adequação estavam relacionadas a “Produção das refeições” (25,00 %) seguida da “Higiene dos equipamentos” (37,50 %) e “Manipuladores” (50,00 %).

## Conclusão

Apesar da classificação geral do serviço de nutrição e dietética hospitalar ser considerada regular, obtiveram-se não conformidades nas categorias produção das refeições e higiene dos equipamentos, uma vez são considerados quesitos mínimos para a garantia da qualidade do alimento. Portanto se faz necessário mais empenho da unidade para que assim a adoção de ações corretivas seja bem-sucedidas para garantir a qualidade das refeições e segurança alimentar dos pacientes.

## Referências

ABREU, E. S. de; PINTO, A. M. de Souza; SPINELLI, M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer. 2 ed. São Paulo: Editora. METHA, 2013.

BRASIL. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de set. 2004.

DAMER, J. R. da S. et al. Qualidade higiênico-sanitária de sorvetes tipo italiano e de massa (artesanal e industrializado) comercializados na região noroeste do Rio Grande do Sul, Brasil. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, RJ, v.10, n.4, p.821-834, 2015.

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hospitalar De Montes Claros, Mg. Unimontes Científica, Montes Claros, MG, v.17, n.2, ago./dez. 2015.

STANGARLIN et al. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Qualidade dos Alimentos; Serviço Hospitalar de Nutrição



# RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E FIBRA COM PERFIL METABÓLICO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2

LUANA MATOS DE SOUZA; ERIKA PAULA DE SILVA FREITAS; REGINA RANIELLY DOS SANTOS AVELINO;  
SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA-EVANGELISTA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*lmat.souza@outlook.com*

## Introdução

Evidências apontam que mudanças no estilo de vida, incluindo alterações nos hábitos alimentares, podem auxiliar na prevenção de complicações em pacientes com diabetes (DM). A dieta com consumo adequado de calorias, contemplando uma proporção ideal entre os carboidratos, proteínas, gorduras, e rica em fibra é importante para melhorar o perfil glicêmico e lipídico (AJALA et al, 2013).

## Objetivos

Avaliar a ingestão de energia, macronutrientes e fibras, assim como observar a relação desses nutrientes com o controle glicêmico e o perfil lipídico de pacientes com DM tipo 2

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 45 adultos e idosos de ambos os sexos, diagnosticados com DM tipo 2, atendidos no Ambulatório de Endocrinologia do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL) - Natal/RN. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL (nº CAAE: 38566914.5.0000.5292). O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24h aplicados em um intervalo de 30-45 dias e os dados foram analisados no programa Virtual Nutri Plus 2.0®. Foi realizada uma coleta de sangue para avaliação da glicemia de jejum, hemoglobina glicada (HbA1c), colesterol total (CT), colesterol da lipoproteína de alta densidade (HDL-c) e triglicerídeos (TGL) por meio de kits específicos para cada análise. O colesterol da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) foi calculado por meio da equação de Friedewald. O colesterol não-HDL foi obtido subtraindo-se o valor de HDL-c do CT. Utilizou-se os pontos de corte definidos pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014-2015) e V Diretriz Brasileira de Dislipidemias (2013) para avaliação do controle glicêmico e perfil lipídico, respectivamente. A adequação de energia, macronutrientes e fibra foi avaliada segundo as recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes (2013 e 2014-2015). Realizou-se análises estatísticas descritivas e as correlações foram avaliadas pelo coeficiente de correlação de Pearson, considerando o nível de significância de 5%.

## Resultados

A média de idade dos pacientes foi de  $56,9 \pm 12,7$  anos, sendo a maioria do sexo feminino (77,8%). Em relação às características da dieta, a maioria dos pacientes apresentou uma dieta hipocalórica (77,3%), normoprotéica (62,2%), normolipídica (77,8%) e normoglicídica (40%), com ingestão inadequada de fibras (75,6%). No entanto, registrou-se percentuais expressivos de pacientes com dieta hiperglicídica (37,8%) e hiperlipídica (22,2%). Quanto às variáveis bioquímicas, foi observado que apesar de 57,8% dos pacientes apresentarem glicemia de jejum controlada ( $\geq 70$  mg/dL e  $\leq 130$  mg/dL), 59,5% apresentou HbA1c  $> 7\%$ , indicando um controle insatisfatório. Além disso, 66,7% apresentou HDL-c abaixo do recomendado e 51,2% o LDL-c  $> 100$  mg/dL. Em contraste, os valores de TGL foi classificado como desejável em 54,2%, enquanto que 40% apresentaram colesterol não HDL na faixa ótima. A glicemia de jejum e a HbA1c correlacionaram-se positivamente com o consumo de carboidratos e fibras. Não foram observadas correlações entre a ingestão de energia, macronutrientes e fibras com as variáveis do perfil lipídico.

## Conclusão

Houve predomínio de dietas pobres em energia e fibra. O controle glicêmico foi insatisfatório e dependente do consumo de carboidratos e fibra, por outro lado a dieta não apresentou relação com a dislipidemia aterogênica registrada na maior parte dos pacientes.

## Referências

AJALA, O.; ENGLISH, P.; PINKNEY J. Systematic review and meta-analysis of different dietary approaches to the management of type 2 diabetes. **Am J Clin Nutr**, v. 97, n. 3, p. 505-16, 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. V Diretriz brasileira de dislipidemias e prevenção da aterosclerose.

**Arq. bras. cardiol**, v. 101, n. 4, p. 1-20, 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (Brasil). José Egidio Paulo De Oliveira & Sérgio Vencio (Org.). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2013-2014. São Paulo: **Ac Farmacêutica**; 364 p, 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (Brasil). José Egidio Paulo De Oliveira (Org.). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2014-2015. São Paulo: **Ac Farmacêutica**; 345 p, 2015.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Energy and protein requirements: report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. WHO, 1991.

**Palavras-chave:** Diabetes tipo 2; consumo alimentar; perfil glicêmico; perfil lipídico

# HÁBITOS E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES NA ADOLESCÊNCIA: UM DESAFIO FAMILIAR E SOCIAL

ROSANE DO CARMO DE JESUS RIBEIRO; TAYNÁ KALLYANDRA LINS RIBEIRO E SILVA

<sup>1</sup> FPB - Faculdade Internacional da Paraíba  
*taynakallyandra@hotmail.com*

## **Introdução**

A adolescência é uma época de constante transformação fisiológica, psicológica e cognitiva, durante a qual uma criança se torna um adulto. Porém os hábitos alimentares dos adolescentes são com frequência, contrários aos que seus pais ou responsáveis acreditam ser uma nutrição boa e apropriada (MANN E TRUSWELL, 2011).

## **Objetivos**

Objetivou-se descrever neste estudo, os principais fatores determinantes do comportamento e dos hábitos alimentares dos adolescentes.

## **Metodologia**

Este estudo foi desenvolvido por meio de levantamentos bibliográficos, utilizando-se de leituras em livros, periódicos e artigos científicos (SciELO).

## **Resultados**

Vários fatores contribuem para o comportamento irregular alimentício na vida dos adolescentes, dentre eles podemos destacar a diminuição da influência da família, aumento de exposição à mídia e menor tempo para que os adolescentes se alimentem com suas famílias. Segundo Moura (2010), a mídia, nas suas múltiplas formas, está entre aquelas que mais rapidamente estão assumindo papel central na socialização de crianças e jovens, influenciando negativamente a dieta e os estado de saúde dos mesmos. Os hábitos alimentares mais frequentes entre os adolescentes são: consumo irregular de refeições e excesso de lanches; comer fora de casa em fast-food; prática de dietas de alto risco e perda de algumas refeições, especialmente do desjejum. De acordo com o estudo de Araki et al (2011), observou-se que os adolescentes estudados, tendem a fazer o café da manhã e o almoço sozinhos em casa, o que lhes permite realizar suas próprias escolhas. Foi observado também que maior número de meninos realiza o café da manhã todos os dias (63%) comparado às meninas (39%), sendo que ausência do café da manhã pode se associar ao fato de as meninas estarem preocupadas em serem mais magras e, portanto, omitirem mais refeições. No entanto, “pular” o café da manhã é uma maneira ineficaz de controlar o peso. Eles priorizam os alimentos que gostam de comer, e com pouca frequência os que são mais saudáveis sem se preocupar com seu estado nutricional e, sobretudo com a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis por meio de uma alimentação saudável. Mahan e Escott-Stump (2011), compreendem que a atividade física juntamente com uma dieta saudável, podem reduzir riscos a saúde.

## **Conclusão**

Embora se tenha uma resistência maior nesse período da vida, os adolescentes precisam ter uma alimentação saudável para um bom crescimento e desenvolvimento, evitando assim deficiências nutricionais e excesso de peso. As refeições em família, não apenas permitem a socialização familiar, como também possibilitam um ambiente ideal no qual os pais podem amoldar a escolha de bebidas e alimento saudável, estudos comprovam que a família é um importante determinante social capaz de moldar o comportamento alimentar dos adolescentes. Programas de prevenção e acompanhamento nutricional devem nortear as escolhas alimentares dos adolescentes, contando com a participação do Nutricionista e do apoio familiar.

## **Referências**

ARAKI, Erica Lie; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; MARTINEZ, Marcelle Flores; ESTIMA, Camilla de Chermont P.; LEAL, Greisse Viero S.; ALVARENGA, Marle dos Santos. Padrão de refeições realizadas por adolescentes que frequentam escolas técnicas de São Paulo. **Rev Paul Pediatr**, v. 29, n. 2, p. 164-70, 2011.

MANN, Jim; TRUSWELL, A. Stewart. *Nutrição Humana*. Volume 2. Terceira Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MOURA, Neila Camargo de. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 113-122, 2010.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Família; Hábitos alimentares.

# A EFICÁCIA DO TRATAMENTO DA OBESIDADE ATRAVÉS DO TRANSPLANTE DA MICROBIOTA FECAL DE INDIVÍDUOS MAGROS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO; RÚBIA GABRIELA FERNANDES SALGADO; ANA LUIZA MUCCILLO BAISCH;  
FLÁVIO MANOEL RODRIGUES DA SILVA JÚNIOR; EDISON LUIZ DEVOS BARLEM

<sup>1</sup> FURG - Universidade Federal de Rio Grande  
*julia-penteado@hotmail.com*

## Introdução

Há um crescente interesse na compreensão do papel da microbiota intestinal para elucidar o seu potencial terapêutico. O transplante da microbiota fecal resulta da administração de uma solução de matéria fecal de um doador direto no trato intestinal de um receptor, a fim de alterar a composição da microbiota intestinal do destinatário visando algum benefício à saúde (GUPTA et al., 2016). Uma das possíveis aplicações desta técnica é no tratamento da obesidade, também denominado bacterioterapia fecal. Esta hipótese é baseada em estudos que apontam que devido a obesidade há um desequilíbrio na microbiota do indivíduo obeso, no qual possui maior proporção do filo de Firmicutes e menor do Bacteroidetes, sendo que os mesmos normalizam após perda de peso (AGGARWAL et al., 2013). Em 2013, foi feita pela primeira vez a relação entre um microbioma intestinal alterado e a insulinoresistência em humanos (KARLSSON et al., 2013). Ainda, no estudo de VRIEZE et al. (2012) demonstrou-se que o transplante bacteriano fecal com amostra fecal melhorou a sensibilidade à insulina em indivíduos diabéticos obesos. O presente trabalho torna-se necessário por não estar elucidado na literatura a efetividade do transplante da microbiota fecal saudável para o tratamento da obesidade.

## Objetivos

Conhecer as produções científicas que abordem a eficácia do tratamento da obesidade através do transplante da microbiota fecal de indivíduos magros.

## Metodologia

Tratou-se de uma revisão integrativa da literatura. A busca dos artigos foi realizada em abril de 2016, no Portal Regional da Biblioteca Virtual da Saúde (BVS), no período 2006-2016. Foram utilizados como critérios de inclusão: artigos disponíveis na íntegra de acesso livre; que abordaram a temática do estudo; apresentação de resumo; em língua portuguesa, inglesa ou espanhola. Dentre os descritores de ciências da saúde (DECS), utilizou-se gastrointestinal microbiome, fecal microbiota transplantation e obesity. Foram encontrados 11 artigos, todos da base de dados MEDLINE, destes, três foram excluídos sendo selecionados oito para esta revisão os quais foram lidos na íntegra de forma exhaustiva.

## Resultados

Os artigos foram publicados entre 2012 e 2016 e apresentavam evidências moderadas e fracas sobre a temática, sendo todos de revisão e conhecimento do tema. O resultado mais encontrado foi que o transplante da microbiota fecal do indivíduo magro para o indivíduo obeso pode ser usado no tratamento de várias doenças tais como infecção por *Clostridium difficile*, doença inflamatória do intestino, síndrome do intestino irritável, prisão de ventre crônica e uma variedade de doenças não gastrointestinais como Diabetes Melitus. Mostra ainda que o tratamento é de baixo custo e que os resultados podem corroborar ou até mesmo substituir uma cirurgia bariátrica. Outro dado marcante está relacionado à unânime necessidade de mais pesquisas de ensaios clínicos randomizados e de coorte para estabelecer a eficácia destes transplantes e para resultados sobre as implicações a longo prazo de manipulação das microbiotas.

## Conclusão

Faz-se necessário a divulgação do tema em um âmbito multiprofissional facilitando o aumento de pesquisas em todas as áreas e um maior conhecimento sobre o assunto. Evidências atuais em humanos corroboram estudos em modelos animais para o tratamento da obesidade através desta técnica. Porém, os estudos ainda são escassos, dificultando a formulação de recomendações para a prática profissional.

## Referências

AGGARWAL, J.; SWAMI, G.; KUMAR, M. Probiotics and their effects on metabolic diseases: An update. *Journal of Clinical and Diagnostic Research*, v. 7, n. 1, p. 173–177, 2013.

GUPTA, S.; ALLEN-VERCOE, E.; PETROF, E. O. Fecal microbiota transplantation: in perspective. *Ther Adv Gastroenterol.* v. 9, n. 2, p. 229-239, 2016.

KARLSSON, F., TREMAROLI, V., NIELSEN, J., BACKHED, F. Assessing the human gut microbiota in metabolic diseases. *Diabetes*, v. 62, n. 10, p. 3341–3349, 2013.

VRIEZE, A., VAN NOOD, E., HOLLEMAN, F., SALOJARVI, J., KOOTTE, R. S., BARTELSMAN, J. F. W. M. Nieuwdorp, M. Transfer of intestinal microbiota from lean donors increases insulin sensitivity in individuals with metabolic syndrome. *Gastroenterology*, v. 143, n. 4, p. 913–916, 2012.

**Palavras-chave:** Obesidade; Transplante; microbiota; fecal

# A EXPERIÊNCIA DE GRUPO DE APOIO DE PAIS E ACOMPANHANTES NOS TRANSTORNOS ALIMENTARES EM EQUIPE INTERDISCIPLINAR

RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA; MORGANA MARIA OLIVEIRA HOLANDA; ANA PAULA OLIVEIRA DE QUEIRÓS; RENNARA HELLEN MARTINS RUFINO; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*rute\_mattos@hotmail.com*

## Introdução

Os transtornos alimentares (TA) são doenças psiquiátricas caracterizadas por uma perturbação persistente na alimentação ou comportamento relacionado à alimentação que resulta no consumo ou na absorção alterada de alimentos que compromete significativamente a saúde física ou o funcionamento psicossocial (AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION, 2013). É consenso entre os profissionais de saúde mental que esses pacientes devem ser atendidos por uma equipe multidisciplinar, incluindo a família no processo terapêutico, já que os transtornos costumam desorganizar o grupo familiar, complicando seu funcionamento. (NICOLETTI et al, 2010; JAEGER et al, 2011).

## Objetivos

Apresentar a experiência de profissionais de saúde sobre a vivência com grupo de educação em saúde com pais e acompanhantes de pacientes com transtorno alimentar.

## Metodologia

Trata-se um estudo qualitativo realizado com pais e acompanhantes de pacientes diagnosticados com transtornos alimentares acompanhados no Programa Interdisciplinar de Nutrição aos Transtornos Alimentares e Obesidade (PRONUTRA) da Universidade de Fortaleza (UNIFOR). O grupo é aberto, se encontra vez por semana e envolve cerca de 8 pais. Abordou-se nos encontros os conteúdos definição e etiologia dos transtornos alimentares, dinâmica familiar, fases da vida e nutrição comportamental, sendo utilizadas estratégias educativas para trabalhar cada um dos temas. Os resultados são apresentados com as falas dos participantes

## Resultados

Realizou-se 13 encontros e ao se trabalhar cada uma das temáticas foi possível perceber a importância dessas discussões para os pais e cuidadores. Na temática transtornos alimentares identificou-se “Educação e prevenção... Como a gente previne um problema desses? O que eu faço? Eu até me culpo porque tentei que elas (irmãs) se alimentassem bem, sem besteira. Será que eu tenho alguma parcela de culpa? Na minha cabeça o que eu fazia era prevenir” (SIC – mãe da M). O grupo se torna um local de troca de informações e de vivências entre as mães, onde podem desabafar seus anseios e se sentirem compreendidas por estarem falando com pessoas que entendem os percalços da caminhada. “Muita coisa a gente só pode conversar aqui... Porque todo mundo tá passando pela mesma coisa... Se entendem” (SIC – mãe da S). Muitas vezes, as mães se veem sozinhas não tendo o apoio necessário da família e dos pais dos pacientes por desconhecerem a gravidade do problema.. “O pai dele acha que é frescura, besteira... me tira do sério quando as pessoas subestimam a dor dos outros” (SIC- mãe J). Em relação as temáticas abordando imagem corporal e ditadura da beleza, as mães das pacientes conseguem identificar aspectos que conduzem suas filhas ao transtorno e se sentem impotentes. “Meninas vivem em função do corpo e esquecem de viver” (SIC – Mãe da S); O medo de perder os filhos para a doença é um pensamento recorrente dos pais, sendo o grupo um local de fortalecimento e apoio a condutas que ajudem os filhos no tratamento. “Hoje eu peguei ela escrevendo uma carta... eu acho que era de despedida. Ela também comentou que não queria mais viver” (SIC – Mãe da P).

## Conclusão

A experiência no Grupo de acompanhantes Pronutra confirmou a importância do pilar da interdisciplinaridade, bem como o quão se faz necessário mantê-lo, fortalecê-lo e melhorá-lo, pois esse parente também apresenta fortes demandas psicológicas e psicoeducativas

## Referências

AMERICAN PSYCHIATRY ASSOCIATION. **textoDiagnostic and Statistical Manual of Mental disorders - DSM-5**. 5th.ed. Washington: American Psychiatric Association, 2013

JAEGER, M.A.S et al. O grupo multifamiliar como recurso no tratamento dos transtornos alimentares. **Revista de Psiquiatria do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, v. 33, n. , p.20-27, 2011.

NICOLETTI, M et al. Grupo Psicoeducativo Multifamiliar no tratamento de transtornos alimentares na adolescência. **Psicologia em Estudo**, Maringá, n. , p.217-223, mar. 2010.

**Palavras-chave:** Transtornos da alimentação; Relações familiares; Comportamento alimentar



# A IMPORTÂNCIA DO ZINCO NO CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO INFANTIL

LARISSA CARLA TRIGUEIRO ALVES

<sup>1</sup> UGF - Universidade Gama Filho

*lalinhanutricta@gmail.com*

## **Introdução**

Há um aumento da carência de micronutrientes em muitas crianças em países em desenvolvimento e a fase infantil é fundamental para evitar uma possível deficiência de um micronutriente, bem como o risco de apresentar outras deficiências concomitantes.

## **Objetivos**

O objetivo então desse estudo irá fundamentar a importância do consumo de zinco nessa fase, no qual será discutido através de pesquisas literárias, já que a diminuição do consumo é um fator determinante no aparecimento de deficiência nutricional ou de problemas com repercussões clínicas. Nessa perspectiva, serão apresentadas as complicações que são originadas do mau consumo de zinco durante a infância.

## **Metodologia**

O presente trabalho busca através de revisão bibliográfica maiores informações sobre o tema para um melhor desenvolvimento da pesquisa, e contribuir para futuros benefícios à fase infantil. O levantamento bibliográfico é executado nas bases de dados PubMed, SciELO, Lilacs, sem limite do ano de publicação. Uma revisão.

## **Resultados**

O zinco apresenta função catalítica e estrutural de mais de 300 enzimas sendo elas de reposição, de crianças e no jejuno parece ser sua maior absorção (PEREIRA TC, 2009). No lúmen intestinal, o zinco se complexa com ligantes exógenos do que provém da digestão alimentar e endógenos que se origina das excreções pancreática, biliar e da mucosa. Existem alguns fatores dietéticos, intraluminares e sistêmicos que tem influência na atração e no transporte celular do zinco diminuindo sua biodisponibilidade, são eles: forma química do elemento na dieta, interação do ferro-zinco, taninos, oxalatos, fitatos, drogas, catabolismo, hormônios, infecções e estresse (PEDROSA LFC, 1993). A manifestação clínica caracterizada pela carência de zinco proporciona diversos efeitos maléficos à saúde da criança que mobiliza as reservas funcionais e, com a carência deste nutriente de forma prolongada pode acarretar a anorexia, retardo no crescimento e defeito no crescimento fetal, cicatrização lenta, intolerância à glicose, hipogonadismo, restrição do uso da vitamina A, há disfunções no sistema imune, hipogeusia, mudanças comportamentais em relação ao aprendizado e a memória, diarreia, dermatite e alopecia (OMS, 1998), (PRASAD AS, 1996). Os alimentos ricos em zinco são encontrados em grandes quantidades nos produtos de origem animal e nos frutos do mar, sobretudo em carnes vermelhas, mariscos, ostras, fígado, miúdos e ovos (SANDSTROM B, 1997). Desta forma, conclui-se que recomendação de consumo de zinco para lactentes, é de 2 a 3 mg/dia, para crianças varia de 3 a 11 mg/dia, para mulheres gestantes ou lactantes, o consumo ideal de zinco tem que permanecer entre 11 e 14 mg/dia (PEREIRA TC, 2009).

## **Conclusão**

Estudos revelam que cerca de 800 mil mortes em cada ano estão relacionadas à carência de zinco. Foi visto, desta forma, que o consumo adequado desse micromineral em crianças é importantíssimo, evitando dessa forma prejuízos clínicos.

## **Referências**

PEDROSA LFC, Cozzolino SMF. Efeito da suplementação com ferro na biodisponibilidade de zinco em uma dieta regional do nordeste do Brasil. Rev Saúde Pública 1993; 27(4): 266-70.

PEREIRA TC, Hessel G. Deficiência de zinco em crianças e adolescentes com doenças hepáticas crônicas. Rev Paul Pediatr 2009; 27(3): 322-328.

PRASAD AS. Zinc deficiency in women, infants and children. J Am Coll Nutr 1996; 15(2): 113-20.

Sandstrom B. Bioavailability of zinc. Eur J Clin Nutr 1997; 51 suppl 1: S17-S9.

OMS, Organização Mundial de Saúde. Elementos traço na nutrição e saúde humana. São Paulo: Roca; 1998. p.63-91.

SANDSTROM B. Bioavailability of zinc. Eur J Clin Nutr 1997; 51 suppl 1: S17-S9.

**Palavras-chave:** Crianças; Zinco ; Deficiência

# A INFLUÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO NA OBESIDADE INFANTIL

MARIANA ROBERTA GONÇALVES; FALVE FERNANDA RODRIGUES; JULIANA ANTONIA DA SILVA; PRISCILA DAYANE BARBOSA; ÉLEN LÚCIA BAGATINI SAUD FERRO

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca  
*mrgon38@hotmail.com*

## Introdução

O leite materno é um alimento ideal e suficiente para crianças até seis meses, pois atende todas as suas necessidades nutricionais, apresentando as características bioquímicas ideais para seu desenvolvimento adequado, sendo uma das principais práticas de promoção de saúde e uma possível estratégia na prevenção da obesidade infantil garantindo um bom estado nutricional (AMARAL, 2009; BRASIL, 2002).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças em idade pré-escolar e verificar sua relação com o tempo de aleitamento, além de identificar se houve interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo e quais foram os fatores determinantes para que isso ocorresse.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de caráter transversal, envolvendo 30 crianças entre dois e cinco anos de idade, de uma pré-escola particular de um município do interior de São Paulo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, protocolo nº 24103713.0.0000.5495, tendo seguido as normas da resolução CNS 196/96 do Ministério da Saúde. Os responsáveis assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido para menores e incapazes. Aplicou-se aos pais um questionário sobre o período de aleitamento materno das crianças. A avaliação antropométrica foi realizada através do cálculo do Índice de Massa Corporal e os resultados obtidos foram classificados de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde/2006. Os resultados foram relacionados e analisados estatisticamente através de associação entre o perfil antropométrico e as variáveis estudadas, para isso utilizou-se o teste  $\chi^2$  (qui-quadrado) de Pearson. O nível de significância estabelecido foi  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Através do cálculo do índice de massa corpórea/idade avaliou-se o estado nutricional de cada criança. Verificou-se que 93,3% dos pré-escolares apresentaram-se eutróficos, e 6,7% com obesidade. Não houve relação significativa entre estado nutricional e tempo de amamentação. Quanto à interrupção precoce do aleitamento exclusivo, 50% das crianças não recebeu o leite materno pelo tempo e forma recomendados. Das mães que não efetivaram a amamentação adequadamente, os relatos de sensações negativas como preocupação, dor ou incômodo, foram superiores aos das mães que obtiveram êxito. Além disso, 80% delas apresentaram algum tipo de dificuldade e das que obtiveram êxito, apenas 26,7% tiveram problemas. Dentre as dificuldades mais frequentes, a ocorrência de fissura não apresentou diferença significativa para o desmame, assim como a dificuldade na pega. Já a insuficiência do leite foi significativamente maior nas mães que amamentaram por um período inferior a seis meses ( $p < 0,0001$ ), influenciando no desmame. Quanto ao conhecimento sobre a oferta de água ao bebê em amamentação exclusiva ser desnecessária, aproximadamente 87% das mães de crianças que receberam leite materno exclusivo por seis meses tinham essa noção, para as demais a água era necessária. Já das mães que não amamentaram pelo mesmo período, 60% reconheceram a não necessidade da água.

## Conclusão

Por se tratar de um estudo transversal, foi possível apenas avaliar o estado nutricional das crianças no momento da coleta, não permitindo uma observação dos efeitos do aleitamento materno ao longo do crescimento. Apesar de não ter havido influência do aleitamento no estado nutricional, é de grande importância realizar um acompanhamento do desenvolvimento das crianças desde o nascimento e principalmente no primeiro ano de vida.

## Referências

AMARAL, S; BASSO, C.. Aleitamento materno e estado nutricional infantil. *Disciplinarum Scientia*, Santa Maria, v.10, n.1, p.1-146, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. Brasília: Normas e Manuais Técnico.

Série A, n. 107, 2002.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Estado Nutricional; Criança

# A INFLUÊNCIA DOS ADOÇANTES DIETÉTICOS NA MICROBIOTA INTESTINAL E NO GANHO DE PESO

FABIANA MACHADO CIELO; ROCHELE CASSANTA ROSSI

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*fabi@ascblue.com.br*

## Introdução

Devido ao aumento pelo culto do corpo, preocupações com a saúde e pelas crescentes taxas de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, como o diabetes mellitus tipo II, o uso dos adoçantes dietéticos aumentou consideravelmente. Diante dessa nova realidade, várias hipóteses acerca de seus reais benefícios e/ou efeitos nocivos ao organismo tem sido alvo da atenção dos pesquisadores. (GARCIA-ALMEIDA et al., 2013).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica sobre os efeitos dos adoçantes dietéticos na microbiota intestinal e no ganho de peso.

## Metodologia

Este estudo foi realizado por meio de uma revisão bibliográfica onde buscou-se artigos científicos compreendidos entre os anos de 2005 e 2015, nos bancos de dados: Nature, Scielo, Pubmed, Lillacs, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), contendo as palavras chave: artificial sweetener, intense sweetener, low calorie sweetener, non nutritive sweetener, gut microbiota, adoçantes, adoçantes dietéticos, edulcorantes, microbiota.

## Resultados

Estudos com ratos demonstraram que os adoçantes dietéticos, ao entrar em contato com os receptores de sabor doce no trato gastrointestinal, desencadeiam respostas relacionadas com o glucagon nas células do intestino, permitindo uma absorção mais rápida dos açúcares, incrementando a secreção de GLP-1 e insulina, afetando assim a glicemia e conseqüentemente o peso. (GARCIA-ALMEIDA et al., 2013). Swithers e colaboradores (2008) demonstraram que os adoçantes dietéticos causam o desequilíbrio do balanço energético e aumento da obesidade. Uma das justificativas para esse resultado seria a possibilidade dos adoçantes dietéticos alterarem a microbiota intestinal, mudando as bactérias intestinais, disparando processos inflamatórios e promovendo assim, resistência à insulina, armazenamento de gordura e aumento de peso. Em estudo publicado por Suez e colaboradores (2014), avaliando-se a ação dos adoçantes dietéticos sobre a composição e as funções da microbiota intestinal e o desenvolvimento da síndrome metabólica verificou-se que todos os ratos que consumiram adoçantes dietéticos desenvolveram intolerância à glicose, entretanto nenhum dos ratos do grupo controle apresentou o desfecho. Além disso, ratos alimentados com a dieta hipercalórica e sacarina desenvolveram intolerância à glicose em relação ao grupo controle. (SUEZ et al., 2014). Verificou-se também que o consumo de adoçantes artificiais dietéticos foi positivamente relacionado com parâmetros associados à síndrome metabólica como aumento de peso e aumento nos níveis de glicose em jejum.

## Conclusão

Os estudos apresentados nesta revisão bibliográfica demonstraram que adoçantes dietéticos podem ser nocivos à microbiota intestinal, promovendo alterações na sua composição e nas suas funções, induzindo uma intolerância à glicose e o ganho de peso.

## Referências

- GARCIA-ALMEIDA, J. M.; CASADO FDEZ, Gracia M.<sup>a</sup> y GARCIA ALEMAN, J. Una visión global y actual de los edulcorantes: aspectos de regulación. *Nutr. Hosp.*, v. 28, p. 17-31, 2013.
- SWITHERS, SE; Davidson TL. A role for sweet taste: calorie predictive relations in energy regulation by rats. *Behav Neurosci.*, v. 122, p. 161-17, 2008.
- SUEZ, JOTHAM et al. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. *Nature*, v.10, 2014.

**Palavras-chave:** Adoçantes; Adoçantes Dietéticos; Microbiota

# A RELAÇÃO ENTRE APRENDIZAGEM E A ALIMENTAÇÃO FRENTE À NEUROCIÊNCIA: UMA REVISÃO

TAISA PIOVESAN; CLECIANE DA SILVA BORBA; NATALIA DE OLIVEIRA FAGUNDES; TAIS FÁTIMA SODER

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

*isapiovesan@outlook.com*

## Introdução

Ao longo dos tempos, especialistas buscam soluções para melhorar o desempenho intelectual em crianças demonstrando assim o debate por uma educação eficaz vem ganhando cada vez mais espaço na sociedade brasileira. Sabe-se que uma alimentação saudável e equilibrada é indispensável para a saúde e essencial para a manutenção do crescimento e desenvolvimento intelectual das crianças e adolescentes. Consequências nutricionais nesta fase podem levar ao aumento da prevalência da morbidade, aprendizado deficiente e, em longo prazo, possivelmente capacidade física e mental reduzida. Desta forma, a neurociência vem apontando bases científicas que justificam de forma cada vez mais relevante a relação direta entre aprendizagem e alimentação. A neurociência pode ser entendida como um conjunto de ciências cujo objeto de investigação é o sistema nervoso, com particular interesse em entender como a atividade do cérebro se relaciona com a conduta e a aprendizagem

## Objetivos

A finalidade deste trabalho foi identificar na literatura científica a relação existente entre o aprendizado e a alimentação através da neurociência.

## Metodologia

Esta revisão bibliográfica assume um caráter exploratório descritivo. Para a estruturação da investigação foram analisados artigos recentes encontrados nas bases eletrônicas Scielo e PubMed, no idioma português, além de livros de relevância científica. O recorte temporal utilizado foi de 6 anos (2009-2015) ao excluindo publicações anteriores pertinentes a pesquisa.

## Resultados

O cérebro é o órgão que mais consome glicose, a administração desta antes do aprendizado fortalece memórias. Isso sugere que, independentemente do método pedagógico empregado, a má nutrição afeta negativamente o aprendizado. Evidências científicas apontam para uma importante relação feita entre o consumo de café da manhã e a melhoria no rendimento escolar de estudantes. Segundo tais estudos há resultados positivos no, desempenho cognitivo, na atenção e memória para atividades escolares e na frequência escolar. A ingestão calórica talvez não seja o único requisito alimentar para o aprendizado. Os dados de uma importante pesquisa demonstrou que camundongos alimentados com dietas muito gordurosas aprendem menos e mais lentamente do que os animais alimentados com baixo teor de gorduras. Mostrando que o cuidado com a alimentação escolar, portanto, é provavelmente crucial para o aprendizado bem-sucedido dos alunos, considerando também outros fatores de ordem psicológica, biológica e pedagógica.

## Conclusão

A alimentação apresenta-se como uma fator diretamente relacionada à aprendizagem. Portanto através do estudo da neurociência pôde-se aprofundar mais o conhecimento dos mecanismos pela qual essa relação acontece, demonstrando dessa forma a importância dos hábitos alimentares saudáveis para a o processo de aprendizagem escolar.

## Referências

KOROL, D. L.; GOLD, P. E. Glucose, memory, and aging. *The American Journal of Clinical Nutrition*, v.67, p.764-771. 1998.

MORAES, Alberto. *O livro do cérebro, 2: sentidos e emoções*. São Paulo: Duetto, 2009.

RIBEIRO, Sidarta. Tempo de cérebro. *Neurociência. Estudos Avançados*, São Paulo, v. 27, n. 77, p.22-6. 2013.

VALLADOLID-ACEBES, I. et al. High-fat diets impair spatial learning in the radialarm maze in mice. *Neurobiology of Learning and Memory*, v.95, p.80-5. 2011.

TRANCOSO, S. C.; CAVALLI, S. B.; PROENÇA, R. P. C. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 5, p. 859-869, 2010.

**Palavras-chave:** Alimentação ; Aprendizado ; Neurociência

# A RELAÇÃO ENTRE OBESIDADE E BEM-ESTAR SUBJETIVO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

CECILIA CESA SCHIAVON; GABRIELA LOEWE; FERNANDA OLIVEIRA AYALA; FERNANDA MICHIELIN  
BUSNELLO; CAROLINE TOZZI REPPOLD

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

*loewegabriela@gmail.com*

## Introdução

A obesidade pode ser determinada por inúmeros fatores, entre estes se destacam fatores genéticos, ambientais, alimentares e psicológicos. Este último vem ganhando atenção especificamente relacionando a atributos da psicologia positiva, como por exemplo, o bem-estar subjetivo (BES). O BES é definido como uma estrutura tripartite, em que uma parte se refere ao julgamento cognitivo sobre o grau de satisfação que um indivíduo tem com sua vida em geral, e as outras duas partes se referem a componentes afetivos, sendo eles o quanto a pessoa experimenta o afeto positivo e o afeto negativo. Assim, os atributos utilizados para a definição de BES são: satisfação com a vida e afetos positivos e negativos.

## Objetivos

Considerando que, conforme divulgado pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2014), os índices de obesidade tem aumentado, acometendo indivíduos de todas as faixas etárias, estudos que ampliam o entendimento deste problema precisam ser realizados, o presente estudo teve como objetivo entender o que a literatura científica dispõe e investiga sobre a relação do bem-estar subjetivo com a obesidade. Além disso, esta revisão objetiva identificar os instrumentos mais utilizados para a avaliação dos construtos, as características do grupo amostral e a evolução das pesquisas nesse contexto.

## Metodologia

As buscas foram realizadas nas bases de dados PsycINFO, Scopus, Pubmed e Web of Science e incluíram três combinações diferentes de palavras, sendo elas: bem-estar subjetivo E bem-estar E obesidade; afeto positivo E afeto negativo E obesidade; e satisfação com a vida E obesidade. A busca inicial totalizou 278 publicações, porém apenas 53 preencheram os critérios de inclusão, sendo estes escrita em língua inglesa, portuguesa ou espanhola além da apresentação de uma avaliação de bem-estar subjetivo no contexto de obesidade.

## Resultados

Os estudos demonstram que, quanto ao número de publicações sobre o tema, houve um aumento a partir do ano de 2011, com uma evolução crescente até o atual momento. Além disso, percebe-se que a escala mais utilizada para os construtos afeto negativo e positivo foi a PANAS (Positive and Negative Affect Scale) (WATSON, CLARK, TELLEGEN, 1988), enquanto que para o construto satisfação com a vida foi a escala SWLS (Satisfaction With Life Scale) (DIENER et al., 1985). Especificamente para obesidade, foram utilizadas as escalas BAOP (Beliefs About Obese People Scale) e ATOP (Attitudes Toward Obese People Scale) (ALLISON, BASILE, YUKER, 1991) Com relação aos sujeitos investigados, além de sujeitos que apresentavam obesidade, grupos específicos de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica e pacientes em com risco cardiovascular também foram apresentados.

## Conclusão

Percebe-se um aumento nas publicações que relacionam o BES com a obesidade a partir do ano 2012. Verifica-se que existem evidências de que o BES está relacionado com a obesidade, porém nem todos os estudos comprovam esta relação. Enfatiza-se, portanto, a importância de mais estudos a respeito do tema, considerando a importância de combater a epidemia da obesidade.

## Referências

ALLISON, David B.; BASILE, Vincent C.; YUKER, Harold E. The measurement of attitudes toward and beliefs about obese persons. *International Journal of Eating Disorders*, v. 10, p. 599-607, 1991.

DIENER, Edward et al. The Satisfaction with Life Scale. *Journal of Personality Assessment*, v. 49, p. 71-75, 1985.

Organização Mundial da Saúde (OMS). World Health Organization. *World Health Statistics*. p. 116-128, 2014.



WATSON, David; CLARK, Lee A.; TELLEGEN, Auke. Development and validation of brief measures of positive and negative affect: The PANAS scales. *Journal of Personality and Social Psychology*, v. 54, n. 6, p. 1063-1070, jun 1988.

**Palavras-chave:** Bem-estar subjetivo; Obesidade ; Psicologia Positiva

# ÇAÍ JUSSARA E JAMBOLÃO NÃO DIMINUEM OS NÍVEIS DE E-SECTINA, PAI-1 E ICAM-1 DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS A UMA DIETA HIPERLIPÍDICA

LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; ROBERTA DE OLIVEIRA BERNARDES; CÍCERO SILVA PIRES MARTINS;  
JULIANA ALMEIDA MOREIRA; DANIELA DA SILVA OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*dani\_ufv@yahoo.com.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares (DCV) são responsáveis pelas maiores taxas de morbimortalidade em países ocidentais (Talavera-Garcia et al., 2016). Estudos sugerem que as moléculas de adesão, como E-selectina e molécula de adesão intercelular 1 (ICAM-1), bem como os fatores pró-trombóticos, como o inibidor do ativador de plasminogênio 1 (PAI-1), contribuem de maneira direta na resposta inflamatória, elevando a ativação de células endoteliais e a formação da placa aterosclerótica (KERSHAW, 2004; KUNTZ et al, 2015). O açai jussara (*Euterpe edulis Martius*) e no jambolão (*Syzygium cumini*), devido ao alto conteúdo de polifenóis, podem ser uma alternativa para minimizar resposta inflamatória associada às doenças cardiovasculares (COSTA et al., 2013).

## Objetivos

Investigar o efeito do açai jussara e do jambolão sobre os níveis de E-seletina, molécula de adesão intercelular 1 e inibidor do ativador de plasminogênio 1 de camundongos submetidos a uma dieta hiperlipídica.

## Metodologia

Inicialmente, o jambolão e o açai jussara foram liofilizados. Camundongos Swiss machos foram submetidos a uma dieta normolipídica, controle (n=35) ou hiperlipídica (n=34), durante 8 semanas (CINTRA et al., 2012). Após, por um período de mais 8 semanas, os animais foram divididos em 6 grupos experimentais: dieta controle (CT, n=11), controle acrescida de 2% de liofilizados de açai jussara (CT+A, n=12) ou de jambolão (CT+J, n=12), dieta hiperlipídica (HF, n=10), dieta hiperlipídica acrescida de 2% liofilizados de açai jussara (HF+A, n=12) ou de jambolão (HF+J, n=12). Ao final do período experimental, os animais foram submetidos a jejum de 12 horas, anestesiados, eutanasiados e coletado o sangue para análise de E-selectina, molécula de adesão intercelular 1 e inibidor do ativador de plasminogênio 1, por meio de kits milliplex. Os procedimentos experimentais foram aprovados pelo Comitê de Ética no Uso de Animais, da Universidade Federal do Espírito Santo, protocolo nº 016/2013. Para a análise dos resultados aplicou-se ANOVA, complementada pelo teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade.

## Resultados

A suplementação com 2% dos frutos liofilizados não foi efetiva para promover reduções dos parâmetros inflamatórios inibidor do ativador do plasminogênio tipo 1 e E-selectina ( $p > 0,05$ ). Para a molécula de adesão intercelular 1 foi observada diferença estatística entre os grupos experimentais CT ( $29,92 \pm 6,96$  pg/mL) e HF+A ( $54,25 \pm 7,85$  pg/mL) ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Conclui-se que o açai jussara e o jambolão não promoveram redução dos níveis de E-seletina, da molécula de adesão intercelular 1 e do inibidor do ativador de plasminogênio 1 de camundongos submetidos à uma dieta hiperlipídica.

## Referências

CINTRA, D.E.; ROPELLE, E.R.; MORAES, J.C.; PAULI, J.R.; MORARI J, et al. Unsaturated Fatty Acids Revert Diet-Induced Hypothalamic Inflammation in Obesity. PLoS ONE, v.7, n. 1, e30571, 2012.

COSTA, A. G. V. et al. Bioactive compounds and health benefits of exotic tropical red-black berries. Journal of Functional Foods, v.5, n.2, p.539–549, 2013

KERSHAW, E.E.; FLIER, J.S. Adipose tissue as an endocrine organ. The Journal of clinical endocrinology and metabolism, v. 89, n. 6, p.2548-56, 2004.

KUNTZ, S. et al. Inhibition of low-grade inflammation by anthocyanins from grape extract in an in vitro epithelial-endothelial co-culture model. Food & Function, v.6, n.4, p.1136-1149, 2015.

TALAVERA-GARCIA E, DELGADO-LISTA J, GARCIA-RIOS A, DELGADO-CASADO N, GOMEZ-LUNA P, GOMEZ-GARDUÑO A, et al. Influence of Obesity and Metabolic Disease on Carotid Atherosclerosis in Patients with Coronary Artery Disease (CordioPrev Study). PLoS ONE, v.11, n.4, e0153096, 2016.

**Palavras-chave:** açai jussara; jambolão; ICAM; E-selectina; PAI-1

# AÇÃO DA MELATONINA SOBRE AS ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS E MORFOLÓGICAS DE RATOS COM CIRROSE BILIAR SECUNDÁRIA INDUZIDA PELA LIGADURA DE DUCTO BILIAR.

SABRINA ALVES FERNANDES; JOSIELI RASKOPF COLARES; ELIZÂNGELA GONÇALVES SCHEMITT; CLAUDIO AUGUSTO MARRONI; NORMA POSSA MARRONI

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>3</sup> ULBRA - Universidade Luterana do Brasil  
*sabrinaafemandes@gmail.com*

## Introdução

A cirrose hepática caracteriza-se pelo surgimento de septos e nódulos fibróticos, bem como alterações estruturais e no funcionamento do fígado. A obstrução prolongada do ducto biliar em ratos é um modelo experimental eficaz para indução de cirrose biliar secundária e fibrose, visto que são estabelecidas as características próprias da doença em um período de 28 dias. A melatonina (Mel) é uma indolamina lipofílica sintetizada na glândula pineal a partir da serotonina.

## Objetivos

Investigar os efeitos da Mel sobre o tecido hepático de ratos Wistar com cirrose biliar secundária, induzida pelo modelo de ligadura de ducto biliar (LDB).

## Metodologia

Foram utilizados 32 ratos machos Wistar, pesando  $\pm$  300 gramas, divididos em quatro grupos: CO (controle), CO+Mel, LDB e LDB+Mel. Os ratos foram tratados com Mel a partir do 15º dia após a LDB até o 28º dia. Ao longo do experimento os animais foram avaliados quanto ao ganho de peso e medidas de ângulo de fase (AF). No 29º dia, mediante administração de fármacos anestésicos, foi coletado o sangue, língua, fígado e baço.

## Resultados

Ao se avaliar as transaminases, observa-se que as enzimas ALT, AST e FA apresentam-se significativamente aumentadas no grupo LDB quando comparadas aos grupos controles ( $p < 0,001$ ), bem como observa-se uma diminuição significativa do grupo LDB+Mel quando comparado ao grupo LDB ( $p < 0,001$ ). A relação hepatossomática (RHS) e relação esplenossomática (RES) apresentaram um aumento no grupo LDB quando comparados aos grupos CO e CO+Mel ( $p < 0,001$ ), bem como uma diminuição no grupo LDB+Mel em comparação com o grupo LDB ( $p < 0,001$ ). Quanto ao ganho de peso, os animais dos grupos CO e CO+Mel apresentaram um ganho de peso de 24,6% e 29,3%, respectivamente; o grupo LDB teve um ganho de 8% e no grupo LDB+Mel observa-se um ganho de peso de 21,7%. Os grupos CO, CO+Mel e LDB+Mel apresentaram um AF de 22,7%, 20,52% e 17,7%, respectivamente; já o grupo LDB apresentou um AF de 5,9%, sugerindo, assim, possíveis alterações nas membranas celulares dos hepatócitos deste grupo. Na avaliação da LPO, através da técnica do TBARS, observou-se diferença estatística do grupo LDB quando comparado aos grupos CO e CO+Mel ( $p < 0,001$ ) e uma redução da LPO no grupo LDB+Mel ( $p < 0,001$ ). As enzimas CAT e SOD apresentaram redução no grupo LDB com relação aos controles; e quando administrado a Mel, observa-se um aumento significativo ( $p < 0,01$ ) no grupo LDB+Mel. As enzimas GPx, GST e GSH, apresentaram aumento significativo do grupo LDB com relação aos controles ( $p < 0,001$ ) e diminuição significativa do grupo LDB+Mel com relação ao grupo LDB ( $p < 0,001$ ). Na análise histológica do tecido hepático (HE e picrossírius), pode-se observar um parênquima hepático normal com cordões de hepatócitos bem definidos e sem deposição de fibrose nos animais dos grupos controles, no grupo LDB observa-se desorganização tecidual, presença de infiltrado inflamatório e fibrose. E quando administrada Mel no grupo LDB+Mel, observa-se uma restauração do parênquima. Na avaliação da língua dos animais (HE e microscopia eletrônica), observamos uma preservação das papilas filiformes e botões gustativos fungiformes nos grupos CO e CO+Mel. No grupo LDB observa-se uma destruição das papilas filiformes e um comprometimento da queratinização. No grupo LDB+Mel estes padrões ficam próximos aos dos controles.

## Conclusão

Os resultados sugerem um efeito protetor da Mel quando administrada em ratos com cirrose biliar secundária induzida por ligadura de ducto biliar.

## Referências

Reiter RJ. Melatonin: clinical relevance. Best practice & research clinical endocrinology & metabolism. 2003; 17(2): 273-

Koutouras J. Billing BH. Scheuer PJ. Prolonged bile duct obstruction: a new experimental model for cirrhosis in the rat. *British J of experimental pathology* 1984; 65(3):305

Tieppo J, Vercelino R., Dias AS, et al. Common bile duct ligation as a model of hepatopulmonary syndrome and oxidative stress. *Arquivos de gastroenterologia*. 2005; 42(4):244-8

**Palavras-chave:** Cirrose; Melatonina; Ligadura de ducto biliar; antioxidante; estresse oxidativo

# AÇÃO DOS FITOTERÁPICOS NO PROCESSO DE EMAGRECIMENTO

MARCELA PEREIRA RAMOS; DEMIA KELLYANI ELEOTERIO VEIGA

<sup>1</sup> FMN - Faculdade Maurício de Nassau

*demiakellyani@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é um problema que vem crescendo cada vez mais, tornando-se, assim, um problema de saúde pública no mundo, devido a sua prevalência nas últimas décadas, sendo desta forma, considerada a porta de entrada para outros tipos de agravos, tais como: doenças crônicas não-transmissíveis, câncer, depressão, entre outras (JEFFORDS, 2010). Dentre os diferentes tipos de tratamento para redução de peso e prevenção de doenças, podemos utilizar os fitoterápicos.

## Objetivos

Verificar a ação dos fitoterápicos no processo de emagrecimento, com ênfase nas plantas mais utilizadas em pessoas obesas, identificando o seu efeito no tratamento.

## Metodologia

Após fase exploratória da literatura foi realizada uma revisão bibliográfica. Para realizar a pesquisa utilizou-se os seguintes descritores: obesidade; emagrecimento e fitoterapia. Para a realização da coleta de dados, foram realizadas pesquisas de artigos em bases de dados tais como: Scielo; Medline; Google acadêmico. Obteve-se como população 53 artigos do ano de 1997 a 2014 que abordam a ação dos fitoterápicos no processo de emagrecimento.

## Resultados

Os estudos que envolveram experimentos com plantas medicinais foram realizados em humanos e animais. Constatou-se que 58,3% dos estudos foram realizados em humanos e 41,7% em animais. Contudo, 71% dos resultados para perda de peso foram positivos. As plantas observadas foram: *Camellia Sinensis*; *Capsicum annum*; *Salvia hispânica*; *Citrus aurantium*; *Garcinia cambogia*; *Zingiber officinale Roscoe*; *Gymnema Silvestre*; *Ilex paraguariensis*; *Irvigina Gabogensis*; *Phaseolus vulgaris*; *Cyanobacterium*. Nos estudos com *Camellia Sinensis* (chá verde) Juhel et al. (2000) constataram menor percentual de gordura corporal e menor relação cintura-quadril em indivíduos com consumo habitual do chá verde por mais de dez anos. Já estudos com a *Garcinia cambogia* (Tamarindo-do-Malabar) Mattes; Bormann; Leslie (2000) observaram a redução no peso corporal em mulheres que receberam extrato da planta 3x/dia durante 12 semanas.

## Conclusão

O tratamento para obesidade engloba a diminuição da ingestão energética e o aumento do gasto energético através da atividade física. Deste modo, é notável a procura por diferentes tipos de tratamentos para perda de peso, incluindo os fitoterápicos. A fitoterapia associada a um planejamento alimentar equilibrado e a prática regular de atividade física, se mostra eficaz na redução de peso corporal. Porém, muitos dos experimentos que comprovam a eficácia dos fitoterápicos na perda de peso são feitos em ratos, necessitando ainda, de muitos estudos em humanos sobre o seu uso.

## Referências

- JEFFORDS, J. (2010). The Overall Costs of Obesity Disponível em: <http://www.uvm.edu/~vlrs/Health/Overall%20costs%20of%20obesity.pdf> [Consultado em 24 de Março 2013].
- JUHEL, C.; ARMAND, M.; PAFUMI, Y.; ROSIER, C.; VANDERMANDER, J.; LAIRON, D. Green tea extract (AR25®) inhibits lipolysis of triglycerides in gastric and duodenal medium in vitro. *JNB*, v. 11, 2000, p. 45-51.
- MATTES, R. D; BORMANN; LESLIE. Effects of (-)-hydroxycitric acid on appetitive variables. *Physiology & Behavior*, vol.71, 2000, p. 87-94.

**Palavras-chave:** Obesidade; Termogênicos; Fitoterapia

# ACÇÃO PROTETORA DA GLUTAMINA NA INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA AGUDA GRAVE EXPERIMENTAL

SABRINA ALVES FERNANDES; ELIZÂNGELA GONÇALVES SCHEMITT; JOSIELI RASKOPF COLARES; CLAUDIO AUGUSTO MARRONI; NORMA POSSA MARRONI

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>3</sup> ULBRA - Universidade Luterana do Brasil, <sup>4</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*sabrinaafernandes@gmail.com*

## Introdução

A Insuficiência Hepática Aguda Grave (IHAG) é uma síndrome que leva à deficiência funcional do fígado. A agressão ao parênquima hepático pode ser de diferentes etiologias, tais como drogas, vírus e xenobióticos. A tioacetamida (TAA) é um conhecido xenobiótico que leva a diferentes graus de lesão hepática de acordo com a dose e o tempo de exposição. A glutamina (G) é um aminoácido que atua como substrato energético para a maioria das células e também é um importante precursor para nucleotídeos, glutamato e, em particular, para a síntese de glutatona.

## Objetivos

Avaliar o uso da glutamina como antioxidante em modelo experimental de IHAG induzida por TAA em ratos.

## Metodologia

Estudo experimental aprovado pelo CEUA/HCPA sob o número 12-0116. Foram utilizados 28 ratos machos da linhagem Wistar, divididos em 4 grupos: controle (CO), glutamina (G), Tioacetamida (TAA), Tioacetamida tratado com Glutamina (TAA+G). Foram administradas duas doses de 400 mg/kg de TAA intraperitonealmente (i.p.) com intervalo de oito horas. A primeira dose de glutamina (25 mg/kg i.p.) foi administrada 30 minutos após a TAA., a segunda e a terceira dose foram administradas 24 e 36 horas respectivamente após o início do experimento. Decorridas 48 horas do início da indução, os animais foram anestesiados e mortos, o fígado foi removido para análise de lipoperoxidação (TBARS), atividade das enzimas antioxidantes GST, SOD, CAT e GPx e avaliação histológica (HE). A análise estatística foi ANOVA seguida de Student-Newman-Keuls (média±erro padrão) sendo significativo quando  $p < 0,05$ .

## Resultados

Houve um aumento nos níveis de TBARS no grupo TAA ( $0,74 \pm 0,04$  nmol/mgProt) em relação aos grupos CO ( $0,33 \pm 0,07$  nmol/mgProt) e G ( $0,34 \pm 0,06$  nmol/mgProt) e uma diminuição no grupo TAA+G ( $0,43 \pm 0,08$  nmol/mgProt) ( $p < 0,001$ ). A GST aumentou no grupo TAA ( $805,63 \pm 13,56$   $\mu$ mol/min/mgProt) em relação aos grupos CO ( $321,48 \pm 4,25$   $\mu$ mol/min/mgProt) e G ( $298,31 \pm 5,21$   $\mu$ mol/min/mgProt) e diminuiu no grupo TAA + G ( $412,68 \pm 11,35$   $\mu$ mol/min/mgProt) ( $p < 0,001$ ). A SOD aumentou no grupo TAA ( $135,80 \pm 9,65$  USOD/min/mgProt) em relação aos grupos CO ( $29,46 \pm 6,95$  USOD/min/mgProt) e G ( $22,36 \pm 5,63$  USOD/min/mgProt) e diminuiu no grupo TAA+G ( $45,99 \pm 2,56$  USOD/min/mgProt) ( $p < 0,01$ ). Houve uma redução na atividade da CAT no grupo TAA ( $0,13 \pm 0,01$  pmol/min/mgProt) em relação aos grupos CO ( $0,46 \pm 0,02$  pmol/min/mgProt) e G ( $0,43 \pm 0,02$  pmol/min/mgProt) e um aumento no grupo TAA+G ( $0,40 \pm 0,01$  pmol/min/mgProt) ( $p < 0,01$ ). A GPx aumentou no grupo TAA ( $1,52 \pm 0,05$  nmol//min/mgProt) em comparação com os grupos CO ( $0,59 \pm 0,03$  nmol/min/mgProt) e G ( $0,54 \pm 0,04$  nmol/min/mgProt) e diminuiu no grupo TAA+G ( $0,65 \pm 0,03$  nmol/min/mgProt) ( $p < 0,001$ ). A análise histológica do grupo TAA mostrou um desarranjo na arquitetura do fígado, necrose e infiltrado inflamatório em relação aos grupos CO e G e uma diminuição nestes parâmetros no grupo tratado com a glutamina.

## Conclusão

A tioacetamida provoca alterações nos parâmetros bioquímicos e histológicos. A glutamina demonstrou ter efeitos protetores contra os danos no fígado no modelo de IHAG induzida por tioacetamida.

## Referências

- DAVID C, RODRIGUES G, BONA S, et al. (2011) Role of quercetin in preventing thioacetamide-induced liver injury in rats. *Toxicol Pathol*, 39(6):949-57.
- LIN Z, CAI F, LIN N et al. (2014). Effects of glutamine on oxidative stress and nuclear factor-kappaB expression in the livers of rats with nonalcoholic fatty liver disease. *Exp Ther Med*, 7(2):365-70.
- SOARES AD, COSTA KA, WANNER SP et al. (2014) Dietary glutamine prevents the loss of intestinal barrier function and attenuates the increase in core body temperature induced by acute heat exposure. *Br J Nutr*, 17:1-10.

SINGH S, MONDAL P, TRIGUN SK (2014). Acute liver failure in rats activates glutamine-glutamate cycle but declines antioxidant enzymes to induce oxidative stress in cerebral cortex and cerebellum. PLoS One, 9(4): e95855.

**Palavras-chave:** estresse oxidativo; tioacetamida; antioxidante; aminoácido; fígado



# ADAPTAÇÃO TRANSCULTURAL DE QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE O MÉTODO DE CONTAGEM DE CARBOIDRATOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

CAROLINA FELIZARDO DE MORAES DA SILVA; PATRICIA DE CARVALHO PADILHA; ROBERTA FERREIRA FORTINS; JULIA MARIA BERTOLDI; LUCIANA NOVAES MOREIRA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*nutricao@luciananovaes.com*

## Introdução

O diabetes mellitus tipo 1 é uma disfunção autoimune que resulta na incapacidade das células beta pancreáticas de produzir insulina. É a condição endocrinometabólica mais frequente na infância e adolescência, com incidência crescente. O controle é fundamental para prevenir episódios agudos de hiper ou hipoglicemia e o desenvolvimento de comorbidades crônicas. O tratamento ideal é feito pela alimentação, insulinização e atividade física. O planejamento alimentar por meio da contagem de carboidratos se apresenta como um meio de abordagem mais flexível quanto às intervenções nutricionais. Este método permite o ajuste das doses de insulina regular ou ultra rápida a partir do total de carboidratos contidos em cada alimento. Apesar de sua grande relevância, há escassez de métodos em português para avaliar o entendimento e adesão da população pediátrica ao tratamento.

## Objetivos

Realizar a adaptação transcultural do questionário PedCarbQuiz, originalmente desenvolvido e validado para a crianças e adolescentes norte-americanos.

## Metodologia

O estudo, do tipo epidemiológico, ocorreu em um hospital pediátrico universitário da cidade do Rio de Janeiro, sendo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE 42797315.8.0000.5264. O processo de adaptação transcultural ocorreu pelas etapas de equivalências: conceitual, de item, semântica e operacional. O questionário foi avaliado por um comitê de especialistas, composto por oito profissionais de saúde. O pré-teste foi realizado com os pais/responsáveis ou com o próprio paciente quando este era o responsável por realizar a contagem de carboidratos e a insulinização.

## Resultados

Ao se analisar as respostas dos avaliadores do comitê de especialistas, obteve-se 98,5% das assertivas classificadas como "inalterado", 1% como "pouco alterado" e 0,5% como "muito alterado". Devido à diferença cultural entre as populações dos países de origem e alvo do estudo, foram necessárias mudanças em alguns itens no processo de adaptação. Na aplicação do pré-teste foram necessárias poucas adaptações nas assertivas para facilitar a compreensão. Não foram referidas dificuldades de entendimento ou preenchimento. O questionário atingiu as equivalências propostas nas etapas, gerando um instrumento acessível e de fácil entendimento.

## Conclusão

O instrumento terá grande relevância na avaliação do entendimento dos pacientes e/ou seus responsáveis no controle da doença, além de possibilitar à equipe de saúde identificar pontos que necessitem de melhores estratégias de abordagem. e, desta forma, contribuir para um melhor controle glicêmico e maior qualidade de vida.

## Referências

KOONTZ, M.B.; CUTTLER, L.; PALMERT, M.R.; O'RIORDAN, M.; BORAWSKI, E.A.; McCONNELL, J.; KERN, E.O. Development and validation of a questionnaire to assess carbohydrate and insulin-dosing knowledge in youth with type 1 diabetes. *Diabetes Care*, v. 33, n.3, pp. 457-462, 2010.  
REICHENHEIM, M.E.; MORAES, C.L. Operacionalização de adaptação transcultural de instrumentos de aferição usados em epidemiologia. *Rev Saúde Pública*, vol. 41, n.4, pp.665-73, 2007.

**Palavras-chave:** diabetes mellitus tipo 1; contagem de carboidratos; adaptação transcultural

# ADEQUAÇÃO DA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA E SUA ASSOCIAÇÃO COM INTERCORRÊNCIAS EM PACIENTES EM USO DE TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

JÉSSICA GAMBATO; CAMILE BOSCAINI; ALINE PICCOLI MENIN; MAIARA GIROLDI; CHEILA LAÍS GOTARDO

<sup>1</sup> FACEBG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves  
*jessicagambato@icloud.com*

## Introdução

Em pacientes internados, a depleção nutricional é frequente, já que a resposta metabólica ao estresse promove intenso catabolismo, mobilização de proteínas para reparo de tecidos lesados e fornecimento de energia. A terapia nutricional enteral é a estratégia mais comumente utilizada para prevenir a desnutrição. Tão importante quanto à prescrição da terapia é a certeza de que o paciente estará recebendo a dieta prescrita. Porém frequentemente quem prescreve a nutrição enteral não percebe que o volume prescrito não foi efetivamente infundido, sendo que o paciente recebe, por vezes, aporte consideravelmente menor do que as suas necessidades calculadas. Tendo em vista que a depleção nutricional nos pacientes em uso de terapia nutricional enteral é frequente, aumentando a ocorrência de complicações, doenças associadas, prolongamento do tempo de internação e custos hospitalares, verifica-se a importância de avaliar a adequação da dieta enteral para que novas estratégias terapêuticas sejam aplicadas no tratamento desses pacientes.

## Objetivos

Analisar a adequação da terapia nutricional enteral, observando o volume prescrito versus o infundido e identificar os motivos que levam a não adequação da prescrição em pacientes internados em um hospital de média complexidade.

## Metodologia

Estudo de caráter transversal, descritivo e analítico, utilizando dados secundários de 116 pacientes em uso de terapia nutricional enteral internados em um hospital de média complexidade no período entre março de 2014 e julho de 2015. Adotou-se como meta nutricional adequada a oferta nutricional superior a 70% do prescrito. O nível de significância foi de 5% ( $p \leq 0,05$ ) e as análises foram realizadas no programa estatístico.

## Resultados

Constatou-se que a média de calorias ( $1464 \pm 1482/\text{kg}$ ) e proteínas ( $58,7 \pm 25,8/\text{g}$ ) infundidas foram significativamente menores do que as médias prescritas ( $2104 \pm 362$ ,  $79,8 \pm 21,0$  kcal), respectivamente ( $p < 0,001$ ). Tanto para calorias quanto para proteínas, o percentual de pacientes que tiveram adequação de no mínimo 70% da terapia nutricional enteral foi de 53,4%. Verificou-se que o principal motivo de intercorrência foram as doenças gastrointestinais.

## Conclusão

Foi observada baixa frequência de pacientes que atingiram as metas de prescrição dietética. Os principais motivos de intercorrência associados à interrupção da terapia nutricional enteral foram os problemas gastrointestinais, com maior prevalência de diarreia. No entanto, não houve associação estatística significativa entre a adequação da terapia nutricional enteral com intercorrências.

## Referências

Leandro-Merhi Vânia Aparecida, Aquino José Luiz Braga de. Investigation of nutritional risk factors using anthropometric indicators in hospitalized surgery patients. *Arq. Gastroenterol.* 2012 Mar [citado 2015 Nov 21]; 49(1): 28-34.

Campanella LCA, Silveira BM, Rosário Neto O, Silva AA. Terapia nutricional enteral: a dieta prescrita é realmente infundida? *Rev Bras Nutr Clin.* 2008;23:21-7

Van den Broek PW, Rasmussen-Conrad EL, Naber AH, Wanten GJ. What you think is not what they get: significant discrepancies between prescribed and administered doses of tube feeding. *Br J Nutr.* 2009;101:68-71.

Associação de Medicina Intensiva Brasileira; Sociedade Brasileira de Infectologia; Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Diretrizes da Saúde suplementar. Sepsis e Nutrição. Julho, 2009.

**Palavras-chave:** Adequação Dietética; Intercorrências hospitalares; Nutrição Enteral; Terapia Nutricional

# ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO E DE MACRONUTRIENTES EM ADULTOS COM OBESIDADE GRAVE

CAMILA KELLEN DE SOUZA CARDOSO; ANA PAULA DOS SANTOS RODRIGUES ; ERIKA APARECIDA DA SILVEIRA

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás  
*camilacardoso\_nut@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade grave, caracterizada pelo índice de massa corporal  $\geq 35\text{kg/m}^2$  (WHO, 2000), é uma doença de causa multifatorial, e entre essas causas destaca-se o consumo alimentar inadequado com balanço energético positivo e a desproporção na ingestão de macronutrientes (HALL et al., 2012). Estudos que avaliam o consumo alimentar no paciente obeso grave são úteis por auxiliar no conhecimento sobre a doença, pois a ingestão calórica excessiva pode favorecer o agravamento da obesidade e o surgimento de comorbidades severas.

## Objetivos

Avaliar o consumo energético e de macronutrientes em pacientes obesos graves e sua associação com os graus de obesidade.

## Metodologia

Estudo da linha de base de um ensaio clínico, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (no 747792/2014). A coleta de dados ocorreu entre junho/2015 e fevereiro/2016, em adultos obesos graves do Ambulatório de Nutrição em Obesidade Grave. Foram coletados dados sociodemográficos, consumo alimentar, peso e altura, calculou-se índice de massa corporal segundo WHO (2000). As variáveis de consumo alimentar foram analisadas por meio da média de três recordatórios de 24 horas coletados antes da intervenção, a partir desses calculou-se a ingestão energética e de macronutrientes. Para análise da adequação da ingestão energética comparou-se o consumo calórico com a necessidade energética, sendo essa calculada conforme fórmula específica para obesos graves que considera a composição corporal, avaliada por Bioimpedância Elétrica Multifrequencial (HORIE et al., 2011). A adequação da ingestão energética foi considerada: insuficiente  $< 80\%$ , adequada  $80-120\%$  e excessiva  $> 120\%$  da necessidade diária (NRC, 1989). A adequação da distribuição de macronutrientes foi segundo as Dietary Reference Intakes (IOM, 2005). A análise estatística foi realizada no STATA12.0. Análise da associação entre variáveis de consumo alimentar e o grau de obesidade foi pelo Qui-quadrado de Pearson ou Kruskal Wallis, com nível de significância de 5%.

## Resultados

Foram avaliados 99 pacientes, sendo 82,83% de mulheres, idade média de  $40,38 \pm 9,08$  anos e média do índice de massa corporal  $46,03 \pm 6,47$   $\text{kg/m}^2$ . A prevalência dos graus de obesidade foi: 16,16% de obesos graves ( $35-39,9$   $\text{kg/m}^2$ ), 59,60% obesos mórbidos ( $40-49,9$   $\text{kg/m}^2$ ), 24,24% de superobesidade ( $> 50$   $\text{kg/m}^2$ ). As médias de necessidade energética foram: 2.199,10kcal ( $35-39,9\text{kg/m}^2$ ), 2.256,48kcal ( $40-49,9\text{kg/m}^2$ ) e 2.539,782kcal ( $> 50\text{kg/m}^2$ ). Enquanto, a ingestão energética média foi de: 1.608,38kcal, 1.648,98kcal e 2.010,367kcal, respectivamente, entretanto não houve diferença estatística. Não houve associação estatisticamente significativa entre grau de obesidade e o consumo alimentar: energia e macronutrientes. Quanto à adequação de consumo energético, 61,6% tinha ingestão insuficiente, especialmente, em obesos mórbidos (66,10%); 33,3% consumo energético adequado, principalmente os obesos graves (43,75%); e 10% tinham consumo elevado. Quanto à distribuição de macronutrientes, em todas as faixas de obesidade, cerca de 80% dos pacientes apresentou consumo adequado de carboidratos, 71% tiveram adequação aos lipídeos e 95% atenderam as recomendações de proteína.

## Conclusão

Observou-se que o consumo energético pelo recordatório de 24 horas foi inferior às necessidades energéticas calculadas por fórmula que considera a composição corporal do obeso grave em todos os graus de obesidade. Quanto à ingestão de macronutrientes, foi observada adequação à faixa de distribuição aceitável.

## Referências

HALL, K.D.; HEYMSFIELD, S.B.; KEMNITZ, J.W.; KLEIN, S.; SCHOELLER, D.A.; SPEAKMAN, J.R. Energy balance and its components: implications for body weight regulation. American Journal of Clinical Nutrition, Bethesda, v. 95, n.

4, p. 989–994, 2012.

HORIE, L. M.; GONZALEZ, M. C.; TORRINHAS, R. S.; CECCONELLO, I.; WAITZBERG, D. L. New specific equation to estimate resting energy expenditure in severely obese patients. *Obesity*, Silver Spring, v. 19, n. 5, p. 1090-1094, 2011.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids (macronutrients). Washington: National Academy Press, 2005. 1357p.

NRC - National Research Council. Subcommittee on the tenth edition of the RDAs. Recommended dietary allowances 10th ed. Washington: National Academy Press; 1989. 302p.

WHO – World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation. WHO Technical Report Series 894. Geneva: World Health Organization, 2000. 177p.

**Palavras-chave:** necessidade energética; ingestão energética; macronutrientes; obesidade grave; índice de massa corporal

# **ADESÃO DE PACIENTES DIABÉTICOS E HIPERTENSOS A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; ANALIE NUNES COUTO; CINDI ZAGO DA SILVA; WILLIAM VINICIUS KLEINPAUL; NESTOR PEDRO ROOS

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*francis@unisc.br*

## **Introdução**

O aconselhamento nutricional se destaca entre as estratégias de intervenção preconizadas para o Diabetes Mellitus e a Hipertensão Arterial, entretanto, ainda constituem desafio devido às dificuldades de adesão.

## **Objetivos**

Analisar a adesão ao aconselhamento nutricional em pacientes com diabetes mellitus e hipertensão arterial acompanhados nas atividades de extensão universitária pelo projeto “Promoção de modos de vida saudáveis nas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade: da infância ao envelhecimento humano”.

## **Metodologia**

O estudo tratou-se de um projeto de intervenção com indivíduos com mais de 60 anos portadores de Diabetes Mellitus e Hipertensão Arterial, avaliados após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido–TCLE no primeiro encontro e após 10 meses por meio de questionário contendo dados socioeconômicos, de saúde, antropometria, consumo e hábitos alimentares, aprovado sob protocolo 25462314.0.0000.5343. A intervenção contemplou aconselhamento nutricional (verbal, por escrito e atividades lúdicas), com sessões grupais para discussão sobre alimentação saudável e atividade física, com dinâmicas e método participativo. Foram consideradas repercussões dietéticas antes e após a intervenção e a assiduidade às reuniões, como parâmetros de adesão ao tratamento. A taxa de adesão foi classificada como boa (>50%) e baixa (<50%) seguindo as recomendações da WHO, (2003). A aderência a alimentação saudável para diabéticos e hipertensos avaliou o aumento do consumo de alimentos saudáveis, como frutas, verduras e legumes e a diminuição na frequência do consumo de conservas, embutidos, sal e açúcar adicionados na alimentação diária, assemelhando-se ao recomendado do guia alimentar para população brasileira. Realizou-se análise descritiva e aplicação dos testes e t-Student pareado, e teste Pearson Chi-Square ( $p < 0,05$ ).

## **Resultados**

Avaliaram-se 56 indivíduos, com idade média de 66,6+ 9,2 anos. Identificaram-se altas prevalências de excesso de peso e comorbidades. Após intervenção, ao analisar a adesão geral, identificou-se que 56% dos indivíduos apresentaram boa adesão 44% obtiveram baixa adesão, ou seja, quanto maior a participação nos encontros maior a mudança percebida nas práticas alimentares saudáveis e nas relações pessoais, demonstradas pela alegria de estar envolvido nas atividades, assumindo cada vez mais o seu cuidado com a saúde. Mudanças positivas em relação à diminuição do risco cardiovascular e melhora do estado nutricional foram observadas. Em relação à aderência aos dez passos da alimentação saudável para diabéticos e hipertensos, houve mudança significativa no grupo. O estudo mostra que a aderência aos dez passos não está relacionada à melhora do perfil clínico e antropométrico, mas propicia uma diminuição nos picos clínicos (glicemia e pressão arterial) e antropométricos, contribuindo no quadro clínico destes indivíduos.

## **Conclusão**

A melhora na aderência aos dez passos da alimentação está mais condicionada a maior frequência de participação nos encontros. A presente amostra apresenta características peculiares o que limita a generalização dos resultados para outras populações. É necessário aprofundar de forma continuada e multiprofissional esta área de investigação no sentido de compreender a interação de efeitos da adesão ao aconselhamento alimentar aos fatores clínicos e fatores ambientais e socioculturais.

## **Referências**

- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2009: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Brasília: Brasil, 2010. 112 p.
- FRANCISCO, P.M.S.B.; BELON, A.P.; BARROS, M.B.A.; CARANDINA, L.; ALVES, M.C.G.P.; GOLDBAUM, M.; CESAR, C.L.G. Diabetes auto-referido em idosos: prevalência, fatores associados e práticas de controle. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.26, n.1, p.175-184, Jan. 2010.

FUNNELL, M.M.; BROWN, T.L.; CHILDS, B.P.; HAAS, L.B.; HOSEY, G.M.; JENSEN, B.; MARYNIUK, M. et al. National Standards for Diabetes SelfManagement Education. *Diabetes Care*, Alexandria, v.33, suppl.1, p. S89-96, Jan. 2010.

LOPES, A.L.C.; FERREIRA, A.D.; SANTOS, L.C. Atendimento Nutricional na Atenção Primária à Saúde: Proposição de Protocolos. *Nutrição em Pauta*, Belo Horizonte, v. 18, n.101, p. 46-49, Mar./Abril 2010.

MENEZES, M.F.G.; TAVARES, E.L.; SANTOS, D.M.; TARGUETA, C.L.; PRADO, S.D. Alimentação saudável na experiência de idosos. *Rev. Bras. Geriatr. Gerontol.*, Rio de Janeiro, v.13, n.2, p.267-275, Agosto 2010.

**Palavras-chave:** Adesão ao tratamento; Diabetes mellitus; Hipertensão arterial; Aconselhamento nutricional; Intervenção nutricional

# ADHERENCIA AL TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LA DIABETES DESDE LA MIRADA DE SUS PROTAGONISTAS

ANA LAURA MERONI CASASSÚS

<sup>1</sup> EN - UDELAR - Escuela de Nutrición - Universidad de la República

*anameroni@gmail.com*

## Introdução

La Diabetes Mellitus es un una enfermedad crónica que genera complicaciones a corto y largo plazo, repercutiendo en la calidad de vida de las personas. Su tratamiento requiere la gestión de distintos comportamientos, exigiendo una conducta responsable y persistente al diabético. Esto promueve una pobre adherencia terapéutica, teniendo múltiples repercusiones psicosociales, médicas y económicas para la persona, su familia y la sociedad en general; constituyendo un problema de salud pública mundial. Las tasas de adherencia a los tratamientos a largo plazo de las enfermedades crónicas son muy bajas, pudiendo ser menores en los regímenes terapéuticos que requieren cambios de estilos de vida, como es el caso de la Diabetes. La adherencia al tratamiento nutricional de la Diabetes es un fenómeno complejo, ya que implica la modificación de conductas fuertemente arraigadas a la vida cotidiana y simbólica de la persona, debiendo incorporar nuevas pautas de alimentación, las cuales deben ser aprehendidas y acomodadas en un contexto cambiante. Desde este enfoque, es fundamental poder comprender el proceso de adherencia al tratamiento nutricional desde la perspectiva de las personas diabéticas, conociendo sus percepciones sobre el tratamiento y lo que implica su seguimiento.

## Objetivos

Conocer la percepción de las personas diabéticas sobre su adherencia al tratamiento nutricional de la Diabetes.

## Metodologia

Estudio cualitativo fenomenológico, entre mayo - noviembre de 2013, en un servicio de salud de atención primaria de la ciudad de Montevideo. La población estudiada fueron 18 adultos diabéticos tipo 1 y 2 tratados con insulina, entre 20 y 64 años de edad, atendidos por Licenciado en Nutrición. Se recolectaron los datos mediante entrevistas no estructuradas individuales y notas de campo y se definieron una serie de variables de estudio cualitativas, relacionadas con el tratamiento nutricional y el proceso de adherencia al mismo.

## Resultados

Las percepciones sobre la adherencia al tratamiento nutricional de la Diabetes se relacionaron con las características del tratamiento y ciertas particularidades relativas a su proceso de adherencia. Destacan el carácter monótono, estricto, exigente, insatisfactorio de este tratamiento, manifestando distintos grados de adhesión y niveles de dificultad. La adherencia varía de una persona a la otra en función de la dinámica de sus condicionantes relacionados con características personales de los diabéticos, particularidades del tratamiento, la enfermedad y el contexto; los cuales actúan favoreciendo u obstaculizando el proceso de adherencia. Los diabéticos le asignan al tratamiento múltiples significados relacionados con el aislamiento, la privación, el sacrificio, el temor y la culpa que les genera la adherencia al mismo, siendo solo para algunos un beneficio.

## Conclusão

La percepción de los adultos diabéticos sobre su proceso de adherencia al tratamiento nutricional de la Diabetes es personal, variando de un sujeto al otro y con el tiempo, siendo visualizado de manera pesimista, representando un medio de aislamiento, privación del placer que les genera el acto de comer, con sacrificio y con culpa. Los condicionantes del proceso de adherencia son de distinta naturaleza, interactuando entre sí mediante una dinámica propia, que obstaculiza o favorece la adherencia al tratamiento nutricional de manera heterogénea.

## Referências

AMERICAN Diabetes Association. Standards of Medical Care in Diabetes 2013. Diabetes Care, Virginia, año 36, n. 1, p. 11-66; 2013.

CONTRERAS, Jesús (Comp). Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat, 1995.

MARTÍN, Libertad. Acerca del concepto de adherencia terapéutica. Rev Cubana Salud Pública, La Habana, año 30, n. 4, p. 0-0, diciembre, 2004.

Disponiblenhttp://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S086434662004000400008&Ing=es. Acceso en:

acceso 27 de agosto de 2013.

MARTÍN, Libertad; GRAU, Jorge. La investigación de la adherencia terapéutica como un problema de la psicología de la salud. *Psicología y Salud*. Xalapa, año 14, n. 001, p. 89-99, enero – junio, 2004.

ORGANIZACIÓN Mundial de la Salud. Adherencia a los tratamientos a largo plazo. Pruebas para la Acción. Washington DC: Organización Mundial de la Salud; 2004. Disponible en: [http://www.who.int/chp/knowledge/publications/adherence\\_report/en/](http://www.who.int/chp/knowledge/publications/adherence_report/en/). Acceso en: 27 de agosto de 2013

**Palavras-chave:** adherencia terapéutica; diabetes; investigación cualitativa; tratamiento nutricional



# **ALEITAMENTO MATERNO COMO FATOR PROTETOR DA OBESIDADE INFANTIL**

FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; CAMILLA MARIA COSTA SOARES DA SILVA; MARINA NASCIMENTO  
ARAGÃO; ADRIELLY ARAÚJO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*adri.oliveira.nutri@gmail.com*

## **Introdução**

O aleitamento materno representa umas das experiências nutricionais mais precoces do recém-nascido, dando continuidade à nutrição iniciada na vida intrauterina (ALBERGONI et al, 2008). O leite materno é a fonte mais importante de nutrientes para as crianças nos seis primeiros meses de vida, além de ser indispensável para o crescimento do lactante e a prevenção da desnutrição infantil. Muitas hipóteses vêm sendo levantadas para explicar o motivo pelo qual o aleitamento materno pode proteger a criança contra a obesidade. Os mecanismos protetores envolveriam desde a composição específica e única do leite humano até a influência de fatores ambientais e comportamentais. Assim, o aleitamento materno é uma possível estratégia na prevenção da obesidade infantil, proteção essa reconhecida pela Organização Mundial de Saúde (SIQUEIRA, 2007).

## **Objetivos**

Este estudo teve por objetivo avaliar a influência do aleitamento materno como possível fator protetor da obesidade infantil no Brasil.

## **Metodologia**

Trata-se de uma revisão realizada nas bases de dados LILACS e SciELO, com as palavras-chave: aleitamento materno; obesidade; criança; adolescente. Para inclusão dos artigos foram obedecidos os seguintes critérios: estudos completos disponíveis *on-line*, publicados entre os anos de 2006 a 2016, realizados com seres humanos, no idioma português. Na busca inicial foram identificados 10.058 artigos. Após aplicar os critérios de elegibilidade, foram selecionados 4 artigos originais.

## **Resultados**

Os estudos comprovam a existência de uma relação positiva entre a amamentação e o estado nutricional tanto em crianças como em adolescentes, embora alguns ainda mostrem controvérsias. Ao comparar a oferta de aleitamento materno exclusivo em adolescentes com diagnóstico de excesso de peso, foi verificado que 89,7% de um total de 29 adolescentes foram amamentados, sendo esta exclusiva entre 4 a 6 meses de idade. Porém, o maior percentual de adolescentes que iniciaram a alimentação complementar nesse mesmo período foi a mais alta (66,7%), com uma introdução principalmente de guloseimas (ALBERGONI et al, 2008). Em um estudo com 48 crianças, 6,2% nunca haviam sido amamentadas e 93,8% receberam leite materno. Dentre as crianças aleitadas exclusivamente, notou-se uma prevalência de 80% de eutrofia em detrimento de 20% do sobrepeso (FREITAS et al, 2014). Em associação do tempo de amamentação exclusiva da criança à adiposidade central e periférica em 134 crianças, onde 71 eram do sexo feminino; 20,1% tinham três anos, 37,3% tinham quatro anos e 42,5% tinham cinco anos, o sobrepeso e a obesidade foram identificados em 23,8% dos pré-escolares, com 25,4% ocorrendo em meninos e 22,6% em meninas. O tempo médio de amamentação foi de 4,5±1,6 meses, sem diferenças entre os sexos. A frequência de excesso de peso nas crianças amamentadas exclusivamente até o sexto mês foi de 21,2%, enquanto que naquelas até o segundo mês, a frequência foi de 26,7% (MORAES, 2011).

## **Conclusão**

O desmame precoce e introdução à alimentação complementar inadequada antes dos seis meses de idade podem explicar o excesso de peso diante dos dados discutidos, não sendo comprovada a associação direta entre o ganho de peso com a prática ou não da amamentação, visto que a obesidade é uma doença de condição multifatorial. No entanto, a promoção do aleitamento materno exclusivo por seis meses e da manutenção até os dois anos ou mais de idade está totalmente justificada pelos demais e indiscutíveis benefícios para as crianças, mães e sociedade.

## **Referências**

ALBERGONE, E. C.; OLIVEIRA, S. R.; MEIRA, S. C.; GUIMARÃES, A. T. B.; PASSONI, C. M. S. – Relação da Amamentação com o excesso de peso na adolescência. *RUBS*, Curitiba, v.1, n.3, p.97-102, set./dez. 2008.

FREITAS, M. M.; PEREYRA, B. B. S.; ANDRADE, M. E.; VALVERDE, F. G.;  
ANDRADE, T. A. S.; ALVES, T. I. P.; FIGUEIREDO, M. B. G. A.; ALMEIDA, E. B.; SANTOS, T. M. P.; MENDONÇA, J..  
Percentual de aleitamento materno exclusivo e  
seu efeito sobre o estado nutricional de pré-escolares. *Scire Salutis, Aquidabã*, v.4, n.2,  
p.20-27, 2014.

SIQUEIRA, Renata Scanferla de; MONTEIRO, Carlos Augusto. Amamentação na infância e obesidade na idade escolar em famílias de alto nível socioeconômico. *Rev. Saúde Pública*, São Paulo, v. 41, n. 1, p. 5-12, Fev. 2007 .

MORAES, José Fernando V. N.; GIUGLIANO, Rodolfo. Aleitamento materno exclusivo e adiposidade. *Rev. paul. pediatr.*, São Paulo, v. 29, n. 2, p. 152-156, Jun. 2011.

**Palavras-chave:** Amamentação; Alimentação complementar; Obesidade; Prevenção

# **ALEITAMENTO MATERNO EM PREMATUROS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO INTERDISCIPLINAR DE SEGUIMENTO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO**

POLIANA NICOLE BECKER; FRANCISLENE BIEDERMAN; MILENE DE MORAES SEDREZ ROVER; DANIELA AKEMI ITAKURA; FABIANA ZULIAN

<sup>1</sup> HUOP - Hospital Universitário do Oeste do Paraná, <sup>2</sup> FAG - Centro Universitário FAG

*fabizulian@gmail.com*

## **Introdução**

Já está bem estabelecido pela Organização Mundial da Saúde o benefício do aleitamento materno para a criança, a família e a sociedade. Sendo uma prática de apoio contínuo dos profissionais, sociedade e família, com desafios particulares no atendimento ao prematuro e a sua mãe. A prematuridade e o baixo peso ao nascer estão associados a inúmeros fatores de risco que podem interferir no crescimento e desenvolvimento. Por isso, se faz necessário o acompanhamento após alta hospitalar, como uma extensão aos cuidados empregados na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal, e uma abordagem interdisciplinar precoce a fim de amenizar ou prevenir sequelas, e um período importante para manutenção do aleitamento materno (SILVEIRA, 2012).

## **Objetivos**

Avaliar e incentivar o aleitamento materno em prematuros nascidos abaixo de 1.500 g, acompanhados por uma equipe interdisciplinar em ambulatório de seguimento de alto risco em um hospital Universitário.

## **Metodologia**

Pesquisa analítica, descritiva e intervencionista realizada no Ambulatório de Seguimento de Alto Risco, com prematuros nascidos de janeiro a dezembro de 2015. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, sob número 259.076.

## **Resultados**

Neste período foram acompanhados 45 prematuros. A média da idade gestacional foi de 29,42 semanas, a média do peso de nascimento foi de 1.120 g, o tempo médio de internação hospitalar foi de 58 dias. Na alta hospitalar, 98% estavam em aleitamento materno, porém 42% estavam utilizando complemento com fórmula infantil. E apenas 2% tiveram alta hospitalar somente com aleitamento artificial. Ao primeiro retorno, que ocorre em 7 dias, 47% estavam em aleitamento materno exclusivo, 42% em aleitamento materno com complementação de fórmula infantil, e 11% estavam sendo alimentados somente com fórmula infantil. Todos os prematuros acompanhados tiveram apoio da equipe interdisciplinar para manutenção do aleitamento materno. Dos 45 prematuros, 31 completaram idade cronológica de 6 meses, e destes 71% estavam em aleitamento materno, sendo que 26% destes estavam em aleitamento materno exclusivo, e 29% estavam recebendo somente fórmula infantil. Alguns pacientes que estavam em aleitamento misto ao sexto mês de idade, e conseguiram após introdução de alimentação complementar suspender a fórmula infantil, prolongando assim o aleitamento materno associado a dieta complementar adequada a idade.

## **Conclusão**

Verificamos a importância do acompanhamento destes prematuros, como uma continuidade do trabalho intra-hospitalar, uma vez que foram detectados precocemente problemas relacionados à alimentação, alterações no crescimento e desenvolvimento, sendo que a detecção precoce favorece o seu prognóstico. O sucesso do aleitamento materno inicia no incentivo à mãe realizar a ordenha várias vezes ao dia durante o internamento do seu filho, mantendo a produção láctea, porém, o apoio é contínuo, para ser estabelecido até a alta hospitalar, e mantido até dois anos ou mais, iniciando alimentação complementar saudável ao sexto mês, ou quando o prematuro estiver preparado para inicia-la.

## **Referências**

SILVEIRA, R.C. Seguimento ambulatorial do prematuro de risco. Sociedade Brasileira de Pediatria. São Paulo, 1ª edição, 2012.

**Palavras-chave:** prematuro; muito baixo peso; seguimento ambulatorial; aleitamento materno

# ALEITAMENTO MATERNO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA: UMA ANÁLISE PRELIMINAR E COMPARATIVA ENTRE ÁREA URBANA E RURAL

EVERLIN MASSING; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*everlinmassing@gmail.com*

## Introdução

O leite materno é considerado um alimento nutritivo, que garante a proteção da criança, além do vínculo entre mãe e filho, sendo recomendado a oferta exclusiva até os seis meses de vida (DIAS, SANTOS, PEREIRA, ALVES, 2015). Logo após é iniciada a introdução alimentar, como complemento das necessidades nutricionais desta fase (CONCEIÇÃO, RODRIGUES, 2015).

## Objetivos

Investigar as práticas de aleitamento materno, entre mães de crianças residentes em áreas urbana e rural de um município de pequeno porte, localizado em Santa Catarina, Brasil

## Metodologia

Foram avaliados 22 questionários, realizados com mães ou responsáveis de crianças menores de dois anos, em um município de Santa Catarina. A coleta de dados foi realizada em uma Unidade Básica de Saúde, em dias de atendimento do profissional pediatra e através de visitas domiciliares, juntamente com os agentes de saúde, durante os meses de janeiro e fevereiro de 2016. Os dados foram coletados por meio de questionário, que contemplava dados referentes a mãe (idade, escolaridade, profissão, número de filhos) e sobre a criança, com idade de até 2 anos, referentes ao aleitamento materno. O número de participantes foi dividido em 11 mães residentes na área urbana e 11 do meio rural. Para a realização da análise dos dados foi utilizado o software Microsoft Excel 2010®, com cálculo de média e desvio padrão para a idade materna, número de filhos e a média de aleitamento materno exclusivo da criança. Foi calculado também a porcentagem de mães que trabalhavam ou não, e a escolaridade das mesmas. O presente estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, sob CAAE número 49821815.2.0000.5564, em que todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Para as mães residentes em área rural, a média de idade foi de  $29,72 \pm 6,5$ , em que a maioria 90,9% (n=10) trabalhavam na condição de agricultora. Referente a escolaridade, apenas 9,1% (n=1) não apresentava o ensino fundamental completo, 63,6% (n=7) delas completaram o ensino médio e 27,3% (n=3), possuíam o ensino superior. A média de filhos das mesmas foi de  $1,82 \pm 0,60$ . Sobre o aleitamento materno exclusivo, houve uma média de  $4,82 \pm 1,66$  meses de duração. As mães que residiam em área urbana, apresentaram uma média de idade de  $25,36 \pm 7,07$ , em que a maioria (72,7%) não trabalhava fora (n=8). As profissões mais citadas neste grupo, foram: professora e costureira. Quanto à escolaridade, 9,1% (n=1) não completaram o ensino fundamental, 18,2% (n=2) possuíam o ensino fundamental completo, 9,1% (n=1) não terminaram o ensino médio, 45,5% (n=5) completaram o ensino médio, 9,1% (n=1) apresentou o ensino superior incompleto e 9,1% (n=1) havia o ensino superior completo. A média de filhos foi de  $1,82 \pm 0,87$ , e a média da realização em meses, do aleitamento materno exclusivo foi de  $4,72 \pm 2,0$ .

## Conclusão

Notou-se que, a duração do aleitamento materno exclusivo entre mães residentes em diferentes situações de domicílio, são semelhantes. No entanto, observou-se maior escolaridade entre as mães que residiam na área rural, assim como, apresentavam uma maior idade, e mesmo trabalhando como agricultoras, ainda assim, amamentaram seus filhos. Entre as mulheres que moravam na área urbana, as mesmas apresentaram menor idade e não trabalhavam fora, o que poderia ser estimulado ainda mais, a prática pelo aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida da criança.

## Referências

DIAS, Ernandes Gonçalves; SANTOS, Márcia Regiane Alves dos; PEREIRA, Patrícia Gomes; ALVES, Janine Cinara Silveira. **Revista Contexto & Saúde**, Ijuí, v. 15, n. 29, p. 81-90, Jul./Dez. 2015  
CONCEIÇÃO, Daniele do Rozário; RODRIGUES, Alexandra Magna. Percepções maternas sobre alimentação no primeiro ano de vida. **Revista Ciências Humanas** - UNITAU, Taubaté/SP - Brasil, v. 8, n 1, edição 14, p. 118 - 130, Jun.

de 2015.

**Palavras-chave:** área de domicílio; comportamento alimentar; introdução alimentar; lactação; leite materno

# ALERGIA ALIMENTAR

SILMARA TERESINHA DOMINSKI; BIANCA CRISTINA DAS CHAGAS; GISELE CEQUINATTO; KATIA KARINE DANETTE; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Médio Alto Uruguai da Missões  
*giselecequinatto@yahoo.com.br*

## Introdução

As alergias alimentares são reações que ocorrem após a ingestão de alimentos, a seus aditivos alimentares. Estas reações podem ser tóxicas ou não tóxicas. Para o diagnóstico são realizados testes e para o tratamento se utiliza a eliminação dos alérgenos específicos, além de medicamentos e medidas de prevenção.

## Objetivos

Neste contexto este estudo objetiva apresentar uma revisão sobre alergia alimentar, os alimentos que são mais alergenicoss, seu diagnóstico e tratamento.

## Metodologia

Utilizando-se a biblioteca e as bases de dados Scielo e Lilacs foi realizado o levantamento de dados. Considerou-se para a busca materiais publicadas nos períodos de 2008 a 2013 no idioma português.

## Resultados

A alergia alimentar pode ser definida como uma resposta adversa aos alérgenos alimentares e já atinge de 6 a 8% das crianças jovens e 3 a 4% dos adultos. Existem diversos fatores associados com o desenvolvimento dessas alergias tais como: genéticos, ambientais e dietéticos. As reações aos alimentos podem ocorrer através de mecanismos de hipersensibilidade imediata ou tardia. Quando as alergias alimentares são imediatas os sintomas após o consumo aparecem rapidamente, quando a alergia é tardia fica mais difícil de diagnosticar. Geralmente as manifestações clínicas aparecem no primeiro ano de vida, e descrece após o terceiro ano, sendo os sintomas gastrointestinais e cutâneos os mais prevalentes em crianças. Para a alergia imediata os melhores testes são os cutâneos e de sangue, já para as alergias retardadas, somente teste de provocação oral. (CHAN, PEREIRA, CARVALHO, 2013). Ao longo da vida muitos alimentos são consumidos e as alergias alimentares ocorrem por um grupo restrito de alimentos, geralmente são eles: leite, ovo, glúten, amendoim e crustáceos. A característica da população vem se modificando e é importante observar o surgimento de novos alérgenos como o Kiwi e a semente de gergelim. Para o tratamento dessas alergias são empregados três métodos: eliminação dos alérgenos específicos, tratamento medicamentoso e medidas preventivas. (COSTA et al, 2010).

## Conclusão

A alergia alimentar tornou-se grande problema de saúde nas últimas décadas e está associada a um impacto negativo na qualidade de vida. Ela pode estar relacionada a fatores genéticos, ao ambiente intrauterino e na fase pediátrica, pois influenciam o sistema imune estimulando o IgE. O tratamento pode vir a ser um desafio para a equipe de profissionais e um empecilho aos pacientes, devido aos custos que estão associados à aquisição de dietas para cada caso específico.

## Referências

CHAN, Karen Anry; PEREIRA, Fernanda Policarpo; CARVALHO, Jairo Junior, Alergia alimentar na infância: Análise de sua distribuição geográfica. *Pediatria moderna*; v. 49; n. 09; p. 369-376; set, 2013.

COSTA, Camila Faria, et al, Alergia alimentar. ICB – Departamento de nutrição. Juiz de Fora, 2010.

DORNELLES, Cristina Toscani Leal; FERREIRA, Cristina Helena Targa. Alergia alimentar. In: BOSCO, Simone Morelo Dal. *Terapia Nutricional em Pediatria*. São Paulo: Atheneu, 2010.

SARNI, Roseli Oselka Saccardo; JACOB, Cristina Miuki Abe. Alergias alimentares. In: NÓBREGA, Fernando José de. *O que você quer saber sobre nutrição*. Barueri, SP: Manole, 2008.

**Palavras-chave:** hipersensibilidade alimentar; diagnóstico; alérgenos

# ALIMENTOS MAIS RELATADOS POR INDIVÍDUOS EM PREVENÇÃO SECUNDÁRIA DE DOENÇA CARDIOVASCULAR PARTICIPANTES DO PROGRAMA DIETA CARDIOPROTETORA BRASILEIRA

JACQUELINE TEREZA DA SILVA; KAMILA GARCIA SILVA; ÂNGELA CRISTINE BERSCH FERREIRA; CAMILA RAGNE TORREGLOSA; BERNARDETE WEBER

<sup>1</sup> HCOR - Hospital do Coração  
*angela\_nutri@yahoo.com.br*

## Introdução

A população brasileira enfrentou transformações que influenciaram seu jeito de se alimentar, dentre as quais a mais marcante foi a substituição de alimentos frescos por alimentos processados e ultraprocessados (Ministério da Saúde, 2014). Ainda assim, o último Inquérito Nacional de Alimentação mostrou que os alimentos mais consumidos pela população são arroz, café, feijão e pão de sal (Souza et al, 2013). Os dados desse inquérito são úteis para monitorar hábitos alimentares, assim como planejar ações de prevenção de doenças e promoção da saúde. Porém, traz informações sobre a população geral, sem explicitar a frequência de consumo de alimentos em grupos específicos. Considerando que as doenças cardiovasculares são a primeira causa de morbi-mortalidade no Brasil e que a alimentação é um fator de risco modificável.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi apresentar os alimentos mais relatados por indivíduos em prevenção secundária de doença cardiovascular.

## Metodologia

O estudo Dieta Cardioprotetora Brasileira (DICA Br) é um ensaio clínico randomizado, multicêntrico e nacional conduzido pelo Hospital do Coração de São Paulo e Ministério da Saúde por meio do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde (PROADI-SUS), cujo objetivo é avaliar a efetividade do Programa DICA Br na prevenção secundária de doença cardiovascular. Participam do estudo 2535 indivíduos com idade igual ou maior do que 45 anos e aterosclerose manifesta. Detalhes do estudo podem ser obtidos em publicação anterior (Weber et al, 2016). O DICA Br utiliza o Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h) para avaliar o consumo alimentar. Em 3 anos, mais de 11 mil R24h foram coletados e mais de 1800 itens (alimentos, bebidas, preparações) foram reportados. A frequência absoluta de relato dos itens foi calculada e classificada por ordem crescente. Criou-se então a lista dos 10 alimentos mais relatados no Brasil e listas dos 5 alimentos mais relatados nas regiões norte-nordeste, centro-oeste, sudeste e sul.

## Resultados

Os 10 itens mais relatados no Brasil foram: arroz branco, pão francês, café sem açúcar, feijão carioca, banana prata, feijão preto, tomate, café com leite desnatado sem açúcar, pão de forma integral, café com açúcar. A verdura mais relatada foi a alface crespa, enquanto as carnes foram o filé de frango grelhado e carne bovina cozida. Os primeiros alimentos ultraprocessados foram bolachas salgadas. Os 5 alimentos mais relatados nas regiões brasileiras foram essencialmente os mesmos e pequenas diferenças regionais foram observadas. O arroz foi o alimento mais relatado em todas as regiões. A banana prata foi o 5º alimento da lista do Norte-nordeste e Centro-oeste e não apareceu na lista das demais regiões. O sudeste foi a única região na qual dois tipos de feijão (carioca e preto) apareceu. O feijão preto esteve na lista do sul e nas demais regiões o feijão carioca se destacou. O pão integral foi o único cereal integral citado, na região sul, enquanto nas demais regiões apenas o pão francês esteve entre os 5 itens mais reportados.

## Conclusão

O arroz foi o alimento mais relatado por indivíduos em prevenção secundária de doença cardiovascular no Brasil e em suas diferentes regiões. Os 4 alimentos mais consumidos por essa população são essencialmente os mesmos em todas as regiões. A banana prata parece ser a fruta de preferência, assim como o café sem açúcar em relação ao café adoçado.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed.

Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

SOUZA, Amanda de M. et al . Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Rev. Saúde Pública, São Paulo , v. 47, supl. 1, p. 190-199, Fev. 2013. Disponível em: . Acesso em: 11 Abr. 2016.

WEBER, Bernardete et al. The Brazilian Cardioprotective Nutritional Program to reduce events and risk factors in secondary prevention for cardiovascular disease: study protocol (The BALANCE Program Trial). American Heart Journal, v. 171 , n. 1 , p. 73 - 81. Jan 2016.

**Palavras-chave:** padrão alimentar; consumo alimentar; hábitos alimentares; doença cardiovascular; prevenção secundária



# ALTERAÇÕES DA GLICEMIA DE JEJUM E SUA ASSOCIAÇÃO COM OBESIDADE GLOBAL E ABDOMINAL: UM ESTUDO EM NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO.

LÍDIA LAÍS GOMES SILVA; LUIZA CARLA BARBOZA DA CRUZ; EVILAINE RAMOS DE SIQUEIRA; RAQUEL DE ARRUDA CAMPOS BENJAMIM; POLIANA COELHO CABRAL

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*luiza\_carla96@hotmail.com*

## Introdução

A prevalência de DM vem crescendo significativamente, sendo considerada atualmente uma verdadeira epidemia mundial. Os principais fatores envolvidos neste aumento, analisando sob o enfoque da transição nutricional, são as altas prevalências de sobrepeso e obesidade associadas ainda a mudanças no estilo de vida e ao envelhecimento populacional (POPKIN, 2008).

## Objetivos

Avaliar a frequência de alterações na glicemia de jejum e avaliar a possível associação entre essa alteração e a ocorrência de excesso de peso e obesidade abdominal em nutricionistas do sexo feminino do estado de Pernambuco.

## Metodologia

Estudo transversal, com nutricionistas do estado de Pernambuco vinculadas ao Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6). A coleta de dados foi realizada em maio de 2013 por meio de questionário online. Para o diagnóstico do excesso de peso e obesidade abdominal foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) com a classificação da Organização Mundial de Saúde – OMS (WHO, 1995) e a circunferência abdominal (CA), avaliada de acordo com os pontos de corte da OMS (WHO, 1998). Os dados antropométricos (peso, altura e CA) foram referidos pelos nutricionistas. A glicemia de jejum foi avaliada através dos exames realizados, nos últimos 3 meses, na rotina da avaliação de saúde, sendo que os pontos de corte para glicemia de jejum alterada (>100mg/dL) e diabetes mellitus (> 126mg/dL) foram os da American Diabetes Association (ADA), 2009. A análise estatística foi realizada no programa SPSS. Para verificar associações entre as variáveis, foi aplicado o teste do Qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 13380613.4.0000.5208).

## Resultados

Foram avaliadas 252 mulheres. O perfil mostrou uma mediana de idade de 30 anos e 57,9% residentes na capital Pernambucana. Do total, 22,6% foram classificadas como apresentando excesso de peso e 46,7% obesidade abdominal. Resultados de exames foram relatados por 179 nutricionistas e destas à glicemia de jejum encontrou-se alterada em 8,4%. Relacionando o excesso de peso e obesidade abdominal com a glicemia constatou-se que a prevalência de excesso de peso foi de 19,4% e a de obesidade abdominal foi de 46,3 % naqueles indivíduos com glicemia normal, já naqueles com glicemia alterada, 46,7% estavam com excesso de peso e 80% com obesidade abdominal, resultado estatisticamente significativo.

## Conclusão

Os resultados sugerem que as medidas antropométricas de adiposidade central e generalizada devem ser implementadas na avaliação nutricional mesmo para indivíduos mais jovens, a fim de contribuir para a identificação precoce de fatores de risco para o desenvolvimento do diabetes.

## Referências

- POPKIN BM. The nutrition transition and the global shift towards obesity. *Diabetes Voice* 49,2008 (3): 38-40.
- WHO - World Health Organization. Physical status: The use and interpretation of anthropometry. WHO Technical Report Series, n. 854, 1995.
- World Health Organization – WHO. Obesity. Report WHO Consult. Obesity (Geneva), p. 7-15, 1998
- ADA - AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Diagnosis and classification of diabetes mellitus. *Diabetes Care*. 2009;32 Suppl 1:S62-7.

**Palavras-chave:** estado nutricional; glicemia; nutricionistas ; obesidade

# ALTERAÇÕES DE PALADAR E AS ESTRATÉGIAS DIETÉTICAS DE PACIENTES SUBMETIDOS A QUIMIOTERAPIA.

CAMILA DE SOUZA MEIRELLES; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo  
*camiladesouzameirelles@gmail.com*

## **Introdução**

Tratamentos que provocam alterações de paladar remodelam a relação com a comida. Um dos efeitos colaterais da quimioterapia é a alteração de paladar, descrita por 60 a 80% dos pacientes submetidos ao transplante com o acometimento de hipergeusia, ageusia, disgeusia nos gostos: doce, salgado, azedo e amargo, que implicam em alterações do consumo alimentar (Hovan et al., 2010; Boltong and Keast, 2012; Boltong et al., 2012). O auto manejo da alimentação é comum por parte desses pacientes (Rehwaltd et al., 2009). Conhecer as estratégias dietéticas do paciente submetido a quimioterapia é importante para aprimorar o tratamento desses pacientes durante a internação.

## **Objetivos**

Conhecer as alterações do paladar, as formas de manejo e as estratégias dietéticas empregadas por pacientes submetidos a quimioterapia durante o transplante de células tronco hematopoiéticas.

## **Metodologia**

Estudo de caráter transversal e exploratório, com abordagem qualitativa. Aplicou-se entrevista semiestruturada aos pacientes internados no período de uma ano na enfermaria de transplante de medula óssea em um hospital terciário. As questões que nortearam a entrevista abordaram as experiências alimentares, alterações do consumo, estratégias dietéticas utilizadas e expectativas quanto a alimentação durante o tratamento. A análise dos dados baseou-se em análise de conteúdo temática (Braun and Clarke, 2006). Projeto aprovado pelo Comitê Ética em Pesquisa nº 566.879/2014.

## **Resultados**

Foram estudados 20 pacientes com média de idade de 37 (19-58) anos, diagnosticados com leucemias (60,0%), anemias (40,0%) entre outras doenças hematológicas. A alteração de paladar acometeu 94,5% dos pacientes estudados. Predominou relatos de ageusia e hipergeusia, relacionadas tanto aos gostos doce, salgado e amargo. Agrupamos o manejo da alteração de paladar a partir de duas perspectivas dos pacientes: otimismo, aqueles que encaram o período como “passageiro” e aqueles mais pessimistas com o tratamento, predominando a incerteza e a dúvida. Aqueles com uma atitude mais positiva, buscaram mais estratégias e se empenharam em buscar soluções para comerem melhor. Os com atitude mais derrotista, não consideravam a alimentação um aspecto importante do tratamento e tinham uma atitude mais passiva perante esta. As estratégias dietéticas utilizadas foram dirigidas para os sinais e sintomas que surgiram ao longo do tratamento. Na hipogeusia e disgeusia, eles procuravam condimentos mais fortes e concentrados, molhos, acréscimo de limão, preferência por alimentos ácidos e consumo de lanches substituindo refeições. Além disso, balas e chicletes antes de comer, ingestão alimentar associada a líquidos, consumo de alimentos pastosos e líquidos e alimentar-se aos poucos, foram recursos frente a xerostomia. Alimentos familiares foram preferidos. Prévio a internação hospitalar, referiram o consumo de fritura e suplementos para se prepararem para o tratamento.

## **Conclusão**

No enfrentamento da alteração de paladar pode-se adotar diferentes perspectivas e cada forma de enfrentamento molda singularmente a vivência com a alteração de paladar, as mudanças alimentares e o emprego de estratégias dietéticas aplicadas pelos pacientes submetidos a quimioterapia.

## **Referências**

BOLTONG, A.; KEAST, R. The influence of chemotherapy on taste perception and food hedonics: A systematic review. *Cancer Treatment Reviews*, v. 38, n. 2, p. 152-163.

BOLTONG, A.; KEAST, R.; ARANDA, S. Experiences and consequences of altered taste, flavour and food hedonics during chemotherapy treatment. *Supportive Care in Cancer*, v. 20, n. 11, p. 2765-2774.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*. v. 3, p. 77-101.

HOVAN, A. J. et al. A systematic review of dysgeusia induced by cancer therapies. *Supportive Care in Cancer*, v. 18, n. 8, p. 1081-1087.

REHWALTD, M. et al. Self-care Strategies to Cope With Taste Changes After Chemotherapy. *Oncology Nursing Forum*. v. 36, n.2, p. 47 - 56.

**Palavras-chave:** transplante de células tronco; quimioterapia; disgeusia; estratégias alimentares; pesquisa qualitativa

# ALTERAÇÕES EM MARCADORES DO PERFIL LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS COM A SÍNDROME DO OBESO EUTRÓFICO: IMPORTÂNCIA DA DETERMINAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE APOLIPOPROTEÍNAS A1 E B

LANA PACHECO FRANCO; AMANDA GONÇALVES ZARDINI SILVEIRA; CARLA CRISTINA DE MORAIS; MARIA ADERUZA HORST; CRISTIANE COMINETTI

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> FM/UFG - Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Goiás  
*cristiane.cominetti@gmail.com*

## Introdução

A obesidade é definida como o acúmulo excessivo de gordura corporal, associado a riscos à saúde e, normalmente, classificada pelo Índice de Massa Corporal (WHO, 1995). Essa classificação é limitada, já que mesmo indivíduos com peso adequado em relação à estatura podem apresentar percentual elevado de gordura corporal (MS, 2013). Neste sentido, De Lorenzo et al. (2006) definiram a Síndrome do Obeso Eutrófico, caracterizada por Índice de Massa Corporal adequado e percentual de gordura corporal elevado. Esses indivíduos parecem apresentar maior prevalência de dislipidemias e maior risco cardiovascular. Sendo assim, torna-se necessário determinar os riscos associados a essa síndrome para que ações preventivas e de tratamento possam ser realizadas.

## Objetivos

Avaliar a adequação do perfil lipídico de adultos com a Síndrome do Obeso Eutrófico.

## Metodologia

Pesquisa analítica, transversal, incluindo adultos, eutróficos (WHO, 1995), com percentual de gordura aumentado (OLIVEROS et al., 2014). Foram realizadas as avaliações antropométrica e da composição corporal (por Absorciometria Radiológica de Dupla Energia) e a determinação do perfil lipídico sérico, incluindo apolipoproteínas A1 e B. O critério adotado para a avaliação do perfil lipídico foi aquele estabelecido pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (CAAE: 34073414.0.0000.5078).

## Resultados

A média  $\pm$  desvio padrão de idade dos 117 voluntários (72,6% mulheres) foi de 24,5  $\pm$  5,5 anos, a média  $\pm$  desvio padrão de Índice de Massa Corporal foi de 22,1  $\pm$  1,7 kg/m<sup>2</sup>. Para o percentual de gordura corporal esses valores foram de 25,5  $\pm$  4,1% para os homens e 39,1  $\pm$  5,0% para as mulheres. Em relação ao perfil lipídico, 28,1% dos homens e 40,0% das mulheres apresentaram alterações dos marcadores-padrão (SBC, 2013). Ao incluir as concentrações das apolipoproteínas B e A1, a prevalência de alterações subiu para 59,4% entre os homens e para 68,2% entre as mulheres. Dentre aqueles com alterações nas apolipoproteínas, 27,4% não apresentaram nenhum outro marcador alterado. Dislipidemias previamente diagnosticadas foram um critério de exclusão do estudo, sendo provável o desconhecimento dos indivíduos acerca das alterações apresentadas.

## Conclusão

Observou-se elevada prevalência de dislipidemia em adultos com a Síndrome do Obeso Eutrófico, fato extremamente preocupante em razão da baixa faixa etária e do Índice de Massa Corporal adequado. A avaliação das concentrações de apolipoproteínas A1 e B é importante para a análise do perfil lipídico dessa população.

## Referências

- DE LORENZO, A.; MARTINOLI, R.; VAIA, F.; DI RENZO, L. Normal weight obese (NWO) women: an evaluation of a candidate new syndrome. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, Rome, v.16, n.8, p.513-523, 2006.
- OLIVEROS, E.; SOMERS, V. K.; SOCHOR, O.; GOEL, K.; LOPES-JIMENEZ, F. The concept of normal weight obesity. *Progress in Cardiovascular Diseases*, New Orleans, v.56, p.426-433, 2014.
- MS – Ministério da Saúde (Brasil). *Vigitel Brasil 2012: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico*. Brasília: MS, 2013. 136 p.
- SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia. *V Diretriz Brasileira de dislipidemias e prevenção da aterosclerose*. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, Rio de Janeiro, v. 101, n. 4, sup. 1, p. 1-22, 2013.
- WHO – World Health Organization. *Physical status: the use and interpretation of anthropometry*. Geneva: WHO, 1995.

463 p.

**Palavras-chave:** Distribuição de gordura corporal; Dislipidemias; Doenças cardiovasculares; Apolipoproteínas

# ALTERAÇÕES GASTROINTESTINAIS E ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO

CÁSSIA CASSOL DAMO; ELISA PELISSARO; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; TATIANE BASSO; DAIANA ARGENTA KÜMPEL

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo, <sup>2</sup> HSVP - Hospital São Vicente de Paulo  
*cassiadamo@hotmail.com*

## Introdução

Segundo estimativas, no ano de 2014, aparecem na lista dos mais incidentes, o câncer de cavidade oral, laringe e glândula de tireóide, com o surgimento de 11280, 6870 e 1150 novos casos, respectivamente entre os homens e 4010, 770 e 8050 entre as mulheres (INCA, 2014). Pacientes com câncer de cabeça e pescoço têm um risco de desnutrição aumentado por várias razões, tais como: hábitos alimentares inadequados, além disso, a localização do tumor provoca disfagia, odinofagia, trismo e alterações do paladar, resultando em uma diminuição da ingestão alimentar e evidente perda nutricional (BAUER, CAPRA, 2007).

## Objetivos

Avaliar as alterações gastrointestinais e o estado nutricional em pacientes com câncer de cabeça e pescoço.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo de delineamento transversal com pacientes em tratamento oncológico com diagnóstico de câncer de cabeça e pescoço atendidos nos setores de quimioterapia e radioterapia do Hospital São Vicente de Paulo. Utilizou-se variáveis demográficas, clínicas e antropométricas. A presença de sintomas gastrointestinais foi questionada diretamente ao paciente. Para a avaliação antropométrica, utilizou-se o Índice de Massa Corporal e percentual de perda de peso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer 1.162.505. Os pacientes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 28 pacientes adultos e idosos, maior prevalência do sexo masculino (82,1%) com média de idade de 64,57±12,52 anos. Quanto à localização do tumor, prevaleceu o de câncer de laringe (28,6%), seguido de cavidade oral (25%) e de orofaringe (17,9%). Quanto ao estado nutricional, 46,4% encontravam-se eutróficos, 28,6% em excesso de peso e 25% com baixo peso de acordo com o Índice de Massa Corporal, 89,3% dos pacientes apresentou perda de peso. Já quanto aos sintomas gastrointestinais, constatamos que a odinofagia (39,3%), náusea (25%) e a constipação (21,4%) foram mais prevalentes, seguido de mucosite (17,9%), xerostomia (10,7%), 7,1% dos pacientes apresentaram vômitos, disgeusia e disfagia respectivamente e apenas 3,6% hipogeusia. Ageusia e pirose não foram apontadas como sintoma.

## Conclusão

A odinofagia foi mais comum nos pacientes avaliados, em decorrência das manifestações do tumor afetando o estado nutricional que mesmo diante da prevalência da eutrofia, a maioria encontrava-se com algum grau de perda de peso. Torna-se fundamental a intervenção nutricional precoce a fim de minimizar os efeitos colaterais frequentes em pacientes com câncer de cabeça e pescoço.

## Referências

- BAUER, J. D.; CAPRA, S. Nutrition support using the American Dietetic Association medical nutrition therapy protocol for radiation oncology patients improves dietary intake compared with standard practice. *J Am Diet Assoc.*; v. 107, n. 3, p. 404-12, 2007.
- INCA. Instituto Nacional do Câncer José Alencar Gomes da Silva. Coordenação de Prevenção e Vigilância. Estimativa 2014: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2014.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Neoplasias de cabeça e pescoço; Sintomas clínicos

# ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE SONDA NASOENTERAL E GASTROSTOMIA ENDOSCÓPICA PERCUTÂNEA EM PACIENTES COM NEOPLASIA MALIGNA DE CABEÇA E PESCOÇO

RAFAELLE AZEVEDO SANTIAGO; LETÍCIA GOMES LIRA; JOSÉ GUILHERME VARTANIAN; RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza, <sup>2</sup> A.C.CAMARGO CANCER CENTER - AC Camargo Cancer Center, São Paulo  
– São Paulo – Brasil  
*rute\_mattos@hotmail.com*

## Introdução

Tumores de cabeça e pescoço correspondem ao quinto tipo de câncer mais comum no mundo, apresentando grande mortalidade e morbidade, no mundo e no Brasil. De acordo com o INCA (2016) o número de casos novos de câncer da cavidade oral será de 15.490 mil e para câncer de laringe a estimativa será de 7.350 mil novos casos. Esse tipo de neoplasia representa um grupo complexo e heterogêneo de doenças malignas, que ocorrem com mais frequência na cavidade oral, orofaringe e laringe e são fortemente associadas com comprometimento do estado nutricional, sendo em alguns casos, necessário suporte nutricional por via alternativa, como sonda nasoenteral ou gastrostomia endoscópica percutânea (PEG) (BRASIL, 2011; CAMPANA; GOIATO, 2013).

## Objetivos

Realizar uma análise comparativa entre o uso de sonda nasoenteral (SNE) e gastrostomia endoscópica percutânea (PEG) em pacientes com câncer de cabeça e pescoço tratados com radioterapia e quimioterapia.

## Metodologia

Estudo observacional de corte transversal, realizado com 232 pacientes adultos, diagnosticados com carcinoma epidermóide de orofaringe, hipofaringe e laringe, que foram submetidos ao tratamento radioterápico e quimioterápico, atendidos no AC Camargo Cancer Center (São Paulo), sendo coletadas informações sobre o uso de suporte nutricional por via alternativa, assim como dados sobre a história clínica e antropométrica. A coleta de informações deu-se após aprovação pelo comitê de ética em pesquisa parecer 1557/11.

## Resultados

A maioria dos pacientes era do sexo masculino (83,2%), laringe foi o sítio tumoral de maior prevalência (43,1%) e 81,8% dos avaliados tinha doença localmente avançada (T3 e T4). Quanto ao tratamento realizado, 90,5% fez o uso de radioterapia concomitante a quimioterapia. O suporte nutricional por via alternativa foi utilizado por 61,6% dos pacientes (31,9% SNE; 29,7% PEG), onde 31,9% realizou de forma profilática e 22,4% de forma reativa. Verificou-se perda de peso maior nos pacientes que utilizaram SNE de forma reativa. O tempo médio de uso do suporte nutricional foi de 6,56 meses (SNE 4,54 meses; PEG 8,72 meses) e seu uso esteve associado ao percentual de perda de peso pré-tratamento ( $p < 0,0002$ ), ao IMC pré-tratamento ( $p < 0,01$ ) e ao uso de radioterapia por IMRT ( $p < 0,0175$ ). Nenhum paciente apresentou complicação grave, e as complicações menores foram mais frequentes nos pacientes que fizeram uso de PEG ( $p = 0,029$ ).

## Conclusão

O uso de PEG de forma profilática sugere ser mais efetivo, com menor chance de interrupção do tratamento, porém com maior número de complicações consideradas menores.

## Referências

CAMPANA, I. G.; GOIATO, M.C. Tumores de cabeça e pescoço: epidemiologia, fatores de risco, diagnóstico e tratamento. **Revista Odontológica de Araçatuba**, Araçatuba, v. 34, n. 1, p.20-26, 2013.

PINHO et al. Terapia Nutricional na Oncologia. **Projeto Diretrizes**. Brasília, Df, p. 1-15. 31 ago. 2011

BRASIL. Instituto Nacional de Câncer (inca). Ministério da Saúde. Estimativa 2016: Incidência de câncer no Brasil. Disponível em: . Acesso em: 27 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Neoplasia; Nutrição enteral; Estado nutricional

# ANÁLISE DA CONCENTRAÇÃO DE SÓDIO EM SUPLEMENTOS DE USO ORAL PARA DIABÉTICOS

MAYANA KELLY TAVARES DE SOUZA; RENATA BARBOSA DE MOURA; SARAH CAVALCANTI DE ARAÚJO

<sup>1</sup> FMN - FACULDADE MAURICIO DE NASSAU

*mayana.souza@gmail.com*

## Introdução

A síndrome metabólica caracteriza-se por um conjunto de fatores de risco cardiovascular, o qual se destaca a hiperglicemia e a pressão arterial elevada, sendo assim, é consensual que todos os componentes desta síndrome estão associados com resistência à ação da insulina (ALMEIDA, et al. 2014). Com o intuito de melhorar o controle glicêmico, a indústria alimentícia tem desenvolvido suplementos nutricionais para diabéticos afim de manter e/ou recuperar o estado nutricional, bem como, promover melhor adesão à terapia nutricional, proporcionando uma melhor qualidade de vida aos pacientes (NILSON; JAIME; RESENDE, 2012).

## Objetivos

Identificar e comparar a quantidade de sódio informada nos rótulos de suplementos nutricionais para diabéticos.

## Metodologia

Trata-se de estudo observacional e descritivo, no qual foram analisados 5 (cinco) rótulos de suplementos nutricionais, de uso oral, indicados para diabéticos, de diferentes marcas, identificados por número e avaliados separadamente, de acordo com o teor de sódio em sua composição.

## Resultados

De acordo com a ANVISA (2012), um produto para ser considerado com baixo teor de sódio deve conter em sua composição 120 mg deste mineral em 100 ml do produto, sendo assim, os 5 produtos analisados apresentam conteúdo adequado para a classificação baixo teor de sódio. Conforme o Regulamento Técnico MERCOSUL (2012), para que um produto se enquadre nesta mesma classificação, este deve conter 80 mg de sódio em 100 ml do produto, desta maneira, apenas 1 dos produtos analisados possui esta classificação. A marca 2 apresentou maior concentração de sódio (220,6 mg em 200 ml), contido no suplemento. As marcas 3, 4 e 5 apresentaram valores aproximados (178 mg, 180 mg, 170 mg, respectivamente) de sódio. Já a marca 1, contém a menor quantidade do mineral em questão (110 mg em 200 ml), no produto.

## Conclusão

É consensual o papel da alimentação e nutrição como fator determinante nas doenças crônicas não transmissíveis, sendo-lhes dada bastante atenção na prevenção de diversas patologias. Em relação às indústrias fabricantes dos suplementos nutricionais, especialmente os que se destinam às pessoas que apresentam patologias específicas como, por exemplo, o diabetes mellitus, estas devem ficar atentas quanto à composição nutricional dos produtos que estão oferecendo e, se estes oferecem algum risco à saúde do consumidor ou algo que agrave a condição patológica em que o mesmo se encontra, uma vez que o diabetes mellitus é uma patologia que se encontra associada a outras disfunções metabólicas.

## Referências

ALMEIDA, C. L. A. et al., Síndrome Metabólica, Strain e Redução da Função Miocárdica: Multi Ethnic Study of Atherosclerosis. **Arq. Bras. Cardiol.** vol.102, n. 4, São Paulo, 2014.

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **INFORME TÉCNICO N. 50/2012.** Teor de sódio dos alimentos processados. Disponível em: Acesso em: outubro de 2015.

BRASIL. INMETRO. **Regulamento Técnico Mercosul Sobre Informação Nutricional Complementar Declarações De Propriedades Nutricionais.** 2012. Disponível em: Acesso em: novembro de 2015.

NILSON, F.; JAIME, C.; RESENDE, O. Iniciativas desenvolvidas no Brasil para a redução do teor de sódio em alimentos processados. **Revista Panamericana de Salud Pública.** Washington, vol.32, n.4, oct. 2012.



**Palavras-chave:** Diabetes; Suplementos nutricionais; Sódio

# ANÁLISE DE BLOGS QUE INCENTIVAM PRÁTICAS RELACIONADAS À ANOREXIA E BULIMIA

MAYARA CARLA DE ALMEIDA VIEIRA; DANIELA LOPES GOMES

<sup>1</sup> UNICEUB - Centro Universitário de Brasília, <sup>2</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*daniilg.nutri@hotmail.com*

## Introdução

A anorexia e bulimia são classificadas como transtornos do comportamento alimentar, que são cada vez mais comuns entre jovens e adolescentes, levando-os à obsessão em obter um corpo perfeito dentro dos padrões da sociedade. Atualmente é muito comum o hábito da criação de comunidades e blogs pró-anorexia e pró-bulimia, divulgando informações para indivíduos que vêem os transtornos como “estilo de vida”.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi analisar postagens em blogs públicos e nacionais, que incentivavam práticas alimentares que podem levar ao desenvolvimento da anorexia e bulimia nervosa em seus seguidores.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal no qual foram selecionados 10 blogs públicos que tivessem mais de 100 seguidores, que estivessem atualizados e apresentassem conteúdos relacionados à anorexia e bulimia nas 20 postagens mais recentes. Foram excluídos os blogs com menos de 100 seguidores, que estavam desatualizados, que eram de acesso privado e aqueles que continham conteúdos inespecíficos. Para a análise dos dados, foram coletados os resultados do questionário para a caracterização das postagens. O questionário foi aplicado em um período de dez dias, nas vinte postagens mais recentes. Foram analisadas postagens com orientações de práticas pró-anorexia e bulimia, que apresentavam exposição de imagens de corpos extremamente magros e as dietas muito restritivas propostas pelas blogueiras. Os resultados foram tabulados no programa excel (2010) e o valor nutricional das dietas propostas pelos blogs foi calculado pelo programa dietwin (3.0).

## Resultados

Os blogs analisados apresentavam média de 418 seguidores, 50% incentivavam a prática de jejum prolongado e 80% exibia fotos de corpos extremamente magros como padrão de beleza a ser adotado. Observou-se a partir do cálculo do valor nutricional, que as refeições sugeridas eram hipocalóricas (média de 591Kcal/dia), hipoprotéicas (média de 29,55g/dia), hipolipídicas (média de 18,97g/dia) e hipoglicídicas (média de 72,52g/dia).

## Conclusão

Os conteúdos expostos em blogs podem incentivar seus membros a adotarem práticas não saudáveis para perda de peso, podendo auxiliar no desenvolvimento de transtornos alimentares e causar perigo à saúde de seus seguidores. A mídia tem um papel fundamental na divulgação de informações, com isso, o que é mostrado geralmente é aceito pela sociedade como modelo a ser atingido. Portanto, faz-se necessário a implementação de políticas públicas que atuem na prevenção de situações de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares.

## Referências

- ANDRADE, A.; BOSI, M. M. (2003). Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. *Revista de Nutrição*, 16(1), 117-125.
- GAVIN, J; RODHAM, K; POYER, H. The presentation of “Pro-anorexia” in on line group interactions. *Qualitative Health Research*. Mar. 2008
- NORRIS, M. L. et al. Ana and the Internet: A review of pro-anorexia websites. *International Journal of Eating Disorders*, v. 39, n. 6, p. 443-447, 2006.
- PEREIRA, C.S. Os wannabees e suas tribos: adolescência e distinção na Internet. *Rev. Estud. Fem.* Mai/Ago. 2007.

**Palavras-chave:** Transtornos alimentares; dietas restritivas; comportamento alimentar; internet

# ANÁLISE DO CRESCIMENTO EM CRIANÇAS PÓS-TRANSPLANTE RENAL

ANA PAULA CARVALHO; VANDREA CARLA DE SOUZA; KIMBERLY SANCO REIS; CLOTILDE DRUCK GARCIA;  
MÁRIO BERNARDES WAGNER

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, <sup>3</sup> HCSA - Hospital da Criança Santo Antônio, <sup>4</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul  
*apcarvalho.nutri@gmail.com*

## Introdução

Em Crianças portadoras de Doença Renal Crônica, o atraso no crescimento é um problema frequente e importante. Os pacientes em tratamento conservador, dialítico ou mesmo após o transplante renal (TR) apresentam redução na velocidade de crescimento, que tende a ser mais intensa conforme o estágio mais avançado da doença renal. O atraso no crescimento nessa população tem etiologia multifatorial, refletindo anormalidades no eixo Hormônio do Crescimento / Fator do Crescimento Tipo Insulina / Proteína ligadora dos fatores de crescimento insulina (GH/IGF/ IGFBP), bem como distúrbios metabólicos e nutricionais, que exigem manuseio adequado para melhorar o crescimento. Um dos objetivos do TR em crianças é restaurar uma melhor qualidade de vida, incluindo alcançar a altura final alvo. Apesar do TR corrigir distúrbios metabólicos e endócrinos envolvidos na doença renal, alcançar uma altura final adequada continua a ser um desafio para estes pacientes.

## Objetivos

Avaliar o crescimento de crianças submetidas a TR

## Metodologia

Estudo de coorte retrospectivo com transplantados renais de janeiro de 2000 a dezembro de 2010 de um centro pediátrico de transplante renal. Excluídos: prontuários incompletos, idade > 18 anos, perda do enxerto dentro do primeiro ano de TR. Fatores em estudo: altura inicial, peso inicial, IMC inicial (Avaliação antropométrica, conforme critérios da OMS). Co-variáveis: doença de base, tipo de doador (vivo ou falecido), idade do receptor e doador, sexo, raça, episódios de rejeição, uso de corticóides, TFG, tempo de seguimento, modalidade de tratamento (conservador, diálise peritoneal, hemodiálise, transplante). Desfechos: Altura, peso e IMC pós TR. Análise estatística: Teste t de student, Teste Mann Whitney. Nível de significância:  $P < 0,05$

## Resultados

A amostra consistiu de 153 indivíduos, com idade média de  $8,6 \pm 4,4$  anos (mín. 1 – Max 17 anos) destes 54,2% do sexo masculino, 73,5% da raça branca, a maioria (75,1%) proveniente do sul do país, sendo as uropatias a maior causa para realização de TR (43,7%). Com relação à Taxa de Filtração Glomerular (TFG) foi encontrada diferença estatística ( $p=0,03$ ), sendo a média inicial de  $85,33 \pm 327,41$  mL/min/1,73m<sup>2</sup> e pós TR de  $77,9 \pm 24,17$  mL/min/1,73m<sup>2</sup>. A média de altura inicial dos receptores foi de  $117,25 \pm 25,42$ cm (mín. 100 – Máx. 165 cm) e pós TR foi de  $134,36 \pm 30,11$  (mín. 61,5 – Máx. 186 cm), e diferença estatística ( $p=0,04$ ).

## Conclusão

O TR em idade pediátrica infere positivamente na melhora da função renal e parece contribuir para a recuperação do crescimento nesta fase de vida.

## Referências

**Palavras-chave:** CRESCIMENTO; CRIANÇA; TRANSPLANTE RENAL

# ANÁLISE DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS SANGUÍNEOS SOBRE A MODULAÇÃO DO ESTADO INFLAMATÓRIO EM ADOLESCENTES OBESOS SUBMETIDOS À TERAPIA INTERDISCIPLINAR PARA MUDANÇAS NO ESTILO DE VIDA

DEBORAH CRISTINA LANDI MASQUIO; ALINE DE PIANO GANEN; LILA MISSAE OYAMA; MARCO TÚLIO DE MELLO; ANA DÂMASO

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, <sup>2</sup> SÃO CAMILO - Centro Universitário São Camilo  
*deborahmasquio@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é uma doença crônica multifatorial caracterizada por um estado inflamatório de baixa intensidade, o qual se relaciona às alterações metabólicas e às doenças cardiovasculares (BARRACO et al., 2014). Considerando o papel do estado inflamatório nas comorbidades da obesidade, estudos apontam possível influência dos ácidos graxos na modulação da inflamação (CALDER, 2015). Assim, a terapia interdisciplinar assume papel de relevância como estratégia de tratamento da obesidade (DÂMASO et al., 2013).

## Objetivos

Verificar a relação do perfil de ácidos graxos sanguíneos sobre a modulação da inflamação em adolescentes obesos submetidos a terapia interdisciplinar.

## Metodologia

108 adolescentes obesos (14-19 anos) foram submetidos a terapia interdisciplinar para mudanças no estilo de vida durante 1 ano. A terapia foi composta por intervenções nutricionais com periodicidade semanal e consultas individuais mensais, orientação psicológica semanal, exercício físico combinado (aeróbico e resistido) 3 vezes na semana, além de acompanhamento com endocrinologista mensalmente. Realizou-se a aferição da massa corporal, IMC e circunferência da cintura. A composição corporal foi determinada por pletismografia por deslocamento de ar. As concentrações sanguíneas de glicose, insulina, perfil lipídico e inflamatório (adiponectina, leptina e PCR) foram avaliados e o perfil de ácidos graxos sanguíneos analisado por cromatografia gasosa. A análise estatística foi realizada pelo software STATISTICA 7.0, e o nível de significância estabelecido foi de  $p < 0.05$ . O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética (72538/2012) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Observou-se redução significativa de massa corporal, IMC, gordura corporal, insulina, perfil lipídico e pressão arterial, bem como redução significativa de leptina, razão leptina/adiponectina e PCR, e aumento de adiponectina e razão adiponectina/leptina. As concentrações de ácido mirístico (C14:0), ácido tricosanóico (C23:0) e ácido linoleico trans (C18:2n6t) reduziram. Em contrapartida, as concentrações de ácido oleico (C18:1n9), ácido linoleico cis (C18:2n6c), ácido gama-linolênico (GLA, C18:3n6), ácido docosahexaenóico (DHA, C22:6n3), ácido heneicosapentaenóico (HPA, C21:5n3) e ácido dihomogama-linolênico (DGLA, C20:3n6) aumentaram significativamente. O total de ácidos graxos poli-insaturados ômega 3 se correlacionou positivamente com a adiponectina e negativamente com a razão leptina/adiponectina. O total de ácidos graxos saturados se correlacionou negativamente com adiponectina e positivamente com a razão leptina/adiponectina. Após a terapia, as variações de HPA se correlacionaram com a adiponectina e razão adiponectina/leptina. As variações de DHA se correlacionaram negativamente com as variações de leptina/adiponectina. A regressão múltipla ajustada por número de parâmetros metabólicos alterados e circunferência de cintura revelou associação entre as variações de leptina e variações de DHA e ácido estearidônico (C18:4n3). As variações nas concentrações de adiponectina também foram associadas com as variações nas concentrações HPA.

## Conclusão

A terapia interdisciplinar apresentou-se como uma estratégia efetiva para controle dos parâmetros antropométricos, metabólicos e inflamatórios em adolescentes com obesidade. Adicionalmente, o perfil de ácidos graxos sanguíneos modulou a inflamação, devendo ser considerado como importante perspectiva para o tratamento nutricional da obesidade.

## Referências

BARRACO, G.M.; LUCIANO, R.; SEMERARO, M.; et al. Recently discovered adipokines and cardio-metabolic comorbidities in childhood obesity. *Int J Mol Sci*, v.15, n.11, p. 19760-76, 2014.

CALDER, P.C. Functional Roles of Fatty Acids and Their Effects on Human Health. JPEN J Parenter Enteral Nutr, v.39, n.1, p.18S-32S, 2015.

DÂMASO A.R.; DE PIANO, A.; CAMPOS, R.M.; et al. Multidisciplinary approach to the treatment of obese adolescents: effects on cardiovascular risk factors, inflammatory profile, and neuroendocrine regulation of energy balance. Int J Endocrinol, v.541032, p-1-11, 2013.

**Palavras-chave:** adolescentes; ácidos graxos; inflamação; interdisciplinar; obesidade

# ANÁLISE DO TEOR DE POTÁSSIO EM ALIMENTOS FONTE CONFORME DIFERENTES TABELAS DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS

GIANA DE FREITAS RODRIGUES; PAOLA ROSALES ZIULKOSKI; LAURA DE CARVALHO BASTOS DOMINGUES; MARIA ELISA MONEGO NOGARA; ALESSANDRA CAMPANI PIZZATO

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS)

*gianafreitas@hotmail.com*

## Introdução

A hipercalemia é um achado frequente na doença renal crônica, especialmente no estágio terminal, e que pode contribuir para um maior risco de morte em pacientes em diálise (Xu Q, et al. 2014). O manejo nutricional é essencial para controlar os níveis séricos de potássio e consiste na escolha de alimentos com menor teor deste mineral, bem como de técnicas dietéticas para redução deste em água, uma vez que é hidrossolúvel. Neste sentido, as tabelas de composição química de alimentos são fundamentais para a seleção dos alimentos a serem indicados para consumo destes pacientes.

## Objetivos

Comparar o teor de potássio em alimentos fonte em diferentes tabelas de composição química de alimentos.

## Metodologia

Estudo descritivo do teor de potássio em alimentos fonte em diferentes tabelas de composição química de alimentos. Inicialmente, foram selecionados cinco (5) alimentos ricos em potássio ( $>5\text{mEq}/100\text{g}$  de alimento) (Cuppari L, et al. 2011) de diferentes grupos alimentares: frutas; legumes e hortaliças; leguminosas; carnes, leites e ovos, conforme a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), que foi utilizada como referência. Posteriormente, o teor de potássio destes alimentos foi comparado com os descritos nos mesmos alimentos em outras três tabelas de composição química dos alimentos: A) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), B) Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) e, C) Tabela de Composição dos Alimentos Sônia Tucunduva. Foi realizada análise descritiva dos dados, sendo calculado o percentual de variação de potássio entre as tabelas. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, protocolo 11/05573.

## Resultados

Foram analisados no total 20 alimentos, sendo do grupo frutas: banana, melão, kiwi, mamão e abacate; do grupo legumes e hortaliças: batata frita, extrato de tomate, couve crua, beterraba crua e espinafre cru; das leguminosas: castanha de caju, castanha do Pará, linhaça, pinhão e feijão preto cozido; e das carnes, leites e ovos: leite em pó, salame, carne bovina grelhada, peito de frango assado e ovo cozido. Notou-se que o teor médio de potássio na tabela TACO (referência) foi de  $473\pm 248\text{mg}$  por 100g de alimento, na tabela A  $433\pm 250\text{mg}$ , na tabela B  $474\pm 382\text{mg}$  e na tabela C de  $400\pm 221\text{mg}$ . Os alimentos que apresentaram maior variação em relação a tabela de referência foram: no grupo das frutas, o abacate com 190,7% na tabela C; no grupo dos legumes e hortaliças, a couve crua, com 72,3% na tabela A; no grupo das leguminosas, o feijão preto com 39,8% na tabela B e; no grupo das carnes, leites e ovos, o salame com 65% na tabela C. Observou-se que a tabela que apresentou maior variação em relação a tabela referência foi a tabela C ( $27\pm 22\%$  na tabela A,  $29\pm 21\%$  na B e  $37\pm 42$  na C). Além destes resultados, foi constatado que alguns alimentos como melão, couve crua, feijão preto e ovo cozido se mostraram ricos em potássio na tabela de referência e pobres em uma ou mais tabelas utilizadas para comparação.

## Conclusão

Há grande variação no teor de potássio dos alimentos nas tabelas de composição química, inclusive alguns alimentos são considerados ricos neste mineral em uma tabela e pobres em outra. Esta variação pode dificultar a orientação nutricional para pacientes com hipercalemia, podendo o profissional nutricionista modificar sua conduta frente ao paciente.

## Referências

Cuppari L, Avesani CM, Santos NSJ, Kamimura MA. Nutrição na Doença Renal Crônica. In: Ajzen H, Schor N, editores. Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP: Nefrologia. São Paulo: Manole; 2011. Cap. 27.  
Xu Q, Xu F, Fan L, et al. Serum Potassium Levels and Its Variability in Incident Peritoneal Dialysis Patients: Associations with Mortality. Plos One. 2014; 9(1): e86750.

**Palavras-chave:** potássio; composição química de alimentos; diálise

# ANÁLISE NUTRICIONAL E GLICÊMICA DE PESSOAS VIVENDO COM O VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA TIPO -1 EM TRATAMENTO AMBULATORIAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM, PARÁ, BRASIL.

ALDAIR DA SILVA GUTERRES; CAMILA BRITO TEIXEIRA; CAMILLE DAYANE CORDEIRO MIRANDA; JOICY FERREIRA MARTINS; ANALÚCIA SILVA FERREIRA

<sup>1</sup> HUJBB - Hospital Universitário João de Barros Barreto, <sup>2</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*mille\_miranda@outlook.com*

## Introdução

O vírus da imunodeficiência humana tipo-1 continua a se expandir globalmente e cerca de 40 milhões de pessoas estão infectadas. A epidemia causada por este vírus, representa fenômeno global, dinâmico e instável, a forma de ocorrência nas diferentes regiões do mundo depende, dentre outros determinantes, do comportamento humano individual e coletivo. Os pacientes infectados pelo vírus podem apresentar alterações no metabolismo da glicose como: a resistência à insulina, intolerância a glicose ou o diabetes mellitus, tais manifestações se iniciam com a infecção pelo vírus e são agravadas pelo uso de drogas antirretrovirais. A resistência insulínica é multifatorial e pode estar associada à própria infecção pelo vírus da imunodeficiência humana, provavelmente por ação direta do vírus na função das células  $\beta$  pancreáticas, assim como nos mecanismos de secreção de insulina (BONIFÁCIO, et al., 2014).

## Objetivos

Os objetivos desse estudo foi analisar o perfil nutricional e o glicêmico para identificar possíveis alterações metabólicas em pessoas vivendo com o vírus da imunodeficiência humana tipo-1 em tratamento ambulatorial num hospital público em Belém – Pará.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada no ambulatório do Serviço de Atendimento Especializado no centro de referência de tratamento de doenças infecciosas e parasitárias do hospital universitário no Estado do Pará. Consistiu num estudo indutivo descritivo, prospectivo semelhante ao de Leite e Sampaio (2009). Amostra com 96 pacientes, adultos entre 20 e 59 anos de ambos os sexos. Ocorreu entre janeiro/2014 e dezembro/2015. Os dados coletados foram peso atual e altura para cálculo do índice de massa corporal, obtido pela relação peso atual/altura<sup>2</sup>, sendo o estado nutricional classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde (1997). Os resultados da glicemia de jejum foram coletados dos prontuários dos pacientes e classificados de acordo com o padrão de normalidade seguido pelo laboratório do hospital que segue as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, 2009. Foi utilizado o teste estatístico T de Student com o auxílio do software Bio Estat 5.0 utilizando o nível de significância <0,05. A pesquisa seguiu as normas regulamentadoras para pesquisas com seres humanos do Ministério da saúde. Participaram da pesquisa os que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta foi iniciada após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital sob o protocolo número 516.962.

## Resultados

A análise dos resultados de glicemia em jejum mostrou que 56% dos pacientes apresentaram normalidade, no entanto, 38,54% apresentavam tolerância a glicose diminuída e 5,20% apresentaram Diabetes mellitus. Através do índice de massa corpórea foi possível mostrar que a maioria (52%) estava em eutrofia, porém 31% estavam com sobrepeso, 9% Obesidade I grau, 1% Desnutrição III grau, 3% Desnutrição II grau, 4% Desnutrição I grau. O perfil nutricional segundo o índice de massa corpórea foi de eutrofia, porém observou-se um número expressivo de indivíduos com excesso de peso, demonstrando que este aumento entre os soropositivos, pode estar associado ao uso da terapia antirretroviral. Na correlação entre os sexos os resultados de IMC foram significantes (p-valor=0,0197).

## Conclusão

É importante o cuidado nutricional e as orientações dietéticas à estes pacientes, pois a alimentação adequada visa o equilíbrio dos níveis de glicemia e do estado nutricional, buscando melhorar o controle do estado imunológico e a qualidade de vida desta população.

## Referências

BONIFÁCIO, F. P. S. Alterações Metabólicas Associadas à Terapia Antirretroviral em Pacientes HIV Positivo. Cadernos da Escola de Saúde. vol. 01, p. 138-149. Curitiba, 2014.



LEITE, L. H. M.; SAMPAIO, A. B. M. M. LEITE, L. H. M. SAMPAIO, A. B. M. M. Índice glicêmico, carga glicêmica e sua associação com componentes da síndrome metabólica em indivíduos com HIV/AIDS sob terapia antiretroviral. Revista da Associação Brasileira de Nutrição. vol.2, n.1, jan-jul/2009.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. Obesity : preventing and managing the global epidemic. Genebra, 1997.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES – SBD, Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, 2009.

AYRES, M., AYRES, M.J., AYRES, D.L., SANTOS, A.S. BioEstat 5.0: aplicações estatísticas nas áreas das ciências biológicas e médicas. Editora Instituto de desenvolvimento sustentável Mamirauá; Brasília IDSM/MCT/CNPq, 2007.

**Palavras-chave:** HIV ; glicemia; nutrição; alteração metabólica

# ANEMIA EM GESTANTES EM PRIMEIRA CONSULTA PRÉ-NATAL

DHUAN VITORINO SILVA; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES; BRUNA MERTEN PADILHA;  
MARINA DE MEDEIROS LESSA; LORENA RODRIGUES SABINO

<sup>1</sup> IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, <sup>2</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas  
*ckrvasconcelos@gmail.com*

## Introdução

A anemia ferropriva é uma das deficiências mais prevalentes no mundo. É caracterizada pela carência do ferro e afeta, em sua maioria, gestantes e crianças principalmente de países em desenvolvimento, sendo um grande problema de saúde pública (LOPES, 2015). Por representarem um dos grupos mais vulneráveis à anemia, as gestantes apresentam elevada demanda de ferro a fim de suprir as necessidades da mãe e do feto (SOUZA, 2002). A atenção pré-natal e puerperal de qualidade e humanizada é fundamental para a saúde materna e neonatal. O manual técnico pré-natal e puerpério do Ministério da Saúde (2006) preconiza a captação precoce das gestantes com realização da primeira consulta de pré-natal até 120 dias da gestação.

## Objetivos

Estimar a frequência de anemia em gestantes atendidas em primeira consulta pré-natal no Ambulatório de Pré-natal do Centro de Atenção à Mulher (CAM) do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira (IMIP).

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo transversal, realizado no Centro de Atenção à Mulher do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira CAM/IMIP, no período de março a agosto de 2011, com gestantes de baixo risco obstétrico, recrutadas no ato de sua primeira consulta pré-natal, independentemente do trimestre gestacional (TG), sendo excluídas as gestantes que utilizavam medicamentos contendo ferro, as que tinham idade inferior a 19 anos e as que não realizaram o hemograma, solicitado como parte da rotina do pré-natal. Foram coletados dados demográficos, antropométricos pré-gestacional e bioquímicos. A idade gestacional foi verificada pela data da última menstruação (DUM). Obteve-se o índice de massa corporal - IMC (kg/m<sup>2</sup>), através do hemograma, os dados de hemoglobina (Hb) e hematócrito (Ht) sanguíneos, sendo anemia quando Hb < 11,0g/dL. Os dados foram tratados no programa SPSS 13.0, conforme estatística descritiva. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do IMIP sob o nº de protocolo 2123-11/IMIP e seguiu as normas estabelecidas pela Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. As gestantes foram esclarecidas e as que concordaram em participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliadas 137 gestantes, sendo que 41 (29,9%) foram excluídas através dos critérios de inclusão. A idade das 96 gestantes variou entre 19 e 35 anos, com mediana de 24 anos. Foram encontradas gestantes nos três TG, sendo que a maioria (69,8%) estava no 2º TG. 31,3% (n=26) tinham sobrepeso pré-gestacional e 12% (n=10) algum grau de desnutrição. 21,9% (n=21) estavam com anemia, sendo que, dentre essas, 90,5% (n=19) estavam no 2º TG, não sendo encontrado nenhum caso de anemia nas gestantes no 3º TG.

## Conclusão

A maioria das gestante iniciou o pré-natal apenas no segundo TG, elevando o risco de complicações para a criança e para a mãe, uma vez que nesse período a necessidade de ferro para ambos está aumentada. Houve uma maior frequência de gestantes com anemia quando o acompanhamento do pré-natal foi iniciado no segundo trimestre gestacional. A Anemia pode ser prevenida e evitada desde que medidas adequadas sejam tomadas a fim de reduzir a morbimortalidade dessa população.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual técnico pré-natal e puerpério – Atenção Qualificada e Humanizada. Secretaria de atenção à saúde - Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

LOPES, S. V. L. M.; FREITAS, I. R.; MACIEL, M. C. C. Anemia ferropriva / ferropênica em gestantes: uma revisão integrativa de literatura. Revista Da Universidade Vale do rio Verde. Três Corações, v. 13, n.1, p. 442-451, 2015.

SOUZA, A. I.; BATISTA, M. F.; FERREIRA, L. O. C. Alterações hematológicas e gravidez. Revista Brasileira

Hematologia Hemoterapia. v. 24, n. 1, p. 29-36, 2002.

**Palavras-chave:** Deficiência de Ferro; Gestação; Saúde Materna

# ANEMIA FERROPRIVA E POSSÍVEIS INTERFERÊNCIAS NO DESENVOLVIMENTO NEURONAL

MILENE URRUTIA DE AZEVEDO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*milenedeazevedo@gmail.com*

## Introdução

A anemia é um estado no qual a concentração de hemoglobina no sangue está abaixo dos níveis considerados normais para idade, gênero e estado fisiológico como consequência de uma deficiência de nutrientes essenciais, sendo a de ferro a mais presente (VIEIRA; FERREIRA, 2010). É o problema nutricional de maior magnitude no Brasil, e atinge todas as classes de renda. Estudos recentes indicam prevalências que variam de 10 até 80% conforme a faixa etária (SILLA et al., 2013). O ferro é um nutriente importante para o desenvolvimento normal do hipocampo e sua deficiência durante o neurodesenvolvimento pode produzir efeitos de gravidade variável entre as regiões do cérebro afetadas (FRETHAM et al., 2012).

## Objetivos

Investigar as possíveis associações da anemia ferropriva com os mecanismos de desenvolvimento neuronal.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão da literatura, onde buscou-se informações em bancos de dados como Medline, Pub Med, Trip data base entre outros. Priorizaram-se artigos com menos de 10 anos de publicação.

## Resultados

A importância do ferro para a plasticidade neuronal encontra-se em investigação. Embora haja complexidade nessas interações e pouca descrição dos mecanismos, qualquer interrupção no equilíbrio destes processos tem o potencial de perturbar o desenvolvimento cerebral com repercussões duradouras (FRETHAM et al., 2012). Alguns neurotransmissores são sintetizados e metabolizados por enzimas que requerem ferro para a sua atividade, sugerindo que as mudanças nos níveis de ferro do cérebro podem influenciar comportamentos controlados por neurotransmissor. A magnitude da deficiência e seus efeitos adversos sobre o cérebro em desenvolvimento será em grande medida ditada pelo tempo, duração e período de crescimento e desenvolvimento. Assim, as deficiências de nutrientes durante o neurodesenvolvimento podem produzir efeitos de gravidade variável entre as regiões do cérebro afetadas (TEXEL et al., 2012).. As consequências da anemia no período inicial da vida são evidentes no hipocampo em desenvolvimento, o que demonstra um efeito nos genes envolvidos no neurodesenvolvimento e fatores de crescimento como o fator neurotrófico derivado do cérebro. As evidências sugerem que essa interferência na regulação dos genes pode permanecer ao longo da vida (FRETHAM et al., 2011). A falta de ferro, mesmo no período pré-natal, pode acarretar grandes efeitos sobre as regiões diferenciadoras, como o hipocampo. Evidências científicas sugerem que a deficiência desse nutriente altera o desenvolvimento neuronal no hipocampo em modelos animais, além de outras regiões cerebrais responsáveis por aprendizagem e formação da memória (TRAN et al., 2008).

## Conclusão

Percebe-se que os estudos são ainda insuficientes para o entendimento dessas interações e que ainda pouco se sabe da ligação entre a ferropenia com o desenvolvimento neural. Sabe-se que a anemia gera consequências que podem ser irreversíveis, mas ainda não está bem elucidado o papel do ferro na plasticidade neuronal em humanos. Sugere-se que pesquisas sejam realizadas com essa temática para melhor esclarecimento dos fatores envolvidos nesse mecanismo complexo.

## Referências

FRETHAM, SJ; CARLSON ES; GEORGIEFF, MK. The role of iron in learning and memory. *Adv Nutr.* v. 2, n. 2, p. 112-21, mar. 2011.

FRETHAM, S. J. B. et al. Temporal Manipulation of Transferrin-Receptor-1 Dependent Iron Uptake Identifies a Sensitive Period in Mouse Hippocampal Neurodevelopment. *Hippocampus.* v. 22, n. 8, p. 1691-1702, ago.2012.

JORDÃO, Regina Esteves; BERNARDI, Júlia Laura D.; FILHO, Antônio de Azevedo Barros. Prevalência de anemia ferropriva no Brasil: uma revisão sistemática. *Revista Paulista de Pediatria.* v. 27, n. 1, p. 90-98. 2009.

SILLA, Lucia Mariano da Rocha et al. High Prevalence of Anemia in Children and Adult Women in an Urban Population

in Southern Brazil. *Plos One*. v. 8, n. 7, p. 1-6, jul. 2013.

TEXEL, Sarah J. et al. Celuloplasmin deficiency results in an anxiety phenotype involving deficits in hippocampal iron, serotonin, and BDNF. *J. Neurochem.* n. 120, p. 125-134. 2012.

TRAN, Phu V. et al. Early-Life Iron Deficiency Anemia Alters Neurotrophic Factor Expression and Hippocampal Neuron Differentiation in Male. *The Journal of Nutrition*. v. 138, p. 2495–2501. 2008.

VIEIRA, Regina Coeli da Silva; FERREIRA, Haroldo da Silva. Prevalência de anemia em crianças brasileiras, segundo diferentes cenários epidemiológicos. *Revista de Nutrição*. v. 23, n. 3, p. 433-444, mai/jun. 2010.

**Palavras-chave:** Anemia ferropriva; Neurônios; Desenvolvimento cerebral

# APLICAÇÃO DA FERRAMENTA STRONGKIDS COMO TRIAGEM NUTRICIONAL EM PEDIATRIA

BRUNA ALVES DE MORAIS; THAYNARA CRISTINA DE OLIVEIRA; IZABELA ZIBETTI DE ALBUQUERQUE; ANDRÉA SUGAI MORTOZA; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> HC-UFG - Hospital das Clínicas  
*mluizastring@uol.com.br*

## Introdução

A rotina sobrecarregada do serviço de nutrição hospitalar impede a realização de uma avaliação nutricional minuciosa em todos os pacientes admitidos. Assim, a triagem nutricional se destaca como uma ferramenta prévia à avaliação nutricional, capaz de rastrear aqueles pacientes que precisam maior atenção nutricional, elegendo-os para uma avaliação completa (BEZERRA et al., 2012). A ferramenta STRONGkids (Triagem de Risco para Estado Nutricional e Crescimento) é um procedimento capaz de identificar crianças e adolescentes desnutridos ou em risco de desnutrição, possibilitando intervenção nutricional precoce e melhor alocação de recursos para tratamento (HULST et al., 2010).

## Objetivos

Aplicar e analisar a ferramenta STRONGkids em crianças e adolescentes hospitalizados, contribuindo com o processo de escolha de um protocolo de triagem nutricional no serviço de nutrição.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de campo transversal, descritiva e quantitativa. Os dados foram coletados na clínica pediátrica do Hospital das Clínicas em Goiânia, entre os meses de fevereiro de 2015 a fevereiro de 2016. A amostragem foi realizada por conveniência. Os critérios de inclusão foram crianças e adolescentes com idade superior a um mês até 17 anos e 12 meses de ambos os sexos, que tenham sido admitidas em até 72 horas. Nos critérios de exclusão foram consideradas crianças menores de um mês de idade e pacientes em tratamento intensivo. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Hospital das Clínicas com o número de protocolo 926.454. Inicialmente foram coletadas informações de identificação (nome completo, sexo, data de nascimento, nome da mãe) e diagnóstico, no prontuário do paciente. Posteriormente, foi aplicado a STRONGkids e, de acordo com a pontuação obtida, o paciente foi classificado em alto (4 a 5 pontos), moderado (1 a 3 pontos) e baixo risco (0 ponto) nutricional. Os resultados foram analisados por meio de estatística descritiva.

## Resultados

Foram avaliados 114 pacientes, sendo 59% do sexo feminino, com idade entre dois meses até 17 anos. O tempo necessário para a aplicação da ferramenta no momento do atendimento foi de, no máximo, 5 minutos, sendo rápida e fácil, sem exigir alto custo financeiro. Do total de pacientes atendidos, 7% apresentavam risco nutricional baixo, 89,5% risco moderado e 3,5% alto risco de desnutrição.

## Conclusão

A STRONGkids é uma ferramenta prática e rápida de triagem nutricional, e identificou, precocemente, pacientes em risco nutricional. Neste estudo, foi elevada a frequência de pacientes pediátricos em risco moderado e alto, possibilitando, ao nutricionista, intervenção dietoterápica para prevenir a deterioração do estado nutricional ou promover a sua recuperação. Por sua sensibilidade, a STRONGkids pode ser utilizada como técnica de triagem nutricional em pediatria pelo serviço de nutrição.

## Referências

BEZERRA, J. D.; DANTAS, M. A. M.; VALE, S. H.L.; DANTAS, M. M. G. D.; LEITE, L. D. Aplicação de instrumentos de triagem nutricional em hospital geral: um estudo comparativo. Revista Ciência & Saúde, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 9-15, 2012.

HULST, J. M.; ZWART, H.; HOP, W. C.; JOOSTEN, K. F. M.. Dutch national survey to test the STRONGkids nutritional risk screening tool in hospitalized children. Clinical Nutrition, v. 29, p. 106-11, 2010.

**Palavras-chave:** desnutrição; pediatria; Strongkids; triagem nutricional

# APLICAÇÃO DE DIETA PASTOSA EM PACIENTES IDOSOS DISFÁGICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

NATHALIA WON RONDOW MOREIRA; JORDANA MOREIRA DE ALMEIDA; PATRÍCIA MARIA VIEIRA; MÁRCIA CLARA SIMÕES

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

*patriciav@nutricao.uftm.edu.br*

## Introdução

Distúrbios de deglutição podem ocorrer em idosos. O mais conhecido, a disfagia, pode causar consequências gravíssimas desde a introdução do alimento na cavidade oral até sua chegada ao estômago. A função primordial da deglutição é permitir uma nutrição e hidratação adequada aos indivíduos - aspectos indispensáveis à manutenção da vida, assim a disfagia pode trazer riscos de desnutrição, desidratação e pneumonia aspirativa, por inadequação dietética e em razão da consistência dos alimentos

## Objetivos

Revisar aspectos sobre o uso da dieta pastosa em pacientes idosos portadores de disfagia

## Metodologia

As informações para elaboração do estudo foram coletadas a partir de artigos publicados a partir do ano 2000, pesquisados nas bases de dados SciELO, PubMed e MEDLINE, livros técnicos e publicações de organizações internacionais.

## Resultados

Idosos saudáveis tendem a manter a funcionalidade da deglutição sem maiores intercorrências. No entanto, em idosos que se verifica o envelhecimento associado a doenças sistêmicas, a disfagia pode estar presente em uma maior prevalência (FREITAS et al., 2007). A alimentação oral deve ser a primeira opção sempre que possível. Caso o paciente com disfagia for capaz de ingerir a dieta via oral com segurança e com o mínimo risco de aspiração, os alimentos sólidos e líquidos a serem oferecidos, devem ter a finalidade de facilitar a sua deglutição (BRETAN, 2007). Nestes casos mudanças temporárias na dieta alimentar são necessárias, para propiciar facilidade e segurança (PEREIRA; COELHO; BARROS, 2004). Diversas considerações podem ser feitas em relação à dieta para o paciente disfágico, como em relação à textura do alimento, o gosto, a temperatura, a consistência e o seu potencial estimulante para a produção de muco (BRETAN, 2007), como por exemplo, a manutenção de uma dieta pastosa por alguns dias até retomar a mastigação eficiente, ou ainda a introdução de uma substância espessante para facilitar a ingestão de líquidos finos. Porém, a modificação da consistência, a textura e a apresentação dos alimentos podem comprometer a aceitação da dieta, ou seja, a prescrição dietoterápica contendo líquidos espessos, pode resumir-se a refeições pastosas repetitivas e restritas a sopas. Como consequência pode ocorrer baixa aceitação da dieta por parte do paciente. Sendo assim, o grande desafio da dieta pastosa para pacientes com disfagia é retirar os alimentos de risco e ao mesmo tempo fornecer substitutos capazes de suprir as necessidades e nutricionais e que tenham uma boa aceitação, quanto ao sabor, textura e aparência (SOUZA et al., 2003).

## Conclusão

A literatura nos mostra que o uso da dieta pastosa em idosos com disfagia, quando possível, é uma alternativa viável para se manter o estado nutricional adequado desse paciente. No entanto, deve-se ficar atento quanto a aceitação e qualidade sensorial dessa dieta para que a melhora do quadro clínico do paciente, seja realmente eficaz.

## Referências

BRETAN, O. Quando Suspeitar de Aspiração Silenciosa? Rev Assoc Med Bras, v.53, n.4, p.283-92, 2007.

FREITAS, M.I.A., et al. Investigação fonoaudiológica de idosos em programa de assistência domiciliar. Einstein (São Paulo), v.5, n.1, p.6-9, 2007.

PEREIRA, S.; COELHO, F.B.; BARROS, H. Acidente Vascular Cerebral: Hospitalização, Mortalidade e Prognóstico. Acta Med Port, v.17, p.187-92, 2004.

SOUZA, B.A., et al. Nutrição e disfagia: guia para profissionais. NutroClínica (Curitiba), 2003.

**Palavras-chave:** Dieta Pastosa; Idosos; Disfagia; Aceitação



# APLICAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS DE IDENTIFICAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DISTRIBUIÇÃO ADIPOSITIVA EM INDIVÍDUOS EM HEMODIÁLISE

IZABELA SPERETA MOSCARDINI; ANA CAROLINA FINZETTO; FABIOLA PANSANI MANIGLIA

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca  
*anacfinzetto@gmail.com*

## Introdução

Indivíduos com Doença Renal Crônica em hemodiálise podem apresentar alterações nutricionais que refletem na sua composição corporal. A avaliação antropométrica torna-se importante método para a prevenção de possíveis prejuízos ao estado nutricional desta população.

## Objetivos

Identificar a composição corporal e a distribuição adiposa de indivíduos em hemodiálise por meio da aplicação de diferentes métodos de avaliação.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado com 15 pacientes de ambos os sexos com idades entre 28 e 79 anos que realizavam hemodiálise em uma Unidade de Diálise, situada no interior do estado de São Paulo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer número 48843415.2.0000.5495. Os dados antropométricos de peso e estatura foram verificados para a classificação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal e as seguintes medidas: circunferência da cintura, circunferência do braço, prega cutânea tricótipal, prega cutânea do bíceps, prega cutânea subescapular e prega cutânea supra-ílica foram aferidas para obtenção do Índice de Conicidade, da Relação Cintura/Estatura, da Área Muscular do Braço e da Circunferência Muscular do Braço.

## Resultados

Os integrantes do estudo eram 66,6% (10/15) do sexo masculino e com idade média de  $57,2 \pm 16,79$  anos. A mediana do tempo de diálise correspondeu a 3 anos, sendo os tempos mínimo e máximo de 1 e 5 anos, respectivamente. O Índice de Massa Corporal revelou que 46,7% (7/15) dos pacientes se encontravam em eutrofia, 53,3% (8/15) acima dos limites recomendados para adultos e idosos e nenhum paciente apresentou baixo peso. Verificou-se que 73,3% (11/15) dos integrantes do estudo apresentaram acúmulo de gordura abdominal, de acordo com a Relação Cintura/Estatura e 80% (4/5) das mulheres e 50% (5/10) dos homens obtiveram valores do Índice de Conicidade superiores ao ponto de corte estabelecido para os gêneros. Os valores médios de Área Muscular do Braço e Circunferência Muscular do Braço mostraram que a massa magra corporal estava preservada nestes indivíduos.

## Conclusão

Concluiu-se que os diferentes métodos de avaliação do estado nutricional, considerando a composição corporal e a distribuição adiposa revelaram um acúmulo de gordura corporal nos pacientes em hemodiálise, especialmente na área abdominal, a qual representa maior risco para o desenvolvimento de doenças crônicas. Sendo assim, são necessárias intervenções multidisciplinares para melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida desta população.

## Referências

COSTA, L.A.B, Associações dos percentuais de gordura e água corporais e do índice de conicidade com indicadores nutricionais em pacientes em hemodiálise: Estudo PROHEMO. Salvador, Bahia, 2014.

**Palavras-chave:** Diálise Renal; Antropometria; Composição Corporal; Qualidade de Vida

# APLICAÇÃO DE INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL EM UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA

ANA PAULA PERILLO FERREIRA CARVALHO; VANESSA GONÇALVES E SILVA; POLIANNA RIBEIRO SANTOS;  
ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; AMANDA CRISTINE DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> HC/UFG - HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, <sup>2</sup> FANUT/UFG - FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

*anapperillo@gmail.com*

## Introdução

Em unidades de terapia intensiva é frequente a presença de desnutrição entre os pacientes (BRITO; GENEROSO; CORREIA, 2013). A terapia nutricional torna-se fundamental neste contexto, porém frequentemente ocorre sub-oferta em relação às necessidades nutricionais do enfermo (ASSIS et al., 2010). Assim, faz-se necessário a aplicação de indicadores que avaliem a qualidade do suporte nutricional (CARTOLANO; CARUSO, SORIANO, 2009).

## Objetivos

Analisar a adequação da terapia nutricional enteral em duas unidades de terapia intensiva, aplicando os indicadores de qualidade em terapia nutricional propostos pela Força Tarefa em Nutrição Clínica do Comitê de Nutrição do International Life Sciences Institute (WAITZBERG, 2008).

## Metodologia

Estudo prospectivo observacional, realizado em duas unidades de terapia intensiva adulto. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição sob o CAAE de número 1449334015.5.0000.5078. A amostra foi composta por pacientes adultos em terapia nutricional enteral exclusiva. Analisaram-se os valores médios e a adequação percentual de energia e proteínas entre o calculado e administrado. Após, foram aplicados os indicadores de qualidade, expressos em metas percentuais. Os indicadores de qualidade utilizados neste estudo foram: Frequência de dias com oferta calórica e proteica administrada insuficientes (Metas: >20% e >10%, respectivamente); Frequência de episódios de diarreia (Meta: >10%); Frequência de pacientes com resíduo gástrico aspirado maior que 200 mL (Meta: >7,5%); Frequência de pacientes com disfunção da glicemia (Metas: hiperglicemia - 70-80%; hipoglicemia - 5,1-6,9%). Os indicadores foram calculados conforme as fórmulas indicadas por Waitzberg, 2008. Para o cálculo das frequências de dias com oferta calórica e proteica administradas insuficientes ( $A \times B / C \times D \times 100$ ) foi considerado A= número de dias com pelo menos um paciente com aporte inadequado; B= número de avaliações com aporte inadequado; C= número total de dias de período avaliado; D= número total de avaliações realizadas. A análise descritiva dos dados é apresentada em frequências absolutas e relativas ou médias e desvio-padrão. Para a realização da análise estatística utilizou-se o teste de Wilcoxon ( $p < 0,05$ ), após verificar que as variáveis eram não-paramétricas.

## Resultados

Foram acompanhados 27 pacientes. As médias de necessidades energéticas e proteicas calculadas foram de 1563,9±330,04 kcal/dia (23,61±3,8 kcal/kg/dia) e 107,70±28,69 g proteína/dia (1,7±0,27 g/kg/dia) enquanto as administradas foram de 842,3±280,9 kcal/dia (13,2±5,3 kcal/kg/dia) e 45,1±18,2 g/dia/proteína (0,8±0,4 g/Kg/dia), sendo estas diferenças estatisticamente significativas. Quanto à aplicação dos indicadores de qualidade, foram encontradas altas frequências de dias com oferta administrada insuficiente de calorias (56,2%) e proteínas (76,6%). A frequência de episódios de diarreia foi de 16,4% e de volume residual gástrico elevado foi de 4,5%. Encontrou-se 62,17% de hiperglicemia e 17,3% de hipoglicemia.

## Conclusão

Com a aplicação dos indicadores de qualidade, verificou-se que as frequências de dias de inadequação calórica e proteica, de diarreia e hipoglicemia, estão em desacordo com as metas proposta pela Força Tarefa em Nutrição Clínica, revelando inadequações quanto à terapia nutricional enteral. Já os indicadores de frequência de episódios de volume residual gástrico elevado e de episódios de hiperglicemias estiveram em acordo com as metas.

## Referências

ASSIS, M.C.S. et al. Nutrição enteral: diferenças entre volume, calorias e proteínas prescritos e administrados em adultos. Rev Bras Ter Intensiva. São Paulo, v. 22, n. 4, p. 346-50, Out./Dez. 2010.

BRITO, P.A.; GENEROSO, S.V.; CORREIA, M.I.T.D. Prevalence of pressure ulcers in hospitals in Brazil and association with nutritional status - A multicenter, cross-sectional study. *Nutrition*. v. 29, n 4, p. 646–49, Abr. 2013.

CARTOLANO, F.C.; CARUSO, L.; SORIANO, F.G. Terapia nutricional enteral: aplicação de indicadores de qualidade. *Rev Bras Ter Intensiva*. São Paulo, v. 21, n. 4, p. 376-83, Out./Dez. 2009.

WAITZBERG, D.L., coordenador. Indicadores de qualidade em terapia nutricional. 1ª ed. São Paulo: ILSI Brasil, 2008. 142 p.

**Palavras-chave:** Aporte nutricional; Ingestão energética; Indicadores de qualidade em saúde; Nutrição enteral; Terapia intensiva

# APLICAÇÃO DE TRIAGEM NUTRICIONAL EM PEDIATRIA E SUA ASSOCIAÇÃO COM PARÂMETROS NUTRICIONAIS OBJETIVOS NA AVALIAÇÃO DE CRIANÇAS HOSPITALIZADAS

ALINE LAGE WENDLING; CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA; CAROLINA ARAUJO DOS SANTOS; HELOÍSA HELENA FIRMINO

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa.  
*aline.wendling@ufv.br*

## Introdução

Um fator de risco para morbimortalidade de crianças é a desnutrição hospitalar (GUAITOLI, 2007). A identificação do risco nutricional nos pacientes pediátricos pode ser feita, no momento da admissão hospitalar através de instrumentos de triagem nutricional pediátrica. Recentemente o StrongKids, instrumento de triagem pediátrica, de fácil e rápida aplicação, foi traduzido e adaptado para ser utilizado nas crianças brasileiras hospitalizadas com o objetivo de rastrear a desnutrição (CARVALHO et al. 2013).

## Objetivos

Aplicar um instrumento de triagem nutricional em pediatria e verificar sua relação com os parâmetros nutricionais objetivos em crianças internadas em um hospital filantrópico no município de Viçosa, Minas Gerais.

## Metodologia

A triagem nutricional foi realizada pela aplicação do método "Strongkids". Foi aferido o peso, a altura, calculado o Índice de Massa Corporal, e classificado o estado nutricional de acordo com as referências da Organização Mundial de Saúde. Os dados socioeconômicos, alimentares e de aleitamento materno foram coletados através de perguntas diretas ao acompanhante. A avaliação dos exames bioquímicos foi feita através do prontuário médico. Foi utilizado o coeficiente de correlação de Spearman para verificar a associação entre a pontuação na triagem e os parâmetros nutricionais objetivos, adotando-se  $p < 0,05$  como indicativo de significância estatística. Os responsáveis legais pelas crianças foram esclarecidos sobre a pesquisa e consentiram a participação mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética em pesquisas com Seres Humanos, cujo número do certificado de apresentação para apreciação ética (CAAE) é: 20488013.9.0000.5153

## Resultados

Esse estudo contou com 191 crianças, predominando o sexo masculino (54%). A média de idade foi 38,96 meses (dp  $\pm 38,65$ ). Estavam eutroficas 74,7% das crianças, 9,25% foram classificadas como magreza, 7,4% com o risco de sobrepeso e 8,5% com excesso de peso. A idade em meses, o tempo de hospitalização, e os bastonetes correlacionaram com a pontuação obtida no StrongKids ( $p = 0,039$ ;  $p = 0,01$  e  $p = 0,004$  respectivamente) indicando maior risco do estado nutricional. Já as variáveis consumo de proteínas ( $p = 0,035$ ); Hemoglobina ( $p = 0,000$ ); Hematócrito ( $p = 0,000$ ); VCM ( $p = 0,006$ ) e HCM ( $p = 0,001$ ) obtiveram uma correlação inversa com a pontuação, assim quanto menor consumo proteico e menores valores no hemograma maior risco de desnutrição. Em alto risco nutricional encontrou-se 9% das crianças, 65% estavam com médio risco e 26% com baixo risco nutricional. O diagnóstico que mais frequentemente motivou o internamento foram as doenças respiratórias apresentando 26,9% das crianças com pneumonia e 13,5% com bronquiolites. Os sinais clínicos mais encontrados foram: desidratação (44,73%) e a palidez cutânea e de mucosas (29%). Os valores de hemograma achado nesse estudo, mostraram que 28,8% das crianças apresentavam anemia, semelhante ao resultado encontrado por Jock et al (2009) onde 31% das crianças avaliadas eram anêmicas.

## Conclusão

O StrongKids mostrou ser uma ferramenta útil e indispensável na identificação de crianças em risco nutricional. As variáveis tempo de internação hospitalar, idade, hemograma alterado e baixo consumo proteico, associaram ao maior risco nutricional. Cabe às instituições hospitalares adotarem em suas rotinas a triagem nutricional em pacientes pediátricos, contribuindo para uma assistência dietoterápica precoce e, conseqüentemente, com melhores resultados.

## Referências

BEGHETTO, M.G; MANNA, B.; CANDIA, A. MELLO, E.D, POLANCZYK, C.A. Triagem nutricional de pacientes hospitalizados. *Rev. nutr.* 2008; 21(5):589-601.

CARVALHO, F.C; LOPES, C.R; VILELA,L.C; VIEIRA,M.A; RINALDI, A.E.M; CRISPIM, C.A. *Tradução e adaptação cultural da ferramenta Strongkids para triagem do risco de desnutrição em crianças hospitalizadas. Rev Paul Pediatr.* 2013; 31(2): 159-65

GUAITOLI, P.M.R; BOTTONI, A.; NETO, R.S.; SALLUM, P.M.; BENEDETTI, H.; et al. *Avaliação do estado nutricional de pacientes adultos sob terapia nutricional internados em Unidade de Terapia Intensiva Neurológica. Rev Bras Nutr Clin.* 2007; 22(3): 194-6.

JOCK, C.L.M.; SAKAE, T.M.; DAL-BÓ, K. *Pneumonias na enfermaria de pediatria do Hospital Nossa Senhora da Conceição, em Tubarão-SC. Arq Cat Med, v.38, n.1, 2009.*

**Palavras-chave:** *avaliação nutricional; desnutrição; Pediatria; Triagem nutricional*

# APORTE ENERGÉTICO E PROTEICO DA SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL HOSPITALAR

ANA CAROLINA ROOS DE MENEZES FERREIRA; LARISSA SIVIERO; CAMILA PIELAK ROSLINDO; LUCIANA VARELA GUERINO; MARIA ELIANA MADALAZZO SCHIEFEDECKER

<sup>1</sup> HC-UFPR - Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
*anacarolinaroos@hotmail.com*

## Introdução

No ambiente hospitalar existem diversos fatores que podem predispor à diminuição no consumo de alimentos, tais como falta de apetite, sintomas gastrointestinais, dificuldades na auto-alimentação, dores, insatisfação do paciente com as refeições servidas, entre outros (KELLER *et al.*, 2015). Tais condições podem contribuir para o desenvolvimento da desnutrição, trazer consequências para a recuperação, como também aumentar gastos e o tempo de internação. A baixa ingestão pode ser manejada por meio do uso de alimentos de alta densidade energética como os suplementos nutricionais: uma alternativa para a otimização do consumo e para o favorecimento de desfechos clínicos (KELLER *et al.*, 2015; HUYNH *et al.*, 2015). Estes produtos consistem em fórmulas alimentares com finalidades clínicas específicas cujo objetivo é complementar a dieta usual. Normalmente apresentam-se na forma líquida, mas podem também ser encontrados outras consistências (LOCHS *et al.*, 2006). Contudo a eficácia do uso destes produtos depende da aceitação e quantidade consumida pelos pacientes.

## Objetivos

Avaliar a contribuição energética proteica dos suplementos no consumo via oral em pacientes hospitalizados.

## Metodologia

Estudo prospectivo realizado de julho/2015 a fevereiro/2016. Pacientes internados em hospital terciário com prescrição de suplementos nutricionais foram acompanhados sendo registrados diariamente os consumos alimentares durante todo o período de uso do produto. Para tal foram estimadas as porções consumidas em porcentagens de acordo com o instrumento de análise de consumo proposto por BJORNSDOTTIR *et al.* 2013 e medidos o resto ingestão dos suplementos por meio de proveta graduada. A análise estatística foi realizada através do software SPSS. O estudo foi aprovado pelo CEP/HC/UFPR.CAAE: 41606615.0.0000.0096.

## Resultados

Foram acompanhados e registrados 204 dias de consumo alimentar de 57 pacientes. Destes, 32 (56,1%) eram homens, com idade média de 54,7 anos, variando entre 18 e 82 anos. A média de consumo energético foi de 1657,9kcal/dia e 75,18g/dia de proteína, tendo o suplemento nutricional contribuído com 21,29% e 38,99% da ingestão de energia e proteína respectivamente. Conforme análise estatística o consumo de suplementos nutricionais mostrou contribuição significativa no aporte energético (1657,9kcal/dia vs 1296,5kcal/dia  $p = 0,0001$ ) e proteico (75,1g/dia vs 53,5g/dia  $p = 0,0001$ ).

## Conclusão

O consumo de suplementos nutricionais durante internamento hospitalar mostrou-se favorável para o aumento da ingestão proteico-energética.

## Referências

- BJORNSDOTTIR R, OSKARSDOTTIR E S, THORDARDOTTIR F R, RAMEL A, THORSDDOTTIR I, GUNNARSDOTTIR I. **Validation of a plate diagram sheet for estimation of energy and protein intake in hospitalized patients.** ClinNutr 2013,32 (5), 746-51.
- HUYNH D T T, DEVITT A A, PAULE C L, REDDY B R, MARATHE P, HEGAZY R A, ROSALES J F. **Effects of oral nutritional supplementation in the management of malnutrition in hospital and post-hospital discharged patients in India: a randomized, open-label, controlled trial.** J Hum Nutr Diet 2015, 28 (4), 331-43.
- KELLER H, ALLARD J, VESNAVER E, LAPORTE M, GRAMLICH L, BERNIER P, DAVIDSON B, DUERKSEN D, JEEJEBHOY K, PAYETTE H. **Barriers to food intake in acute care hospitals: a report of the Canadian Malnutrition Task Force.** J Hum NutrDiet 2015; 28, 546-57.
- LOCHS H, ALLISON SP, MEIER R, PIRLICH M, KONDRUP J, SCHNEIDER S, VAN DEN BERGHE G, PICHARD C. **Introductory to the ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Terminology, definitions and general topics.** Clin Nutr. 2006, 25 (2), 180-6.

**Palavras-chave:** Suplementos Nutricionais; Consumo alimentar; Ambiente hospitalar

# ARTIGO DE REVISÃO: A RELAÇÃO ENTRE A SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS E A RESISTÊNCIA À INSULINA

JAYNE ALMEIDA SILVEIRA; JOENE VITÓRIA ROCHA SANTOS; BETH SEBNA DA SILVA MENESES; FABRÍCIO CHAVES DE OLIVEIRA; NATALYA VIDAL DE HOLANDA

<sup>2</sup> IFCE - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará

*jayne.as@hotmail.com*

## Introdução

A síndrome dos ovários policísticos (SOP) é uma desordem endócrina heterogênea e complexa e considerada a endocrinopatia mais frequente na vida reprodutiva da mulher, com prevalência entre 6 a 10% em idade fértil. As principais características desta síndrome são anovulação, hiperandrogenemia/hiperandrogenismo, sendo comum sua associação com alterações metabólicas, que incluem obesidade, dislipidemia e resistência insulínica (RI). As anormalidades no metabolismo da insulina identificadas na síndrome dos ovários policísticos são específicas e incluem redução na secreção, excreção hepática e na sinalização dos receptores de insulina. A resistência insulínica acomete cerca de 50% das portadoras desta síndrome, aumentando significativamente o risco de doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e dislipidemia.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho é apresentar uma revisão de pesquisa atual sobre a relação da síndrome dos ovários policísticos e a resistência insulínica, bem como, avaliar a prevalência dessa e outras desordens metabólicas.

## Metodologia

Este estudo trata-se de uma revisão de literatura, em que a procura literária teve como base de dados online/portais de pesquisa: Pubmed/Medline, LILACS e BIREME. Os descritores utilizados foram: síndrome dos ovários policísticos, resistência à insulina e diabetes mellitus tipo 2, inicialmente foram achados 18 estudos elegíveis e, dentre esses, 5 foram selecionados para compor a revisão bibliográfica. Entre esses estudos, 1 é observacional longitudinal e 4 são estudos transversais. Foram excluídos artigos de revisão e estudos que são anteriores ao ano de 2010.

## Resultados

Conforme os estudos selecionados, a resistência à insulina é um fator intrinsecamente ligado à síndrome dos ovários policísticos, independente da mulher ser obesa ou não, o que predispõe as portadoras desta síndrome a desenvolver outras patologias, como diabetes mellitus tipo 2 e as doenças cardiovasculares, já que a resistência à ação da insulina está diretamente relacionada à formação da placa aterosclerótica. Foi constatado de acordo com os trabalhos utilizados que quanto maior o IMC, maior é a prevalência de resistência à ação da insulina, esse agravamento ocorre pelo fato de o tecido adiposo ser um órgão endócrino capaz de secretar diversas substâncias que interferem no metabolismo dos carboidratos e lipídios, daí a grande importância do controle de peso entre as portadoras desta síndrome. A coexistência da Síndrome dos ovários policísticos com a obesidade exerce um efeito sinérgico e deletério sobre o metabolismo da glicose, o que explica a predisposição ao diabetes mellitus tipo 2 em mulheres com essa endocrinopatia.

## Conclusão

Já está elucidado pela ciência que a resistência à insulina está fortemente presente na grande maioria das mulheres com síndrome dos ovários policísticos, mas que este fator é ainda mais agravado pelo excesso de adiposidade corporal, sendo que as portadoras desta síndrome devem estar sempre atentas ao seu peso, manter uma dieta equilibrada, com menor teor de carboidratos e gorduras e praticar exercícios físicos regularmente.

## Referências

GAMBINERI A., PATTON L., ALTIERI P., PAGOTTO U., PIZZI C., MANZOLI L., PASQUALI R. Polycystic Ovary Syndrome Is a Risk Factor for Type 2 Diabetes - Results From a Long-Term Prospective Study. *Diab. Journ*, v. 61, n. 1, p. 2369 – 2374. 2012.

IWATA M. C., PORQUERE L., SORPRESO I. C. E., BARACAT E. C., SOARES JÚNIOR J. M.

Association of oral contraceptive and metformin did not improve insulin resistance in women with polycystic ovary syndrome. *Rev. Assoc. Med. Bras.* v. 61, n. 3, p. 215 – 219. 2015.



ROMANO L. G. M., BEDOSCHI G., MELO A. S., ALBUQUERQUE F.O., SILVA A. C. J. S. R., FERRIANI R. A., NAVARRO P.A. Anormalidades metabólicas em mulheres com síndrome dos ovários policísticos: obesas e não obesas. Rev. Bras. Ginecol. Obstet, v. 33, n. 6, p. 310 - 316. 2011.

SVENDSENS P. F., MADSBAD S., NILAS L. The insulin-resistant phenotype of polycystic ovary syndrome. Fertil Steril. v. 94, n. 3, p. 1052 – 1058. 2010.

TAN S., SCHERAG A., JANSSEN O. E., HAHN S., LAHNER H., DIETZ T., SCHERAG S., GRALLERT H., VOGEL C. I. G., KIMMIG R., ILLIG T., MANN K., HEBEBRAND J., HINNEY A. Large effects on body mass index and insulin resistance of fat mass and obesity associated gene (FTO) variants in patients with polycystic ovary syndrome (PCOS). BMC Medical Genetics, v. 12, n. 1, p. 1–9. 2010.

**Palavras-chave:** Endocrinopatia; Desordens Metabólicas; Controle de Peso

# ARTIGO DE REVISÃO: A UTILIZAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NA PREVENÇÃO DA RETINOPATIA DIABÉTICA

JAYNE ALMEIDA SILVEIRA; JOENE VITÓRIA ROCHA SANTOS; BETH SEBNA DA SILVA MENESES; NATALYA VIDAL DE HOLANDA; LUAN FREITAS BESSA

<sup>1</sup> IFCE - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará

*jayne.as@hotmail.com*

## Introdução

A retinopatia diabética continua a ser uma das principais causas de cegueira em todo o mundo. Apesar de ensaios clínicos mostrarem que um melhor controle da glicemia e pressão arterial reduzem complicações microvasculares relacionadas ao diabetes, as taxas de retinopatia diabética nos EUA aumentaram em 89% na última década. O diabetes aumenta o estresse oxidativo na retina e nos vasos capilares, e essa evidência sugere uma relação bidirecional entre estresse oxidativo e outras anormalidades metabólicas implicados no desenvolvimento da retinopatia diabética.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho é salientar o papel que o estresse oxidativo tem sobre a progressão da retinopatia diabética, bem como apresentar uma revisão de pesquisa atual sobre a utilização de antioxidantes na prevenção dessa microangiopatia.

## Metodologia

Este estudo trata-se de uma revisão de literatura, em que a procura literária teve como base de dados online/portais de pesquisa: Pubmed/Medline, LILACS, BIREME e NATURE. Os descritores utilizados foram: retinopatia diabética, estresse oxidativo e antioxidantes. Inicialmente foram achados 15 artigos elegíveis e, dentre esses, 5 foram selecionados para compor a revisão bibliográfica. Entre esses estudos 2 são observacionais longitudinais e 3 são estudos transversais. Foram excluídos artigos de revisão e estudos que são anteriores ao ano de 2015.

## Resultados

Conforme os estudos selecionados, o diabetes aumenta o estresse oxidativo na retina, devido ao aumento da produção de espécies reativas de oxigênio, desse modo, as membranas mitocondriais são danificadas e o complexo III do sistema transportador de elétrons é comprometido. À medida que a duração da doença progride, o DNA mitocondrial (mtDNA) é danificado e sua reparação é deficiente, e devido à transcrição debilitada de proteínas codificadas pelo mtDNA, a integridade do sistema de transporte de elétrons é impedida. Conforme à diminuição da biogênese mtDNA e transcrição prejudicada, a acumulação de superóxido é ainda mais aumentada, e o ciclo vicioso de radicais livres continua a se propagar. A ativação da superóxido dismutase dependente de manganês (MnSod), prejudicada na retinopatia diabética, é uma boa estratégia para prevenir a disfunção mitocondrial, uma vez que é o principal captador de superóxido nessa organela. A administração do ácido lipóico, um co-factor para algumas das enzimas incluindo MnSOD, têm sido demonstrado em laboratório com capacidade para impedir a apoptose dos capilares da retina, o desenvolvimento de retinopatia em ratos diabéticos e rescindir a disfunção mitocondrial. Terapias com antioxidantes têm sido utilizadas para tratar doenças associadas à disfunção mitocondrial. Ratos diabéticos que foram alimentados com uma dieta suplementada com os antioxidantes zeaxantina, luteína, ácido lipóico e ácidos graxos ômega-3 mantiveram a função da retina normal por estímulo a homeostasia mitocondrial bem como por redução de mediadores inflamatórios.

## Conclusão

Desse modo, de acordo com a literatura, fica evidente que as terapias nutricionais que impedem a acumulação de superóxido, mantem a homeostasia mitocondrial e protegem o seu DNA são as mais suscetíveis estratégias para prevenir o desenvolvimento de retinopatia diabética. Assim, as terapias que tem como alvo vários passos para deter o estresse oxidativo e o dano mitocondrial, proporcionam uma esperança para a prevenção desta complicação bastante frequente no diabetes.

## Referências

CARRIZALEZ A.D.R.; GONZÁLEZ J.A.C.; ROMERO E.C.M.; ARREVILLAGA G.M.; PINTOS L.M.R.; MOISÉS F.P.P.; DÍAZ A.G.M. The antioxidant effect of ubiquinone and combined therapy on mitochondrial function in blood cells in non-proliferative diabetic retinopathy: A randomized, double-blind, phase IIa, placebo-controlled study. Redox Rep, 2016.

CHOUS A. P.; RICHER S. P.; GERSON J. D.; KOWLURU R. A. The Diabetes Visual Function Supplement Study (DiVFuSS), - Br J Ophthalmol, 2016.

KOWLURU R.A.; KOWLURU A.; MISHRA M.; KUMAR B. Oxidative stress and epigenetic modifications in the pathogenesis of diabetic retinopathy. Prog Retin Eye Res, 2015.

KOWLURU R.A.; MISHRA M. Oxidative stress, mitochondrial damage and diabetic retinopathy. Biochim Biophys Acta, 2015.

MOSHETOVA L.K.; VOROB'EVA I.V.; ALEKSEEV I.B.; MIKHALEVA L.G. [Results of the use of antioxidant and angioprotective agents in type 2 diabetes patients with diabetic retinopathy and age-related macular degeneration]. Vestn Oftalmol, 2015.

**Palavras-chave:** Diabetes; Microangiopatia; Estresse Oxidativo; Antioxidantes

# ASSOCIAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM O RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

LAÍS SOUSA BARBOSA; LUANA SALES DA SILVA; CLÁUDIA MOTA DOS SANTOS; KEILA FERNANDES  
DOURADO

<sup>1</sup> UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, <sup>2</sup> HBL - HOSPITAL BARÃO DE LUCENA  
*luanasalesspa@hotmail.com*

## Introdução

Os pacientes renais crônicos são mais susceptíveis à doença cardiovascular devido ao próprio tratamento hemodialítico e aos fatores de risco modificáveis e não modificáveis. Um dos fatores modificáveis é a obesidade que está presente em 20% a 30% desta população, podendo ser detectada pelos métodos antropométricos de avaliação nutricional. Um dos métodos de avaliação nutricional é a circunferência do pescoço que é eficaz e simples utilizado para verificar os fatores associados ao risco cardiovascular (FRIZON e BOSCAINI, 2013).

## Objetivos

Analisar a circunferência do pescoço (CP) e sua correlação com outros parâmetros antropométricos associados ao risco cardiovascular em pacientes renais crônicos submetidos à hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado na hemodiálise do Hospital Barão de Lucena, Recife-PE, de abril a maio de 2015, onde foram coletadas variáveis socioeconômicas, estilo de vida (etilismo, fumo e atividade física), comorbidades e antropometria (peso seco, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril, circunferência do pescoço, relação cintura-quadril e relação cintura-estatura). Para a realização do questionário sócio demográfico foram utilizados os critérios da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP). Quanto ao ponto de corte da CP, utilizou-se valores  $\leq 37$  cm em ausência de risco cardiovascular e  $>37$  cm em risco cardiovascular em homens ou  $\leq 34$  cm em ausência de risco cardiovascular e  $>34$  cm em cardiovascular em mulheres, conforme BEM-NOUN (2006). Foram excluídos pacientes amputados, com edema e/ou ascite, com cateter provisório no pescoço. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres Humanos da Fundação de Hemoterapia nº 37341614.4.0000.5195. Os dados foram analisados pelo SPSS versão 13.0 (Statistical Package for the Social Sciences, SPSS, Inc, Chicago).

## Resultados

O estudo analisou 40 pacientes renais crônicos com média de idade de  $54,4 \pm 14,7$  anos, sendo 72,5% do sexo masculino. Em relação a circunferência do pescoço (CP), houve correlação com a circunferência da cintura (CC) ( $p < 0,01$ ), a relação cintura-estatura (RCEst) ( $p < 0,02$ ). A CP associou-se com nível socioeconômico, onde a maior prevalência de risco cardiovascular pela CP foi detectada nos indivíduos das classes B e C em comparação as classes D e E ( $p < 0,05$ ). A CP também apresentou associação com o sexo, na qual tivemos maior prevalência de risco no sexo masculino ( $p < 0,05$ ). Em relação às características dos pacientes e ao estilo de vida observou-se a baixa prática de exercícios físicos, consumo elevado de bebidas alcoólicas e a hipertensão arterial sistêmica como a comorbidade mais prevalente.

## Conclusão

A CP mostrou-se como um indicador promissor associado ao risco cardiovascular, uma vez que apresentou correlações positivas com outros indicadores antropométricos de risco, podendo assim ser recomendado a sua utilização na prática clínica.

## Referências

- BEN-NOUN, L; LAOR A. Relationship between changes in neck circumference and cardiovascular risk factors. *Exp. Clin. Cardiol*; v.11 (1): p. 14-20. 2006
- FRIZON, V.; BOSCAINI, C. Circunferência do Pescoço, Fatores de Risco para Doenças Cardiovasculares e Consumo Alimentar. *Revista Brasileira Cardiologia*; v.26, n.6, p.426-34, 2013.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. *Arq Bras Cardiol*. v. 95, n.1, p. 1-51, 2010.

**Palavras-chave:** Insuficiência renal crônica; Diálise; Avaliação nutricional; Doenças cardiovasculares

# ASSOCIAÇÃO DA FORÇA DE PREENSÃO PALMAR COM ESTADO NUTRICIONAL SEGUNDO A AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL

MELISSA CÔRTEZ DA ROSA; RAQUEL SEIBEL; RENATA BREDI MARTINS; JANAÍNA RAASCH; CARLA HELENA AUGUSTIN SCHWANKE

<sup>1</sup> IGG-PUCRS - Instituto de Geriatria e Gerontologia- Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*nutrimel@gmail.com*

## Introdução

A força de preensão palmar tem sido relacionada a parâmetros nutricionais, a instrumentos de triagem e de avaliação nutricional, como a Avaliação Subjetiva Global, bem como à capacidade funcional, em idosos hospitalizados (MATOS; TAVARES; AMARAL, 2007).

## Objetivos

Descrever a associação entre força de preensão palmar e estado nutricional segundo a Avaliação Subjetiva Global, em idosos hospitalizados.

## Metodologia

Foram avaliados idosos de 60 anos ou mais, internados em um hospital universitário de Porto Alegre/RS, no período de abril a dezembro de 2015. A força de preensão palmar foi aferida com dinamômetro Jamar®, nos idosos com condições para realizar a medida. Para avaliação do estado nutricional foi utilizada a Avaliação Subjetiva Global, questionário simples e rápido que abrange a história clínica e o exame físico do paciente. Dentre os componentes da Avaliação Subjetiva Global foram avaliados, neste estudo, a capacidade funcional, a perda de gordura e de massa muscular, com informações sobre perda e alterações do peso, mudanças na ingestão alimentar, sintomas gastrointestinais e informação sobre a capacidade funcional; exame físico, que avalia a perda de gordura subcutânea, perda muscular, presença de edema no tornozelo, edema sacral e ascite. A classificação final da Avaliação Subjetiva Global é atribuída de forma subjetiva, em (A) bem nutrido, (B) moderadamente (ou com suspeita de ser) desnutrido e (C) gravemente desnutrido (DETSKY et al., 1987; BARBOSA-SILVA; BARROS, 2002). Os dados foram analisados pelo pacote estatístico SPSS versão 17.0. Para a comparação das médias da força de preensão palmar, segundo o estado nutricional e os componentes da Avaliação Subjetiva Global foi utilizado o teste One Way ANOVA, com Post Hoc de Bonferroni e o teste t de Student. O estudo foi submetido à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (parecer número 1.012.524, CAAE 38663014900005336).

## Resultados

Foram avaliados 281 idosos, com média de idade de 69,1±6,6 anos, sendo a maioria do sexo masculino (58,0%). A média da força de preensão palmar, segundo o estado nutricional, foi de 17,39±8,76 Kg/f nos eutróficos, 13,30±8,31Kg/f nos moderadamente desnutridos e 13,17±7,97 Kg/f nos desnutridos (P<0,001). A força de preensão palmar dos eutróficos foi significativamente maior quando comparado aos moderadamente desnutridos e desnutridos (P<0,001). Na comparação da força de preensão palmar segundo os componentes da Avaliação Subjetiva Global, a média da força de preensão palmar dos idosos sem disfunção na capacidade funcional foi de 16,47±8,75 Kg/f, superior à dos com disfunção 11,98±7,59 Kg/f (P<0,001). A média da força de preensão palmar dos idosos sem perda muscular foi de 16,29±9,50 Kg/f, significativamente maior quando comparada à daqueles com perda muscular moderada (13,43±8,05 Kg/f) e grave (12,06±8,54 Kg/f) (P<0,005). Em relação a perda de gordura subcutânea, a média da força dos indivíduos sem perda (17,13±8,58 Kg/f) foi significativamente maior quando comparada à daqueles com perda de gordura subcutânea grave (9,54±7,77 Kg/f) (P<0,001).

## Conclusão

Em idosos hospitalizados, a força de preensão palmar reduzida se mostrou associada com desnutrição, com capacidade funcional, massa muscular e gordura subcutânea diminuídas.

## Referências

- BARBOSA-SILVA, M.C.G.; BARROS, A.J.D. de. Nutricional subjetiva. Parte 1 - Revisão de sua validade após duas décadas de uso. Arquivos de Gastroenterologia, v. 39, n. 3, p. 181-7, 2002.
- DETSKY, A.S. et al. What is subjective global assessment of nutritional status? JPEN. Journal of parenteral and enteral nutrition, v. 11, n. 1, p. 8-13, 1987.

MATOS, L.C.; TAVARES, M.M.; AMARAL, T.F. Handgrip strength as a hospital admission nutritional risk screening method. *European Journal of Clinical Nutrition*, v. 61, n. 9, p. 1128-35, 2007.

Palavras-chave: Envelhecimento; Estado Nutricional; Força muscular.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Estado Nutricional; Força muscular

# ASSOCIAÇÃO DE EXCESSO DE PESO E BIOMARCADORES INFLAMATÓRIOS EM PACIENTES EM PREVENÇÃO SECUNDÁRIA PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR

ÂNGELA CRISTINE BERSCH FERREIRA; MARCELLA OMENA; CRISTIANE KOVACS; BERNARDETE WEBER;  
MARCELO MACEDO ROGERO

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> DANTE PAZZANESE - Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia, <sup>3</sup> HCOR - Hospital do Coração  
*angela\_nutri@yahoo.com.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares apresentam etiologia multifatorial, mas destacamos o excesso peso que representa um fator de risco predisponente. Na obesidade, o tecido adiposo aumenta a síntese de adipocinas associadas ao risco cardiovascular (VAN DE VOORDE, et al., 2013) como a interleucina-6, com papel pró-inflamatório, concomitante a redução da síntese de adipocinas antiinflamatórias, como a adiponectina (BAHCECI, et al., 2007). Desse modo, a necessidade da manutenção do peso adequado está prevista tanto na prevenção primária quanto secundária das doenças cardiovasculares.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de pacientes em prevenção cardiovascular secundária e associa-lo com a concentração plasmática de biomarcadores inflamatórios e metabólicos.

## Metodologia

Estudo transversal, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o CAAE: 17100213.8.0000.5462, com 364 pacientes com no mínimo 45 anos e com doença arterial coronariana há no mínimo 10 anos. Trata-se de um subestudo do Ensaio Clínico DICA Br cuja organização e realização é a partir do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde – PROADI-SUS. Os dados de característica da amostra coletados foram: história familiar e pessoal de doenças cardiovasculares, fumo, medicação, escolaridade, nível socioeconômico, atividade física, peso, estatura, circunferência da cintura e pressão arterial sistólica e diastólica. Os dados laboratoriais analisados foram: colesterol total, HDL colesterol, triacilglicerol, glicemia, insulinemia (método colorimétrico enzimático de química seca), LDL colesterol (fórmula de Friedewalds) e biomarcadores inflamatórios como proteína C reativa, adiponectina interleucina 10, 12, 6, 8 e TNF- $\alpha$  (kit Lincoplex (Linco Research Inc., St. Charles, MO). Os 364 pacientes foram separados em dois grupos distintos, índice de massa corporal abaixo de 28kg/m<sup>2</sup> (grupo eutrófico, n=169) e acima deste índice (grupo sobrepeso, n=195). A comparação de dados qualitativos foi realizada pelo teste de Qui-quadrado, enquanto a comparação de dados quantitativos foi realizada pelo teste t de Student ou Mann-Whitney (se distribuição paramétrica ou não paramétrica respectivamente).

## Resultados

Os participantes de ambos os grupos não diferiram quanto às características da amostra, tomando os grupos homogêneos e comparativos. O grupo sobrepeso apresentou maior circunferência da cintura em relação ao grupo eutrófico (92 cm e 107 cm,  $p < 0,001$  respectivamente), cujo resultado pode estar associado ao aumento do tecido adiposo na região abdominal. Tal fato está associado com o aumento da concentração plasmática de biomarcadores inflamatórios, como a PCR ( $p = 0,01$ ) e Interleucina-6 ( $p = 0,002$ ) e redução da adiponectina ( $p = 0,03$ ). Os outros biomarcadores inflamatórios avaliados não apresentaram diferença significativa entre os grupos estudados. O grupo sobrepeso também diferiu do eutrófico quanto a insulinemia (8,1 UI/ml e 14,6 UI/ml respectivamente,  $p < 0,001$ ), valores de HOMA-IR (1,13 e 1,8 respectivamente,  $p < 0,001$ ), glicemia (110 mg/dL e 113 mg/dL, respectivamente,  $p = 0,04$ ), triacilglicerol ( $p < 0,001$ ) e pressão arterial ( $p = 0,01$ ).

## Conclusão

Mais da metade (53%) dos pacientes em prevenção secundária avaliados estão acima do peso. O excesso de peso parece estar associado com o aumento de biomarcadores inflamatórios como a interleucina-6 e PCR e redução de adiponectina. A adiponectina reduzida pode explicar, em parte, a diferença de sensibilidade à ação da insulina entre os grupos avaliados.

## Referências

Bahceci M, Gokalp D, Bahceci S, Tuzcu A, Atmaca S, Arkan S. The correlation between adiposity and adiponectin,



tumor necrosis factor alpha, interleukin-6 and high sensitivity C-reactive protein levels. Is adipocyte size associated with inflammation in adults? J Endocrinol Invest, n.30(3), p.210-214, 2007

Van de Voorde J, Pauwels B, Boydens C, Decaluwé K. Adipocytokines in relation to cardiovascular disease. Metabolism, n. 62(11),p.1513-1521, 2013

**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares; obesidade; inflamação; resistência à insulina

# ASSOCIAÇÃO ENTRE A CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO E DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA

LAURA BOEMEKE; SABRINA ALVES FERNANDES; LARA RIGON LEONHARDT; FABIANA VIEGAS RAIMUNDO; CLÁUDIO AUGUSTO MARRONI

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

*laurabboemeke@gmail.com*

## Introdução

A doença hepática gordurosa não alcoólica atinge 30% da população adulta, afetando majoritariamente indivíduos obesos o que torna, portanto, a obesidade o principal promotor para esta condição (HERNANDEZ-RODAS et al., 2015). A biópsia hepática é considerada o padrão áureo para o diagnóstico da doença, entretanto, é um procedimento invasivo, o qual requer instrumentos especiais para sua realização (HUANG et al., 2015). Recentemente, sugeriu-se a avaliação da circunferência do pescoço entre pacientes sobrepesos e obesos pela capacidade desta medida em predizer o risco de hepatopatia gordurosa não alcoólica, além de ser de excelente reprodutibilidade, mínima variância e fácil execução (HU et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar a associação entre a circunferência do pescoço e a esteatose hepática e outras avaliações antropométricas (circunferência do braço, circunferência abdominal e índice da massa corporal) em indivíduos obesos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal. O estudo incluiu 32 pacientes obesos, no período pré-operatório de cirurgia bariátrica, independente de raça ou sexo e adultos ( $\geq 18$  anos), os quais concordaram participar do estudo após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os pacientes foram acompanhados no Centro de Tratamento da Obesidade do Complexo Hospitalar Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. A coleta de dados ocorreu entre os meses de abril a dezembro de 2015, sendo coletadas as medidas de peso e estatura para cálculo do índice de massa corporal e circunferência do braço, pescoço e abdômen. No período transoperatório de cada paciente foi realizada biópsia hepática. As análises estatísticas foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences versão 18.0. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, parecer número 745.415.

## Resultados

A amostra foi composta por 32 pacientes, sendo 20 (62,5%) mulheres, com média de idade de  $34,88 \pm 8,62$  anos. A média de peso dos indivíduos foi de  $121,67 \pm 20,28$  Kg e a estatura média de  $168 \pm 0,12$  cm, o que correspondeu ao índice de massa corporal médio de  $43,35 \pm 4,09$  Kg/m<sup>2</sup>. Entre os pacientes avaliados, 31 (96,9%) apresentaram diagnóstico de esteatose e apenas 1 (3,1%) não apresentou este diagnóstico. Em relação ao grau de esteatose, 10 (32,3%) apresentaram esteatose leve, 11 (35,5%) esteatose moderada e 10 (32,3%) esteatose acentuada. A média da circunferência do pescoço obtida foi de  $42,16 \pm 4,94$  cm, sendo que nos grupos de pacientes com esteatose leve, moderada e acentuada, as médias foram de  $41,6 \pm 3,70$  cm,  $42,14 \pm 6,11$  cm e  $41,95 \pm 4,65$  cm, respectivamente. Não houve associação significativa entre a circunferência do pescoço e os diferentes graus de esteatose hepática ( $p=0,969$ ). A circunferência do braço média encontrada foi de  $41,0 \pm 3,87$  cm e da circunferência abdominal de  $125,73 \pm 12,49$  cm. Identificou-se correlação positiva significativa da circunferência do pescoço com o índice de massa corporal ( $r=0,379$ ;  $p= 0,032$ ) e com a circunferência do braço ( $r=0,384$ ;  $p= 0,030$ ), sendo que a correlação positiva mais forte foi observada entre a circunferência do pescoço e a abdominal ( $r=0,742$ ;  $p= 0,000$ ).

## Conclusão

A medida da circunferência do pescoço associou-se com o índice de massa corporal, circunferência do braço e circunferência abdominal, no entanto, não se associou com o acúmulo de gordura hepática na amostra de indivíduos obesos estudada.

## Referências

- HERNANDEZ-RODAS, M. C. et al. Relevant Aspects of Nutritional and Dietary Interventions in Non-Alcoholic Fatty Liver Disease. *International Journal of Molecular Sciences*, v. 16, n. 10, p. 25168–25198, jan. 2015.
- HU, Y. et al. The value of neck circumference (NC) as a predictor of non-alcoholic fatty liver disease (NAFLD). *Journal of Clinical & Translational Endocrinology*, v. 1, n. 4, p. 133–139, dez. 2014.

HUANG, B. et al. Neck Circumference along with Other Anthropometric Indices Has an Independent and Additional Contribution in Predicting Fatty Liver Disease. Plos One, v. 10, n. 2, p. 1–12, fev. 2015.

**Palavras-chave:** Biópsia; Circunferência Abdominal; Circunferência do Pescoço; Hepatopatia Gordurosa Não Alcoólica; Obesidade

# ASSOCIAÇÃO ENTRE CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO, OBESIDADE E DISLIPIDEMIA.

JAMILES FRANCISCA DOS SANTOS; ADELSON ALVES DE OLIVEIRA JUNIOR; GRACE MANUELA AGOSTINHO SANTOS; FILIPE ALEXANDRE MILET DE ANDRADE; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA

<sup>1</sup> UNIT - Universidade Tiradentes, <sup>2</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe, <sup>3</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe  
*jamiles\_santos@hotmail.com*

## Introdução

A concentração de gordura corporal na região superior do corpo tende a causar repercussões negativas, tanto de ordem metabólica, quanto cardiovascular. Isso acontece, possivelmente, pelo fato da gordura da região superior do corpo ser a principal fonte das concentrações circulantes de ácidos graxos livres, sobretudo em indivíduos obesos (TIBANA et al., 2012; BEN-NOUR, LAOR, 2006).

## Objetivos

Verificar a associação entre a Circunferência do Pescoço com a Obesidade e a Dislipidemia em pacientes adultos e idosos.

## Metodologia

Estudo transversal. Participaram do estudo pacientes com idade superior a 18 anos, atendidos no ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário de Sergipe (HU/UFS). Foram coletados dos prontuários e protocolos de pacientes, dados de identificação (nome, idade e sexo), antropométricos (peso, altura, Índice de Massa Corporal, circunferência abdominal e circunferência do pescoço), bioquímicos (colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, triglicerídeos e glicemia de jejum) e clínicos (presença de hipertensão, diabetes e dislipidemia). Foram utilizados para análise descritiva dos dados: as médias, desvio-padrões e frequência. Para associação entre as circunferências corporais e os fatores de risco cardiometabólico, foi utilizado o Teste de Correlação de Spearman e para comparação da classificação do risco, de acordo com a circunferência do pescoço, foi utilizado o Teste de Wilcoxon. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o Nº. 32346214.8.0000.5546.

## Resultados

Foram avaliados 75 pacientes com média de idade de  $49,5 \pm 16,0$  anos, sendo a maioria (90,7 %) do sexo feminino. Foram identificados como obesos 68,0 % e com sobrepeso 14,7 % dos pacientes da amostra. Os fatores de risco mais frequentes identificados na população de estudo foram hipertensão (54,7 %), dislipidemia (53,3 %) e diabetes (37,3 %). Na avaliação antropométrica foram encontrados os seguintes resultados médios: IMC  $34,92 \pm 9,87$  kg/m<sup>2</sup>, peso  $85,96 \pm 28,08$  kg, CA  $110,55 \pm 24,34$  cm e CP  $36,70 \pm 4,68$  cm. De acordo com os resultados dos exames bioquímicos, os valores médios encontrados foram: glicemia de jejum  $103,9 \pm 38,4$  mg/dl, colesterol total  $198,8 \pm 46,5$  mg/dl, LDL-c  $131,4 \pm 50,3$  mg/dl, HDL-c  $48,3 \pm 12,8$  mg/dl e triglicérides  $144,1 \pm 78,9$  mg/dl. Foi encontrada uma correlação significativa entre CP e obesidade ( $r = 0,754$ ;  $p < 0,001$ ) CP e CA ( $r = 0,681$ ;  $p < 0,001$ ). Os pacientes que apresentaram CP de risco apresentaram valores médios de HDL-c significativamente menores ( $p < 0,05$ ) e de LDL-c significativamente maiores ( $p = 0,05$ ).

## Conclusão

Os resultados encontrados demonstram que a CP pode ser utilizada como marcador antropométrico para estimar risco cardiovascular. Indivíduos com maior CP possuíam maior peso e maior concentração de gordura na região abdominal, baixos valores médios de HDL-c e significativamente mais elevados de LDL-c em relação aos que apresentaram a CP dentro dos padrões de normalidade.

## Referências

BEN-NOUN, L., LAOR, A. Relationship between changes in neck circumference and cardiovascular risk factors. **Exp Clin Cardiol**, vol.11, n.1, p.14-20, 2006.

TIBANA, R. A, et al. Relação da circunferência do pescoço com a força muscular relativa e os fatores de risco cardiovascular em mulheres sedentárias. **Einstein**, vol.10, n.3, p.329-34, 2012.

**Palavras-chave:** Circunferência do pescoço; Obesidade; Risco Cardiovascular

# ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES CARDIOPATAS

ALINE LONGO; BRUNA LUIZA PAULINA RIBAS; BERNARDETE WEBER; LÚCIA ROTA BORGES; RENATA TORRES ABIB

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> HCOR - Hospital do Coração  
*alinemlongo@hotmail.com*

## Introdução

A qualidade de vida está associada a fatores comportamentais, como atividade física, tabagismo e alimentação (BEHROUZIFAR, 2009; BONACCIO, 2013). As doenças cardiovasculares repercutem negativamente na qualidade de vida de seus portadores, cujo prognóstico também pode ser influenciado pelo consumo alimentar, especialmente de nutrientes como fibras, magnésio, sódio e potássio (BABYAK, 2010; TAN, 2014).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade de vida de pacientes cardiopatas e investigar possíveis associações com o consumo alimentar.

## Metodologia

Subestudo transversal aninhado a um ensaio clínico intitulado “Efeito do Programa Alimentar Brasileiro Cardioprotetor na redução de eventos e fatores de risco na prevenção secundária para doença cardiovascular: Um Ensaio Clínico Randomizado”, coordenado pelo Hospital do Coração em São Paulo, em parceria com o Ministério da Saúde, a partir do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde. Todos os pacientes envolvidos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 1.256.025). As variáveis avaliadas foram: idade, sexo, consumo calórico e de micronutrientes (sódio, magnésio e potássio), avaliado através do recordatório de 24 horas. A qualidade de vida foi avaliada pelo questionário Short Form Health Survey Questionnaire, que compreende 8 domínios de saúde: capacidade funcional, estado geral de saúde, dor, aspectos físicos, saúde mental, vitalidade, aspectos sociais e aspectos emocionais, sendo os 4 primeiros considerados de saúde física e os últimos de saúde mental. Este questionário gera um escore que varia de zero a cem (do pior ao melhor estado de saúde respectivamente para cada domínio). Os dados foram analisados no GraphPad Prism 5®, e expressos como médias ( $\pm$ desvio padrão), percentuais ou mediana (percentis 25 e 75), dependendo da sua natureza. A associação entre as variáveis foi realizada pela correlação de Pearson, considerando nível de significância de 5%.

## Resultados

Foram avaliados 70 pacientes, sendo a maioria homens (65,7%) com idade média de  $61,75 \pm 8,99$  anos. Os maiores escores foram para os domínios sociais (100,75-100) e aspectos emocionais (100,33-100). O domínio com menor escore foi dor (61,51-84). Os domínios referentes à saúde mental correlacionaram-se positivamente com o consumo calórico total ( $p=0,024$ ;  $r=0,135$ ), fibras ( $p=0,030$ ;  $r=0,130$ ), potássio ( $p=0,016$ ;  $r=0,144$ ) e magnésio ( $p=0,001$ ;  $r=0,196$ ). Para os domínios saúde física, houve associação positiva apenas com o consumo de magnésio ( $p=0,031$ ;  $r=0,129$ ). Não foi encontrada associação significativa entre as demais variáveis analisadas.

## Conclusão

A associação entre qualidade de vida e consumo alimentar observada neste estudo demonstra que uma orientação nutricional adequada pode repercutir positivamente na saúde, principalmente mental, de pacientes com aterosclerose manifesta.

## Referências

BABYAK, MA. et al. Effects of the DASH diet alone and in combination with exercise and weight loss on blood pressure and cardiovascular biomarkers in men and women with high blood pressure: the ENCORE study. *Arch Intern Med*, v.170, n.2, p.126-35, jan.2010.

BEHROUZIFAR, S. et al. Factors Affecting the Patients' Quality of Life after Coronary Artery Bypass Graft. *IJN*, v.22, n.57, p. 31-41, aug.2009.

BONACCIO, M. et al. Adherence to a Mediterranean diet is associated with better health-related quality of life: a possible role of high dietary antioxidant content. *BMJ Open*, v.3, n.8, pii: e003003, aug-2013.

TAN, MC. et al. The association of cardiovascular disease with impaired health-related quality of life among patients with type 2 diabetes mellitus. *Singapore Med J*, v.55, n.4, p209-2016, apr.2014.

**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares; micronutrientes; magnésio; potássio; fibras

# ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E FORÇA DE PREENSÃO PALMAR DE PACIENTES INTERNADOS COM DIAGNÓSTICO DE CARDIOPATIA ISQUÊMICA PRÉ-INTERVENÇÃO PERCUTÂNEA

VANDRESSA BRISTOT; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; CAMILA PEREIRA LEGUISAMO

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*vandressa.bristot@hotmail.com*

## Introdução

Uma das doenças que atingem adultos e idosos é a cardiopatia isquêmica, ocasionada pelo desequilíbrio na oferta e/ou na demanda de oxigênio pelo miocárdio. Alterações no estado nutricional apresentados nesses indivíduos internados também acabam inferindo diretamente na perda de massa muscular. Por isso, torna-se essencial a identificação do estado nutricional desses pacientes já na internação hospitalar, para a definição de uma terapia nutricional que possa corrigir alterações encontradas e melhorar o prognóstico do paciente. (LOTUFO, 1998; KINUGASA et al., 2013).

## Objetivos

O objetivo geral do presente estudo é verificar a associação entre estado nutricional e força de preensão palmar de pacientes internados com diagnóstico de cardiopatia isquêmica pré-intervenção percutânea.

## Metodologia

Estudo observacional, do tipo transversal, composto por indivíduos com idade  $\geq$  a 20 anos, diagnosticados com cardiopatia isquêmica. Foram avaliados todos os pacientes internados para pré-intervenção percutânea no período do mês de julho em um hospital de grande porte de Passo Fundo, RS. Foi realizada avaliação antropométrica e os indivíduos foram classificados através do Índice de Massa Corporal, para adultos (WHO, 1995) e idosos (OPAS, 2002). Também foi aferida a circunferência do braço e calculada a circunferência muscular do braço. Já para avaliação da força de preensão palmar foi utilizado um dinamômetro manual, Foi solicitado ao indivíduo que realizasse três tentativas de preensão voluntárias máximas da mão dominante, por 5 segundos, com intervalo de 60 segundos entre as mesmas, anotando-se o maior valor. O projeto foi enviado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisada da Universidade de Passo Fundo, sob parecer nº 1107887, todos os indivíduos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram investigados 110 pacientes com média de idade de  $64,59 \pm 8,82$  anos, 70,9% viviam com companheiro e 59,1% eram do sexo masculino. Foi observado que 41,1% dos idosos estavam com excesso de peso, 53,4% eutróficos e 5,5% com baixo peso. Nos adultos 51,3% estavam com excesso de peso e 48,6% estavam eutróficos. Quanto à força de preensão palmar, a média foi de  $17,78 \pm 6,63$ kgf. Foi aplicado o teste t de student para comparação entre as médias de força de preensão palmar entre os indivíduos eutróficos ( $17,21 \pm 6,04$ kgf) e com excesso de peso ( $18,90 \pm 7,22$ kgf), não apresentando resultados significativos ( $p=0,193$ ). Na correlação Spearman entre as duas variáveis, os resultados indicam correlação fraca e não significativa ( $r=0,184$ ;  $p=0,054$ ), porém houve correlação entre força de preensão palmar e circunferência muscular do braço ( $r=0,245$ ;  $p=0,010$ ).

## Conclusão

O presente estudo não encontrou associação entre estado nutricional e força de preensão palmar de pacientes internados com diagnóstico de cardiopatia isquêmica pré-intervenção percutânea. Podemos observar número elevado de indivíduos com excesso de peso e valores médios de força de preensão palmar maiores do que quando comparado aos indivíduos eutróficos.

## Referências

LOTUFO, P. Mortalidade precoce por doenças do coração no Brasil. Comparação com outros países. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 70, n. 5, p. 321-5. 1998.

KINUGASA, Y. et al. Geriatric nutritional risk index predicts functional dependency and mortality in patients with heart failure with preserved ejection fraction. Circulation Journal, n.77, p.705–711. 2013.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA (Opas). XXXVI Reunión Del Comitê Asesor de Investigaciones em Salud – Encuesta Multicêntrica – Salud Bienestar y Envejecimiento (Sabe) em América Latina e el Caribe – Informe

preliminar. Disponível em <URL: [http:// www.opas.org/program/sabe.htm](http://www.opas.org/program/sabe.htm).> (mar.2002).

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO Expert Committee WHO Technical Report Series 854. Geneva: World Health Organization, 1995.

**Palavras-chave:** Pacientes Internados; Isquemia Miocárdica; Estado Nutricional; Força Muscular



# ASSOCIAÇÃO ENTRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E FATORES AMBIENTAIS DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM USUÁRIOS ADULTOS DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

THAIANE DA SILVA RIOS; FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; KÉSIA ZANUZO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; MÁRCIA FERNADES NISHIYAMA

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*thaiane\_rios2@hotmail.com*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são as principais causas de óbito e hospitalização, no Brasil. Os fatores de risco para as doenças cardiovasculares são: excesso de peso, sedentarismo, tabagismo, etilismo e alimentação inadequada (MOREIRA; GOMES; SANTOS, 2010). A avaliação para o risco cardiovascular pode ser feita de forma simples e eficaz através de indicadores antropométricos, no qual facilita a identificação de indivíduos suscetíveis, contribuindo para a promoção de saúde (OLIVEIRA *et al.*, 2010), sendo assim, é importante a realização de pesquisas que verifiquem a associação entre medidas antropométricas e os fatores de riscos cardiovasculares.

## Objetivos

Verificar a associação de indicadores antropométricos e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares entre os usuários de uma Clínica Escola de Nutrição.

## Metodologia

Foram coletados dados clínicos, antropométricos e dietéticos da primeira consulta de 189 usuários adultos atendidos no ano de 2015. Para avaliação antropométrica utilizou-se as medidas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal e com as medidas da Circunferência da Cintura e do Quadril realizou-se a Relação Cintura-Quadril e a Relação Cintura-Estatura, os resultados foram avaliados de acordo com Organização Mundial da Saúde (1997 e 1998). O consumo de frutas e hortaliças foi quantificado através do recordatório de 24h e classificado conforme a Organização Mundial da Saúde (2003). Classificou-se a atividade física de acordo com a Organização Mundial da Saúde (2010), que recomenda 150 minutos/semana. A análise estatística foi composta: pela frequência observada, pelo teste T não pareado para amostras independentes para comparação das médias entre os gêneros e pelo coeficiente linear de Pearson para conferir o nível de associação entre as variáveis analisadas. A análise estatística foi realizada no *software Statistical Package for the Social Sciences 22* e no *Microsoft Excel*. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (parecer 980.593).

## Resultados

A maioria dos usuários eram do gênero feminino (85,2%), com idade média de 35,3 anos, possuíam excesso de peso (73,5%), apresentaram risco através da Circunferência da Cintura (63,5%), Relação Cintura-Quadril (21,7%) e Relação Cintura-Estatura (49,2%). Nota-se um baixo consumo de frutas e hortaliças (65,1%), inatividade física (68,8%) e consumo de bebidas alcólicas (35,4%) entre os usuários. Houve diferenças significativas ( $p \leq 0,05$ ) entre os gêneros apenas para o Índice de Massa Corporal, Circunferência da Cintura e Relação Cintura-Quadril. Através da correlação de Pearson observou-se uma associação significativa ( $p \leq 0,05$ ) entre Circunferência da Cintura e Índice de Massa Corporal, Relação Cintura-Quadril e Circunferência da Cintura, Relação Cintura-Estatura com Circunferência da Cintura e Índice de Massa Corporal e entre atividade física, Circunferência da Cintura e Índice de Massa Corporal.

## Conclusão

Foi possível verificar que a maioria dos usuários possuíam riscos cardiovasculares, pois apresentavam excesso de peso, baixo consumo de frutas e hortaliças, inatividade física, consumo inadequado de álcool e os indicadores antropométricos encontravam-se associados e superiores as recomendações. Nota-se assim, a necessidade de estratégias eficazes e contextualizadas à realidade do público atendido para a conscientização dos benefícios dos hábitos de vida saudáveis, para a promoção de saúde.

## Referências

OLIVEIRA, M.A.M. *et al.* Relação de indicadores antropométricos com fatores de risco para doença cardiovascular. *Arq. Bras. Cardiol.*, São Paulo, v. 94, n. 4, p. 478-485, Abr. 2010.  
Brasil, Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não

transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011–2022. Disponível em: [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf). Acessado em: 31 de Janeiro de 2016.

GUIMARÃES, R.M. et al. Diferenças regionais na transição da mortalidade por doenças cardiovasculares no Brasil, 1980 a 2012. *Rev. Panam. Salud Publica, Washington*, v. 37, n. 2, p. 83-89, Fev. 2015 .

Brasil, Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Saúde: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas 2013. Disponível em: <ftp://ftp.ibge.gov.br/PNS/2013/pns2013.pdf>. Acesso em: 01 de Janeiro de 2016.

World Health Organization. Global recommendations on physical activity for health. Geneva: WHO; 2010. Disponível em: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44399/1/9789241599979\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44399/1/9789241599979_eng.pdf). Acessado em: Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares; doenças crônicas não transmissíveis; indicadores antropométricos

# ASSOCIAÇÃO ENTRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E FATORES DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM HIPERTENSOS DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

THAIANE DA SILVA RIOS; FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; KÉSIA ZANUZO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; MÁRCIA FERNADES NISHIYAMA

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*thaiane\_rios2@hotmail.com*

## Introdução

A hipertensão é o principal biomarcador de mortalidade por doenças cardiovasculares (SALOMÃO *et al.*, 2013). Esta patologia é caracterizada por níveis elevados e persistentes da pressão arterial, sendo considerada hipertensão níveis iguais ou superiores a 140 e 90 mmHg da pressão sistólica e diastólica, respectivamente. Os fatores de risco para o agravamento da hipertensão e para o risco cardiovascular são: alimentação inadequada, sedentarismo, tabagismo, consumo inadequado de álcool e de sódio (SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL, 2010). Desta forma, estudos que identifiquem o risco cardiovascular entre doenças incidentes na população, como a hipertensão arterial mostram-se de grande relevância para a realização de medidas de saúde pública e para promoção de saúde.

## Objetivos

Verificar a associação de indicadores antropométricos e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares entre hipertensos de uma Clínica Escola de Nutrição.

## Metodologia

Foram coletados dados clínicos, antropométricos e dietéticos da primeira consulta de 39 prontuários de usuários hipertensos atendidos durante o ano de 2015. Para avaliação antropométrica utilizou-se as medidas de peso e estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal e classificado conforme a Organização Mundial da Saúde (1997) para os adultos e Lipschitz (1994) para os idosos, com as medidas da Circunferência da Cintura e do Quadril realizou-se a Relação Cintura-Quadril e classificado-se de acordo com Organização Mundial da Saúde (1998). O consumo de frutas e hortaliças foi quantificado através do recordatório de 24h e classificado conforme a Organização Mundial da Saúde (2003). A prática de atividade física foi classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde (2010), que recomenda 150 minutos/semana. Para análise dos dados foi realizada estatística descritiva e utilizou-se o coeficiente linear de Pearson para conferir o nível de associação entre as variáveis analisadas. A análise estatística foi realizada no *software Statistical Package for the Social Sciences 22*. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (parecer 980.593).

## Resultados

A maioria dos hipertensos eram do gênero feminino (74,4%), com idade média 51,4 anos, possuíam excesso de peso (94,9%), mostraram-se com risco para doenças cardiovasculares através da Circunferência da Cintura (94,9%) e Relação Cintura-Quadril (71,8%). Observa-se um consumo inadequado de frutas e hortaliças (66,7%), inatividade física (89,7%), um consumo significativo de bebidas alcólicas (33,3%) e um baixo percentual de tabagistas (2,6%) entre os hipertensos. Através da análise de correlação de Pearson, notou-se uma associação significativa ( $p \leq 0,05$ ) entre: Índice de Massa Corporal, Circunferência da Cintura e Relação Cintura-Quadril, gênero e Relação Cintura-Quadril e entre atividade física e Relação Cintura-Quadril.

## Conclusão

Verificou-se que a maioria dos usuários eram mulheres hipertensas de meia idade com riscos cardiovasculares, acima do peso adequado, com baixo consumo de frutas e hortaliças, inativas fisicamente e com um consumo considerável de bebidas alcólicas. Deste modo, nota-se a importância de estratégias de educação alimentar e nutricional salientando-se os benefícios de uma alimentação saudável e da atividade física para a prevenção dos agravos da hipertensão arterial e das doenças cardiovasculares, promovendo uma maior qualidade de vida para a população.

## Referências

ARAÚJO, Iara M.; PAES, Neir A. Qualidade dos dados antropométricos dos usuários hipertensos atendidos no programa de saúde da família e sua associação com fatores de risco. *Texto Contexto Enferm.*, Florianópolis, v.22, n.4, p. 1030-40, 2013.

COSTA, Juliana M.B.S.; SILVA, Maria R.F.; CARVALHO, Eduardo F. Avaliação da implantação da atenção à hipertensão arterial pelas equipes de Saúde da Família do município do Recife (PE, Brasil). *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.16, n.2, p. 623-633, 2011.

SALOMÃO *et al.* Fatores associados à hipertensão arterial em usuários de serviço de promoção à saúde. *Rev. Min. Enferm. Minas Gerais*, v. 17, n. 1, p. 32-38

SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL. VI Diretriz de Hipertensão Arterial. *Arq. Bras. Cardiol.* Rio de Janeiro, v.95, p. 1-51, 2010.

World Health Organization. *Global recommendations on physical activity for health*. Genebra: WHO; 2010. Disponível em: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44399/1/9789241599979\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44399/1/9789241599979_eng.pdf). Acessado em: Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** doenças crônicas não transmissíveis; hipertensão arterial; indicadores antropométricos

# ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

MARIA JANAINÉ MENEZES DOS SANTOS; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; JAMILES FRANCISCA DOS SANTOS

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário

*janaine-santos@bol.com.br*

## Introdução

O Diabetes Mellitus é um dos mais graves problemas de saúde pública no mundo, particularmente no Brasil onde a prevalência é muito alta (LEITE, SILVA, SIMÕES, 2007). A deposição de gordura na região abdominal caracteriza a obesidade abdominal visceral, que é um fator de risco cardiovascular e de distúrbio da homeostase glicose-insulina mais grave do que a obesidade generalizada (FREITAS, HADDAD, VELÁSQUEZ, 2009).

## Objetivos

Determinar a associação entre índice de massa corporal (IMC) e circunferência abdominal (CA), como fatores de risco para doenças cardiovasculares em pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2 assistidos pelo Ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário de Sergipe (HU).

## Metodologia

Estudo transversal onde foi analisado o prontuário de 32 pacientes participantes de um programa de educação nutricional portadores de Diabetes Mellitus tipo 2. Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Analisou-se faixa etária, sexo, peso, índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA) e comorbidades (Hipertensão Arterial Sistêmica e Dislipidemia). O programa de educação nutricional consiste em sessões de aulas explicativas sobre alimentação do ponto de vista quantitativo e oficinas de degustação sobre alimentação saudável realizadas pelos profissionais nutricionistas do Ambulatório de Nutrição na assistência aos pacientes diabéticos como parte do tratamento nutricional. A análise dos dados foi realizada utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) (versão 18.0). Os resultados foram descritos em médias, desvio-padrão e frequência. Para associação dos dados foi utilizado o Teste de Correlação de Pearson. Para as análises estatísticas, foi adotado um nível de significância estatística de 5%, ou seja,  $p \leq 0,05$ . O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe/UFS sob o registro N° 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

A amostra foi composta em sua maioria (93,1%) por mulheres. A faixa etária da amostra variou entre 20 e 82 anos, sendo a média de idade dos homens  $56,7 \pm 16,3$  anos e das mulheres  $53,3 \pm 17,8$  anos. Os valores médios da análise antropométrica encontrados foram: peso  $80,1 \pm 20,2$  kg; IMC  $32,2 \pm 6,6$  kg/m<sup>2</sup>; CA  $106 \pm 15,5$  cm. Foram identificadas as seguintes prevalências de comorbidades: Hipertensão Arterial Sistêmica (78,1 %) e Dislipidemia (46,9%). Foi encontrada uma forte correlação entre IMC e CA ( $r = 0,922$ ;  $p < 0,001$ ).

## Conclusão

Nesse estudo observou-se uma prevalência de mulheres. Houve uma forte correlação positiva entre índice de massa corporal e circunferência abdominal como fatores de risco para doenças cardiovasculares. Apesar de não ter ocorrido uma correlação entre índice de massa corporal, hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia, sabe-se que essas comorbidades também contribuem para o agravamento do diabetes mellitus.

## Referências

- FREITAS, E.D.; HADDAD, J.P.; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G. A multidimensional exploration of metabolic syndrome components. *Cad Saud Publ*, v. 25, p. 1073-1082, 2009.
- SILVA, R.C.P.; SIMÕES, M.J.S.; LEITE, A. A. Fatores de risco para doenças cardiovasculares em idosos com diabetes mellitus tipo 2. *Rev Cienc Farm Básica Apl*. v. 16, p. 113-121, 2007.

**Palavras-chave:** Maria Janaine Menezes dos Santos; Viviane Ferreira Araújo ; Márcia Ferreira Cândido de Souza; Mayara Ferreira Araújo ; Jamiles Francisca dos Santos

# ASSOCIAÇÃO ENTRE O COMER INTUITIVO E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL – UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

FERNANDA ALVES PEREIRA; MARINA MAINTINGUER NORDE; MARIANA AGOSTINHO DE PÁDUA LOPES;  
AMANDA TONETTO GONZÁLEZ

<sup>1</sup> IPQ- HCFMUSP - Instituto de Psiquiatria do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> FSP-USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo  
*fe\_nandaap@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é um problema mundial de saúde pública, cujas opções convencionais de tratamento, baseadas em restrição calórica, não tem sido eficazes em longo prazo (FINUCANE, 2011; MANN, 2007). Considerando o espectro de efeitos negativos dos tratamentos convencionais, novas abordagens têm focado em promoção de comportamentos saudáveis, com ênfase no desenvolvimento da capacidade da regulação da ingestão alimentar, baseada nos sinais físicos de fome, apetite e saciedade, além da promoção de atitudes positivas em relação aos alimentos e à imagem corporal (CADENA-SCHLAM, 2015). O comer intuitivo é uma abordagem alternativa de tratamento, baseada na percepção dos sinais físicos de fome, apetite e saciedade, afim de regular a ingestão alimentar e manter um peso estável (TRIBOLE, 2012).

## Objetivos

Verificar a associação entre o comer intuitivo e o índice de massa corporal, em adultos/idosos, através de uma revisão sistemática da literatura.

## Metodologia

Revisão sistemática feita a partir de busca nas bases de dados PubMed, LILACS e Google acadêmico, contemplando o período entre 1995 e 2015. Foram incluídos artigos científicos originais em português, inglês ou espanhol; que não incluíssem amostra de crianças; que verificassem associação entre o comer intuitivo e o índice de massa corporal utilizando técnicas compatíveis com o comer intuitivo e questionários validados para a amostra do estudo.

## Resultados

Após a busca e aplicação dos critérios de elegibilidade, foram selecionados 15 artigos. Entre eles, 85,7% apresentam associação indireta entre as duas variáveis, ou seja, quanto mais os participantes dos estudos se alimentavam de acordo com os princípios do comer intuitivo, menor era o índice de massa corporal desses participantes. Melhoras em outros parâmetros de saúde também foram observadas.

## Conclusão

Os achados dessa revisão demonstram a existência de associação indireta entre o comer intuitivo e o índice de massa corporal. Os estudos encontrados reforçam a necessidade de estimular pesquisas sobre novas abordagens, como o comer intuitivo, para o tratamento da obesidade, porque além da associação com o índice de massa corporal, essa abordagem foi associada à redução de atitudes e comportamentos alimentares inadequados, promovendo uma relação saudável com o corpo e a comida. Ainda, contribuiu para melhoras em indicadores psicológicos e fisiológicos relacionados ao desenvolvimento de doenças psiquiátricas e desordens metabólicas associadas à obesidade; e foi diretamente associado com indicadores de saúde global e qualidade de vida.

## Referências

- FINUCANE MM, STEVENS GA, COWAN MJ, ET AL. National, regional, and global trends in body-mass index since 1980: systematic analysis of health examination surveys and epidemiological studies with 960 country-years and 9.1 million participants. *Lancet*. v.377, n. 9765, p. 557-567, Feb 2011.
- CADENA-SCHLAM L, LOPEZ-GUIMERA G. Intuitive eating: an emerging approach to eating behavior. *Nutr Hosp*. v. 31, n. 3, p. 995-1002, 2015.
- MANN T, TOMIYAMA AJ, WESTLING E, LEW AM, SAMUELS B, CHATMAN J. Medicare's search for effective obesity treatments: diets are not the answer. *Am Psychol*. v. 62, n. 3, p. 220-233, Apr 2007.
- TRIBOLE E, RESCH E. *Intuitive eating: A Revolutionary Program that Works*. New York: St Martins Press; 2012.

**Palavras-chave:** comer intuitivo; índice de massa corporal; revisão sistemática

# ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE LEITE INTEGRAL E DESNATADO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM PACIENTES IDOSOS DIABÉTICOS TIPO 2

MAIARA BORGES DA ROCHA; PRISCILA TAVARES FABRÍCIO; POLIANA COELHO CABRAL; LUCIANA DE VASCONCELOS ROCHA ALVES; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAUJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*luciana—vasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

O leite integral é rico em gordura saturada e, seu consumo elevado favorece o aumento dos níveis de colesterol LDL, contribuindo assim no desenvolvimento de complicações crônicas do diabético. Por outro lado, o leite desnatado é uma alternativa fácil de consumo, com baixo teor de gordura, adaptando-se ao padrão alimentar do indivíduo diabético, e portanto, não interferindo significativamente no teor de gordura saturada da dieta.

## Objetivos

Avaliar a associação entre o consumo de leite integral e desnatado com o índice de massa corporal (IMC) em pacientes diabéticos.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 201 pacientes de faixa etária entre 60 e 93 anos, portadores de diabetes tipo 2 (DM 2) atendidos em ambulatório de nutrição / diabetes de um núcleo de assistência ao idoso (NAI) de uma Universidade Pública de Pernambuco. Foram coletados dados referentes ao consumo de leite integral e desnatado, na forma líquida ou em pó, in natura ou industrializado; coletados das fichas de atendimento nutricional e prontuários do núcleo de assistência ao idoso; o peso e altura para cálculo do IMC também foram coletados das fichas de atendimento, sendo o IMC classificado de acordo com a classificação de Lipschitz (1994). O estudo foi aprovado previamente pelo comitê de ética e pesquisa do Centro de Ciências e Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 38255214.5.0000.5208). A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas no programa SPSS versão 20.0. Para verificar associações entre as variáveis, foi aplicado o teste do Qui-quadrado.

## Resultados

A média de idade entre os pacientes foi de  $69 \pm 6,8$  anos, sendo que 34,6% consumiam leite integral, 43,1% leite desnatado e 17,5% não consumiam leite. Quanto a antropometria, a média do IMC foi de  $28,9 \pm 5,3$  Kg/m<sup>2</sup>, onde 6,5% foram classificados como baixo peso, 31,3% como eutróficos e 62,2% como portadores de excesso de peso. Verificou-se que não houve associação estatisticamente significativa entre o tipo de leite consumido (integral ou desnatado) e a condição nutricional do idoso ( $p=0,981$ ). Também não foi evidenciada associação entre o hábito de consumir leite ou não e a condição nutricional ( $p=0,654$ ).

## Conclusão

Na amostra de diabéticos idosos analisada não ocorreu associação entre consumo de leite e IMC, ao mesmo tempo que IMC elevado não foi associado com uso de leite integral. Diabéticos normalmente cursam com dislipidemias, por isto é recomendado a redução do consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas, sendo a indicação do leite desnatado frequentemente presente no acompanhamento nutricional.

## Referências

1. FREITAS, KARINE, FERNANDA SCHERER.. Perfil nutricional e identificação dos fatores de risco para doenças cardiovasculares em trabalhadores de uma indústria do interior do RS. Destaques Acadêmicos 2.3 (2011)
2. GUSTAVO MOLINA, FRANCIELE MARIA PELISSARI E ANDRESA CARLA FEIHRMANN. Perfil do consumo de leite e produtos derivados na cidade de Maringá, Estado do Paraná. Acta Scientiarum. Technology, v. 32, n. 3, p. 327-334, 2010.
3. Sociedade Brasileira de Diabetes. Tratamento de pacientes idosos com diabetes. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes. 2013-2014. p.189

**Palavras-chave:** Consumo de leite; Avaliação nutricional; Idosos; Diabetes Mellitus tipo 2

# ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESCORE DE DESNUTRIÇÃO E INFLAMAÇÃO COM PARÂMETROS NUTRICIONAIS DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

ANDREIA DE JESUS FERREIRA BARROS; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; GILVAN CAMPOS SAMPAIO; ANTÔNIA CAROLINE DINIZ BRITO; ELANE VIANA HORTEGAL

<sup>1</sup> HUUFMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão

*andreiabarros@globomail.com*

## Introdução

Já estão bem estabelecidas na literatura as implicações relacionadas à coexistência de desnutrição proteico-energética e inflamação na progressão da doença renal crônica, em especial naqueles submetidos à tratamento de hemodiálise, levando ao aumento da morbimortalidade (CARRERO et al., 2013). Vários métodos de avaliação nutricional têm sido propostos nos últimos anos para pacientes em hemodiálise, dentre eles tem-se destacado o escore de desnutrição-inflamação (Malnutrition Inflammation Score) (RAMBOD et al., 2009).

## Objetivos

Avaliar a associação entre o escore de desnutrição-inflamação com parâmetros nutricionais de pacientes submetidos à hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado no Serviço de Nefrologia do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, em São Luís-MA, no período de junho a setembro de 2015. Foram coletados dados sócios demográficos e nutricionais. Para avaliação do estado nutricional dos pacientes, utilizou-se o Índice de massa corporal, prega cutânea tricipital, circunferência muscular do braço, porcentagem de gordura corporal, e para avaliação do estado de desnutrição e inflamação utilizou-se o escore de desnutrição-inflamação. A associação do escore de desnutrição-inflamação com os parâmetros nutricionais foi analisada pelo programa estatístico STATA 10.0.

## Resultados

Foram avaliados 69 pacientes, com prevalência do sexo masculino (55,07%), com média de idade  $44,45 \pm 16,10$  anos, sendo a maioria com idade de 60 anos (72,46%), Houve prevalência de indivíduos não brancos (94,20%), sendo 57,97% de indivíduos que tinham companheiro, e 71,01% eram oriundos do interior do estado, com mais da metade (71,01%) possuindo menos de 8 anos de estudo, com maioria (65,21%) pertencente a classe econômica D. Quanto a avaliação do estado nutricional, o escore de desnutrição-inflamação e índice de massa corporal diagnosticaram maior prevalência de eutrofia (84,05% e 55,07%, respectivamente). Já a adequação da prega cutânea tricipital (42,04%) e circunferência muscular do braço (52,18%) evidenciaram maior prevalência de desnutrição. Entretanto, é importante ressaltar que o excesso de peso esteve presente em 65,22% da população segundo o percentual de gordura corporal. A análise ajustada mostrou associação significativa entre o escore de desnutrição-inflamação com o percentual de gordura corporal (RP: 0,30;  $p < 0,001$ ). Estudos com pacientes renais crônicos em diálise mostram que uma maior porcentagem de gordura corporal pode ter algum fator protetor contra a desnutrição e diminuição da mortalidade nesses pacientes. (FRIEDMAM, 2006; BEBERASHVILI et al., 2009). Todavia, cuidados adicionais devem ser despendidos com relação aos aspectos nutricionais, uma vez que o excesso de gordura corporal é um fator de risco frequente para doença cardiovascular em pacientes renais (KAYSEN, 2009).

## Conclusão

O escore de desnutrição-inflamação associou-se fortemente com o percentual de gordura corporal, sugerindo um efeito protetor de uma maior quantidade de massa gorda na preservação do estado nutricional nesses indivíduos. Entretanto há necessidade de mais estudos para confirmar o real papel da gordura corporal na manutenção do estado nutricional de pacientes renais crônicos em hemodiálise.

## Referências

CARRERO, J. J; STENVINKEL, P. M.D; CUPPARI, L. et al. Etiology of the Protein-Energy Wasting Syndrome in Chronic Kidney Disease: A Consensus Statement From the International Society of Renal Nutrition and Metabolism (ISRNM). Journal of Renal Nutrition. v.23, n. 2, p.77-90, 2013.

RAMBOD, M; BROSS, R; ZITTERKOPH, J. et al. Association of Malnutrition-Inflammation Score With quality of life and



mortality in hemodialysis patients: a 5-year prospective cohort study *Am. J Kidney Dis.* v.53, n.2, p.298-309, 2009.

FRIEDMAM, A. Adiposity in Dialysis: Good or Bad? *Seminars in Dialysis.* v.19, n.2, p. 36-140, 2006.

BEBERASHVILI, I; SINUANI, I; AZAR, A. et al. Nutritional and Inflammatory Status of Hemodialysis Patients in Relation to Their Body Mass Index. *Journal of Renal Nutrition.* v.19, n.3, p. 238–247, 2009.

KAYSEN, G. A; KOTANKO, P; ZHU, F. et al. Relationship between adiposity and cardiovascular risk factors in prevalent hemodialysis patients. *J Ren Nutr.* v.19, n.5, p. 357–64, 2009.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Malnutrition Inflammation Score; Hemodiálise

# ASSOCIAÇÃO ENTRE RISCO NUTRICIONAL E O DECLÍNIO COGNITIVO EM IDOSOS ATENDIDOS EM CENTRO DE REFERÊNCIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

VERONICA COSTA MELO; CRISTIANE BARBOSA CHAGAS DA SILVA COSTA; CECILIA DA SILVEIRA MONTEIRO;  
ANA CAROLINA PACKNESS FERNANDES

<sup>3</sup> PPC/UERJ - Policlínica Piquet Carneiro/UERJ, <sup>4</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*veronicacosta.melo@hotmail.com*

## Introdução

O envelhecimento da população é um fenômeno global. As mudanças biopsicossociais, comuns ao envelhecimento, podem acarretar alterações do estado nutricional (França e Pivi, 2016). Mudanças também se manifestam na cognição e podem estar relacionadas às comorbidades frequentes a esta faixa etária, como as doenças neurodegenerativas, incluindo as demências (Nóbrega, 2015). As desordens cognitivas e comportamentais podem comprometer a nutrição, promovendo perda de peso e déficit nutricional. Diante disso, o rastreio cognitivo e nutricional são importantes para identificar e /ou prevenir agravos que possam prejudicar a qualidade de vida dessa população

## Objetivos

Avaliar a associação entre o risco nutricional e o declínio cognitivo dos idosos atendidos em um centro de referência do estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo retrospectivo e transversal em idosos, de ambos os sexos, atendidos em ambulatório de geriatria de referência no estado do Rio de Janeiro, de 2013 a 2014. A triagem nutricional e o rastreio cognitivo dos idosos foram realizados durante a Avaliação Geriátrica Ampla por meio da Mini-Avaliação Nutricional versão reduzida (Guigoz et al., 1994) e do Mini Exame do Estado Mental (Folstein et al, 1975) utilizando pontos de corte sugeridos por Lourenço e Veras (2006). Foram coletados dados sobre idade e escolaridade. Os participantes assinaram um termo de consentimento e o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto, aprovou a realização do estudo, sob o número do protocolo CAAE 31938113.9.0000.5259. A análise estatística foi realizada no pacote SPSS versão 17, considerando significância estatística com  $p < 0,05$ .

## Resultados

Foram avaliados 591 pacientes, sendo 67,7% do sexo feminino, com média de idade foi de  $76,35 \pm 7,69$  anos e escolaridade média de  $5,34 \pm 4,07$  anos. Na triagem nutricional, foi observado escore médio de  $10,81 \pm 2,78$  pontos, sendo classificados 14,1% desnutridos, 35,7% sob risco nutricional e 50,2% estado nutricional normal. No rastreio cognitivo, 67,4% apresentaram déficit cognitivo e desse percentual, 10,9% estão desnutridos, 26,7% estão sob risco nutricional, e 29,8% estão adequados ( $p=0,000$ ).

## Conclusão

Neste estudo foi observado que a presença de comprometimento cognitivo está associada ao risco nutricional, onde se torna necessária intervenção de uma equipe interdisciplinar para identificar as causas do déficit cognitivo e seu monitoramento, assim como a recuperação e manutenção do estado nutricional, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida dessa população.

## Referências

FRANÇA, A. P.; PIVI, G. A. K. Alterações orgânicas, fisiológicas e metabólicas do processo de envelhecimento e seus reflexos na nutrição do idoso. In: SILVA, M. L. A.; MARUCCI, M.F.N.; ROEDIGER, M.A. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. São Paulo. Manole. 2016. p. 49-61.

FOLSTEIN, M.F.; FOLSTEIN, S. E.; McHUGH, P.R. Mini-mental state: a practical method for grading the cognitive state of patients for the clinician. **J. Psiquiatr. Res.** v.12, n.3, p.189-198, 1975.

GUIGOZ, Y.; VELLAS, B.; GARRY, P.I. Mini nutritional assessment: a practical assessment tool for grading the nutritional state of elderly patients. **Facts. Res. Gerontol.** v.4, suppl.2, p.15-59, 1994.

LOURENÇO, R. A.; VERAS, R. P. Mini Exame do Estado Mental: características psicométricas em idosos

ambulatoriais. **Rev. Saúde Públ.**, v.40, n.4, p.712-719, 2006.

NÓBREGA, O. T. O fenótipo cognitivo e sua abordagem. **Geriatr. Gerontol Aging.** v.9, n.3, p.79-80, 2015.

**Palavras-chave:** idosos; risco nutricional; declínio cognitivo

# ATENDIMENTO MULTIDISCIPLINAR A UM GRUPO DE PACIENTES PORTADORES DE DIABETES: ESTUDO DE CASO

JUCIMARA MARTINS DOS SANTOS; ANDRÉIA DA SILVA DITZ

<sup>1</sup> PMBM/SMS - Prefeitura Municipal de Barra Mansa / Secretaria Municipal de Saúde

*jucimara\_martins@yahoo.com.br*

## Introdução

Segundo Arrais e col. (2003), o diabetes interfere diretamente nos fatores nutricionais e hormonais e indiretamente nos psicossociais. Segundo ele, uma parcela maior da população, apresenta descontrole emocional, irritabilidade e instabilidade afetiva. Isto talvez devido às neuroses impostas pelo tratamento continuado que requer a doença, sendo o grau de comprometimento dependente da idade, gênero e vivência pessoal. As maiores dificuldades do tratamento do portador de diabetes estão relacionadas com a observância às orientações instituídas. A orientação por mais de um profissional auxilia na melhora do quadro e no controle da patologia. Sabendo que a finalidade da linha de cuidado do DM é fortalecer e qualificar a atenção à pessoa portadora do diabetes devendo seguir por meio da integralidade e da longitudinalidade do cuidado este trabalho fez seu alicerce.

## Objetivos

- Relatar a experiência de acompanhamento e compreensão da doença de um grupo de pacientes portadores de diabetes.
- Avaliar o impacto do acompanhamento sistemático semanal sobre a melhoria da qualidade de vida de pacientes diabéticos

## Metodologia

Estudo de caso longitudinal, qualitativo e atual. Para efetuar o trabalho foi necessário submetê-lo e ter a aprovação do CEP: CAAE: 27534214.1.0000.5236. Do universo de pacientes portadores de diabetes cadastrados, 08 pacientes tiveram o acompanhamento psicológico/nutricional no período de 06 meses (junho a dezembro/2014) em encontros semanais de 1:30h. Este número reduzido deve-se a condição imposta de mínimo de 03 faltas além de assinatura do Termo de Consentimento. O tema do encontro era previamente definido pelo grupo gestor. Outros profissionais como enfermeiros e fisioterapeuta tiveram participação. O mote principal foi o acompanhamento nutricional e psicológico. O conteúdo das conversas foi gravado e depois redigido num contexto onde o importante era a fala e não o autor. Depois foi feita análise de conteúdo buscando a palavra chave.

## Resultados

Nos encontros onde o estado emocional foi abordado observou-se que todos os pacientes relatavam quadro de hiper ou hipoglicemia associado. Nas dinâmicas, eram notórias as reações frente a situações do dia-a-dia. Os participantes foram orientados em como lidar com aborrecimentos sem alterar a saúde. Nas dinâmicas de reforço dos conhecimentos sobre nutrição, todos apontavam os alimentos que alteram a glicemia e relatavam seu consumo mesmo com o conhecimento. Foi trabalhada a dinâmica da permissão usando trocas saudáveis. Frases usadas: posso mas não devo. Muitos pacientes relatavam que frente a situações de stress usavam as técnicas aprendidas como também usavam alternativas alimentares em situações de festividades para não se sentirem isolados em comemorações. Os pacientes relataram perceber melhor as alterações da doença de acordo com estado emocional e/ou alimentação.

## Conclusão

Na avaliação da qualidade de vida, pessoas que apresentam doença crônica não-transmissível, como no caso o diabetes, o elemento central é até que ponto se alcança um equilíbrio da doença para se ter saúde. Foi assim como o grupo acompanhado. A partir do acompanhamento nutricional e psicológico eles relataram estabilização da patologia, confirmado na consulta médica, através da mudança do estilo de vida minimizando os efeitos através de melhoria da qualidade de vida. Todos os participantes receberão material impresso, em forma de apostila, das informações recebidas ao longo dos encontros.

## Referências

ARRAIS, R. Crescimento e Diabetes tipo 1. São Paulo 2007.

ASSUNÇÃO M. C. F, Santos IS, Valle NCJ. Controle glicêmico em pacientes diabéticos atendidos em centros de atenção primária à saúde. Rev Saúde Pública. 2005; 39(2):183-90

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Portugal: Edições 70, 1977.

BOSI, P. L. et al, Prevalência de diabetes melito e tolerância à glicose diminuída na população urbana de 30 a 79 anos da cidade de São Carlos, São Paulo. Arquivo Brasileiro de Endocrinologia & Metabolismo 2009;53/6. [www.scielo.com](http://www.scielo.com). Acessado em 22/10/2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: diabetes mellitus. Secretaria de Atenção Básica à Saúde. N 36. Brasília: 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde. Diabetes Mellitus. Caderno de Atenção Básica. N.16. Brasília: 2006.

BRASIL, Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: 2005.

FRÁGUAS, R.; SOARES, S. M. S. R.; BRONSTEIN, M. D. Depressão e diabetes mellitus. Rev. Psiquiatr. Clín. vol.36 supl.3 São Paulo 2009. . [www.scielo.com](http://www.scielo.com). Acessado em 22/10/2013.

SIMONY, R. F.; FERREIRA, S. R. G. Nutrição no Diabetes Mellitus. In: SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'A. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. SP: Roca; 2007;

SCHAAN, B.D; REIS, A. F. Doença cardiovascular e diabetes Arquivo Brasileiro de Endocrinologia & Metabolismo. vol.51 no.2 São Paulo Mar. 2007. [www.scielo.com](http://www.scielo.com). Acessado em 25/10/2013.

SHILS, M.E; OLSON, J.A.; ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª. ed. São Paulo: Manole, 2003.

WHITNEY, E. ; ROLFES, S. R. Nutrição: Aplicações. Vol. 2.SP: Cengage Learning, 2008

[www.diabetes.org.br](http://www.diabetes.org.br) Acessado em 15 de outubro de 2013.

**Palavras-chave:** diabete; saúde; alimentação; autoconhecimento

# ATENDIMENTO NUTRICIONAL NA ASSOCIAÇÃO DE VACTERL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

VANESSA ROSA PEREIRA; KATIANE SCHMITT DALMONTE; KELLY LABRES FIGUEIREDO

<sup>1</sup> APESC - Associação de Pró Ensino e Pesquisa de Santa Cruz do Sul

*rp.vanessa@outlook.com*

## Introdução

A Associação de VACTERL é um conjunto de malformações congênitas, sendo que, para o diagnóstico, devem existir pelo menos 3 das seguintes alterações: malformações vertebrais, atresia anal, anomalias cardiovasculares, fístula traqueoesofágica, atresia esofágica, malformações renais e displasia dos membros (RUEDA,2011). A prevalência em nosso meio, é baixa sendo de 1-9/100.000 recém nascidos (SOLOMON,2011). Seus componentes são variáveis, e o diagnóstico pode ser feito durante o pré-natal, para assegurar a morbidade e mortalidade em pacientes.

## Objetivos

Este estudo teve como desígnio avaliar o estado e o manejo nutricional de uma criança com Associação de Vacterl, durante a internação hospitalar.

## Metodologia

Trata-se de um relato de caso desenvolvido em um hospital de ensino, no interior do Rio Grande do Sul. Para acompanhamento do caso utilizou-se a ficha de avaliação nutricional pediátrica, que está vinculada ao projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob o registro número 1.432.417/2016.

## Resultados

Criança do sexo masculino, 1 ano e 2 meses, com diagnóstico de alergia a proteína do leite de vaca, em acompanhamento gastropediátrico, fazendo uso domiciliar de fórmula de aminoácidos livres com restrição de lactose. Segundo avaliação nutricional apresentando peso de 4,900g e comprimento de 61cm, curvas (WHO, 2006) com os índices peso para idade e comprimento para idade, mostram  $score-z < -3$ , indicando muito baixo peso para idade e muito baixo comprimento para idade. Com histórico prévio de consumo domiciliar de alimentos contendo proteína do leite de vaca, durante a internação realizou-se enfrentamento com fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com 1kcal/ml, suplementou-se com TCM com AGE módulo de lipídios a base de triglicerídeos de cadeia média, adicionado de ácidos graxos essenciais (ômega 3 - ácido linolênico, encontrados em peixes e óleo de peixe) e ômega 6 - ácido linoleico encontrados em óleos vegetais. Houve aceitação por parte da criança, sem alterações gastrointestinais. A modulação da fórmula proporcionou uma melhora do aporte calórico o que impacta diretamente no estado nutricional da criança.

## Conclusão

A associação de Vacterl e suas inúmeras malformações congênitas ainda são pouco discutidas no âmbito de manejo nutricional. Ao analisarmos o desenvolvimento da criança verificamos cada vez mais a necessidade do monitoramento nutricional em atenção básica desde o nascimento, para com que intervenções nutricionais possam tornarem-se eficazes e refletirem diretamente no desenvolvimento físico e cognitivo dessas crianças.

## Referências

RUEDA, SCM; ARENAS, LAR; ZAMBRANO, FAR. Presentación de un caso con múltiples malformaciones congénitas: asociación VACTERL. Med UNAB, v.14, n.2, p. 132-137, 2011.

SOLOMON, Benjamin.Dr. VACTERL/VATER association. Orphanet J Rare Dis 2011;6:56.

WORLD, health, organization 2006. Disponível em: [http://www.who.int/childgrowth/standards/curvas\\_por\\_indicadores](http://www.who.int/childgrowth/standards/curvas_por_indicadores) , Acesso em 5 abr. 2016 12:40.

**Palavras-chave:** Associação de Vacterl; Avaliação Nutricional em pediatria; Manejo Nutricional

# ATENDIMENTOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES

JÉSSICA MARTINELLI; FABIANE SCHOLZ; FERNANDA SCHERER ADAMI; SIMARA RUFATTO CONDE; PATRICIA FASSINA

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário UNIVATES

*patriciafassina@univates.br*

## Introdução

Desde o ano de 2007, o Ambulatório de Nutrição do Centro Universitário Univates, localizado no município de Lajeado, Rio Grande do Sul, vem realizando atendimentos nutricionais gratuitos aos alunos, professores e funcionários da Instituição, bem como consultas nutricionais pediátricas voltadas aos filhos destes com até 11 anos de idade. Os atendimentos são realizados pelos acadêmicos do curso de nutrição, que estão na fase final da graduação, sob supervisão da professora nutricionista. Durante os atendimentos são realizadas avaliações nutricionais dos pacientes por meio da antropometria, que considera peso, altura e composição corporal através dos perímetros e dobras cutâneas ou pelo método de bioimpedância elétrica, sendo os dados utilizados para o diagnóstico do estado nutricional. Além desta, também são avaliadas a história clínica e alimentar dos pacientes e, posteriormente, prescrito o plano alimentar conforme suas necessidades individuais. Dentre os serviços oferecidos encontram-se os atendimentos para reeducação alimentar, alimentação esportiva, alergias e intolerâncias alimentares, diabetes infantil e tipo II, síndromes e disfunções metabólicas.

## Objetivos

Determinar os motivos da busca dos pacientes pelo atendimento no Ambulatório de Nutrição da Univates nos anos de 2014 e 2015, bem como a média de idade e gênero dos mesmos.

## Metodologia

Para a coleta das informações foi utilizado um banco de dados do Ambulatório de Nutrição dos anos de 2014 e 2015, onde estão os prontuários de todos os pacientes atendidos, bem como registradas todas as informações destes e interações durante os atendimentos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Univates sob protocolo 0087/10.

## Resultados

Foram realizados um total de 708 e 839 entre primeiros atendimentos e reconsultas, sendo que 205 e 225 eram primeiras consultas, em 2014 e 2015, respectivamente. Os objetivos referidos pelos pacientes em 2014 e 2015 foram, respectivamente: emagrecimento: 62,4% (128) e 64,4% (145); reeducação alimentar: 20% (41) e 20% (45); hipertrofia: 8,3% (17) e 9,8% (22); gestação 1,0% (2) e 0,9% (2); patologias 0,5% (1) e 3,1% (7); ganho de peso 7,8% (16) e 1,8% (4). A idade média dos pacientes atendidos foi de 24±5 anos, nos dois períodos. Em 2014 24,4% (50) dos atendimentos foram para o gênero masculino e 75,6% (158) para o feminino e em 2015 28% (63) masculino e 72,1% (169) feminino.

## Conclusão

Concluiu-se que o principal motivo pela procura dos atendimentos nutricionais foi o emagrecimento, seguido da reeducação alimentar. A maioria dos pacientes que receberam atendimento, neste período, foram do gênero feminino na idade adulta.

## Referências

**Palavras-chave:** Nutricionista; Antropometria; Pacientes

# ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE DO DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO

SILVIA REGINA GARCIA PASSOS; ANA MARTA DE BRITO BORGES AVELÃS DE ARAÚJO; IRENE COUTINHO DE MACEDO

<sup>1</sup> SENAC - Centro Universitário Senac  
*irene.cmacedo@sp.senac.br*

## Introdução

Os transtornos alimentares (TA) são considerados transtornos psiquiátricos que podem levar a sérios danos biológicos e psicológicos. Para o tratamento de TA há necessidade de atuação de equipe interdisciplinar pois possibilita a visão global do paciente mediante o diálogo entre os diferentes profissionais envolvidos, contribuindo para um melhor prognóstico (ALVARENGA e LARINO, 2002; BIGHETTI, SANTOS e RIBEIRO, 2006; CORDÁS e SALZANO, 2011). Assim, justifica-se a relevância de realizar uma pesquisa sobre as atribuições do nutricionista na equipe interdisciplinar no tratamento de TA.

## Objetivos

Compreender as atribuições do nutricionista na equipe interdisciplinar no atendimento a pacientes com transtornos alimentares.

## Metodologia

Estudo do tipo observacional transversal com tratamento qualitativo de dados, utilizando-se da metodologia do discurso do sujeito coletivo (DSC). (LEFREVE, 2003; DUARTE, MAMEDE e ANDRADE, 2009). A população foi composta por nutricionistas que atuam no atendimento a pacientes portadores de transtornos alimentares, no município de São Paulo. A partir de um roteiro de perguntas, foram realizadas entrevistas no período de 18 de maio à 18 de junho de 2015. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e interpretadas à luz da teoria do DSC. As ideias centrais foram categorizadas três discursos: discurso A (identificação das atribuições do nutricionista no atendimento de TA); discurso B (participação efetiva do nutricionista nas equipes interdisciplinares); e, discurso C (A formação necessária para o atendimento de pacientes com TA). O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê Interno de Ética em Pesquisa – CEP/Senac, sob o parecer c 107.016.15.

## Resultados

Foram entrevistadas cinco nutricionistas que atendem pacientes com TA. Todas estão formadas há mais de cinco anos e possuem mais de três anos de experiência em atendimento de TA. Sobre o discurso A observou-se o reforço da tese de Polacow et al (2011) que define o nutricionista como terapeuta nutricional, pois lhe será exigida uma visão ampla da nutrição e habilidade para trabalhar as questões que envolvem a alimentação e seus desdobramentos biopsicossociais. E elucidam as seguintes competências: conhecer os sintomas e características dos TA; avaliar os aspectos alimentares do paciente; estimar e determinar uma meta de peso apropriada; ensinar o paciente a alimentar-se saudavelmente e a manter o peso corporal; além de dar suporte para novas atitudes alimentares. A análise do discurso B apontou para a ideia de que a interdisciplinaridade demonstra a importância de transcender e atravessar os conhecimentos fragmentados, buscando a unidade do saber e permitindo a integração multiprofissional e o cuidado efetivo para o paciente. Apesar das limitações, os nutricionistas percebem-se como profissionais relevantes e respeitados na atuação em equipe interdisciplinar. Sobre o discurso C os nutricionistas apontam que a formação generalista não prepara o profissional de forma pronta para atender TA. É necessário ter especialização, passar pelos ambulatórios, assistir, participar, estar nas reuniões multidisciplinares, conhecer cada patologia, para se sentir confiante e também para ajudar o paciente.

## Conclusão

As entrevistas com nutricionistas profissionais elucidaram o quão desafiador é trabalhar com pacientes com transtornos alimentares e se envolver nas equipes interdisciplinares e, mais ainda, entender as necessidades desse paciente num cenário tão complexo e multifatorial.

## Referências

ALVARENGA, Marle; LARINO, Maria Aparecida. Terapia Nutricional na anorexia e bulimia nervosas. **Revista Brasileira de Psiquiatria**, [S.l.], 23, Supl. III, p. 39-43 2002.



BIGHETTI, Felícia; SANTOS, José Ernesto dos; RIBEIRO, Rosana P. Grupo de Orientação clínico nutricional a familiares de portadores de transtornos alimentares: Uma experiência "GRATA". Medicina, Ribeirão Preto. **SIMPÓSIO: Transtornos Alimentares: Anorexia E Bulimia Nervosas**, v. 39, n. 3, p. 410-414, jul. /set. 2006.

CORDÁS, Táki. A.; SALZANO, Fábio Tápia. Aspectos Gerais dos Transtornos Alimentares: características, critérios diagnósticos, epidemiologia e etiologia. In: ALVARENGA, Marle. SCAGLIUSI, Fernanda B. PHILIPPI, Sonia T. **Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e tratamento**. São Paulo: Manole, 2011, p 3-14.

DUARTE, Sebastião Junior Henrique; MAMEDE, Marli Vilela; ANDRADE, Sonia Maria Oliveira. Opções teórico-metodológicas em pesquisas qualitativas: Representações sociais e discurso do sujeito coletivo. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 18, n 4. p.620-626, 2009.

LEFEVRE, Fernando; LEFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. **O discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.256 p.

POLACOW, Viviane O. AQUINO, Rita de Cássia. SCAGLIUSI, Fernanda. Aspectos Gerais da Terapia Nutricional para os Transtornos Alimentares: avaliação nutricional, objetivos, modalidades e alta. In: ALVARENGA, Marle. SCAGLIUSI, Fernanda B.; PHILIPPI, Sonia T. **Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e tratamento**. São Paulo: Manole, 2011, p. 237-251.

**Palavras-chave:** nutricionista; transtornos alimentares; equipe interdisciplinar de saúde

# ATUAÇÃO DE UMA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL NO MANEJO DO EXCESSO DE PESO CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO: UMA PROPOSTA AMBULATORIAL

CAMILA CAROLINE DOS SANTOS; FABIANA ASSMANN POLL; MARÍLIA DORNELLES BASTOS; MARIANA MACHADO DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul, <sup>2</sup> HSC - Hospital Santa Cruz  
*camilacaroline2492@gmail.com*

## Introdução

A obesidade é vista como uma doença crônica que acarreta diversos prejuízos à saúde (WANDERLEY; FERREIRA, 2010). Sua prevalência cresceu acentuadamente nas últimas décadas, sendo sua origem multifatorial e dependente da interação de fatores genéticos, metabólicos, sociais, comportamentais e culturais (TAVARES; NUNES, SANTOS, 2010). Uma vez instalada, a doença demanda intervenção multiprofissional, a qual vem mostrando efeitos satisfatórios e positivos no tratamento, tanto em relação às variáveis antropométricas e bioquímicas, quanto às mudanças no estilo e qualidade de vida. A partir disso, determinam-se estratégias de atuação terapêutica multiprofissional, visando o tratamento integral do paciente, juntamente com sua família; buscando a melhora física, psíquica e social (MARIZ, et al., 2012; BIANCHINI, et al., 2012).

## Objetivos

Descrever a metodologia de atuação de um ambulatório multiprofissional em saúde, que atende crianças e adolescentes em excesso de peso, bem como o perfil dos pacientes atendidos no período de agosto de 2014 a dezembro de 2015.

## Metodologia

Estudo de natureza qualitativa e quantitativa, com delineamento descritivo observacional. O ambulatório denominado "Vida Leve", é composto por uma equipe de profissionais e acadêmicos da área da medicina e nutrição. Esta atividade faz parte das atividades desenvolvidas pelo Curso de Medicina e pelo projeto "Promoção de modos de vida saudáveis nas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade: da infância ao envelhecimento humano", junto ao Serviço Integrado de Saúde da Universidade de Santa Cruz do Sul/RS; aprovado sob protocolo 25462314.0.0000.5343. Será feita a descrição da forma de trabalho da equipe e do perfil dos pacientes atendidos no período, considerando os dados de idade, gênero e índice de massa corporal obtido na primeira consulta, classificado conforme a Organização Mundial de Saúde (2006/2007).

## Resultados

O ambulatório tem periodicidade semanal. O atendimento inicial se dá através de consulta conjunta da equipe com a criança ou adolescente e seu familiar, onde é preenchido a anamnese que abrange informações referentes ao histórico familiar, história clínica pregressa, hábitos de vida, alimentação; exame físico e aferição de dados antropométricos. Após a coleta dos dados, o caso é discutido entre a equipe e a mesma estipula como conduta, de uma a três metas a serem cumpridas. Além das metas estipuladas, avalia-se a necessidade de serem solicitados exames complementares e encaminhamento a outros especialistas; contando também com o apoio de profissionais da Psicologia e Educação Física. A cada reconsulta, se verifica a evolução do paciente e sua família, reforçando as orientações, valorizando as conquistas e trabalhando com novas metas. Foram atendidos um total de 66 crianças e adolescentes, predominantemente do sexo masculino (67,12%) e com média de 8,3 anos (idade mínima de 8 meses e máxima de 15,3 anos). Quanto à classificação do índice de massa corporal na primeira avaliação: 59,1% estavam em obesidade grave; 34,8% obesidade e 6,1% sobrepeso.

## Conclusão

A proposta do ambulatório para os dias atuais, representa a estratégia mais aceita para o manejo da obesidade na infância e adolescência, por se tratar de uma proposta multiprofissional com a metodologia de mudança gradual de hábitos de vida, abordando temas importantes para a saúde e boa evolução do estado nutricional a cada consulta, envolvendo a família e a criança ou adolescente no processo de mudança.

## Referências

BIANCHINI, J. A. A., et al. Tratamento da Obesidade: Revisão de artigos sobre intervenções multiprofissionais no

contexto brasileiro. *Arq Ciênc Saúde*, v. 19, n. 2, p. 9-15, 2012.

MARIZ, L. S., et al. Centro de obesidade infantil: relato de experiência. *Cogitare Enferm*, v. 12, n. 2, p. 369-372, 2012.

Organização Mundial da Saúde. Curvas de Crescimento e de IMC para idade da Organização Mundial da Saúde 2006-2007, Ministério da Saúde. Disponível em: . Acesso em 13 de abril de 2016.

TAVARES, T. B.; NUNES, S. M.; SANTOS, M. O. Obesidade e qualidade de vida: revisão da literatura. *Rev Med Minas Gerais*, v. 20, n. 3, p. 359-366, 2010.

WANDERLEY, E. N.; FERREIRA, V. A. Obesidade: uma perspectiva plural. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 15, n. 1, p. 185-194, 2010.

**Palavras-chave:** equipe multiprofissional; tratamento ambulatorial; obesidade; educação em saúde; hábitos alimentares

# ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM HOSPITAIS NO ESTADO DO PARANÁ

JULISSE KLEMTZ WAGNER PRUSSAK; CAROLINA BULGACOV DRATCH; CICERA VANESSA GOMES DE FIGUEIREDO PYJAU; JULIANA LEITE BENATTO; ANA MARA ACADROLI

<sup>1</sup> CRN-8 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO

*fiscalizacao@cm8.org.br*

## Introdução

A identificação precoce dos pacientes em risco nutricional e imediata intervenção nutricional é a melhor maneira para reduzir efeitos adversos causados pela desnutrição, podendo reduzir, inclusive, o custo geral da internação (OLIVEIRA, 2008; WAITZBERG & BAXTER, 2004).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi apresentar os resultados da aplicação dos Roteiros de Visita Técnica e demonstrar a atuação do Nutricionista no âmbito hospitalar.

## Metodologia

Foram analisados 77 Roteiros de Visita Técnica aplicados no Estado do Paraná, de janeiro de 2014 a dezembro de 2015, com Nutricionistas no âmbito hospitalar. Este Roteiro, desenvolvido pelo Conselho Federal de Nutricionistas, é utilizado para orientar e fiscalizar o exercício profissional avaliando o cumprimento das atribuições obrigatórias mediante os indicadores qualitativos: **1.Elabora diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos:** Meta Padrão-Diagnóstico nutricional dos pacientes de nível secundário e terciário; Padrão Mínimo-Diagnóstico nutricional dos pacientes de nível terciário; Não-Não atinge Padrão Mínimo **2.Prescreve dietas, com base no diagnóstico nutricional:** Meta Padrão-Prescreve dietas aos pacientes de nível secundário e terciário; Padrão Mínimo-Prescreve dietas aos pacientes de nível terciário; Não-Não atinge Padrão Mínimo. **3.Registra em prontuário prescrição dietética e evolução nutricional:** Meta Padrão-Registra em prontuário prescrição dietética e evolução nutricional dos pacientes de nível secundário e terciário; Padrão Mínimo-Registra em prontuário prescrição dietética e evolução nutricional dos pacientes de nível terciário; Não-Não atinge Padrão Mínimo **4.Elabora Protocolos Técnicos de Serviço:** Meta Padrão -Protocolo de atenção nutricional, pacientes em nível terciário; Padrão Mínimo-Protocolo de atenção nutricional, pacientes em nível secundário e terciário; Não-Não atinge Padrão Mínimo.

## Resultados

Referente a elaboração do diagnóstico nutricional, 62% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. A falta de avaliação nutricional inviabiliza a detecção de um possível risco nutricional. (OLIVEIRA, 2008; SETA et al, 2010). Ainda, a elaboração do diagnóstico nutricional é pré-requisito para a prescrição dietoterápica (BRASIL, 2005). No tocante à prescrição de dietas verificou-se que 65% dos nutricionistas fiscalizados não atingem o Padrão Mínimo. A prescrição dietética deve ser individualizada e estar adequada às necessidades nutricionais (FARBER, 2005). Com relação ao registro em prontuário, mais de 60% dos profissionais não desenvolvem esta atividade. A anotação em prontuário é indispensável para comprovação do atendimento nutricional realizado, bem como para possibilitar a atuação multidisciplinar. Os protocolos são ferramentas que possibilitam a padronização de condutas e a otimização dos resultados esperados. Porém, constatou-se que menos de 50% possuem protocolos de atenção nutricional.

## Conclusão

A maioria dos nutricionistas fiscalizados não desenvolvem as atividades obrigatórias previstas para o âmbito hospitalar. A falta de avaliação nutricional e o não registro em prontuário inviabiliza a correta intervenção nutricional. Prescrições de dietas que não atendam às necessidades nutricionais podem, inclusive, agravar o estado de saúde do paciente.

## Referências

BRASIL, Presidência da República. Resolução CFN nº 380/05, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. Dezembro, 2005

FARBER, MS; MOSES, J; KORN, M. Reducing costs and patient morbidity in the enterally fed intensive care unit patient. **Journal of Parenter Enteral Nutrition**. V. 29 ( Suppl):S62-9. 2005.

OLIVEIRA, L.M.L; ROCHA, A.P.C; SILVA, J.M.A. A avaliação nutricional em pacientes hospitalizados: uma responsabilidade interdisciplinar. **Saber Científico**. Porto Velho, 1 (1): 240 - 252, jan./jun.,2008  
Disponível em: <http://revista.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/15/ED115>

SETA, Marismary Horsth; O'DWYER, Gisele; HENRIQUES, Patrícia; SALES, Gizene Luciana Pereira. Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. **Ciência e Saúde Coletiva**. Supl 3, Rio de Janeiro. 2010. V.15 Disponível em: <  
<http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232010000900016>.

WAITZBERG DL, Baxter, Y.C. Costs of patients under nutritional therapy: from prescription to discharge. **Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care**. V.7, p.189–198. 2004

**Palavras-chave:** Nutrição clínica; Avaliação nutricional; Hospitalar

# AUTOEFICÁCIA NA AMAMENTAÇÃO POR PUÉRPERAS ASSISTIDAS EM MATERNIDADE DE ALTA COMPLEXIDADE DE MACEIÓ, ALAGOAS.

MICAELY CRISTINA DOS SANTOS TENÓRIO; GABRIELA OLIVEIRA DE MORAES; TAUANE ALVES DUTRA;  
CAROLINA SANTOS MELLO; ALANE CABRAL MENEZES DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas

*micaely.tenorio@hotmail.com*

## Introdução

Uma forma de avaliar a provável manutenção do aleitamento materno é conhecer a confiança e a disposição das puérperas para a amamentação, o que pode servir de base para o profissional identificar dificuldades e fragilidades e estabelecer intervenções de apoio. A Escala de Autoeficácia na Amamentação foi desenvolvida e validada com esse propósito (DENNIS, 2003).

## Objetivos

Avaliar a autoeficácia na amamentação por puérperas assistidas no Hospital Universitário de Maceió, de forma a promover, proteger e apoiar a prática do aleitamento materno nas instalações desse hospital.

## Metodologia

Estudo transversal realizado na maternidade do Hospital Universitário de Maceió em 2015. Parte de um projeto maior intitulado "SOS amamenta: Promovendo, protegendo e apoiando o aleitamento materno no Hospital Universitário de Maceió-Alagoas", aprovado por Comitê de ética e pesquisa (Protocolo nº 1.073.536). A amostra foi calculada considerando a prevalência de menores de um ano que não mamam na primeira hora de vida na cidade de Maceió (35,2%) (BRASIL, 2009), um erro amostral de 8% e um nível de confiança de 90%, necessitando 93 puérperas para a pesquisa, sendo incluídas mães de conceitos vivos, e excluídas aquelas com problemas neurológicos e/ou em estado geral grave. A autoeficácia foi avaliada a partir do uso de formulário validado sobre o tema (DODT, 2012) considerando os pontos de corte de: 14-32 pontos (baixa autoeficácia); 33-51 pontos (média autoeficácia) e de 52-70 (alta autoeficácia). Os resultados foram analisados pelo SPSS versão 20.0. Foi utilizado o teste de correlação de Pearson, considerando coeficientes de correlação <0,70 indicativo de forte correlação; entre 0,30-0,70 correlação moderada e > 0,30 fraca correlação e  $p < 0,05$  como significativo.

## Resultados

Foram avaliadas 93 puérperas com média de idade de  $23,7 \pm 8,1$  anos, sendo 40,9% adolescentes e 16,1% com idade  $\geq 35$  anos. Do total, 50,5% eram primigestas; 53,8% possuíam ensino fundamental incompleto; 62,4% relataram conviver com o cônjuge; 81,7% informaram estar desempregada; 26,9% recebiam benefício do governo, com renda média de  $1000,3 \pm 423,8$  reais. Foi observada uma média de autoeficácia na amamentação de  $52,1 \pm 9,5$  pontos, com 59,1% de puérperas com alta autoeficácia; 38,7% média autoeficácia e 2,2% baixa autoeficácia, sem correlação dessa variável com: idade materna ( $r=0,085$ ;  $p=0,421$ ); renda ( $r=0,160$ ;  $p=0,134$ ) e renda per capita ( $r=0,129$ ;  $p=0,229$ ).

## Conclusão

Boa parte das puérperas avaliadas apresentou autoeficácia na amamentação, o que pode ser um facilitador para a continuidade do aleitamento materno por esse grupo.

## Referências

- DENNIS, C.L. The breastfeeding self-efficacy scale: Psychometric assessment of the short form. *Journal of Obstetric, Gynecologic, & Neonatal Nursing*, v. 32, n. 6, p. 734-744, 2003.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. II Pesquisa de Prevalência de aleitamento materno nas capitais brasileiras e Distrito Federal. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.
- DODT, R.C. M. Aplicação e validação da Breastfeeding Self-Efficacy Scale–Short Form (BSES-SF) em Puérperas. *Revista da Rede de Enfermagem do Nordeste-Rev Rene*, v. 9, n. 2, 2012.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Escala de autoeficácia; Hospital

# AUTOPERCEPÇÃO DE IDOSOS HOSPITALIZADOS SOBRE A PRESENÇA DE PROBLEMAS NUTRICIONAIS A PARTIR DA MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

RAQUEL MILANI EL KIK; JANAÍNA RAASCH; BRUNA MINOSSO BORGES; VALÉRIA SIQUEIRA DA CUNHA

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*milanikik@terra.com.br*

## Introdução

O envelhecimento é um processo natural, em que ocorrem diversas alterações metabólicas, fisiológicas e anatômicas diretamente relacionadas ao estado nutricional do idoso (FIDELIX et al., 2013). Em relação aos idosos, há uma variação da sua autopercepção, na forma como se vê em seu processo de envelhecimento, podendo variar de acordo com cada cultura vivida (KUZNIER; LENARD, 2011). A autopercepção do idoso em relação ao estado nutricional também deve ser considerada no cuidado desse paciente, sendo que uma das perguntas presentes na Mini Avaliação Nutricional® é a autopercepção do idoso sobre a presença de problemas nutricionais.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar a autopercepção dos idosos de uma unidade geriátrica de um hospital de ensino sobre a presença de problemas nutricionais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com idosos ( $\geq 60$  anos), admitidos em unidade geriátrica de um hospital de ensino, no período de junho de 2012 a setembro de 2015. Foram incluídos todos os idosos com condições de responder a Mini Avaliação Nutricional®. Foram utilizados os dados sociodemográficos (sexo e idade), coletados no prontuário dos pacientes. Foi aplicada a Mini Avaliação Nutricional® para a verificação e classificação do estado nutricional, e analisada a seguinte pergunta: "O paciente acredita ter algum problema nutricional?". As três categorias para respostas foram: "acredita estar desnutrido", "não sabe dizer" e "acredita não ter um problema nutricional". Os dados foram armazenados em banco de dados Excel e analisados através do pacote estatístico SPSS 17.0. A análise descritiva foi realizada através de medidas de tendência central e variabilidade, frequência absoluta e relativa. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 10/05006 de 16/04/2010).

## Resultados

Foram avaliados 228 idosos, com média de idade de  $80,64 \pm 7,05$  anos, com intervalo de 62 a 104 anos, sendo 61,8% (141) do sexo feminino e 38,2% (87) do sexo masculino. Em relação à classificação do estado nutricional, 18,4% (42) estavam desnutridos; 53,9% (123) apresentavam risco de desnutrição e 27,6% (63) tinham estado nutricional normal. Quando perguntado ao paciente sobre a autopercepção acerca da presença de problema nutricional, 25,4% (58) acreditavam apresentar desnutrição, 21,9% (50) não sabiam dizer e 52,6% (120) acreditavam não ter problema nutricional.

## Conclusão

A maior parte dos idosos acreditava não ter problema nutricional, e foi classificado com risco de desnutrição. Muitos pacientes não sabiam responder, demonstrando que esta pergunta pode ser de difícil compreensão.

## Referências

- FIDELIX, M.S.P.; SANTANA, A.F.F.; GOMES, J.R. Prevalência de desnutrição hospitalar em idosos. Revista Associação Brasileira de Nutrição, n.1, p. 60-68, jan-jun. 2013.
- KUZNIER, T.P.; LENARD, M.H. O idoso hospitalizado e o significado do envelhecimento. Revista de Enfermagem do Centro Oeste Mineiro, n.1, p. 70-79. Jan-mar. 2011.

**Palavras-chave:** Saúde do idoso ; Autoavaliação; Estado nutricional

# AUTOPERCEPÇÃO DOS IDOSOS DE UMA UNIDADE GERIÁTRICA HOSPITALAR SOBRE SUA SAÚDE A PARTIR DA MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

RAQUEL MILANI EL KIK; BRUNA MINOSSO BORGES; JANAÍNA RAASCH; VALÉRIA SIQUEIRA DA CUNHA

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*milanikik@terra.com.br*

## Introdução

A autopercepção em relação à saúde é um indicador muito utilizado nos inquéritos de saúde, sendo forte e significativo preditor para mortalidade (KENZIE; PEEK, 2012). A incapacidade funcional é o fator que mais interfere na percepção positiva do estado de saúde do idoso, assim como os aspectos nutricionais, a inatividade física e as alterações cognitivas (SILVA, et al, 2012). A autopercepção do idoso em relação a saúde deve ser considerada no cuidado desse paciente. Uma das perguntas presentes na Mini Avaliação Nutricional é a autopercepção do idoso sobre sua saúde em relação aos idosos da mesma idade.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar a autopercepção dos idosos de uma unidade geriátrica de um hospital de ensino sobre sua saúde quando comparada com idosos da mesma idade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com idosos ( $\geq 60$  anos), admitidos em unidade geriátrica, de um hospital de ensino, no período de junho de 2012 a setembro de 2015. Foram incluídos todos os idosos com condições de responder a Mini Avaliação Nutricional. Foram utilizados os dados sociodemográficos (sexo e idade), coletados no prontuário dos pacientes. Foi aplicada a Mini Avaliação Nutricional e foi analisada a seguinte pergunta: “Em comparação a outras pessoas da mesma idade, como o paciente considera a sua própria saúde?”. As respostas foram classificadas em 4 categorias: “pior”, “não sabe”, “igual” e “melhor”. Os dados foram armazenados no Excel e analisados através do pacote estatístico SPSS 17.0. A análise descritiva foi realizada através de medidas de tendência central e variabilidade, frequência absoluta e relativa. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 10/05006 de 16/04/2010).

## Resultados

Foram avaliados 228 idosos, com média de idade de  $80,64 \pm 7,05$  anos, com intervalo de 62 a 104 anos, sendo 61,8% (141) do sexo feminino e 38,2% (87) do sexo masculino. Quando questionado ao paciente sobre a autopercepção em relação à saúde, em comparação a outros idosos da mesma idade, 19,3% (44) acreditavam que estavam piores, 26,8% (61) não sabiam dizer, 24,6% (56) consideravam-se iguais e 29,4% (67) achavam que estavam com a saúde melhor.

## Conclusão

Verificou-se que a maioria dos pacientes consideraram sua saúde melhor que outros idosos da mesma idade ou não sabiam dizer. Apesar de estarem hospitalizados, os idosos tiveram autopercepção positiva sobre a sua saúde. A Mini Avaliação Nutricional é um instrumento que permite uma avaliação mais global dos idosos, incluindo a autopercepção em relação à saúde.

## Referências

- KENZIE, Latham; PEEK, Chuck W. Self-Rated Health and Morbidity Onset Among Late Midlife U.S. Adults. *Journals of Gerontology Series B: Psychological Sciences and Social Sciences*; 68(1): p. 107–116, Out. 2012.
- SILVA, Roberto Jerônimo Santos et al. Prevalência e fatores associados à percepção negativa de saúde em pessoas idosas no Brasil. *Revista Brasileira Epidemiologia*, 15(1): p. 49-62, 2012.

**Palavras-chave:** Saúde do idoso ; Autoavaliação; Avaliação nutricional



# AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE MULHERES COM DIABETES MELLITUS GESTACIONAL

CAROLINE GUEDES BEZERRA; JULIANA FERNANDES DOS SANTOS DAMETTO; JÚLIA CURIOSO PADOVAM; WENDJILLA FORTUNATO DE MEDEIROS; ROBERTO DIMENSTEIN

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*caroline\_gueedes@hotmail.com*

## Introdução

O diabetes mellitus gestacional é classificado como uma alteração da glicose, diagnosticado no período gestacional, no qual é responsável pela hiperglicemia variável, que pode ou não persistir após o parto (ADA, 2015). Esta doença está associada com risco elevado para saúde da mãe e da criança (GOLBERT e CAMPOS, 2008). Segundo Gonçalves et al. (2012) o sobrepeso/obesidade pré-gestacional, assim como o ganho de peso excessivo durante a gestação, podem apresentar implicações diretas sobre o risco gestacional e os seus desfechos maternos. Desta forma, faz-se necessário uma avaliação antropométrica para que na atenção pré-natal haja orientação quanto ao ganho de peso adequado na gestação para assegurar a saúde da mãe e do bebê.

## Objetivos

Avaliar o perfil antropométrico de mulheres com diabetes mellitus gestacional.

## Metodologia

A pesquisa foi do tipo transversal e a amostragem foi obtida por conveniência em maternidade pública de Natal/Rio Grande do Norte. Teve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sob o n. CAAE: 45184015.0.0000.5537. Foi explicado o objetivo da pesquisa e aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídas puérperas adultas, com idade entre 18 e 40 anos, diagnosticadas com diabetes mellitus gestacional, que tiveram conceito único e sem má formação. Os dados foram coletados até 24 horas pós-parto do cartão do pré-natal anexado no prontuário. O perfil antropométrico pré-gestacional foi avaliado pelo índice de massa corporal de acordo com WHO (1998), e o perfil antropométrico gestacional baseado na proposta de Atalah et al. (1997). O ganho de peso foi obtido pela diferença do peso inicial e final da gestação conforme anotação no cartão do pré-natal. A análise dos dados foi obtida por estatística descritiva.

## Resultados

Esta pesquisa deu-se com 28 puérperas com média de idade de 25 anos. A avaliação do estado nutricional pré-gestacional apontou que as mulheres, em sua maioria (56%), eram obesas no início da gestação, e ao final permaneceram com a mesma classificação (60%). Observou-se também que a média do ganho de peso total na gestação foi excessivo representando (56%), sendo um dos principais fatores que contribuiu para o desenvolvimento do diabetes mellitus durante o período gestacional.

## Conclusão

Conclui-se que no presente trabalho, observou-se um diagnóstico de excesso de peso ganho durante o período gestacional, o que reforça a importância da orientação nutricional para favorecer o estado nutricional adequado e minimizar os riscos de intercorrências materno-fetais.

## Referências

- AMERICAN DIABETES ASSOCIATION (ADA). Standards of Medical Care in Diabetes. Diabetes Care. v.38, supplement 1, p. S1-S94, 2015.
- ATALAH, et al. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional en embarazadas. Revista Médica de Chile, v.125, n.12, p.1429-1436, 1997.
- GOLBERT, A.; CAMPOS, M. A. A. Diabetes Mellito Tipo 1 e Gestação. Arq Bras Endocrinol Metab. n. 52, v.2, 2008.
- GONÇALVES, C. V., et al. Índice de massa corporal e ganho de peso gestacional como fatores preditores de complicações e do desfecho da gravidez. Rev Bras Ginecol Obstet. v. 37 n. 7, p. 304-9, 2012.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: Preventing and managing the global epidemic – Report of a WHO consultation on obesity. Geneva, 1998.

**Palavras-chave:** Diabetes gestacional; Avaliação antropométrica; Ganho de peso

# AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PACIENTES COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA (DPOC)

JULIANA GONÇALVES MACHADO; THALITA MILENA ARAUJO XAVIER DE AMORIM; EVELINE GEORGIA PEREIRA GOMES; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*machado.julig@gmail.com*

## Introdução

DPOC é uma patologia das vias aéreas, relacionada com inalação de partículas ou gases tóxicos, que podem desencadear uma resposta inflamatória anormal nos pulmões. Avaliação nutricional é importante, pois se relaciona com a capacidade respiratória, sendo a desnutrição contribuinte para o agravamento da doença e conseqüente aumento da morbimortalidade (AHMADI et al, 2012). O excesso de peso, de forma paradoxal, tem um efeito protetor quando com o Índice de Massa Corporal (IMC) se encontra até 30 Kg/m<sup>2</sup>. Esse mecanismo ainda não foi cientificamente esclarecido (FRANSSEN, 2008). No entanto, padrões antropométricos elevados, como IMC e circunferência da cintura, relação cintura-quadril, podem indicar risco para doença cardiovascular.

## Objetivos

Avaliar antropometria em pacientes com DPOC.

## Metodologia

Estudo transversal realizado no ambulatório de pneumologia do HC/UFPE e um Centro de Saúde municipal da cidade do Recife, durante um ano. Foram avaliados 54 pacientes de ambos os sexos com qualquer tempo de doença. A avaliação antropométrica constou de IMC, Circunferência da Cintura (CC), Índice de Conicidade (IC), e Relação Cintura-Quadril (RCQ) dos participantes. O diagnóstico do excesso de peso foi realizado pelo IMC (eutróficos 22-27 Kg/m<sup>2</sup>), segundo os critérios da Associação Americana de Pneumologia (Fernandes, 2006). A CC foi obtida no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca, utilizando uma fita métrica inextensível; foi considerado risco para doenças cardiovascular os seguintes pontos de corte: risco muito elevado, valores  $\geq 102$  e  $\geq 88$  cm para homens e mulheres, respectivamente (WHO, 1995). A circunferência do quadril foi obtida na região de maior perímetro entre o quadril e as nádegas. RCQ foi obtida dividindo-se a CC (cm) pela CQ (cm) utilizando-se como ponto de corte o valor  $\geq 1$  para homens, e  $\geq 0,85$  para mulheres. O IC foi calculado através da equação matemática de Pitanga e Lessa (2006). O ponto de corte adotado foi 1,25 e 1,18 para homens e mulheres, respectivamente. Para análise estatística a amostra foi dividida em dois grupos, com até 10 anos de doença e  $\geq 10$  anos. Na avaliação, foi utilizado o teste-t de Student para comparação entre os parâmetros antropométricos entre os dois grupos de doentes. Todos os pacientes assinaram o TCLE antes da coleta de dados, sendo o estudo iniciado após a aprovação do Comitê de Ética do CCS/UFPE (CAAE: 02383712.6.0000.5208).

## Resultados

Foram analisados 54 pacientes de ambos os sexos, com predominância do sexo feminino (55,5%), com média de idade de 63 anos (DP  $\pm$  13 anos), que atendiam os critérios de inclusão e exclusão da pesquisa. O diagnóstico de DPOC foi confirmado através do exame de espirometria realizado nos ambulatórios de cada instituição. O IMC de excesso de peso prevaleceu na amostra total e nos dois tempos de doença, não apresentando diferença estatística entre eles ( $p=0,413$ ). Na avaliação do risco cardiovascular avaliado pela CC e RCQ se observou risco muito elevado apenas para as mulheres, por outro lado, na avaliação do índice de conicidade em ambos os sexos foi detectado risco elevado.

## Conclusão

Neste grupo de pacientes tratados a nível ambulatorial, os parâmetros antropométricos apresentaram maior frequência de risco cardiovascular elevado ou muito elevado dependendo da medida antropométrica analisada.

## Referências

- AHMADI, A., HAGHIGHAT, N., HAKIMRABET, M., TOLIDE-IE, H. Nutritional evaluation in chronic obstructive pulmonary disease patients. **Pakistan journal of biological sciences**, v.15, n.10, p.501-5, 2012.
- FRANSSEN, F. M. E., O'DONNELL, D. E., GOOSSENS, G. H., BLAAK, E. E., & SCHOLS, A. M. W. J. Obesity and the lung: 5• Obesity and COPD. **Thorax**, v.63, n.12, p.1110-1117, 2008.

FERNANDES AC.; BEZERRA OMPA. Terapia nutricional na doença pulmonar obstrutiva crônica e suas complicações nutricionais. **Jornal Brasileiro Pneumologia**, v.32; n.5; p.461-71, 2006.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PNEUMOLOGIA E TISIOLOGIA. ii consenso brasileiro sobre doença pulmonar obstrutiva crônica - dpoc – 2004. **Jornal Brasileiro Pneumologia**, v.30, S.5, 42p, 2004.

**Palavras-chave:** Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica; Antropometria; Avaliação Nutricional; Consulta Nutricional; Nutrição Clínica

# AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E CAPACIDADE FUNCIONAL DE PACIENTES COM HIPERTENSÃO PULMONAR

PRISCILA BERTI ZANELLA; CAMILA COUTINHO DE ÁVILA; DANILO CORTOZI BERTON; MARLI MARIA KNORST; CAROLINA GUERINI DE SOUZA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*priscila\_zanella@hotmail.com*

## Introdução

A hipertensão pulmonar é uma doença rara, caracterizada por alterações nas pequenas artérias da vasculatura pulmonar, que acarretam em elevação da pressão arterial pulmonar em repouso. Manifesta-se clinicamente por dispneia aos esforços leves, fadiga, dor precordial, tontura, perda súbita e transitória da consciência, sendo a abordagem terapêutica principalmente medicamentosa. Em relação à nutrição a literatura é escassa em trabalhos que tenham avaliado características nutricionais em pacientes com hipertensão pulmonar. Entretanto, o estado nutricional pode ser um determinante na melhora ou piora física e clínica destes pacientes, especialmente em relação à capacidade funcional (HUMBERT et al., 2004; ZAMANIAN et al., 2009; GHOFRANI et al., 2011).

## Objetivos

Investigar a composição corporal e a capacidade funcional de paciente com hipertensão pulmonar.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 34 pacientes portadores de hipertensão pulmonar, do ambulatório de Circulação Pulmonar do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, sob o número de aprovação 150127 do comitê de ética desse mesmo hospital. Após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido os pacientes foram avaliados por meio de antropometria, bioimpedância elétrica, questionário de atividade física regular (NEDER & NERY, 2003) e teste da caminhada de seis minutos (MOREIRA et al., 2001).

## Resultados

A amostra foi composta por 26 pacientes do sexo feminino e 8 do sexo masculino, com idade média de  $47 \pm 14,4$  anos. Pelo estadiamento da doença 29,4% encontra-se no estágio I, 47% no estágio II, 20,6% no estágio III e 3,9% no estágio IV. O IMC médio foi de  $28,3 \pm 7,1$  kg/m<sup>2</sup>, estando 55,9% da amostra com sobrepeso ou obesidade, o que foi corroborado pelo percentual de gordura médio de  $31,7 \pm 7\%$ . O índice de massa livre de gordura médio foi de  $19 \pm 3,8$  Kg/m<sup>2</sup>, onde 8,8% da amostra apresentou depleção muscular. Em relação ao questionário de atividade física regular o resultado encontrado foi  $6,3 \pm 1,2$ , onde 26,5% do resultado dos pacientes encontrou-se no primeiro quartil (3,0-5,9), 70,6% no segundo quartil (6,0-8,9), 2,9% no terceiro quartil (9,0-11,9) e 0% no quarto quartil (12,0-15,0). No teste da caminhada de seis minutos a amostra estudada ficou em média 26,5% abaixo do previsto calculado para a mesma de acordo com o sexo, peso, idade e altura de cada paciente. No teste de correlação entre as variáveis duas correlações negativas foram encontradas, entre o percentual de gordura corporal e a atividade física regular ( $P=0,026$ ,  $r= -0,3$ ) e percentual de gordura corporal e o teste de caminhada de seis minutos ( $P=0,03$ ,  $r= -0,3$ ).

## Conclusão

Ao oposto do classicamente encontrado em pacientes pneumopatas, a amostra avaliada apresenta prevalência de excesso de peso e alto percentual de gordura corporal. Apesar da baixa depleção muscular desses pacientes o nível de atividade física e desempenho no teste de caminhada de seis minutos ficou aquém ao esperado, parecendo ser afetada negativamente pelo percentual de gordura dos mesmos.

## Referências

GHOFRANI H.A.; DISTLER O.; GERHARDT F.; GORENFLO M.; GRUNIG E.; HAEFELI W.E.; et al. Treatment of

pulmonary arterial hypertension (PAH) :Updated Recommendations of the Cologne Consensus Conference. **Int J of Cardiol**, v.154, n.1, p.20-33. 2011.

HUMBERT M.; MORRELL N.W.; ARCHER S.L.; STENMARK K.R.; MACLEAN M.R.; LANG I.M.; et al. Cellular and molecular pathobiology of pulmonary arterial hypertension. **Journal of the American college of cardiology**, v.43, n.12 p13-24. 2004.

MOREIRA M.A.C.; MORAES M.R.; TANNUS R. Teste da caminhada de seis minutos em pacientes com DPOC durante programa de reabilitação. **J Pneumol**, v.27, n.6, p.295-300. 2001.

NEDER A.J.; NERY L. *Fisiologia clínica do exercício teoria e prática*. São Paulo: Artes Médicas, 2003. 404 p.

ZAMANIAN R.T.; HANSMANN G.; SNOOK S.; LILIENFELD D.; RAPPAPORT K.M.; REAVEN G.M.; RABINOVITCH M.; DOYLE R.L. Insulin resistance in pulmonary arterial hypertension. **European respiratory journal**, v.33, n.2 p.318-24. 2009.

**Palavras-chave:** Avaliação Antropométrica; Capacidade Funcional; Hipertensão Pulmonar

# AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN PERTENCENTES A APAES DA REGIONAL DE FRANCISCO BELTRÃO-PR

CAROLINE MACHADO; CRISTIANE PERONDI; DEISI TONEL; ANGELA KHETLY LAZAROTTO; DALILA MOTER BENVENÚ

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*caroline\_mch@hotmail.com*

## Introdução

A síndrome de Down é uma doença resultante do excesso de material genético proveniente da trissomia do cromossomo 21 (FIGUEIREDO, 2012). São observadas características específicas em pacientes com esta síndrome, como retardo mental e de crescimento, hipotonia, boca pequena e língua protusa (SILVA; MURA, 2011). Tais características resultam em dificuldades na prática alimentar que refletem no estado nutricional, pois comprometem a coordenação da mastigação/deglutição, levando tanto a escolhas alimentares limitadas e monótonas, como ao desenvolvimento de constipação e refluxo gastroesofágico (MOURA et al., 2009). Concomitante a isto pode ser observada uma prevalência de sobrepeso e obesidade nestes indivíduos quando na vida adulta (SANTOS; SOUSA; ELIAS, 2011).

## Objetivos

Realizar a avaliação antropométrica e de consumo alimentar de crianças e adolescentes com Síndrome de Down comparando com indivíduos saudáveis da mesma faixa etária.

## Metodologia

A pesquisa apresenta caráter quantitativo e foi realizada entre os anos de 2014 e 2015. Foram selecionados indivíduos de 2 a 19 anos, de ambos os sexos, pertencentes a Associações de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAES) da regional de Francisco Beltrão, Sudoeste Paranaense, resultando em 21 indivíduos para o grupo caso. Já para o grupo controle foram 27 indivíduos com a mesma faixa etária, frequentadores de escolas e creches da mesma região. Os dados foram coletados após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o Termo de Assentimento. Após, foram mensurados peso e estatura para avaliação antropométrica e aplicado o recordatório de 24 horas para avaliação do consumo alimentar. Para cálculo de macro e micronutrientes foi utilizado o programa AvaNutri versão 4.0. Os dados foram avaliados através do teste T-pareado utilizando-se o software Statistica, versão 11.0. O nível de significância adotado foi de  $p < 0.05$ . O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, através do número 36031814.3.0000.5564.

## Resultados

Não houve diferença significativa na idade dos grupos. Através da avaliação antropométrica, observou-se que a estatura do grupo caso é significativamente menor que o controle, não apresentando diferença estatística no peso. Na análise do consumo alimentar, dos macronutrientes, apenas o consumo de proteínas obteve resultado significativo, onde o grupo caso teve um consumo inferior ao controle. Já no que se refere aos micronutrientes avaliados o consumo de vitamina E, ferro e fibras foram significativamente menor no grupo caso. O restante dos nutrientes avaliados: Vitaminas A, B12 e C, cálcio, zinco, sódio e colesterol, não apresentaram diferenças significativas. Avaliando segundo as *Dietary Reference Intakes* (DRI's) (ION, 2000), observou-se que somente o consumo de vitamina A e E ficaram abaixo para o grupo caso, de cálcio ficou abaixo para ambos os grupos e colesterol e sódio acima para ambos os grupos.

## Conclusão

Apesar de não haver grandes diferenças significativas na alimentação dos grupos, deve-se ter uma atenção especial quanto à alimentação de crianças e adolescentes com Síndrome de Down, pois esse grupo tem preferência por alimentos de fácil mastigação e altamente calóricos, bem como escassa ingestão de frutas, verduras e legumes. A atenção na alimentação além de auxiliar na manutenção do estado nutricional conduz a uma melhora no bem-estar e contribui na prevenção de obesidade e outras doenças inerentes a esse grupo.

## Referências

FIGUEIREDO, A. E. C., et al. Síndrome de Down: aspectos citogenéticos, clínicos e epidemiológicos. *Rev. para. med.*

Institute of Medicine (IOM). **Dietary Reference Intakes**: applications in dietary assessment. Washington DC, 2000.

MOURA, A.B. et al. Aspectos Nutricionais em Portadores da Síndrome de Down. **Cad.da Escola de Saúde**, Curitiba, v.2, p.1, 2009.

SANTOS, G.G.; SOUSA, J.B.; ELIAS, B.C. Avaliação antropométrica e frequência alimentar em portadores de Síndrome de Down. **Ensaio e C.: C. Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 15, n. 3, p. 97-108, 2011.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2010.

**Palavras-chave:** avaliação antropométrica; consumo alimentar; síndrome de down



# AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E SUA RELAÇÃO COM A GRAVIDADE DA DOENÇA DEPRESSÃO EM INDIVÍDUOS DO SUDOESTE PARANAENSE

CAROLINE MACHADO; TAINÁ CASIANA SILVEIRA DOS SANTOS; ESMIRRÁ IZABELA TOMAZONI; DALILA MOTER BENVENEGÚ; JANAÍNE PERIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*prisciladsignor@gmail.com*

## Introdução

A depressão é uma doença que afeta cerca de 5 a 10% da população mundial (OMS, 2001), estando fortemente relacionada com mudanças de apetite, o que pode refletir no estado nutricional dos pacientes (SIMON et al, 2008). Assim, com o aumento da gravidade da doença observa-se uma ingestão calórica total maior do que o normalmente consumido, conduzindo ao aumento do Índice de Massa Corporal e, conseqüentemente desenvolvendo excesso de peso ou obesidade (GIBSON, 2006; STUNKARD; FAITH; ALLISON, 2003).

## Objetivos

Avaliar antropometricamente pacientes com transtorno depressivo e relacionar com a gravidade dos sintomas da doença.

## Metodologia

Esta pesquisa apresenta caráter quantitativo e foi realizada entre os anos de 2015 e 2016. Foram selecionados 40 indivíduos adultos pertencentes à região sudoeste paranaense, com idades entre 21 e 59 anos, diagnosticados com qualquer tipo de transtorno depressivo por um profissional da saúde e que estivessem fazendo o uso de medicamentos antidepressivos. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi aferido peso e estatura para avaliação antropométrica através do Índice de Massa Corporal e para avaliar as manifestações clínicas da depressão foi aplicado o teste denominado *Beck Depression Inventory* (BDI-II) o qual classifica a doença em Depressão Mínima, Leve, Moderada e Severa. Os dados foram tabulados através do Software Microsoft Excel®. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) sob número 39736614.2.0000.5564.

## Resultados

Dos 40 participantes da pesquisa, apenas 16 indivíduos apresentaram-se eutróficos, o restante (24 indivíduos) estavam acima do peso, sendo que desses 22,5% estavam com sobrepeso, 22,5% com obesidade grau I, 12,5% com obesidade grau II e 2,5% com obesidade grau III. Ao avaliar a gravidade dos sintomas depressivos, 45% dos entrevistados apresentaram depressão severa, 25% depressão moderada, 17% depressão mínima e 13% depressão leve. Dos indivíduos que estavam acima do peso, 17 deles possuem depressão em sua forma mais grave: depressão moderada ou severa.

## Conclusão

Através dos achados pode verificar-se que quanto maior a severidade da doença, maior as chances de o indivíduo apresentar o peso acima do adequado. Desta forma, a associação destas doenças trazem fortes implicações pra saúde pública e para a qualidade de vida de indivíduos acometidos pelas mesmas. Portanto, torna-se importante o monitoramento da saúde, com intervenções nutricionais e psicológicas, a fim de promover o bem estar desses pacientes.

## Referências

Gibson, E. L. Emotional influences on food choice: Sensory, physiological and psychological pathways. **Physiol Behav.** v.89 p53-61, 2006.

OMS. Informe sobre la salud en el mundo. Salud mental: nuevos conocimientos, nuevas esperanzas. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2001.

Simon, G.E. et al. Association between obesity and depression in middle-aged women. **Gen Hosp Psychiatry.** v.30, p.32-39, 2008.

Stunkard, A. J.; Faith, M.S.; Allison, K. C. Depression and obesity. **Biol Psychiatry** 331, v.54, p. 330-337, 2003

**Palavras-chave:** avaliação antropométrica ; sobrepeso ; obesidade; depressão ; transtorno depressivo

# AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

ROMÊNIA VIDAL DE FREITAS ESTRELA; LEILIANE CRUZ REIS; CLYVIA WANESSA GÓES SANTOS; ROSILENE COSTA REIS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*rvfestrela@gmail.com*

## Introdução

O excesso de peso na população mundial é alarmante, sendo as crianças e adolescentes, o público de grande preocupação devido as chances dessa condição permanecer na vida adulta (TRAEBERT et al. 2004). Apesar de ser multifatorial, a causa fundamental do aumento da adiposidade é o desequilíbrio energético, com importante influência do sedentarismo e de padrões alimentares inadequados (BRASIL, MS, 2013; OMS, 2015).

## Objetivos

Caracterizar a composição corporal e o consumo alimentar de crianças e adolescentes atendidos no Centro de Referência em Obesidade do Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo - transversal com amostra de 30 crianças e adolescentes de ambos os sexos, na faixa etária de 11 meses a 16 anos. As variáveis utilizadas foram: peso, comprimento/estatura, Escore-Z IMC e percentual de gordura corporal. Na avaliação da composição corporal utilizou-se o aparelho de bioimpedância elétrica InBody 230 com 25 pacientes e o cálculo do Escore-Z foi obtido a partir dos Softwares da Organização Mundial da Saúde Anthro e AnthroPlus de acordo com as faixas etárias 0-5 anos e 5-19 anos, respectivamente, sendo todos avaliados. No perfil do consumo alimentar foi utilizado o Recordatório 24 horas, e os alimentos classificados de acordo com as categorias (in natura, minimamente processado, processado e ultraprocessado) preconizadas pelo novo Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde. As diferentes preparações de proteína animal foram classificadas como carne vermelha, frango e peixe para que fossem contabilizadas apenas uma vez. Os resultados foram tabulados no programa Microsoft Excel Word 2010, sendo utilizada análise descritiva e teste t de Student, com  $p < 0,05$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer 825.074/2014 conforme resolução 466/12 Conselho Nacional de Saúde. Todos os responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido.

## Resultados

A média de idade dos pacientes foi de 8,67 anos, com predomínio do gênero feminino (60%). Com relação ao Escore – Z IMC a média apresentou diferença entre gênero (feminino: 4,15; masculino: 3,62). Quanto à composição corporal, os valores se mostraram muito similares em relação ao gênero ao avaliar a média do percentual de gordura corporal (feminino: 42,33%; masculino: 43,18%), assim como foi observado maior média de gordura corporal no gênero feminino (27,92 kg; masculino: 25,38 kg), com a média de peso para perder de 19,56 kg (feminino: 19,81 kg; masculino: 19,18 kg). No entanto, não houve diferença significativa entre os parâmetros anteriormente avaliados ( $p > 0,05$ ). A avaliação do consumo alimentar apresentou um total de 95 alimentos que foram categorizados em: in natura (23; 24,2%), minimamente processados (25; 26,3%), processados (12; 12,6%) e alimentos ultraprocessados (35; 36,8%).

## Conclusão

Todos os pacientes apresentaram excesso de peso, com média de percentual de gordura corporal muito elevado e consumo de grande quantidade de alimentos ultraprocessados, apontando a necessidade de intervenções precoces nas dietas para atingir um estado nutricional adequado, a fim de minimizar os riscos futuros. Com isso, há grande necessidade de implementar projetos e programas, com vistas a redução da velocidade de crescimento na prevalência do sobrepeso/obesidade para uma população mais saudável com melhor qualidade de vida.

## Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. População brasileira tem excesso de peso. Portal da Saúde. Disponível em: . Acesso em: 10 març. 2016.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS. Obesidade e Sobrepeso. [Atualizado em Janeiro de 2015]. Disponível em: [html](#)>. Acessado em: 10 de març. 2016.

TRAEBERT, J.; MOREIRA, E. A. M.; BOSCO, V. L.; ALMEIDA, I. C. S. Transição alimentar: problema comum à obesidade e à cárie dentária. Rev. Nutr., v. 17, n. 2, p. 247-53. 2004.

**Palavras-chave:** Antropometria; Composição Corporal; Criança e Adolescente; Guia Alimentar

# AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DO RISCO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN.

MARIANA BARBOSA BOIANI; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA; MARINA GARCIA MANOCHIO PINA; IZABELA SPERETA MOSCARDINI

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca

*mariana.boiani@yahoo.com.br*

## Introdução

Os índices de excesso de peso em crianças e adolescentes com Síndrome de Down vêm aumentando nos últimos anos. Estudos mostram que esta doença está associada ao acúmulo de gordura corporal e pode representar maiores riscos de desenvolvimento de doenças crônicas, conforme a área de deposição (1)(2)(3).

## Objetivos

Este trabalho tem como objetivo avaliar a composição corporal e o risco nutricional de jovens com Síndrome de Down.

## Metodologia

Trata-se de um estudo clínico transversal realizado com 27 crianças e adolescentes de ambos os sexos com idades de 7 a 18 anos que frequentavam a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais, situada no interior do estado de São Paulo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer de número 48022315.1.0000.5495. Todos os indivíduos foram autorizados a participarem da pesquisa pelos pais e responsáveis, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e as crianças também afirmaram sua participação por meio do Termo de Assentimento. As informações descritivas da população do estudo foram obtidas por meio de questionamento às mães dos participantes. Para a avaliação da composição corporal e do risco nutricional foram aferidas as seguintes medidas: peso (Balança Líder P-200M), estatura (Estadiômetro Sanny), Índice de Massa Corporal, relação cintura/estatura e porcentagens de massa muscular, gordura corporal e água. Para interpretação das informações de peso e estatura, utilizou-se a Curva de Cronk.

## Resultados

Os integrantes do estudo eram 55,5% do sexo feminino e com idade média e desvio padrão de 14,2±3,66 anos. Verificou-se que 89% dos participantes do estudo praticavam exercício físico leve duas vezes na semana na Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais. De acordo com a curva de crescimento de peso/idade 59,2% dos jovens encontravam-se acima do peso recomendado. A relação cintura/estatura indicou que 44,4% dos indivíduos apresentaram valores superiores a 0,50, sugerindo aumento do risco cardiovascular. Os resultados do exame de bioimpedância elétrica mostraram que os participantes se encontravam em condições normais de hidratação, com massa magra diminuída e gordura corporal aumentada.

## Conclusão

O presente estudo identificou um excesso de peso corporal nos jovens com Síndrome de Down, caracterizado por acúmulo de tecido adiposo, especialmente na região abdominal. A massa magra diminuída sugere que estes pacientes tenham risco de obesidade sarcopênica, fazendo necessária uma atenção nutricional específica para melhorar o estado nutricional e evitar doenças crônicas, como as doenças cardiovasculares.

## Referências

- 1- BRAVO-VALENZUELA, N.J.M; PASSARELLI, M.L.B; COATES, M.V.. Curvas de crescimento pôndero-estatural em crianças com síndrome de Down: uma revisão sistemática. Rev. Paul Pediatr v.29, n.2, p.261-9,2011.
- 2- MOURA, A.B; MENDES, A; PERI, A; PASSONI, C.R.M.S.. Aspectos nutricionais em portadores da Síndrome de Down. Cadernos da Escola de Saúde, Curitiba, v.02, p.1-11, 2009.
- 3- MENDONÇA, G.V; PEREIRA, F.D.. Medidas de composição corporal em adultos portadores de Síndrome de Down. Rev. Bras. Educ. Fís. Esp., São Paulo, v.22, n.3, p.201-10,2008.
- 4- SOUZA, A.C.N.M; RODRIGUES, M.C; FERREIRA, L.G.. Excesso de peso e gordura corporal em portadores de Síndrome de Down de uma instituição no município de Divinópolis – MG. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, n.37, 2013.
- 5- SANT'ANNA, M. S. L.; TINÔCO, A. L. A.; ROSADO, L. E. F. P. L.; SANT'ANA, L. F. R.; BRITO, I. S. S.; ARAÚJO, L. F.; MELLO, A. C.; SANTOS, T. F. Eficácia do índice de conicidade e da relação cintura/estatura em predizer o

percentual de gordura corporal em crianças. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.- J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, v. 35, n. 2, p. 67-80, 2010.

**Palavras-chave:** Composição Corporal; Síndrome de Down; Estado Nutricional

# AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PACIENTES COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE REABILITAÇÃO CARDIORRESPIRATÓRIA E METABÓLICA.

KATIELE BAEZ; FABIANA ASSMANN POLL; ANDREA LUCIA GONÇALVES DA SILVA; LISIANE LISBOA CARVALHO

<sup>2</sup> HSC - HOSPITAL SANTA CRUZ, <sup>3</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*fpoll@unisc.br*

## Introdução

A doença pulmonar obstrutiva crônica é definida como uma doença evitável e tratável, que se caracteriza pela presença de obstrução crônica do fluxo aéreo, o qual não é totalmente reversível. Esta obstrução é geralmente progressiva e está associada a uma resposta inflamatória anormal dos pulmões à inalação de partículas e gases nocivos, causada primariamente pelo tabagismo. Sabe-se que a alteração da composição corporal é um comprometimento fisiológico sistêmico importante está população, sendo os baixos índices de massa corporal e massa livre de gordura, identificados como preditores independentes de mortalidade (HOPKINSON, 2007; GOLD, 2015).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a composição corporal de pacientes portadores de doença pulmonar obstrutiva crônica participantes de um programa de reabilitação cardiorrespiratória e metabólica.

## Metodologia

A amostra foi composta por participantes do Programa de Reabilitação Cardiorrespiratória e Metabólica desenvolvido em um hospital de ensino, no interior do Rio Grande do Sul. Foram aferidas as medidas de peso, estatura, e pela bioimpedância elétrica verificou-se o peso de massa magra. Calculou-se e classificou-se o índice de massa corporal para definir o estado nutricional de acordo com Lipchitz (1994); para caracterizar a depleção de massa magra utilizou-se o Índice de Massa Magra descrito por Kyle et al (1998). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob o protocolo número 1.228.408/2015.

## Resultados

Totalizou-se 27 sujeitos que representam 77,17% do total de participantes do Programa, sendo 11 mulheres e 16 homens. A média de idade foi de 64,82 anos (DP±8,01 anos). O estado nutricional que prevaleceu foi o de excesso de peso (44,4%) seguido de magreza (37,3%). Essa tendência de estado nutricional se repetiu por gênero, porém a quantidade média de massa livre de gordura, considerada o parâmetro mais sensível para a detecção de desnutrição, foi maior nos homens do que nas mulheres, 52,24kg e 38,33kg, respectivamente. O índice de massa magra indicando depleção foi visto em 18,51% dos participantes, sendo destes, 18,18% (n=2) do sexo feminino e 18,75% (n=3) do sexo masculino, todos em estado nutricional de magreza.

## Conclusão

Os resultados mostram que o estado nutricional prevalente foi o de excesso de peso seguido da magreza, ambas as possibilidades descritas na literatura e que representam riscos diferentes no prognóstico da doença. A massa livre de gordura se mostrou reduzida em uma parcela dos pacientes, sendo menor nas mulheres. Todos aqueles com depleção de massa magra, também tinham o diagnóstico nutricional de magreza, que pode indicar uma relação entre os diferentes métodos que medem o estado nutricional.

## Referências

1. GOLD (Global Initiative for Chronic Obstructive Lung Disease) – Global strategy for the Diagnosis, Management, and Prevention of Chronic Obstructive Pulmonar Disease, 2016.
2. Hopkinson NS, Tennant RC, Dayer MJ, Swallow EB, Hansel TT, Moxham J, et al. A prospective study of decline in fat free mass and skeletal muscle strength in chronic obstructive pulmonary disease. *Respir Res.* 2007;8:25.
3. LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly, p.21, 1994.
4. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS. Obesidade. Impedindo e controlando a epidemia global. Genebra,

1997.

5. Kyle UG, Pichard C, Rochat T, Slosman DO, Fitting JW, Thiebaud D. New bioelectrical impedance formula for patients with respiratory insufficiency: comparison to dual-energy X-ray absorptiometry. *Eur Respir J*. 1998; 12(4):960-6.

**Palavras-chave:** bioimpedância elétrica; composição corporal; doença pulmonar



# AVALIAÇÃO DA CORRELAÇÃO ENTRE QUALIDADE DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE À LUZ DOS CUIDADOS PALIATIVOS

ELOISA CRISTINA GONÇALVES; DEBORA BERGER SCHMIDT; THAÍS MALUCELLI AMATNEEKS; SCHEILA KARAM; MARYANNE ZILLI

<sup>1</sup> FPR - Fundação Pró-Renal  
*eloisacgoncalves@hotmail.com*

## Introdução

A doença renal crônica é considerada um problema de saúde pública que vem aumentando gradualmente nos últimos anos (LOPEZ, 2014). Em 2011, mais de 91.000 pacientes realizavam o tratamento substitutivo mais comum, a hemodiálise. Em 2000 esse número foi de 42.695 pacientes (SESSO, 2012). Em 2012, no último Censo Brasileiro de Diálise o número de pacientes chegou em 97.586 (SESSO, 2014). A qualidade de vida se tornou um importante indicador de agravos em saúde e de mortalidade. Por meio desta avaliação é possível constatar qual é o impacto da doença nos pacientes (LOPEZ, 2014).

## Objetivos

Objetivo Geral: Analisar a relação da qualidade de vida e o estado nutricional de pacientes com doença renal crônica terminal em hemodiálise. Objetivos Específicos: Classificar o estado nutricional dos pacientes através do índice de massa corporal, albumina, diagnóstico nutricional e ganho de peso interdialítico; Avaliar quais dimensões de qualidade de vida (KDQOL-SF) tem correlação com o estado nutricional; Discutir os cuidados paliativos no paciente crônico renal em hemodiálise.

## Metodologia

A pesquisa é de caráter retrospectivo e transversal. Foram utilizados os dados coletados pelo Serviço de Psicologia da Fundação Pró-Renal de qualidade de vida, com o questionário Kidney Disease Quality of Life Working Group / RAND, de alguns pacientes que realizam hemodiálise na Clínica de Doenças Renais em Curitiba. Para a avaliação do diagnóstico nutricional, foram utilizados os dados que constam no prontuário eletrônico denominado Dialsist como: peso, altura e exames laboratoriais como hemoglobina, albumina e ganho de peso interdialítico. Os dados foram agrupados, ordenados, transferidos para um banco de dados e processados. O KDQOL-SF foi convertido em escores de acordo com as recomendações e tabelas fornecidas pelo do KDQOL Working Group. O teste de correlação de Pearson foi utilizado para correlacionar se há relação significativa entre os escores de qualidade de vida e os aspectos nutricionais.

## Resultados

A pesquisa avaliou 76 pacientes, sendo 63,2% do gênero masculino, com idade média de 57 anos. Para o score de qualidade de vida, a média encontrada foi de 61,94, considerada uma boa média para a avaliação. A idade e o ganho de peso interdialítico (GPID) apresentaram correlação negativa, ou seja, quanto maior a idade menor o peso interdialítico deste paciente ( $p=0,000$ ). Já quanto maior a qualidade de interações sociais, menor o valor da hemoglobina ( $p=0,007$ ). O composite físico mostrou correlação positiva com o GPID ( $p=0,026$ ). Quanto maior o papel emocional menor o valor de escore da Malnutrition Inflammation Score (MIS). E por fim quanto maior suporte social dos familiares e da equipe de saúde menor o GPID.

## Conclusão

Estes resultados demonstram a importância das relações sociais e o suporte social no tratamento dos pacientes renais crônicos. Sendo assim se torna necessário o cuidado paliativo como forma de cuidado. A grande questão e talvez maior dificuldade dos profissionais é como aplicar este cuidado com pacientes que podem apresentar uma longa sobrevida. Realmente não é uma realidade em que estamos habituados mas, com mais estudos podemos concretizar melhor esta linha de cuidado com os pacientes renais crônicos.

## Referências

- LOPES, J.M.; FUKUSHIMA R.I.M.; et al. Quality of life related to the health of chronic renal failure patients on dialysis. Acta Paul Enfermm., p. 203-6, 2014.
- SESSO R.C.C.; LOPES A.A.; et al. Dialise Crônica no Brasil – Relatório do Censo Brasileiro de diálise, 2011. J. Bras Nefrol., p. 272-277, 2012.

THOMÉ F.S.; LUGON J.R.; et al. Diálise Crônica no Brasil – Relatório do Censo Brasileiro de diálise, 2012. J. Bras Nefrol., p. 48-53, 2014.

LOPES J.M.; FUKUSHIMA R.I.M.; et al. Quality of life related to the health of chronic renal failure patients on dialysis. Acta Paul Enferm., p. 230-6, 2014.

**Palavras-chave:** Hemodiálise; Doença Renal Crônica; Cuidado paliativo; Humanização

# AVALIAÇÃO DA ESTIMATIVA DE GASTO ENERGÉTICO DE MULHERES A PARTIR DE DIFERENTES EQUAÇÕES PREDITIVAS

ALINE SOBREIRA BEZERRA; PÂMELA CAPELARI; FERNANDA DE BONA CORADI; MARÍLIA ABBAD MOSQUIER;  
BRUNA HAFLE KLAUCK

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Palmeira das Missões

*alinecelo@hotmail.com*

## Introdução

A avaliação da ingestão de energia entre indivíduos tem em vista a promoção do equilíbrio do estado nutricional, porém, os métodos existentes não fornecem uma avaliação quantitativa precisa da adequação das dietas, pois a precisão dos resultados depende da informação da necessidade individual e da estimativa da ingestão energética habitual, ambos com base em valores estimados (PADOVANI et al., 2006).

## Objetivos

Avaliar e comparar a partir de equações preditivas disponíveis, variações percentuais no cálculo das necessidades energéticas para mulheres adultas.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, realizado com 37 estudantes do curso de nutrição, do sexo feminino, com idade entre 19 e 23 anos. O estudo foi desenvolvido no município de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul. Foram coletados dados como idade, altura, peso e atividade física dos estudantes, os quais foram utilizados em diferentes equações energéticas para fins de comparação. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFSM sob o número CAAE: 43675315.8.0000.5346. Foram utilizadas as seguintes equações: Fundação das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, 1985), Harris e Benedict (1918), Henry e Rees (1991) e Dietary Reference Intakes (DRI'S) (IOM, 2002), fórmula de bolso (KREYMANN et al., 2006) e uma equação adaptada pelos autores denominada ASB, baseada no cálculo do gasto energético em repouso realizado pela equação de Henry e Rees multiplicado pelo fator atividade da FAO.

## Resultados

Com relação às necessidades energéticas obtidas pela equação da FAO, observou-se que as mesmas variaram de 1842,4 Kcal a 2493,7 Kcal, considerando as diferentes atividades realizadas. As necessidades energéticas segundo a equação de Harris e Benedict variaram de 1521,0 Kcal a 3675,3 Kcal, onde 64,9% dos estudantes apresentaram necessidades energéticas acima da FAO, variando de 0,6 a 70,8%. Essa equação permaneceu abaixo da FAO em 35,1%, variando de 1,2 a 19,2%. As necessidades energéticas segundo a equação de Henry e Rees variaram de 1144,6 Kcal a 1530,1 Kcal, onde 100% dos estudantes apresentaram necessidades energéticas abaixo da FAO, valores variando de 26,8% a 42,8%. Não foi observada superestimativa, conforme comentado por Carvalho et al. (2012). As necessidades energéticas segundo a equação das DRI's variaram de 1844,5 Kcal a 2236,2 Kcal, sendo que 18,9% dos estudantes apresentaram necessidades energéticas acima da FAO. As necessidades energéticas segundo a equação ASB, variaram de 1789,2 Kcal a 2386,9 Kcal, onde 97,3% dos estudantes apresentaram necessidades energéticas abaixo da FAO, variando de 2,8 a 7,9%. Essa equação permaneceu 15,3% acima da FAO em um indivíduo (2,7%) avaliado. As necessidades energéticas segundo a Fórmula de Bolso variaram de 1240 Kcal a 1856 Kcal, sendo que 100% apresentaram necessidades energéticas abaixo da FAO, variando de 6,2 a 43,2%.

## Conclusão

Os resultados comprovaram que as necessidades energéticas estimadas pela equação de Harris e Benedict superestima a equação da FAO, enquanto que a equação de Henry e Rees subestima os valores encontrados nesta equação. Com relação à equação de Henry e Rees, observou-se que esta apresenta valores de GER próximos aos encontrados na FAO. As equações da FAO, DRI's e ASB são adequadas no cálculo das necessidades energéticas de mulheres e ao se utilizar o fator atividade da FAO, a equação de Henry e Rees se assemelha ao GET encontrado na FAO, equação essa chamada de ASB pelos autores.

## Referências

CARVALHO, F. G. et al. Método de avaliação de necessidades nutricionais e consumo de energia em humanos. Revista Simbio-Logias, Botucatu, v.5, n.7, 2012.

GONZÁLEZ, A. G. et al. Estimation of daily energy needs with the FAO/WHO/UNU 1985 procedures in adults: comparison to whole-body indirect calorimetry measurements. *European journal of clinical nutrition*, London, v.58, n.8, p.1125-1131, 2004.

HARRIS, J. A.; BENEDICT, F. G. A biometric study of human basal metabolism. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, Washington, v. 4, n. 12, p. 370-373, 1918.

KREYMANN, K. G. et al. ESPEN guidelines on enteral nutrition: intensive care. *Clinical nutrition*, Oxford, v. 25, n. 2, p. 210-223, 2006.

PADOVANI, Renata Maria et al. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19, n. 6, p. 741-760, 2006.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Necessidades energéticas; Nutrição

# AVALIAÇÃO DA EVOLUÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES COM SUCESSO E INSUCESSO APÓS O TRATAMENTO CIRÚRGICO DA OBESIDADE GRAU III

LUANA MOREIRA FONSECA; CRISTINA MARIA MENDES RESENDE; KARINE SILVA DE ANDRADE; JACQUELINE ISAURA ALVAREZ LEITE

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais  
*fonsecadiv@gmail.com*

## Introdução

A obesidade está associada a doenças crônicas e o tratamento clínico é pouco efetivo na obesidade grau III. A cirurgia bariátrica está indicada nesses casos pela sua eficiência em melhorar o perfil antropométrico e comorbidades (FOBI et al., 2005). Porém, a evolução pós-operatória difere expressivamente entre os pacientes, tanto em relação à perda de peso, quanto à composição corporal (MECHANICK et al., 2008).

## Objetivos

Avaliar a evolução antropométrica e a composição corporal de obesos operados no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais e compará-los em relação ao sucesso da cirurgia (perda maior que 50% do excesso de peso após 1 ano), quanto a variações no peso, composição corporal, e percentual de perda do peso durante 60 meses após a cirurgia.

## Metodologia

A pesquisa é um estudo retrospectivo longitudinal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (ETIC 0608.0.203.000-10) realizada com 166 obesos grau III adultos, atendidos pela Equipe de Tratamento Nutricional da Obesidade Grave, do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais, acompanhados antes e 6, 12, 18, 24, 36, 48 e 60 meses após a cirurgia (gastroplastia com desvio intestinal em "Y de Roux"). Foi realizada análise temporal das variáveis, peso, índice de massa corporal, peso e porcentagem de massa magra e massa gorda (por meio de bioimpedância elétrica), percentual de perda do peso total e do excesso de peso (BROLIN et al., 2002; FREIRE et al., 2012). Os dados foram também analisados considerando o sucesso do tratamento. As análises foram feitas no software SPSS (19.0), aplicando-se teste de normalidade *Shapiro Willk* e teste *T Student* ou *Mann-Whitney* (SIQUEIRA; TIBÚRCIO, 2011).

## Resultados

A amostra do estudo foi constituída por indivíduos com idade média de  $43,5 \pm 10,6$  anos, sendo 84% mulheres (n=144). A perda média do excesso de peso desses pacientes foi de 69,7 % ( $\pm 13,9$ ) após um ano do tratamento cirúrgico. O sucesso da cirurgia foi alcançado em 78,9% e mantido por 2, 3, 4 e 5 anos em 94,4; 88,4; 85 e 94,4% dos pacientes atendidos, respectivamente. Quando comparados aos que não obtiveram sucesso, o grupo com sucesso apresentou melhor evolução do perfil antropométrico, como visto pelas menores médias de peso, índice de massa corporal e massa gorda em todos os tempos. A maior perda de peso do grupo com sucesso foi relacionada à maior perda de massa gorda, sendo a massa magra proporcionalmente preservada, uma vez que a massa magra absoluta (em quilos) foi similar ao do grupo sem sucesso em todos os tempos, sendo o percentual de massa magra maior naqueles com sucesso após 1 ano. Porém, mesmo no grupo com sucesso, a perda de peso começa a decrescer (reaquisição de peso), a partir do terceiro ano e aumenta progressivamente até o quinto ano.

## Conclusão

Nossos resultados indicam um grau de sucesso da cirurgia acima de 80% daqueles a ela submetidos, sendo o máximo obtido após 2 anos. Pacientes que atingiram maior percentual de perda do peso, a fizeram principalmente às custas da massa gorda, sendo a massa magra relativamente preservada, sugerindo um acompanhamento eficiente em termos de manutenção da composição corporal adequada.

## Referências

BROLIN, R. E.; LAMARCA, L. B.; KENLER, H. A.; CODY, R. P. Malabsorptive gastric bypass in patients with superobesity. *J Gastrointest Surg*, v. 6, n 2, p. 195-203, 2002.

FOBI, M. A.; LEE, H.; FELAHY, B.; CHE, K.; AKO, P.; FOBI, N. Choosing an operation for weight control, and the

transected banded gastric bypass. *Obes Surg*, v. 15, n.1, p. 114-21, 2005.

FREIRE, R. H.; BORGES, M. C.; ALVAREZ-LEITE, J. I.; CORREIA, I. M. T. D. Food quality, physical activity, and nutritional follow-up as determinant of weight regain after Roux-en-Y gastric bypass. *Nutrition*, v. 28, n. 1, p. 53-58, 2012.

MECHANICK, J. I.; KUSHNER, R. F.; SUGERMAN, H. J.; GONZALEZ-CAMPOY, J. M.; COLLAZO-CLAVELL, M. L.; GUVEN, S.; DIXON, J. American Association of Clinical Endocrinologists, The Obesity Society, and American Society for Metabolic & Bariatric Surgery Medical Guidelines for Clinical Practice for the perioperative nutritional, metabolic, and nonsurgical support of the bariatric surgery patient. *Surg Obes Relat Dis*, v. 4, n.5, p. 109-184, 2008.

SIQUEIRA, A. L.; TIBÚRCIO, J. D. Estatística na Área da Saúde: Conceitos, Metodologia, Aplicações e Prática Computacional. Belo Horizonte: Coopmed, Cooperativa Médica. 2011.

**Palavras-chave:** antropometria; cirurgia bariátrica; composição corporal; Obesidade grau III

# **AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DOS CRITÉRIOS UTILIZADOS PARA DIAGNÓSTICO DE SARCOPENIA EM IDOSAS ASSISTIDAS EM UMA UNIDADE GERONTOGERIÁTRICA**

**RHAYARA THACILLA FERREIRA DOS SANTOS; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS; MARÍLIA TOKIKO OLIVEIRA TOMIYA; ILMA KRUSE GRANDE DE ARRUDA; NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS**

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*rhayara\_ferreira@hotmail.com*

## **Introdução**

A sarcopenia pode ser definida como uma síndrome geriátrica progressiva, lenta e aparentemente inevitável que consiste de uma perda gradativa de massa, força e função musculares que se relaciona com a idade e tem consequências que afetam diretamente capacidade funcional dos idosos com sérias repercussões sobre a saúde (CRUZ-JENTOFT, 2010; PIERINE, 2009). A pesquisa visa avaliar a frequência dos critérios diagnósticos para sarcopenia e contribuir para uma maior incorporação da vigilância à saúde.

## **Objetivos**

Avaliar a frequência dos critérios utilizados para diagnóstico de sarcopenia em idosas assistidas numa unidade gerontogeriatrica.

## **Metodologia**

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAEE 27851614.1.0000.5206. Trata-se de um estudo de caráter transversal do tipo série de casos, realizado com 52 idosas, que foram previamente esclarecidos sobre os propósitos da investigação e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A identificação de idosas em risco para a sarcopenia foi realizada de acordo com os critérios do Consenso Europeu, sendo assim, para seu diagnóstico é necessária a presença de redução de massa muscular, mensurada através da Bioimpedância elétrica, de forma que o índice de massa magra, que é calculado através da divisão da massa magra total pela altura ao quadrado, seja menor que  $6,75\text{Kg/m}^2$  e esteja associado à função muscular comprometida, evidenciada pelo teste de velocidade de marcha, que exige o trajeto de 4m numa velocidade superior a  $0,8\text{m/s}$ , e da força de preensão palmar, aferido por dinamometria manual, cujo ponto de corte era de  $32,4\text{Kg}$  para a mão dominante. Além disso, utilizou-se a circunferência da panturrilha, cuja medida  $\leq 31$  cm era indicador de início de depleção proteica (Rolland et al, 2003).

## **Resultados**

Nenhuma das participantes, ao realizar o teste de bioimpedância elétrica, obteve um índice de massa muscular menor do que  $6,75\text{Kg/m}^2$ . Entretanto, no teste de velocidade de marcha  $58,8\%$  não conseguiu realizar no tempo adequado,  $31,4\%$  não demonstrou força suficiente ao pressionar o dinamômetro e  $11,5\%$  apresentava uma circunferência da panturrilha inadequada. Além disso, o teste de correlação de Spearman evidenciou uma correlação negativa entre a idade e a circunferência da panturrilha.

## **Conclusão**

Apesar da massa magra global ainda se mostrar preservada na amostra avaliada, de forma que nenhuma paciente pôde ser diagnosticada com sarcopenia, a circunferência da panturrilha e os testes funcionais demonstram uma suscetibilidade aumentada de algumas para o risco de desenvolvimento de um quadro sarcopênico. Ademais, a correlação negativa entre a circunferência da panturrilha e a idade evidenciou de forma clara a perda de massa muscular que ocorre com o avançar da idade. Tais resultados direcionam as pacientes em risco para um tratamento precoce e demonstram a importância de assistência especializada aos idosos, garantindo melhor qualidade de vida e envelhecimento saudável.

## **Referências**

- CRUZ-JENTOFT, A. J; et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis: Report of the European Working Group on Sarcopenia in Older People. Age and Ageing, 2010.
- PIERINE, D. T.; NICOLA, M.; OLIVEIRA, E. P. Sarcopenia: alterações metabólicas e consequências no envelhecimento. R. bras. Ci. e Mov, 2009.
- ROLLAND Y; et al. Sarcopenia, calf circumference, and physical function of elderly women: a cross-sectional study. J Am Geriatr Soc, 2003.

**Palavras-chave:** Avaliação; Sarcopenia; Idosas



# AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE OUTRAS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES EM CELÍACOS NO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU- PR

PAULINE GODOI SILVA; ISABEL FERNANDES DE SOUZA; CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS;  
SORAIA YOUNES

<sup>1</sup> UDC - Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, <sup>2</sup> UNIAMERICA - Faculdade União das Américas , <sup>3</sup> UNIOESTE -  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
*clenisemcs@gmail.com*

## Introdução

Doença celíaca é uma afecção crônica associada a ingestão de glúten e proteínas similares (BARBOSA; RODRIGUES, 2012). Doentes celíacos tem predisposição a desenvolverem outros processos alérgicos e de intolerâncias alimentares devido à agressão sofrida na integridade da mucosa intestinal (BRICKS, 1994). Pesquisas mostram que o número de celíacos com alergias e intolerâncias alimentares associadas a Doença Celíaca tem aumentado exponencialmente, evidenciando a importância de estudos epidemiológicos a fim de servir de instrumento para ações eficazes nos serviços de saúde coletiva.

## Objetivos

Os objetivos da pesquisa foram: avaliar a prevalência de outras alergias e intolerâncias alimentares em celíacos do município de Foz do Iguaçu – PR; identificar qual outro tipo de alergias e intolerâncias alimentares nestes pacientes, além de avaliar a dificuldade de acesso a alimentação especializada de acordo com a restrição alimentar à preços acessíveis.

## Metodologia

Realizou-se um estudo de natureza exploratória quantitativa (GIL, 2008), com um questionário de múltipla escolha. Questionou-se o diagnóstico de outras alergias e intolerâncias alimentares associadas a Doença Celíaca e a facilidade de encontrar alimentação especializada de acordo com as restrições a preços acessíveis. A pesquisa foi submetida a análise do Comitê de Ética e Pesquisas com Seres Humanos aprovado pelo Parecer Nº 1.363.805.

## Resultados

Foram utilizados como fonte de dados 35 questionários, sendo 88,57% dos participantes do sexo feminino e 11,43 % masculino, com a média de idade 21,71 anos. Observou-se que 42,86% possuem uma ou mais alergias alimentares associadas a Doença Celíaca. Dentre os pacientes que referiram à presença de alergias, 40% possui alergia a proteína do leite de vaca, 20% a soja, 13,33% a peixes, 13,33% a frutos do mar, 6,67% a amendoim, 6,67% a nozes e castanhas, 20,0% a ovos e 33,33% outras. Identificou-se que 42,86% possuem algum tipo de intolerância alimentar associada a Doença Celíaca, predominado a intolerância a lactose. Em relação a presença ou não de dificuldades para encontrar alimentação especializada de acordo com a sua restrição alimentar à preços acessíveis 85,71% responderam que sim.

## Conclusão

Em comparativo com outros estudos a prevalência de alergias e intolerâncias alimentares encontradas foi maior. A dificuldade encontrada referente a alimentação especializada de acordo com a restrição alimentar a preços acessíveis, revela um eminente risco nutricional à que esta população está exposta. Pois, dependem da alimentação especializada como forma de tratamento vitalício da sua condição. A variação nutricional reduz, dando espaço para a monotonia alimentar. Se vê necessário a criação de medidas de incentivo a indústria de alimentação especializada para aumentar o acesso há estes alimentos, pois observa-se o descumprimento ao direito humano à alimentação.

## Referências

BARBOSA, A. J. A.; RODRIGUES, M. A. M. Tubo digestivo. In: BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo Patologia. 8ª ed. Rio de Janeiro: Gen Guanabara Koogan, 2012, 749 p.

BRICKS, L. F. Reações adversas aos alimentos na infância: intolerância e alergia alimentar – atualização. Revista de Pediatria, São Paulo. v.16 n.4. p. 176-185, 1994.

GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

**Palavras-chave:** Glúten; doença celíaca; nutrição; restrições alimentares

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA TERAPIA NUTRICIONAL EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

LIDIANE BERNARDES FARIA VILELA; JUANDA K. LELIS BORGES SILVA

<sup>1</sup> UNIRV - Universidade de Rio Verde

*lidibfv@unirv.edu.br*

## Introdução

Pacientes que necessitam de terapia nutricional geralmente precisam de um aporte calórico adequado, devido a estresse metabólico ou por traumas. Precisando de uma maior necessidade energético-protéica, proporcionando ao paciente uma melhora nutricional. Os indicadores de qualidade trazem uma resposta da qualidade de um determinado processo e do seu objetivo final. Um procedimento de qualidade é aquele em que os indicadores traduzem uma resposta próxima do que se é estabelecido por objetivo. Porém não existe uma regra geral para estabelecer os indicadores de qualidade, será resultado da experiência, controle e organização da equipe de profissionais da saúde, desde a mais simples análise visual do paciente ou até de uma complexa análise clínica (WAITZBERG, 2010).

## Objetivos

Avaliar a qualidade da Terapia Nutricional em uma UTI em um hospital na cidade de Rio Verde- Go

## Metodologia

Estudo de caráter observacional, transversal e descritivo, no qual foram analisados apenas os dados dos prontuários dos pacientes de ambos o sexo, admitidos em uma unidade de terapia intensiva entre o período de janeiro de 2010 a dezembro de 2011. Para o desenvolvimento da pesquisa foi escolhido uma Unidade de Terapia Intensiva, situada no município de Rio Verde- GO. Foram revisados prontuários de pacientes internados em uma Unidade de Terapia Intensiva de um hospital particular do município de Rio Verde. Para a coleta e análise dos dados foi utilizado a metodologia descrita dos indicadores de qualidade da Força Tarefa em Nutrição Clínica (ILSI Brasil, 2008) Fórmula adaptada. Foi aprovado pelo CEP com parecer nº 003/2012.

## Resultados

As metas foram 100% alcançadas para frequência de medida ou estimativa do gasto energético e necessidades protéicas em pacientes em TN; com 34,28% foi obtido para a frequência de doentes com tempo de jejum inadequado antes do início da TN (> 48h); com o resultado de 0,45%, para a frequência de saída inadvertida de sonda enteral em pacientes em TNE; frequências de episódios de diarreia em pacientes em TNE foram 1,22%. A frequência de dias com oferta calórica administrada maior ou menor que 20% da oferta prescrita no total de dias em pacientes em TNE (37,56%) e a frequência < 10 % de dias com aporte protéico insuficiente no total de dias em pacientes em TNE (36,94%) não alcançaram as metas propostas.

## Conclusão

Conclui-se que a unidade atingiu a maioria das metas propostas e que a utilização dos indicadores de qualidade na TNE é um novo meio de avaliação, permitindo assim uma melhor monitorização da qualidade nutricional e clínica prestada.

## Referências

ARANJUES, A.L; TEIXEIRA, A.C.C; CARUSO, L; SORIANO, F.F. Monitoração da terapia nutricional enteral em UTI: indicador de qualidade?. O mundo da Saúde. São Paulo. 2008. Jan/mar. 2(1): 16-23.

OLIVEIRA, S.M; BURGOS, G.P.A; LEILA, E.M.C.S; et al. Complicações gastrointestinais e adequação calório-protéica de pacientes em uso de nutrição enteral em uma unidade de terapia intensiva. Rev Bras Ter Intensiva. 2010; 22 (3): 270-273.

SMITH, R.C. Suporte Nutricional para Pacientes Hospitalizados. In: Nutrição Humana. Tradução Carlos Henrique Cosendey, Maria de Fátima Azevedo, Telma Lúcia de Azevedo Hennemann; revisão técnica Fernanda Medeiros. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. p 640-641 Volume 2.

TEIXEIRA, A.C.C; CARUSO, L; SORIANO, F.G. Terapia Nutricional Enteral em Unidade de Terapia Intensiva: Infusão Versus Necessidades. Revista Brasileira de Terapia Intensiva. Vol. 18 N. 4, Outubro- Dezembro, 2006.

VASCONCELOS, F.C; MOTA, E.S; LOPES, M.F.L; FERNÁNDEZ, S.S.L; MEDEIROS, Z.L. Terapia nutricional na doença pulmonar obstrutiva crônica associada à desnutrição protéico-calórica: artigo de revisão. Rev Para Med. 2002; 16(1): 47-52.

**Palavras-chave:** Terapia nutricional; indicadores de qualidade; nutrição enteral

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CUIDADO DE NUTRIÇÃO EM PACIENTES CRÍTICOS EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL: UM ESTUDO DE COORTE HISTÓRICO

MARINA TOMEDI; DAIENI FERNANDES; ESTELA IRACI RABITO; CATARINA BERTASO ANDREATTA GOTTSCHELL

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, <sup>2</sup> ISCMPA - Irmandade Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre, <sup>3</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
*catarina@ufcspa.edu.br*

## Introdução

A nutrição parenteral é um dos componentes essenciais no tratamento de pacientes críticos. (Alberda et al., 2009); (Singer et al., 2009) A qualidade do cuidado da nutrição está relacionada ao sucesso do suporte nutricional e a menores complicações associadas. (McClave et al., 2009; Casaer e Ziegler, 2015; Massanet et al., 2015)

## Objetivos

Avaliar a qualidade do cuidado de nutrição em pacientes com nutrição parenteral em uma unidade de terapia intensiva.

## Metodologia

Foram avaliados 22 pacientes críticos em uso de nutrição parenteral exclusiva. A qualidade do cuidado de nutrição foi avaliada através dos Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional da International Life Sciences Institute e das metas estabelecidas pelo serviço hospitalar. Os dados foram coletados do prontuário eletrônico, resultados de sinais vitais e de exames bioquímicos. A significância estatística adotada foi de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre sob o número 978.970.

## Resultados

Foram avaliados 22 sujeitos, dos quais 12 (54,5%) eram do sexo masculino com média de idade de 66,8 anos  $\pm$  13,3 anos, sendo que 18 deles (82%) eram idosos (> 60 anos). Ao diagnóstico nosológico para indicação de NP, 9 pacientes (40,9%) tinham diagnóstico de sepse, 5 pacientes (22,7%) câncer no trato gastrointestinal, sendo sigmoide, pâncreas, papila duodenal, estômago e cólon os focos neoplásicos e 5 pacientes (22,7%) possuíam diagnóstico de isquemia, sendo 3 deles isquemia intestinal e 2 mesentérica. A via de acesso central foi a via utilizada para 100% dos pacientes críticos em uso de NP, devido ao protocolo hospitalar. A mediana de tempo de internação na UTI foi de 20 dias e do tempo de uso de NP exclusiva na UTI foi de 6,5 dias. A adequação energética foi fator de proteção (RR=0,98; IC 95% 0,97-0,99), assim como a recuperação da via de nutrição oral e/ou enteral (RR=0,42; IC 95% 0,19-0,93). Todos os sujeitos desenvolveram alguma complicação metabólica, sendo a disfunção renal aquela com maior frequência. Os pacientes que tiveram seu índice de massa corporal prévio à admissão classificados como magreza ficaram internados na unidade de terapia intensiva por menor período em comparação aos eutróficos e àqueles com excesso de peso ( $p=0,007$ ; IC 95%) devido à maior mortalidade. Dos dez indicadores, quatro atingiram a meta, um atingiu parcialmente e, dos cinco restantes, dois foram classificados como fator de proteção.

## Conclusão

A qualidade do cuidado de nutrição nos pacientes críticos em uso de nutrição parenteral foi satisfatória e deve estar em constante melhoria.

## Referências

- ALBERDA, C. et al. The relationship between nutritional intake and clinical outcomes in critically ill patients: results of an international multicenter observational study. *Intensive Care Med*, v. 35, n. 10, p. 1728-37, Oct 2009.
- CASAER, M. P.; ZIEGLER, T. R. Nutritional support in critical illness and recovery. *Lancet Diabetes Endocrinol*, Jun 2015.
- MASSANET, P. L. et al. Nutrition rehabilitation in the intensive care unit. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*, v. 39, n. 4, p. 391-400, May 2015.
- MCCLAVE, S. A. et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). *JPEN J Parenter Enteral Nutr*, v. 33, n. 3, p. 277-316, 2009 May-Jun 2009.
- SINGER, P. et al. ESPEN Guidelines on Parenteral Nutrition: intensive care. *Clin Nutr*, v. 28, n. 4, p. 387-400, Aug 2009.

**Palavras-chave:** Nutrição parenteral; Unidades de Terapia Intensiva; Indicadores de qualidade em assistência

# AVALIAÇÃO DAS COMORBIDADES ASSOCIADAS À OBESIDADE E DA PERDA DE EXCESSO DO PESO APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

KARINE SILVA DE ANDRADE; CRISTINA MARIA MENDES RESENDE; LUANA MOREIRA FONSECA; JACQUELINE ISAURA ALVAREZ LEITE

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

karine\_s\_412@hotmail.com

## Introdução

A cirurgia bariátrica está indicada no tratamento da obesidade grau III, quando o tratamento clínico não é eficaz em reduzir o peso e, principalmente comorbidades. O sucesso da cirurgia engloba a melhora da qualidade de vida que inclui dois pontos fundamentais: a perda de peso e a melhora das principais comorbidades metabólicas (hipertensão arterial, diabetes mellitus, hipertrigliceridemia e lipoproteína de alta densidade baixa) (KISSLER, 2013).

## Objetivos

Avaliar a porcentagem da perda de excesso do peso e a reversão de comorbidades associadas à obesidade antes e ao longo de 60 meses pós cirurgia bariátrica.

## Metodologia

Estudo retrospectivo longitudinal com 166 obesos Grau III, atendidos pela Equipe de Tratamento Nutricional da Obesidade Grave pertencente ao Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais, antes e após a cirurgia bariátrica (gastroplastia com by-pass em "Y" de Roux). Para o diagnóstico clínico prévio de hipertrigliceridemia, Lipoproteína de Alta Densidade baixa, hiperglicemia e hipertensão arterial adotou-se os critérios preconizados pela *American Heart Association* comprovados em exame laboratorial e não uso de medicamentos. Ademais, analisou-se o percentual da perda de excesso do peso (MECHANICK et al., 2008; HATOUM, 2013). Os dados foram analisados pelo software SPSS (19.0), através da frequência das patologias estudadas por meio do teste de normalidade *Shapiro Willk* (SIQUEIRA; TIBÚRCIO, 2011). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (ETIC 092/06 e 0608.0.203.000-10).

## Resultados

A amostra foi composta por 84,3% (n=144) dos indivíduos do sexo feminino com idade média de 43,5 anos ( $\pm 10,6$ ). A perda de excesso do peso (%) obteve uma mediana de 17,9% (4,5 - 36,1) no primeiro mês pós cirúrgico, atingindo os níveis de sucesso (>50%) entre o sexto e nono mês pós-operatório e alcança o seu máximo (cerca de 68%) entre o segundo e terceiro anos pós operatório. Na data da cirurgia, a pressão arterial foi a mais freqüente das comorbidades analisadas (87,7%), seguida pela Lipoproteína de Alta Densidade baixa (56%), hiperglicemia (43%) e por último a hipertrigliceridemia (42,6%). Porém, a hiperglicemia apresentou resolução mais rápida sendo que apenas 17,7% dos diabéticos na data da cirurgia mantiveram a doença após um ano. A hipertensão arterial apresentou reversão mais lenta, sendo que 42,6% dos hipertensos na data da cirurgia mantiveram a doença após 12 meses. A reversão das comorbidades aumentou progressivamente em todos os grupos, sendo que a partir do quarto ano menos de 10% dos pacientes mantiveram as comorbidades vistas na cirurgia, exceto para hipertensão que manteve uma frequência de 18% de pacientes ainda hipertensos.

## Conclusão

A perda de excesso de peso ocorre rapidamente, sendo que 30 dias após a cirurgia já há uma redução de aproximadamente 18%, e o sucesso de perda é alcançado entre o sexto e nono mês pós-operatório. A hipertensão é a comorbidade mais frequente tanto no período pré quanto no pós-operatório, além de ser a mais resistente à reversão. A hiperglicemia é a comorbidade com maior taxa de reversão em menor tempo.

## Referências

HATOUM, I. J; KEPLAN, L. M. Advantages of Percent Weight Loss as a Method of Reporting Weight Loss after Roux-en-Y Gastric Bypass. *Obesity (Silver Spring)*, v.21, n.8, p. 1519–1525, August, 2013.

KISSLER, H.J.; SETTMACHER, U. Bariatric Surgery to Treat Obesity. *Seminars in Nephrology*, v.33, n.1, p.75-89, jan, 2013.

MECHANICK, J. I.; KUSHNER, R. F.; SUGERMAN, H. J.; GONZALEZ-CAMPOY, J. M.; COLLAZO-CLAVELL, M. L.; GUVEN, S.; DIXON, J. American Association of Clinical Endocrinologists, The Obesity Society, and American Society for Metabolic & Bariatric Surgery Medical Guidelines for Clinical Practice for the perioperative nutritional, metabolic, and nonsurgical support of the bariatric surgery patient. *SurgObesRelatDis*, v. 4, n.5, p. 109-184, 2008.

SIQUEIRA, A. L.; TIBÚRCIO, J. D. Estatística na Área da Saúde: Conceitos, Metodologia, Aplicações e Prática Computacional. Belo Horizonte: *Coopmed, Cooperativa Médica*. 2011.

**Palavras-chave:** Obesidade; Cirurgia Bariátrica; Comorbidades associadas à obesidade



# **AValiação DAS MANIFESTAÇÕES CLíNICAS APRESENTADAS PELOS PORTADORES DE SENSIBILIDADE AO GLÚTEN NÃO CELíACA ANTES E APÓS INTERVENÇÃO DIETÉTICA**

PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; KARLA PEREIRA BALBINO; MÔNICA DE PAULA JORGE; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*priscilavazdemelo@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A sensibilidade ao glúten não celíaca é caracterizada por sintomas intestinais e extra-intestinais relacionados à ingestão de alimentos contendo glúten, em indivíduos que não são afetados pela doença celíaca nem pela alergia ao trigo. A base do tratamento é a redução do consumo de glúten, que leva a completa regressão dos sintomas (CATASSI et al., 2013; CZAJA-BULSA, 2015).

## **Objetivos**

Desse modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar as manifestações clínicas apresentadas por portadores de sensibilidade ao glúten não celíaca antes e após intervenção dietética.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo prospectivo com duração de 3 meses, do qual participaram 27 pacientes (77,8% do sexo feminino; com mediana de idade de 46 anos, variando de 18 a 65 anos) acompanhados por um Programa de atendimento específico para portadores com desordens intestinais. Como critério de inclusão, o indivíduo deveria apresentar exames e/ou encaminhamentos médicos que comprovassem a enfermidade. Aqueles que apresentaram diagnóstico de sensibilidade ao glúten não celíaca receberam a orientação dietética e suporte nutricional para manterem a dieta com redução de glúten, de acordo com sua carga de tolerância oral. Além disso, a fim de identificar as manifestações de sinais e sintomas, foi aplicado o Questionário de Rastreamento Metabólico antes e após a intervenção dietética. Tal questionário é um instrumento composto por 14 blocos referentes a aspectos funcionais do organismo. Os entrevistados responderam às questões, na forma de entrevista, cujas respostas foram avaliadas segundo scores de 0 a 4, de acordo com o grau de intensidade dos sintomas. Para as análises estatísticas foram realizadas análise descritiva, além dos testes *T* de Wilcoxon e *U* de Mann-Whitney. Os dados foram processados e analisados no software SPSS versão 20.0, adotando-se o nível de significância  $\alpha < 5\%$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, protocolo n°: 30424514.3.0000.5153 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## **Resultados**

As médias dos sinais e sintomas apresentaram uma redução estatisticamente significativa ( $p < 0,001$ ) após a introdução da dieta. Antes da intervenção, os sintomas mais prevalentes eram os intestinais (diarreia, náuseas, vômitos, constipação, abdômen distendido, eructações, gases e azia), seguido dos extra-intestinais relacionados à energia (fadiga, moleza, hiperatividade e dificuldade em descansar) e às emoções (mudanças de humor, ansiedade, medo, agressividade e depressão). As médias dos sintomas relacionados à cabeça (dor de cabeça, desmaio, tonturas), ouvidos (coceira, dores de ouvido, perda de audição) e pele (acne, dermatite, vermelhidão) apresentaram diferença estatisticamente significativa entre os sexos ( $p = 0,021$ ;  $p = 0,010$  e  $p = 0,011$ , respectivamente), sendo maiores para o sexo feminino.

## **Conclusão**

Em conclusão, o estudo evidencia que as manifestações clínicas prevalentes estavam relacionadas aos sintomas intestinais e houve redução da sintomatologia apresentada pelos portadores de sensibilidade ao glúten não celíaca após a intervenção dietética. Assim, destaca-se a importância da atuação do nutricionista no acompanhamento nutricional, a fim de facilitar adesão e adequar a dieta que favoreça a melhora dos sinais e sintomas apresentados por estes indivíduos.

## **Referências**

CZAJA-BULSA, G. Non coeliac gluten sensitivity e A new disease with gluten intolerance. **Clinical Nutrition**. Polônia, v. 34, 2015.

CATASSI, C. et al. Non-Celiac Gluten Sensitivity: The New Frontier of Gluten Related Disorders. **Nutrients**. Itália, v. 5, 2013.

**Palavras-chave:** adultos; idosos; intervenção dietética; manifestações clínicas; sensibilidade ao glúten não celíaca

# AVALIAÇÃO DE INDICADORES DE ADIPOSIDADE TOTAL E CENTRAL EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

KARLA PEREIRA BALBINO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; MÔNICA DE PAULA JORGE; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*karlabalbino0905@gmail.com*

## Introdução

A composição e distribuição da gordura corporal em portadores de doença renal crônica em hemodiálise são importantes indicadores nutricionais, uma vez que a reserva adiposa corporal parece oferecer proteção para o enfrentamento das condições espoliativas do tratamento (KAKIYA et al., 2006) e a escassez de tecido adiposo, indicativa de desnutrição, é um fator influenciador de mortalidade (ROSENBERG et al., 2014).

## Objetivos

Desta forma, o objetivo do estudo foi avaliar a composição corporal de portadores de doença renal crônica em hemodiálise, quanto ao percentual de gordura, por diferentes indicadores.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com 85 pacientes (56 homens; 62±14 anos) em hemodiálise. A adiposidade total e central foi avaliada mediante perímetro da cintura, relação cintura-quadril e gordura corporal (%) pelo somatório de pregas cutâneas (bicipital, tricípital, subescapular e suprailíaca) e bioimpedância elétrica tetrapolar (gordura corporal (%), escala de constituição física e gordura visceral). Para as análises estatísticas foram realizadas análise descritiva, teste *t* de Student ou *U* de Mann-Whitney e o qui-quadrado, usando-se SPSS versão 20.0, com nível de significância  $\alpha < 5\%$ . O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (CAAE: 27364314.8.0000.5153) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Como resultados: 22,4% e 23,5% dos avaliados pelo perímetro da cintura ( $\geq 94/102$  e  $\geq 80/88$  cm, para homens e mulheres, respectivamente) apresentaram, respectivamente, *risco elevado* e  *muito elevado* de complicações metabólicas associadas à obesidade, sendo observada uma tendência ( $p=0,076$ ) a valores mais elevados para os idosos. De acordo com a relação cintura-quadril ( $>1,0$  e  $>0,85$ , para homens e mulheres, respectivamente), 52,9% foram classificados com risco cardiovascular. O percentual de gordura corporal pelo somatório de pregas cutâneas identificou, respectivamente, *escassez* e *excesso de gordura* em 22,7% e 48,8% dos pacientes. Já pela bioimpedância, 20,0% apresentaram *escassez* de gordura e 23,5% *excesso de gordura*. Tanto pela bioimpedância quanto pelo somatório de pregas, o sexo feminino apresentou maiores valores de gordura corporal ( $p<0,001$ ). Segundo a escala de constituição física, 15,3% dos avaliados foram classificados como *subpeso* e 28,2% como *obeso*; 20% apresentaram nível excessivo de gordura visceral, com maior frequência desta categoria para os idosos ( $p=0,002$ ).

## Conclusão

Em conclusão, três indicadores utilizados (escala de constituição física, bioimpedância e somatório de pregas cutâneas) indicaram categorias de adiposidade abaixo do nível desejável, com risco importante para desnutrição. Contudo, indicadores de adiposidade central (perímetro da cintura, relação cintura-quadril, gordura visceral) também apresentaram proporção importante da amostra com risco cardiovascular, de modo que tais indicadores devem ser utilizados para avaliação do risco cardiometabólico. Apoio: FAPEMIG e CNPq.

## Referências

KAKIYA, R.; SHOJI, T.; TSUJIMOTO, Y.; TATSUMI, N.; HATSUDA, S.; SHINOHARA, K.; KIMOTO, E.; TAHARA, H.; KOYAMA, H.; EMOTO, M.; ISHIMURA, E.; MIKI, T.; TABATA, T.; NISHIZAWA, Y. Body fat mass and lean mass as predictors of survival in hemodialysis patients. *Kidney Int.*, v. 70, n. 3, p. 549 - 556, 2006.

ROSENBERGER, J.; KISSOVA, V.; MAJERNIKOVA, M.; STRAUSSOVA, Z.;

BOLDIZSAR, J. Body composition monitor assessing malnutrition in the hemodialysis population independently predicts mortality. *J Ren Nutr.*, v. 24, n. 3, p. 172 – 176, 2014.

**Palavras-chave:** adiposidade total; adiposidade central; doença renal crônica; hemodiálise; indicadores

# AVALIAÇÃO DE INDICADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN NO SUDOESTE PARANAENSE

CAROLINE MACHADO; CRISTIANE PERONDI; MARILISE ESCOBAR BURGER; KATIANE ROVERSI; DALILA MOTER BENVEGNÚ

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*caroline\_mch@hotmail.com*

## Introdução

A Síndrome de Down é uma doença cromossômica resultante de uma cópia extra do cromossomo 21, cuja alteração pode ocorrer sob três formas: trissomia, translocação cromossômica ou mosaicismos (GARLET, 2013). Este desequilíbrio genético-bioquímico pode levar ao aumento do estresse oxidativo, definido pelo excesso de espécies reativas de oxigênio, que provocam lesões oxidativas em várias moléculas, fato que leva à perda total da função celular (BARREIROS; DAVID; DAVID, 2006). Desta forma, o quadro de estresse oxidativo contribui para o envelhecimento precoce, carcinogênese e alterações neuropatológicas em indivíduos com esta síndrome (PARITTO, 2015).

## Objetivos

Avaliar biomarcadores de estresse oxidativo em crianças e adolescentes com Síndrome de Down e relacionar com indivíduos saudáveis.

## Metodologia

A pesquisa apresentará caráter quantitativo e foi realizada entre os anos de 2014 e 2015. Foram selecionados indivíduos de 2 a 19 anos, de ambos os sexos, pertencentes a Associações de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAEs) localizadas no sudoeste paranaense, resultando em 21 indivíduos para o grupo caso. Já para o grupo controle foram 27 indivíduos da mesma faixa etária, frequentadores de escolas e creches da mesma região. Os dados foram coletados após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o Termo de Assentimento. Na sequência, foram avaliados o consumo de vitamina E através do recordatório 24 horas, bem como da enzima antioxidante catalase em amostra de eritrócitos, conforme método desenvolvido por Aebi (1984) e peroxidação lipídica em amostra de plasma, através do método de TBARS, proposto por Ohkawa et al. (1979). A coleta sanguínea foi realizada por um profissional devidamente capacitado, e as amostras foram processadas no laboratório da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza e encaminhadas para a Universidade Federal de Santa Maria para realização das análises supracitadas. Para cálculo do recordatório 24 horas, foi utilizado o programa Ava Nutri versão 4.0. Os dados foram tabulados no programa Excel versão 2007 e posteriormente avaliados utilizando o software Statistica, versão 11.0, através do teste T-pareado. O nível de significância adotado foi  $p < 0.05$ . O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, através do número 36031814.3.0000.5564.

## Resultados

Em relação ao consumo alimentar de vitamina E, houve diferenças significativas entre os grupos, onde o grupo caso obteve um consumo menor que o grupo controle. Já em relação à análise de biomarcadores de estresse oxidativo verificou-se uma redução na atividade da enzima catalase no grupo caso em comparação ao grupo controle, assim como um aumento nos níveis de peroxidação lipídica no grupo caso em relação ao grupo controle.

## Conclusão

Conclui-se que há um aumento do estresse oxidativo em crianças e adolescentes com Síndrome de Down, visto que o consumo da vitamina E, vitamina antioxidante foi baixo, aliado a uma baixa atividade da enzima antioxidante catalase, culminando com aumento da peroxidação lipídica. O estresse oxidativo contribui para o envelhecimento precoce, além de estímulo para a ocorrência de outras doenças características desse grupo.

## Referências

AEBI, H. Catalase in vitro. **Methods Enzymol.**, v.105, p.:121-126, 1984.

BARREIROS, A. L. B. S.; DAVID, J. M.; DAVID, J. P. Estresse Oxidativo: Relação Entre Geração de Espécies Reativas e Defesa do Organismo. **Quim. Nova**, Vol. 29, p. 113-123, 2006

GALET, T. R. Avaliação de Biomarcadores de Estresse Oxidativo em Crianças e Adolescentes com Síndrome de

Down. 2013. 104 f. Dissertação (Mestrado em farmácia) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013

**Palavras-chave:** síndrome de down; estresse oxidativo; peroxidação lipídica; catalase

# AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE HIPERFOSFATEMIA ANTES E APÓS EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; KARLA PEREIRA BALBINO; MÔNICA DE PAULA JORGE; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*priscilavazdemelo@yahoo.com.br*

## Introdução

A hiperfosfatemia é um distúrbio observado em portadores de doença renal crônica, associada a inúmeras complicações graves. O controle da ingestão de fósforo e o uso adequado de quelantes de fósforo são a base para o controle da hiperfosfatemia, sendo que o sucesso do tratamento depende da compreensão, motivação e determinação dos pacientes às modificações dietéticas e ao tratamento medicamentoso (NERBASS et al., 2010).

## Objetivos

Desse modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar o conhecimento sobre a hiperfosfatemia e seu tratamento antes e após atividades de educação alimentar e nutricional em portadores de doença renal crônica em hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo prospectivo, com 81 pacientes em hemodiálise (54 homens; com mediana de idade de 62 anos, variando de 21 a 87 anos) e duração de 4 semanas. Foi realizada uma atividade de educação alimentar e nutricional, que incluiu os seguintes materiais educativos: questionário de avaliação de conhecimentos, palestra, um álbum seriado ilustrado, banners e folders educativos. A avaliação do conhecimento foi realizada mediante aplicação de um questionário semi-estruturado sobre consequências da hiperfosfatemia, alimentos ricos em fósforo, uso adequado dos quelantes e opinião do paciente sobre os motivos do insucesso no tratamento. Para as análises estatísticas foram realizados os testes *T* de Wilcoxon, *U* de Mann-Whitney e *H* de Kruskal-Wallis. Os dados foram processados e analisados no software SPSS versão 20.0, adotando-se o nível de significância  $\alpha < 5\%$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, protocolo n°: 27364314.8.0000.5153 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

A pontuação média do questionário após a atividade educacional foi estatisticamente superior, comparada ao questionário aplicado antes (4,12 versus 1,61 pontos;  $p < 0,001$ ), sendo que a proporção de acertos foi de 33,6% antes da atividade educacional e de 85,9%, após. As questões que apresentaram maior número de erros e acertos antes da atividade educacional foram, respectivamente, uso de quelantes (média de erros de 95,1%) e consequências da hiperfosfatemia (média de acertos de 50%). Após a atividade educacional, as questões com maior número de acertos foram aquelas relacionadas com as refeições em que devem ser tomados os quelantes (94,6%), seguida de quais são os alimentos ricos em fósforo (94,1%). Não houve diferença estatisticamente significativa entre a pontuação média do questionário antes e após a atividade educacional, de acordo com sexo ( $p = 0,252$ ;  $p = 0,107$ ), nível de escolaridade ( $p = 0,111$ ;  $p = 0,431$ ), renda ( $p = 0,166$ ;  $p = 0,323$ ) e tempo de hemodiálise ( $p = 0,592$ ;  $p = 0,970$ ). Quanto às razões do insucesso no tratamento da hiperfosfatemia, 82,7% dos pacientes assinalaram a resposta “porque eu não tomo o quelante de fósforo como eu deveria” e 59,3% marcaram a resposta “porque eu como mais fósforo do que eu deveria”.

## Conclusão

Em conclusão, o presente estudo mostrou que a atividade educacional melhorou o conhecimento de portadores de doença renal crônica em hemodiálise a respeito dos alimentos ricos em fósforo, uso correto de quelantes e principais consequências da hiperfosfatemia. Nossos resultados indicam, portanto, que tais atividades são ferramentas importantes para auxiliar no tratamento da hiperfosfatemia desses pacientes. Apoio: FAPEMIG e CNPq.

## Referências

NERBASS, F. et al. Adesão e conhecimento sobre o tratamento da hiperfosfatemia de pacientes hiperfosfatêmicos em hemodiálise. **J Bras Nefrol.** Santa Catarina, v. 32, n. 2, 2010.

**Palavras-chave:** doença renal crônica ; educação alimentar e nutricional; hemodiálise; hiperfosfatemia

# **AValiação DO CONHECIMENTO SOBRE O TRATAMENTO DA HIPERFOSFATEMIA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO**

GISSELMA ALINY SANTOS MUNIZ; ANTÔNIA CAROLINE DINIZ BRITO; NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL;  
RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*gisselmamuniz@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A hiperfosfatemia é uma condição muito frequente entre os pacientes com doença renal crônica, especialmente naqueles submetidos à terapia de hemodiálise, tendo o controle do fósforo sérico como um desafio no tratamento desses pacientes (WANG et al., 2004). Alguns estudos realizados em outros países demonstraram que os programas educacionais têm impacto significativo sobre os conhecimentos e a adesão dos pacientes no tratamento da hiperfosfatemia (SHAW-STUART; STUART, 2000; FORD et al., 2004). O aconselhamento nutricional é rotineiramente utilizado para educar os pacientes com relação à quantidade de fósforo nos alimentos, adequar o uso dos quelantes de acordo com a ingestão de fósforo nas refeições (CUPISTI; D'ALESSANDRO; BALDI et al., 2004).

## **Objetivos**

Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar o impacto de um programa de educação nutricional sobre o conhecimento a respeito do fósforo de pacientes em hemodiálise de um hospital universitário.

## **Metodologia**

Estudo do tipo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 275.351/2013) onde foram incluídos 39 pacientes que estavam no programa de hemodiálise durante o período de julho a agosto de 2014. Os pacientes foram separados em dois grupos (um grupo controle e um grupo ao qual foi submetido a intervenção por meio da educação nutricional). O material educacional incluiu um questionário de avaliação de conhecimentos com questões fechadas sobre alimentos ricos em fósforo, consequências da hiperfosfatemia, uso de quelantes e medidas para redução de fósforo; além de assistirem a uma palestra, e receberem livretos educativos. Foi avaliado o nível de conhecimento dos pacientes dos dois grupos por meio da aplicação de um questionário com perguntas referentes ao tema. As variáveis qualitativas são apresentadas por meio de frequência simples e porcentagens. Para comparação das amostras foi utilizado o teste t-Student. Os coeficientes de correlação de Pearson ou de Spearman foram utilizados para testar as possíveis associações entre as variáveis. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 12.0.

## **Resultados**

O resultado do programa educacional mostrou diferença da pontuação total do questionário de conhecimentos entre os dois grupos (5,1% de acertos do grupo controle, e 12,8% de acertos do grupo de intervenção) apresentando diferença estatística significativa quando comparados ( $p=0,0290$ ). No que se refere aos itens relativos aos alimentos ricos em fósforo, uso de quelantes e medidas para redução de fósforo, o grupo submetido a intervenção apresentou conhecimento superior, tendo diferença na quantidade de acertos, porém sem significância estatística. O item que obteve maior diferença entre os dois grupos foi o referente a consequências da hiperfosfatemia.

## **Conclusão**

A aplicação do programa educacional resultou em um melhor conhecimento a respeito dos vários aspectos relacionados ao fósforo dos pacientes submetidos a intervenção.

## **Referências**

WANG, A.Y.M. et al. Hyperphosphatemia in chinese peritoneal dialysis patients with and without residual kidney function: what are the implications? *Am J Kidney Dis.* n.43, p. 712-20, 2004.

SHAW-STUART, N.J., STUART, A. The effect of an educational patient compliance program on serum phosphate levels in patientsreceiving hemodialysis. *J Ren Nutr.* n.10, p.80-4, 2000.

FORD, J.C. et al. The effect of diet education on the laboratory values and knowledge of hemodialysis patients with hyperphosphatemia. *J Ren Nutr.* n.14, p.36-44, 2004.



CUPISTI, A., D'ALESSANDRO, C., BALDI, R. et al. Dietary habits and counseling focused on phosphate intake in hemodialysis patients with hyperphosphatemia. J Ren Nutr. n.14, p.220-5, 2004.

**Palavras-chave:** Educação nutricional; Hemodiálise; Hiperfosfatemia

# **AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES NO PÓS-TRANSPLANTE RENAL IMEDIATO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES, NATAL/RN**

MABELLE ALVES FERREIRA DE LIMA; LUANA MATOS DE SOUZA; KARLA SIMONE COSTA DE SOUZA; KARINE CAVALCANTI MAURICIO DE SENA-EVANGELISTA; ADRIANA AUGUSTO DE REZENDE

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*bellelima\_@hotmail.com*

## **Introdução**

A terapia nutricional adequada às recomendações dietéticas representa uma estratégia de prevenção eficaz que reduz alterações do estado nutricional e o risco de complicações no pós-transplante renal (GUIDA et al., 2013).

## **Objetivos**

Objetivou-se avaliar a ingestão de energia, macronutrientes e fibras em pacientes no pós-transplante renal imediato em ambiente hospitalar.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo transversal realizado com 16 pacientes (8 homens e 8 mulheres), submetidos ao transplante renal e internados no Hospital Universitário Onofre Lopes. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE: 45894415.0.0000.52920). Avaliou-se a ingestão de energia, macronutrientes e fibras, por meio da aplicação do Recordatório 24 horas. Foram realizados questionamentos quanto ao padrão alimentar pré-transplante, número e local das refeições, por meio do método de História Alimentar. A análise química dos recordatórios foi realizada pelo programa Virtual Nutri Plus 2.0®, e os resultados foram tabulados pelo programa Microsoft Excel, os quais foram comparados com a recomendação de energia, macronutrientes e fibras proposto por Riella e Martins (2013).

## **Resultados**

As informações foram coletadas, em média, no 15º dia pós-transplante. A média de idade dos pacientes foi  $44,5 \pm 11,2$  anos, a maioria de etnia pardo/mulato (87,5%) e que receberam rins de doadores cadavéricos (87,5%). Observou-se que 93,75% dos pacientes apresentaram ingestão de energia e de lipídios abaixo do recomendado. A ingestão de proteína foi abaixo do recomendado em 56,25% dos pacientes. Na avaliação da ingestão de carboidratos, 87,5% tiveram uma ingestão inadequada. Em relação a ingestão de fibras, apenas 25% apresentaram um consumo adequado, mesmo que todos estivessem utilizando módulo de fibras. O uso de suplemento alimentar específico para doença renal foi identificado em 25% dos pacientes. Quanto aos hábitos alimentares pré-transplante, todos os pacientes relataram fazer as refeições em casa. Observou-se que apenas 25% faziam 6 refeições ao dia, enquanto que 56,25% relatou consumir frutas diariamente e 31,25% legumes e verduras. O consumo de preparações ricas em carboidratos simples e gordura saturada na alimentação habitual foi registrado em 93,75% e 87,5% dos pacientes, respectivamente.

## **Conclusão**

Diante dos dados apresentados, é possível observar uma inadequação na ingestão de energia, macronutrientes e fibras no ambiente hospitalar, o que é preocupante tendo a vista a necessidade de um aporte de nutrientes adequado para a recuperação pós-transplante. Além disso, a maioria desses pacientes apresentaram hábitos alimentares inadequados no pré-transplante. Portanto, os resultados deste estudo podem subsidiar protocolos de intervenção no sentido de corrigir possíveis deficiências e, conseqüentemente, reduzir o risco de complicações subseqüentes no pós-transplante renal.

## **Referências**

GUIDA, B; CATALDI, M; MARESCA, I. D; GERMANÒ, R; TRIO, R; NASTASI, A.M; FEDERICO, S; MEMOLI, A; APICELLA, L; MEMOLI, B; SABBATINI, M. Dietary intake as a link between obesity, systemic inflammation, and the assumption of multiple cardiovascular and antidiabetic drugs in renal transplant recipients. *Biomed Res Int.*, 2013.

RIELLA, M.C; MARTINS, C. *Nutrição e o rim*. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogana, 2013.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Consumo alimentar; Transplante renal

# **AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DO AMBULATÓRIO UNIVERSITÁRIO EM ARACAJU – SE.**

MARIA GABRIELA SANTANA BOMFIM; HISYS RAVELLY SANTOS DE SOUZA; HELLYNE ISABEL MARQUES BARBOSA; MARCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA; MÁRCIA MARIA MACÊDO LIMA

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe, <sup>2</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe

*bomfim\_gabriela@yahoo.com.br*

## **Introdução**

As doenças crônicas não transmissíveis são um problema de saúde global e uma ameaça à saúde e ao desenvolvimento humano. Entre essas doenças estão as cardiovasculares, os cânceres, o diabetes mellitus, as doenças respiratórias crônicas. A maioria destas doenças apresentam fatores de risco comuns, como o estilo de vida inadequado e desequilíbrio nutricional, favorecendo o consumo de gorduras e açúcares em excesso. Tendências desfavoráveis mostram a importância de ação multidisciplinar visando prevenção de doenças e promoção da saúde. (CHOR,2011).

## **Objetivos**

Avaliar o consumo alimentar dos pacientes com doenças crônicas não transmissíveis atendidos em um ambulatório-universitário na cidade de Aracaju – Sergipe.

## **Metodologia**

Estudo transversal realizado em fichas de notificação de doenças crônicas não transmissíveis de 254 pacientes atendidos no Ambulatório do Hospital Universitário da Universidade Federal de Sergipe no período de agosto há dezembro de 2015, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do HU/UFS (CAAE: 16895213.5.0000.5546). Foram analisados dados demográficos (escolaridade, renda e moradia), dados sobre estilo de vida (tabagismo, consumo de álcool e atividade física), bioquímicos (Glicemia de jejum, Hemoglobina glicada, Colesterol total, HDL, LDL e Triglicerídeos), antropométricos (Peso, Estatura, Circunferência da Cintura e Índice de Massa Corporal), Pressão Arterial, além de dados de consumo alimentar obtidos por meio de um Questionário de Frequência Alimentar. Os dados foram compilados no software SPSS versão 18.0. Os resultados foram expressos como média  $\pm$  desvio padrão e percentual.

## **Resultados**

A população atendida foi composta por 254 pacientes, sendo 22,4% do sexo masculino e 77,6% do sexo feminino. Em relação à amostra total, a média do peso da população foi de 78,09  $\pm$ 20,32 e a altura de 1,69  $\pm$ 0,05. A média do Índice de Massa Corporal foi de 31,86  $\pm$ 10,45 e Circunferência da Cintura de 100,13  $\pm$ 15,38. A renda familiar prevalente foi de 1 a 3 salários mínimos e representou 80% da população. Com relação à ingestão de fruta semanal, 55,1% do total de pacientes estavam abaixo do recomendado pela Organização Mundial de Saúde. Quanto às verduras e legumes, 26,8% consomem apenas uma porção, sendo 90,6% deste no horário do almoço. No caso dos cereais integrais 29,5% nunca consomem. A porcentagem do consumo de carne vermelha, frango e peixe ingeridos 3 ou 4 vezes por semana foram: 26,4%; 48,4%,19,7%, respectivamente. Os resultados para consumo de alimentos doces, refrigerantes e alimentos doces aproximadamente 29% afirmaram nunca consumir. Com relação ao estilo de vida da população estudada 63,8% não são fumantes; 39,8% praticam atividade física e 79,9% não fazem o consumo de álcool.

## **Conclusão**

Foi observado que a população atendida no ambulatório apresenta uma elevada frequência de sobrepeso e obesidade, confirmando os dados nacionais. O consumo de frutas e verduras encontrado apresenta características de dietas monótonas e com deficiência em micronutrientes, além disso, o consumo de fibra por meio da ingestão de cereais integrais está aquém das recomendações diárias. Destaca a necessidade de insistir em medidas educativas e de promoção de condutas preventivas, com o objetivo de evitar doenças crônicas não transmissíveis.

## **Referências**

CHOR, Dora; MENEZES, Paulo Rossi. Saúde no Brasil 4 Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. Veja, v. 6736, n. 11, p. 60135-9,2011.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Doenças Crônicas não Transmissíveis; Fator de risco; Prevalência

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM OS PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA

VIVIAN POLACHINI SKZYPEK ZANARDO; CÉLSO FRUSCALSO JUNIOR; ROSEANA BAGGIO SPINELLI; PAULO ROBERTO DALL'AGNOL; JEAN CARLOS ZANARDO

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões-Campus de Erechim, <sup>2</sup> CRE - Clínica Renal Erechim  
*vzanardo@uricer.edu.br*

## Introdução

A doença renal crônica é uma síndrome clínica caracterizada pela perda progressiva e irreversível das funções renais (REZENDE, 2010); promovendo acúmulo de substâncias que, em condições normais, seriam eliminadas na urina (REIS, 2014). Segundo o censo da Sociedade Brasileira de Nefrologia (2014), em torno de 112.004 pacientes encontravam-se em terapia dialítica no Brasil. Estes pacientes podem apresentar ingestão excessiva de minerais, desequilíbrio de nutrientes, ingestão excessiva de líquidos, utilização dos nutrientes comprometida, valores laboratoriais relacionados à nutrição alterados e déficit de conhecimento relacionado à alimentação e à nutrição (WILKENS et al., 2012).

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e sua relação com os parâmetros bioquímicos de pacientes com doença renal crônica de uma clínica renal ao norte do estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, observacional descritivo, com uma amostra de conveniência, composta por 29 pacientes, 42,02 % dos renais crônicos que realizavam hemodiálise na clínica renal, realizado de agosto a setembro de 2015 e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da URI-Erechim, CAAE 43046815.0.0000.5351, número 1.017.014. O consumo alimentar referente as calorias, macronutrientes (carboidratos, proteína, lipídios) e micronutrientes (fósforo, potássio, cálcio, sódio) foi verificado através do recordatório 24 horas sendo comparado com o recomendado para a patologia (WILKENS et al., 2012), e os dados bioquímicos (albumina, creatinina, fósforo, potássio, cálcio) coletados dos prontuários dos pacientes. A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva, média, desvio padrão; e para verificar a correlação foi utilizado correlação linear múltipla de Pearson.

## Resultados

A idade variou entre 23 e 79 anos, sendo a maioria adultos (53,33%), do sexo masculino (70,0%). A ingestão média de calorias foi 18,41 kcal/kg peso corporal, representando um valor aproximado a 50% das necessidades diárias. A ingestão ficou acima do recomendado para carboidratos (63,78±10%); e inferiores para lipídeos (21,8±7,64%), proteínas (14,4±4,83%) e gramas de proteína por kg de peso 0,66±0,40g/kg/dia. Em relação aos micronutrientes verificou-se uma ingestão média para fósforo (590,34±298,09mg/dia), potássio (1166,01±744,77mg/dia), cálcio (266,13±195,04mg/dia) e sódio (1202,3±694,83mg/dia). Quanto aos exames bioquímicos, 8,20% (n=6) apresentaram valores de albumina abaixo dos parâmetros; e para a creatinina, 60% (n=18), conforme o adequado. Entretanto os valores de fósforo, potássio e cálcio apresentaram-se inadequados para (43,33%, n=13), (46,67%, n=14) e (60%, n=18) respectivamente. Não foi observada uma correlação entre a ingestão de cálcio e o valor sérico deste nutriente (r=0,072), assim como para o potássio (r=-0,049); o fósforo apresentou correlação negativa (r=-0,44). A correlação entre albumina e quantidade de proteínas ingeridas também foi negativa (r=-0,22).

## Conclusão

Observou-se que a ingestão de proteína e lipídio apresentaram-se abaixo do recomendado, e de carboidratos acima. Em relação aos micronutrientes avaliados, todos apresentaram-se com valores conforme o recomendado para esta patologia, entretanto verificou-se inadequação para aos exames laboratoriais, referente a ingestão destes nutrientes (fósforo, potássio e cálcio), e não foi observado correlação para estas variáveis, assim como não foi observada relação entre consumo proteico e o níveis séricos de albumina.

## Referências

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. Censo de Diálise 2014. Disponível em: . Acesso 04 de abr.,2016.  
REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA, L.; Avaliação Bioquímico-Nutricional. In: REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA. Nutrição clínica: Bases para prescrição. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015 p35-53

REZENDE, L.T.T. Terapia Nutricional em Doenças renais. In: Silva SMCS, Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. 2° ed. São Paulo: Roca, 2010; 846 a 918p.

WILKENS, K.G.; JUNEJA, V; SHANAMAN, E. In: MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

**Palavras-chave:** Consumo Alimentar; Hemodiálise; Insuficiência Renal Crônica

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR EM PACIENTES SUBMETIDOS A CINEOCOREONARIOGRAFIA

JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; MYCHELLE KYTCHA RODRIGUES NUNES DUARTE<sup>2</sup>; THATYANE OLIVEIRA SOUZA; ANGÉLICA LUIZA S. SOUZA; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA<sup>2</sup>

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*jessicabpimentel@outlook.com*

## Introdução

Segundo a World Health Organization (WHO), as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) constituem o problema de saúde de maior magnitude e correspondem a 72% das causas de mortes em todo o mundo. As DCNT atingem fortemente camadas pobres da população e grupos vulneráveis. No Brasil, as estatísticas de óbitos por DCNT correspondem aos dados mundiais, conforme dados de 2009 do Sistema de Informação de Mortalidade. Neste cenário destacam-se as Doenças Cardiovasculares (DCV), sendo estas a principal causa de óbito no mundo, determinando 30% das mortes globais, taxa praticamente idêntica à encontrada no Brasil. Mais de 80% das mortes por DCV no mundo ocorrem em países de média e de baixa renda (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011; WHO, 2011). Considerando que as DCV são responsáveis por altas taxas de morbimortalidade em todo mundo, e que a dieta tem papel fundamental como um dos fatores de risco modificáveis, percebemos a importância de estudar a composição desta e seu efeito no processo saúde-doença.

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e dietético de gorduras totais em pacientes com sintomas de doenças cardiovasculares submetidos à cinecoronariografia em dois hospitais do nordeste brasileiro.

## Metodologia

O estudo foi do tipo observacional e a amostragem foi obtida por conveniência com pacientes submetidos à cinecoronariografia em dois hospitais do nordeste brasileiro. O estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o número de protocolo 520/11. Após esclarecimento do objetivo da pesquisa aplicou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e dois recordatórios 24 horas com a finalidade de obter as informações referentes ao consumo alimentar. Foram adotados modelos de medidas caseiras e de porções de alimentos regionais. Foram incluídas no estudo pacientes de ambos os sexos, com idade entre 30 a 74 anos apresentando sintomas de doenças cardiovasculares e com exame solicitado previamente pela equipe do ambulatório da unidade clínica de aterosclerose. Para análise do conteúdo de gorduras totais foram adotados os valores preconizados pela I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde vascular, 2013 e IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2007).

## Resultados

Foram incluídos na amostra 51 pacientes, com maior predominância (60,8%) para o sexo masculino, com média de idade  $54,71 \pm 9,96$  anos, enquanto 39,2% eram do gênero feminino, com idade média de  $60,32 \pm 8,49$  anos. A idade variou entre 33 e 74 anos, com média sem distinção de sexos de  $56,84 \pm 9,77$ . Em relação ao consumo de gorduras totais foi encontrado um consumo médio de  $27,95 \pm 26,10\%$ , estando de acordo com o recomendado pela I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde vascular, 2013 e IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2007). Quanto ao consumo de gorduras saturadas, monoinsaturadas, e poliinsaturadas, a média foi de  $9,51 \pm 10,17\%$ ,  $8,38 \pm 7,36\%$  e  $6,81 \pm 7,68\%$ , respectivamente, estando apenas o consumo de gorduras saturadas acima do recomendado pela diretriz.

## Conclusão

Foi possível desta forma traçar um perfil alimentar e verificar que uma dieta habitual inadequada quanto aos seus componentes, principalmente quanto a composição das frações lipídicas parece ser um elemento fundamental de análise dos determinantes da susceptibilidade para as doenças cardiovasculares, sendo necessário desta forma mais estudos em relação ao consumo alimentar da população.

## Referências

MINISTERIO DA SAÚDE (BRASIL). Secretária de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil – 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde; p.160, 2011.

WHO 2011. Global atlas on cardiovascular disease prevention and control. Geneva, 2011.

**Palavras-chave:** Doenças Cardiovasculares; Consumo Alimentar; Gorduras Totais



# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE CÁLCIO E A FREQUÊNCIA DE DOENÇAS ÓSSEAS EM IDOSOS ATENDIDOS NA POLICLÍNICA DA TERCEIRA IDADE DO MUNICÍPIO DE CARUARU

CARLA NICOLLI DA SILVA<sup>1</sup>; EVELINY ALVES DE SOUZA; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES;  
FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA; JANUSA IESA DE LUCENA ALVES VASCONCELOS

<sup>2</sup> UNIFAVIP - DeVry | Unifavip, <sup>3</sup> UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira  
*profajanusa@gmail.com*

## Introdução

Uma das doenças ósseas mais prevalentes nos idosos é a Osteoporose, que acomete mais as mulheres e é caracterizada pela perda de massa óssea em todo o organismo. Isso gera uma fragilidade dos ossos e aumenta o risco de sofrerem algum tipo de trauma ou fratura (RIEIRA; TREVISAN; RIBEIRO, 2003). Uma das formas de prevenção e tratamento da osteoporose é a adequação dos hábitos nutricionais, especialmente para alimentos que contenham cálcio e vitamina D (BEDANI; ROSSI, 2005). Portanto é de extrema importância a ingestão adequada de alimentos fontes desses micronutrientes em idosos como forma de prevenir o desenvolvimento dessas patologias e seus agravos.

## Objetivos

Avaliar a ingestão diária de cálcio e verificar a frequência de doenças ósseas em idosos atendidos na policlínica da terceira idade do município de Caruaru, PE

## Metodologia

Estudo do tipo transversal descritivo, com abordagem qualitativa, foi realizado na Policlínica da Terceira Idade do município de Caruaru, Pernambuco. Foram selecionados idosos, por conveniência, com idade igual ou superior a 60 anos e que possuam prontuário de saúde legível e com dados completos. A coleta de dados foi realizada, no período de agosto à setembro de 2015, através da aplicação de um questionário de frequência alimentar (QFA) validado por Araújo (2013)<sup>7</sup> sendo adaptado pelas pesquisadoras, para avaliar a ingestão diária de alimentos ricos em cálcio. Também foram avaliadas questões de natureza socioeconômica e a existência de doenças ósseas. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNIFAVIP, com o número nº 1.202.071.

## Resultados

Dos 148 idosos que participaram do estudo 61,49% (n= 91) apresentaram doenças ósseas, sendo 95,60% (n= 87) do sexo feminino e 70,27% (n= 104) recebiam um salário mínimo e as doenças ósseas mais evidenciadas foram a osteoporose 31,87% e a artrose 26,37%. Sobre o consumo de alguns alimentos fontes de cálcio foi constatado uma baixa ingestão desses alimentos pela população investigada. Dessa população, 63,5% (n= 94) relataram nunca usar o leite do tipo integral e 80,41% (n= 119) não utilizam leite desnatado. Quanto aos derivados do leite, observou-se que a maior prevalência de consumo foi o queijo de coalho onde 33,11% (n= 49).

## Conclusão

Os resultados mostraram que a osteoporose foi a doença ósseas de maior prevalência nos idosos avaliados e que o consumo de alimentos fonte de cálcio não atingiram a recomendação para essa faixa etária. Portanto, a implementação de políticas públicas voltadas para a população idosa garantindo tanto a informação da importância desse nutriente como o acompanhamento nutricional sistemático, torna-se importante para prevenção e controle desses agravos nessa população.

## Referências

- RIEIRA, R; TREVISANI, VFM; RIBEIRO, JPN. Osteoporose – A importância da prevenção de quedas. Rev Bras Reumatol, v.42, n.6, p 364-8, nov-dez, 2003.
- BEDANI, R; ROSSI, EA. O consumo de cálcio e a osteoporose. Semina: Ciências Biológicas e da Saúde ; v.26, n.1, p. 03- 14, jan-jun 2005.
- ARAÚJO, MGA. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar de consumo de cálcio para adultos e idosos provenientes de um ambulatório de medicina interna de um hospital universitário de Porto Alegre. Porto Alegre 2013; Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em nutrição) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 46f.

**Palavras-chave:** micronutrientes; osteoporose; artrose; ingestão diária

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE USUÁRIOS ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DO SUDOESTE DO PARANÁ

MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; THAIANE DA SILVA RIOS; KÉSIA ZANUZO; JULIA CARVALHO LIMA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*marcia.nishiyama@uffs.edu.br*

## Introdução

A Organização Mundial da Saúde (2003) recomenda um consumo mínimo de 400 g/dia de frutas e hortaliças, em função dos efeitos protetores desses alimentos contra doenças crônicas e degenerativas. Porém, a Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009), demonstrou que os brasileiros possuem um baixo consumo desses grupos de alimentos (SOUZA et al., 2013). Desta forma, é importante a realização de estudos que identifiquem o consumo de frutas e hortaliças, para estimular o aumento da ingestão destes alimentos, visando a contribuição para a promoção da saúde.

## Objetivos

Identificar o consumo de frutas e hortaliças dos usuários que procuram atendimento em uma Clínica Escola de Nutrição do Sudoeste do Paraná.

## Metodologia

Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos e dietéticos da primeira consulta de 260 prontuários de usuários adultos e idosos, atendidos durante o ano de 2014. O estrato socioeconômico foi classificado conforme a Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (2014). Para a avaliação nutricional utilizou-se as medidas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal que foi avaliado de acordo com Organização Mundial da Saúde (1997) para os adultos e Lipschitz (1994) para os idosos. O consumo de frutas e hortaliças foi quantificado por meio do recordatório de 24h e classificado conforme a Organização Mundial da Saúde (2003). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva no software Statistical Package for the Social Sciences 22. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (parecer 980.593).

## Resultados

A maioria dos usuários avaliados foram do gênero feminino (82,7%), com idade média de 38,9 anos, possuíam ensino superior completo (30,4%) e ensino médio completo (29,2%) e pertenciam ao estrato socioeconômico B2 (61,5%). A avaliação do estado nutricional demonstrou que, 19,2% dos usuários apresentavam eutrofia, enquanto 80,8% apresentavam peso acima da normalidade. Do total da amostra, 73,1% possuíam alguma patologia. Em relação ao consumo de frutas e hortaliças, observou-se que 25% dos usuários apresentavam consumo adequado das mesmas. As frutas mais consumidas foram: banana (29,6%), maçã (14,2%) e laranja (11,9%); e as hortaliças foram: alface (43,8%), tomate (22,7%) e cenoura (19,6%).

## Conclusão

Foi possível observar que a maioria dos usuários da Clínica Escola avaliada, apresentaram um consumo inadequado de frutas e hortaliças. Notou-se ainda que, apesar da população analisada possuir uma escolaridade elevada e um estrato socioeconômico significativo, estes fatores que deveriam ser positivos para o consumo de frutas e hortaliças, ainda não foram suficientes para este hábito estivesse presente nesta população. Destaca-se assim, a necessidade de estratégias para aumentar o consumo desse grupo de alimentos, de modo que possa abranger a população como um todo.

## Referências

- CLARO, Rafael M.; MONTEIRO, Carlos A. Renda familiar, preço de alimentos e aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil. *Rev. Saúde Pública, São Paulo*, v.44, n.6, p. 1014-1020, 2010.
- SILVA, C.L; COSTA, T.H.M; SILVA, E.F. Autoavaliação e fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças em adultos de Brasília. *Demetra, Rio de Janeiro*, v.10, n.4, p.905-918, 2015.
- SATHEANNOPPAKAO, Warapone; AEKPLAKORN, Wichai; PRADIPASEN, Mandhana. Fruit and vegetable consumption and its recommended intake associated with sociodemographic factors: Thailand National Health Examination Survey III. *Public Health Nutrition, Cambridge*, v.12, n.11, p. 2192–2198, 2009.
- SOUZA, Amanda M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. *Rev.*

Saúde Pública, São Paulo, v.47, p. 190-99, 2013.

World Health Organization Technical Report Series. Global and regional food consumption patterns and trends. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases; 2003. Disponível em: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42665/1/WHO\\_TRS\\_916.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42665/1/WHO_TRS_916.pdf?ua=1). Acessado em: Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; hábitos alimentares; promoção de saúde; socioeconômico; vegetais

# **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MEDICAMENTOS DE UNIVERSITÁRIOS ATENDIDOS PELO PROJETO DE ASSISTÊNCIA CLÍNICA E NUTRICIONAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**

RAFAELA ALVES FERREIRA; WANESSA COSTA DE OLIVEIRA OTAVIANI; JACHSON DA SILVA DIAS; MARIA AUXILIADORA MENEZES DE SOUZA; ARYANE LIMA ROLIM

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*nutri\_rafaalves@hotmail.com*

## **Introdução**

Estudantes universitários formam uma comunidade jovem e potencialmente saudável, e, conseqüentemente, os tipos de medicamentos mais consumidos não refletem a realidade da população em geral. No entanto, estão expostos a fatores de risco específicos, nomeadamente um contínuo stress e esforço intelectual intenso (CABRITA, 2001). A automedicação pode ser definida como uma prática na qual indivíduo ou seus responsáveis toma a iniciativa, sem prescrição médica (ARRAIS, 1997). De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o uso indevido de medicamentos é considerado hoje um problema de saúde pública, não só no Brasil.

## **Objetivos**

Avaliar o consumo de medicamentos em universitários de uma Universidade Federal.

## **Metodologia**

O estudo foi realizado através do projeto Assistência aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, matriculados na Universidade Federal do Pará. É um estudo epidemiológico descritivo, transversal, quantitativo, submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (CEP-ICS/ UFPA) e aprovado sob Parecer nº 983353. A amostra foi constituída por 670 estudantes de graduação da Universidade. Foram avaliados sobre o uso de medicamentos com ou sem prescrição médica. Todos os participantes assinaram o Termo de consentimento Livre e Esclarecido. Os dados são expressos em frequência.

## **Resultados**

A amostra contou com 670 universitários de ambos os sexos. Destes 69,70% (n=467) não usam medicamentos e 30,29% (n= 203) fazem uso de algum tipo de medicamento com frequência. Os medicamentos mais utilizados foram: Antialérgicos 1,49% (n=10), 1,49% (n=10) antidepressivos e ansiolíticos, sendo que destes apenas (4) são com prescrição médica os demais (6) são por indicação de outros colegas. O uso de anticoncepcional foi em 10,14% (n= 68) das alunas. A automedicação para doenças do trato gastrointestinal é feita em 4,17% (n=28). O consumo de vitaminas é realizado por 1,04% (n=7). No entanto, o consumo de medicamento com prescrição na grande maioria é feita para hipertensão arterial 2,5% (17). Em 11,94% (80) há uso esporádico de outros medicamentos sem prescrição médica, no intuito de melhorar algum sintoma aparente. Os demais não souberam informar.

## **Conclusão**

Os resultados confirmam a necessidade de maior seriedade no uso indiscriminado de medicamentos na clientela estudada que pode causar grandes danos à saúde e inclusive levar à morte. Há prevalência de Hipertensão na população estudo. Mesmo diante de um percentual baixo o uso de antidepressivos e ansiolíticos se fez presente, deixando assim um alerta para possíveis distúrbios psicológicos nesse grupo.

## **Referências**

- ARRAIS, P.S.D.; COELHO, H.L.L.; BATISTA, M.C.D.S. **Perfil da automedicação no Brasil**. Rev Saúde Pública. 1997; 31(1): 71-7.
- CABRITA, J.; FERREIRA, H.; IGLESIAS, P. et al. **Estudo do padrão de consumo de medicamentos pelos estudantes da Universidade de Lisboa**. Revista Portuguesa de Saúde Pública vol. 19, N° 2 — julho/dezembro 2001.

**Palavras-chave:** Medicamentos; Universitários; Automedicação

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MICRONUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

MÔNICA DE PAULA JORGE; ANDREZA DE PAULA SANTOS; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; KARLA PEREIRA BALBINO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*monicavicosa@yahoo.com.br*

## Introdução

A Doença Renal Crônica é uma condição clínica de perda progressiva das funções renais (KIRSZTAJN; BASTOS, 2007). Pacientes em hemodiálise tem elevado estresse oxidativo resultante do aumento da atividade pró-oxidante, influenciada por fatores como idade avançada, tempo de hemodiálise, dieta inadequada entre outros (SHASTRI, SARNAK, 2010). Tais fatores favorecem a redução da atividade dos sistemas antioxidantes e da ação de algumas vitaminas e minerais provenientes da dieta ou do próprio indivíduo (CASTILLA et al., 2008). Assim, para ter um efeito protetor sobre o desenvolvimento de doenças inflamatórias a ingestão de nutrientes antioxidantes é necessária para reduzir a liberação de espécies reativas de oxigênio (SILVA et al., 2014).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de micronutrientes com propriedades antioxidantes em portadores de doença renal crônica em hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, de caráter descritivo e analítico, do qual participaram 84 indivíduos com doença renal crônica atendidos em hemodiálise. O consumo foi avaliado por questionário de frequência alimentar, referente ao último ano, a partir do qual foi calculado o consumo dos minerais: selênio, cobre, zinco, magnésio e manganês e das vitaminas A, C e E. Para avaliação dos dados foi feita distribuição de frequências e estimativa de medidas de tendência central e de dispersão, teste *t* de *Student* ou teste *U* de *Mann-Whitney* ou *Kruskal-Wallis* conforme distribuição das variáveis. Utilizou-se o software SPSS versão 20.0, adotando nível de significância  $\alpha < 5\%$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos Local, protocolo n°: 30424514.3.0000.5153 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Observou-se que dos 84 pacientes, 56 eram homens e a idade variou em média $\pm$ DP entre 62 $\pm$ 14 anos. Não houve diferença estatisticamente significativa entre as médias de consumo de micronutrientes e a idade, bem como entre os sexos. Ambos os sexos, atingiram todas as recomendações diárias para os nutrientes estudados. Positivamente percebeu-se adequação no consumo da maioria dos minerais avaliados sendo 94% de adequação de Manganês e Zinco; 79,8% de Selênio e 78,6% de Cobre. Somente o consumo de Magnésio estava inadequado em 73,8% dos pacientes. Além disso, o consumo de todas as vitaminas estava adequado sendo, 82,1% de adequação de VitE; 72,7% de VitC e 61,9% de VitA. Houve diferença estatisticamente significativa na comparação entre tempo de tratamento dialítico e consumo de manganês ( $p=0,04$ ) e magnésio ( $p=0,03$ ).

## Conclusão

Os pacientes do presente estudo positivamente apresentaram adequação dos micronutrientes antioxidantes avaliados. Tais resultados reafirmam a qualidade do atendimento neste centro especializado em terapia renal substitutiva e reforça a importância do profissional nutricionista no acompanhamento diário dos portadores de doença renal crônica que contribui por meio dos ajustes dietéticos, para melhorias significativas na qualidade de vida do paciente. Essa pesquisa teve apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa de MG e da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior(CAPES.)

## Referências

CASTILLA, P.; DÁVALOS, A.; TERUEL, J.L.; CERRATO, F.; FERNÁNDEZ-LUCAS, M.; MERINO, J.L.; SÁNCHEZ-MARTÍN, C.C.; ORTUÑO, J.; LASUNCIÓN, M.A. Comparative effects of dietary supplementation with red grape juice and vitamin E on production of superoxide by circulating neutrophil NADPH oxidase in hemodialysis patients. *Am J Clin Nutr* 2008 Apr;87(4):1053-61.

SILVA, A.S.; COSTA,D.; ALBUQUERQUE,T.G.; BUONOCORE,G.G.; RAMOSE,F.; CASTILHO,M.M.; MACHADO, A.V.; COSTA,H.S. Trends in the use of natural antioxidants in active food packaging: a review. **Food Addit. Contam. Part A** 31 (3), 374-395, 2014.

KIRSZTAJN, G. M.; BASTOS, M. G. Proposta de padronização de um programa de rastreamento da doença renal crônica. **Jornal brasileiro de nefrologia**, São Paulo, v.29, n.1, p.18-22, mar. 2007. Suplemento 1.

SHASTRI, S.; SARNAK, M.J. Cardiovascular disease and CKD: core curriculum 2010. **Am J Kidney Dis** . 2010 Aug;56(2):399-417.

**Palavras-chave:** ANTIOXIDANTES; DOENÇA RENAL CRÔNICA; HEMODIÁLISE; MICRONUTRIENTES

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE VITAMINA E DE LACTANTES COM PARTO PREMATURO

AMANDA MICHELLY BRAGA DA MATA; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES; JEANE FRANCO PIRES; ROBERTO DIMENSTEIN; LARISSA RAYANNE MIRANDA DE MELO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*amandabraga23@gmail.com*

## Introdução

Vitamina E corresponde a um termo genérico utilizado para descrever uma família de compostos, dentre os quais o mais bioativo é o alfa-tocoferol. Esse micronutriente possui carácter antioxidante, cuja função é essencial no início da vida, visto que combate o estresse oxidativo gerado no momento do parto. Todavia, durante a gestação, o acúmulo de alfa-tocoferol ocorre no terceiro trimestre e, por isso, recém-nascidos pré-termos (idade gestacional inferior a 37 semanas) possuem baixas reservas corporais da vitamina. Por esse motivo, constituem-se enquanto grupo de risco para o desenvolvimento da deficiência. Logo, é fundamental o fornecimento de um aporte satisfatório de alfa-tocoferol através do leite materno, uma vez que os neonatos devem permanecer em aleitamento exclusivo até os seis primeiros meses de vida (DEBIER, 2007). Contudo, alguns relatos mostram que os níveis de vitamina E fornecidos pela amamentação não suprem o requerimento do lactente, sendo a dieta materna um dos fatores capazes de influenciar a composição láctea (MACIAS; SCHWEIGERT, 2001). No entanto, essa abordagem ainda é inexplorada na literatura.

## Objetivos

Avaliar a ingestão dietética de vitamina E de lactantes com parto pré-termo nos estágios iniciais da lactação.

## Metodologia

O estudo foi do tipo longitudinal, devidamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (07416912.8.0000.5537), do qual participaram 91 mulheres lactantes de parto prematuro atendidas em uma maternidade pública de Natal (Rio Grande do Norte). A ingestão habitual de vitamina E foi obtida pela média de três recordatórios 24 horas aplicados no tempo sete, trinta e noventa dias após o parto, tendo sido administrados no domicílio das participantes ou no ambulatório do hospital. As medidas caseiras foram quantificadas segundo Araújo e Guerra (2007) e Tomita e Cardoso (2002) e o consumo alimentar foi analisado no ambiente do software Virtual Nutri Plus. A ingestão de vitamina E foi considerada inadequada quando inferior a 12 miligramas por dia (INSTITUTE OF MEDICINE, 2000).

## Resultados

A ingestão média de vitamina E obtida pela análise dos recordatórios das lactantes foi  $5,97 \pm 3,12$  miligramas por dia. Contudo, é importante ressaltar que praticamente todas as mulheres apresentaram inadequação do consumo de vitamina E (98,9%) e nenhuma utilizou suplementos contendo esse micronutriente durante a lactação.

## Conclusão

A maioria das participantes apresentou ingestão habitual inadequada de vitamina E durante a lactação, demonstrando a importância de se incluir a lactante em ações de vigilância alimentar e nutricional.

## Referências

ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. **Alimentos “per capita”**. 3 edição Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2007.

DEBIER, C. Vitamin E during pre- and postnatal periods. **Vitamins e Hormones**, 2007.

INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids**. Washington: National Academy Press, 2000.

MACIAS, C.; SCHWEIGERT, F. J. Changes in the concentration of carotenoids, vitamin A, alpha-tocopherol and total lipids in human milk throughout early lactation. **Annals of Nutrition and Metabolism**, 2001.

TOMITA, L.Y.; CARDOSO, M. A. **Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-**



**brasileiros.** 2 edição. São Paulo: Editora Metha Limitada, 2002.

**Palavras-chave:** Alimentação materna; Consumo alimentar; Prematuro; Recém-nascido; Vitamina E

# **AVALIAÇÃO DO CONSUMO E DESPERDÍCIO DE DIETA ENTERAL EM SISTEMA ABERTO DE UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR DE RIBEIRÃO PRETO.**

RAYANA EDUARDA CARDOSO FOGLIETTI; MARYANA GOUVEA CORREIA; MAYARA PERNA ASSONI; NATTALIA ALVES ARAÚJO; JOSIANI ELISA EVANGELISTA

<sup>1</sup> HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto  
*rayana.foglietti@gmail.com*

## **Introdução**

Os estados nutricionais dos pacientes internados em unidades hospitalares interferem significativamente no estado clínico geral, sendo a terapia nutricional fundamental para o prognóstico. A intervenção nutricional adequada, contribui para a melhora das complicações patológicas e diminui o tempo de permanência hospitalar (CASTRÃO et al., 2009). A Terapia Nutricional enteral é a uma opção de dieta caso a alimentação via oral esteja comprometida. A dieta enteral pode ser classificada em sistema fechado o qual constitui de uma dieta industrializada, de diferentes volumes pronto para o uso, ou sistema aberto o qual envolve um conjunto de procedimentos para administração, associado de manipulação de nutrientes na forma líquida ou em pó (SILVA et al., 2012). Atualmente nesta unidade hospitalar em questão, utiliza-se Suporte nutricional enteral em sistema aberto, composto por vários tipos de padrões de dietas.

## **Objetivos**

O objetivo deste trabalho foi verificar as prescrições de terapia nutricional enteral, analisar a real administração aos pacientes e o desperdício, verificando assim, os possíveis motivos e intercorrências que justificariam a falta de infusão na Enfermaria de Moléstias Infecciosas e em Enfermaria de Clínica Geral em um Hospital Universitário.

## **Metodologia**

Foi realizada uma reunião com a equipe de enfermagem dos setores em estudo, para que fossem armazenadas as sobras de dieta enteral em sistema aberto. Diariamente, foram coletados os frascos de dieta e registrados os volumes desprezados. Além disso, os profissionais eram questionados sobre o conhecimento dos motivos da falta de administração. Para a análise do desperdício, foi realizada uma comparação com o volume mensal prescrito. A coleta de dados foi desenvolvida em dez meses (entre maio 2015 e fevereiro de 2016).

## **Resultados**

Na Enfermaria de Moléstias Infecciosas, observou-se a média do desperdício de dieta enteral de 6,8%, sendo que os maior valor encontrado ocorreu no mês de novembro, quando foi verificada uma sobra de 11%. Já na Enfermaria de Clínica Geral, o desperdício variou entre 4,9% no mês de fevereiro e 36,8% em janeiro, com média de 11,2%. Em relação à prescrição dietética, foram encaminhados 1,6 milhão de litros de dietas enterais de vários padrões para os dois setores, porém foram administrados apenas 1,0 milhão de litros das mesmas. Os principais motivos identificados para as sobras de dieta foram: jejum para exames e procedimentos cirúrgicos, recusa, atraso do horário da dieta e mudança de enfermaria, alta hospitalar, óbito e erro de prescrição.

## **Conclusão**

Através deste estudo, podemos observar que existe um desperdício acentuado nas Enfermarias, que impacta diretamente no orçamento da gestão hospitalar, assim como no estado nutricional do paciente. O desperdício ocorre devido a diversos fatores, que poderiam ser evitados ou minimizados, através da infusão em sistema fechado.

## **Referências**

- CASTRAO DLL, Freitas MM, Zaban ALRS. Terapia nutricional enteral e parenteral: complicações em pacientes críticos-uma revisão de literatura. *Com Ci Saúde*. 2009; 20(1):65-74
- SILVA, SMR et al. Sistema aberto ou fechado de nutrição enteral para adultos críticos: há diferença? *Rev Assoc Med Bras* 2012; 58(2):229-233
- SOLFA, FV. Desperdício de dieta enteral em UTI: análise do modo de falhas e efeitos de danos ao paciente grave. Botucatu, 2014. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) - Faculdade de Medicina, UNESP, 2014.

**Palavras-chave:** Enteral; Dieta; Desperdicio

# AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DE CRIANÇAS PREMATURAS: COMPARAÇÃO ENTRE DUAS CURVAS DE REFERÊNCIA

AMANDA MICHELLY BRAGA DA MATA; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES; MAYARA SANTA ROSA LIMA; ROBERTO DIMENSTEIN; ALYNE BATISTA DA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*amandabraga23@gmail.com*

## Introdução

O peso ao nascer é um dos principais parâmetros utilizados para indicar a sobrevivência de recém-nascidos, sendo fator subjacente em 60% a 80% das mortes neonatais (FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA, 2008). Nessa perspectiva, dada a capacidade de relacionar o peso e a estatura com a idade, as curvas de crescimento constituem uma importante ferramenta na avaliação do desenvolvimento infantil. Em 2015, The International Fetal and Newborn Growth Consortium publicaram padrões de crescimento pós-natal para neonatos pré-termos (idade gestacional inferior a 37 semanas) a partir de uma coorte formada por crianças de cinco países, incluindo o Brasil (VILLAR e colaboradores, 2015). Sem embargo, devido a existência de diferentes gráficos, faz-se fundamental verificar se há desigualdades nos diagnósticos nutricionais fornecidos, uma vez que será o primeiro estudo no Brasil a averiguar o uso dessa curva em população de recém-nascidos prematuros.

## Objetivos

Analisar comparativamente o crescimento de recém-nascidos prematuros segundo as curvas de referência de Fenton e Kim (2013) e a nova curva proposta pela Organização Mundial de Saúde (VILLAR e colaboradores, 2015).

## Metodologia

O estudo foi do tipo coorte, formado por 61 recém-nascidos prematuros (idade gestacional inferior a 37 semanas gestacionais) que foram atendidos em uma maternidade pública de Natal (Rio Grande do Norte). Os neonatos tiveram participação autorizada através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelas suas mães. As medidas de peso e comprimento das crianças após sete e trinta dias do nascimento foram retiradas das cadernetas de saúde das crianças durante visita domiciliar. Em seguida, analisou-se e classificou-se os indicadores peso por idade e comprimento por idade corrigida segundo as curvas de crescimento propostas por Fenton e Kim (2013) e Villar e colaboradores (2015).

## Resultados

Aos sete dias, a curva proposta por Fenton e Kim (2013) revelou 63% de baixo peso para a idade, enquanto que ao avaliar pela de Villar e colaboradores, foram encontrados 37% dos casos com baixo peso. Dos neonatos avaliados trinta dias após o parto, 53% revelaram baixo peso considerando Fenton e Kim (2013). Já considerando o padrão de crescimento proposto pela Organização Mundial de Saúde (VILLAR e colaboradores, 2015), baixo peso foi diagnosticado em 41% dos participantes. No comprimento para idade dos avaliados sete dias após o parto, 63% e 52% estavam com baixa estatura para a idade por Fenton e Kim (2013) e Villar e colaboradores (2015), respectivamente. Já aos trinta dias, foram encontrados 50% e 70% de baixa estatura para idade segundo Fenton e Kim (2013) e Organização Mundial de Saúde (VILLAR e colaboradores, 2015), respectivamente.

## Conclusão

Obteve-se discrepância nos diagnósticos nutricionais dos nascidos prematuros segundo indicador peso para idade e comprimento para idade, sendo encontrada uma menor prevalência de baixo peso e maior prevalência de baixa estatura ao utilizar o padrão de crescimento de Villar e colaboradores (2015).

## Referências

FENTON, T. R.; KIM, J. H. A systematic review and meta-analysis to revise the Fenton growth chart for preterm infants. **BioMed Central Pediatrics**, 2013.

FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA. **Situação mundial da infância 2009: saúde materna e neonatal: todos juntos pela criança**. Nova Iorque, 2008.

VILLAR, J.; GIULIANI, F.; BHUTTA, A. Z. et. al. Postnatal growth standards for preterm infants: the Preterm Postnatal

Follow-up Study of the INTERGROWTH-21st Project. **Lancet Glob Health**, volume 3, 2015.

**Palavras-chave:** Crescimento; Curva de crescimento; Padrão de crescimento; Prematuro; Recém-nascido

# AVALIAÇÃO DO EFEITO DA COMBINAÇÃO DA RESTRIÇÃO CALÓRICA COM ÁCIDOS GRAXOS $\omega$ 3 NOS PARÂMETROS DE ESTRESSE OXIDATIVO NO SANGUE E HIPOCAMPO DE RATOS WISTAR

CINTHIA REJANE CORRÊA; DELMA MARLI GODINHO; ANA PAULA REIS; JÚLIA DUBOIS MOREIRA; LETÍCIA CARINA RIBEIRO

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*leribeiro1602@gmail.com*

## Introdução

Estudos demonstram que a Restrição Calórica (RC) pode retardar o envelhecimento, reduzir doenças crônicas não transmissíveis além de retardar a neurodegeneração, previne a perda neuronal, bem como uma variedade de doenças neurodegenerativas que estão relacionadas com a idade. Em relação aos ácidos graxos  $\omega$ 3, estudos têm demonstrado que o DHA pode exercer efeito neuroprotetor, uma vez que baixos níveis deste ácido graxo foram associados com doenças neurodegenerativas, como a Doença de Alzheimer.

## Objetivos

Investigar o efeito da combinação da restrição calórica com ácidos graxos  $\omega$ 3 nos parâmetros de estresse oxidativo no sangue e hipocampo de ratos Wistar.

## Metodologia

O estudo avaliou 27 animais, ratos Wistar, machos, com idade de 60 dias (adultos jovens), provenientes do Biotério Central da UFSC, mantidos em condições de luz e temperatura controladas  $21 \pm 1^\circ\text{C}$ , ciclo claro-escuro de 12 horas, acesso a água ad libitum, foram acondicionados três animais por caixa e submetidos a pesagem semanal. Dividiram-se os animais em três grupos– controle (C), restrição calórica (RC) e restrição calórica + ácidos graxos  $\omega$ 3 (RC +  $\omega$ 3). Foram feitas dosagens das enzimas Glutathione Peroxidase (GPx), Catalase (CAT), Superóxido Dismutase (SOD), Estado oxidante total (TOS), Capacidade antioxidante total (TAC), Glutathione Reduzida (GSH) e Glutathione oxidada (GSSG) tanto em hipocampo quanto no soro para obtenção dos parâmetros oxidativos deste estudo.

## Resultados

Em relação ao peso corporal dos animais, verificamos que no que diz respeito ao peso inicial dos grupos C ( $212,33 \pm 15,40\text{g}$ ), RC ( $220,00 \pm 5,52\text{g}$ ) e RC+ $\omega$ 3 ( $213,44 \pm 2,86\text{g}$ ) não apresentaram diferença estatística entre si, porém no peso da eutanásia houve diferença estatística entre os grupos C ( $212,33 \pm 3,14\text{g}$ ) apresentou o peso 12% maior comparado ao grupo RC+ $\omega$ 3 ( $213,44 \pm 2,86\text{g}$ ) ( $P = 0,039$ ). Parâmetros de estresse oxidativos sanguíneos: TOS apresentou-se 40% maior no grupo RC+ $\omega$ 3 ( $0,32 \pm 0,07 \text{ mmol/ L. Equiv. H}_2\text{O}_2$ ) quando comparado ao Controle ( $0,19 \pm 0,12 \text{ mmol/ L. Equiv. H}_2\text{O}_2$ ) ( $P = 0,03$ ). A enzima GPx no sangue, o grupo RC+ $\omega$ 3 ( $0,14 \pm 0,07 \text{ U/mg de Hb}$ ) apresentou praticamente o dobro da atividade enzimática comparado ao grupo RC ( $0,07 \pm 0,01 \text{ U/mg de Hb}$ ) ( $P = 0,005$ ) e ao grupo controle ( $0,08 \pm 0,01 \text{ U/mg de Hb}$ ) ( $P = 0,009$ ). A enzima CAT no sangue foi 38% mais elevada no grupo RC+ $\omega$ 3 ( $516,71 \pm 145,92 \text{ U/mg de Hb}$ ) comparado ao grupo controle ( $319,5 \pm 52,45 \text{ U/mg de Hb}$ ) ( $P = 0,001$ ) e 35% maior que o grupo RC ( $335,98 \pm 83,5 \text{ U/mg de Hb}$ ) ( $P = 0,003$ ). Parâmetros de estresse oxidativo no hipocampo: o grupo RC+ $\omega$ 3 ( $0,04 \pm 0,02 \text{ U/mg de proteína}$ ) a atividade da enzima GPx teve um aumento de 50% comparado ao grupo RC ( $0,02 \pm 0,01 \text{ U/mg de proteína}$ ) ( $P = 0,041$ ). A CAT no hipocampo apresentou aumento de 47% no grupo controle ( $13,22 \pm 5,58 \text{ U/mg de proteína}$ ) comparado ao grupo RC ( $6,96 \pm 1,62 \text{ U/mg de proteína}$ ) ( $P = 0,007$ ). Os Valores de TAC apresentaram diferença estatisticamente significativa entre os grupos, controle e RC ( $P = 0,011$ ). O grupo controle ( $0,48 \pm 0,16 \text{ mmol Eq. Trolox/mg de proteína}$ ) apresentou uma atividade 39% maior comparado ao grupo RC ( $0,29 \pm 0,11 \text{ mmol Eq. Trolox/mg de proteína}$ ) ( $P = 0,009$ ).

## Conclusão

No presente estudo pode-se concluir que o efeito sinérgico entre a combinação da RC e a suplementação de ácidos graxos  $\omega$ 3 exercem um efeito neuroprotetor reduzindo os danos oxidativos no cérebro, podendo auxiliar também na redução dos riscos de desenvolver algumas doenças, incluindo as neurodegenerativas.

## Referências

SCHOFFEN, João Paulo Ferreira et al. Food restriction enhances oxidative status in aging rats with neuroprotective effects on myenteric neuron population in the proximal colon. *Experimental Gerontology*, Paraná, v. 51, p.54-64, jan.

2014.

VASCONCELOS, Sandra Mary Lima et al. ESPÉCIES REATIVAS DE OXIGÊNIO E DE NITROGÊNIO, ANTIOXIDANTES E MARCADORES DE DANO OXIDATIVO EM SANGUE HUMANO: PRINCIPAIS MÉTODOS ANALÍTICOS PARA SUA DETERMINAÇÃO. *Quim. Nova*, Maceió, v. 30, n. 5, p.1323-1338, jul. 2007

RIBEIRO, Letícia Carina. O papel da restrição calórica na neuroproteção. 2009. 73 f. Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

RIBEIRO, Leticia C. et al. Caloric restriction improves basal redox parameters in hippocampus and cerebral cortex of Wistar rats. *Braian Research*, Rio Grande do Sul, v. 1472, n. 8, p.11-19, 07 set. 2012.

MOREIRA, J.D.; KNORR, L.; GANZELLA, M.; THOMAZI, A.P.; SOUZA, C.G.; SOUZA, D.G.; PITTA, C.F.; SOUZA, T.M.; WOFCHUK, S.; ELISABETSKY, E.; VINADÉ, L.; PERRY, M.L.S.; SOUZA, D.O.; Omega-3 fatty acids deprivation affects ontogeny of glutamatergic synapses in rats: Relevance for behavior alternations. *Neurochem Int.* v.56 (67), p. 753-9, 2010.

MOREIRA, Júlia Dubois. Influencia da privação dietética de ácido graxo w-3 no sistema glutamatérgico no cérebro de ratos: parâmetros ontogenético e neuroproteção. 2008. 66 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Departamento de Bioquímica, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

**Palavras-chave:** Restrição Calórica; Ácidos Graxos .Estresse Oxidativo; Hipocampo

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA)

MARIA AUXILIADORA MENEZES DE SOUZA; [RAFAELA ALVES FERREIRA](#); WANESSA COSTA DE OLIVEIRA OTAVIANI; ANDREIA DE NAZARÉ SOUZA CARDOSO; JACHSON DA SILVA DIAS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*nutri\_rafaalves@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil tem apresentado profundas modificações no perfil nutricional de sua população, fruto da transição nutricional que direciona para uma dieta ocidental e que, aliada à diminuição da atividade física, leva ao aumento de casos de obesidade e sobrepeso, cuja alta prevalência de sobrepeso e obesidade apresenta-se, atualmente, como um dos mais importantes problemas de saúde pública, inclusive entre adultos jovens (SHILS, 2009). Os países desenvolvidos e em desenvolvimento têm concentrado esforços para identificar e controlar a obesidade (KRAUSE, 2011).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos universitários utilizando o índice de massa corporal.

## Metodologia

Este estudo enquadra-se na categoria de estudo epidemiológico descritivo, transversal, quantitativo, submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (CEP-ICS/ UFPA) e aprovado sob Parecer nº 983353. A população do estudo foi constituída por 434 estudantes de ambos os sexos referentes a todos os períodos de graduação da UFPA. A antropometria foi o parâmetro utilizado para avaliação do estado nutricional, através do IMC. Os dados antropométricos utilizados foram: peso (massa corporal) mensurado utilizando-se uma balança digital com precisão de 100 g e capacidade de 150 kg da marca Wiso modelo W721. Para aferição da estatura foi utilizado um estadiômetro portátil da própria balança com sensor infravermelho. Para a avaliação nutricional de acordo com o IMC, utilizou-se o peso e a estatura, sendo obtido pela fórmula em kg/m<sup>2</sup>. Adotado como referência o critério de classificação preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1998). Os dados foram analisados estatisticamente pelo teste de Student com um nível de significância de 5%, utilizando-se o programa de estatística de BIOSTAT versão 5.0

## Resultados

Dos 434 alunos atendidos, 258 eram do sexo feminino com média de idade de 25,0 anos, e 176 do sexo masculino, com média de idade de 25,5 anos. Segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) no sexo feminino constatou-se que 6,98% apresentavam estado de magreza, 58,93% em eutrofia, 20,54% em sobrepeso e 13,55% em obesidade, para o masculino foram encontrados 6,25% dos estudantes em estado de magreza, 50% em eutrofia, 30,11% em sobrepeso e 13,64% em obesidade; no total um valor considerável de 30,18 % dos estudantes encontrava-se com excesso de peso. Os resultados não apresentaram diferenças significativas entre os sexos.

## Conclusão

Apesar da maioria dos estudantes serem eutróficos segundo o IMC, foi observado um alto percentual de excesso de peso entre os universitários, dado preocupante esse, uma vez que a desregulação desse estado de nutricional em longo prazo pode desencadear a maioria das doenças crônicas.

## Referências

- MAHAN, L.K.; STUMP S. E. [Tradução de Natalia Rodrigues Pereira, et al]. **KRAUSE, Alimentos Nutrição e Dietoterapia**. 12<sup>a</sup>. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
- OMS - Organização Mundial de Saúde. **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. Report of a WHO consultation, Geneva, 3-5 Jun 1997. Geneva: World Health Organization, 1998. (WHO/NUT/98.1.)
- SHILS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. **Nutrição Moderna: Na saúde e na doença**. 2<sup>a</sup>. Ed. São Paulo: Manole, 2009.

**Palavras-chave:** avaliação; estado nutricional; universitários

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ADMITIDOS EM UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE VIÇOSA, MG.

PATRÍCIA AMARO ANDRADE; BEATRIZ MONIQUE PIRES; CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA; CAROLINA ARAÚJO DOS SANTOS; HELOÍSA HELENA FIRMINO

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*patriciaamaro.ufv@gmail.com*

## Introdução

A desnutrição hospitalar no Brasil ainda se mostra prevalente. Segundo dados do IBRANUTRI (2001), a desnutrição atinge 48% dos pacientes hospitalizados, sendo que parte destes são admitidos com algum grau da morbidade ou a desenvolvem durante a internação. (RASLAN et al., 2008). A avaliação do estado nutricional dos pacientes hospitalizados é feita por meio da triagem nutricional, que tem como objetivo identificar os pacientes em risco e encaminhá-los para uma avaliação mais detalhada (CARUSO, et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados por meio dos parâmetros utilizados na triagem nutricional.

## Metodologia

Participaram do estudo pacientes internados em um hospital filantrópico de Viçosa (MG) durante o ano de 2015. A triagem nutricional consiste na aferição de medidas antropométricas, exame clínico e realização da Avaliação Nutricional Subjetiva Global. Os critérios de inclusão adotados foram: pacientes adultos ou idosos, internados em até 72 horas, com bom nível cognitivo, capacidade de compreensão. A análise dos dados incluiu medidas de frequências absolutas e relativas (%). A normalidade das variáveis foi realizada pelo teste de Kolmogorov-Smirnov ( $p < 0,05$ ). As análises estatísticas realizadas no software SPSS. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (nº 1.000.031).

## Resultados

Foram avaliados 943 indivíduos, com idade média de 55 anos ( $\pm 22,02$ ). Houve predomínio de adultos (48,67%;  $n=459$ ) e do sexo feminino (56,3%  $n=531$ ). A Avaliação Nutricional Subjetiva Global identificou que 16,7% ( $n=157$ ) dos indivíduos avaliados apresentavam algum tipo de desnutrição sendo 10% ( $n=94$ ) desnutrição leve ou moderada e 6,7% ( $n=63$ ) desnutrição grave, já no momento da admissão hospitalar. Segundo a avaliação antropométrica, 15,7% ( $n=132$ ) dos avaliados apresentavam baixo peso ou algum grau de magreza, 45,28% ( $n=427$ ) apresentavam-se eutróficos, 36,15% ( $n=341$ ) possuíam sobrepeso ou obesidade e em 2,87% ( $n=27$ ) não foi possível realizar o diagnóstico, devido a limitações.

## Conclusão

Podemos concluir que a avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado em até 72 horas é de extrema importância, pois através desta, é possível rastrear a desnutrição precoce e identificar os indivíduos em risco, para que os mesmos recebam os cuidados adequados. Além da desnutrição foram identificados elevado percentual de sobrepeso e obesidade, sendo a triagem nutricional relevante no sentido de direcionar as condutas em benefício destes pacientes através de orientações. Este trabalho mostra a importância de uma equipe de terapia nutricional ativa que procura auxiliar na melhoria da saúde e bem estar de seus pacientes.

## Referências

- CARUSO, L et al. Triagem e avaliação nutricional em adultos. Manual da equipe multidisciplinar de terapia nutricional (EMTN) do Hospital Universitário da Universidade de São Paulo-HU/USP, p. 15, 2014.
- IBRANUTRI. Hospital malnutrition: Tere Brazila National survey (IBRANUTRI): a study of 4000 patients. Nutrition 2001 julho - agosto; n. 17 v.7-8 p.573-80.
- RASLAN, M et al. Aplicabilidade dos métodos de triagem nutricional no paciente hospitalizado. Revista de Nutrição, Campinas, v. 21, n. 5, p. 553-561, set./out. 2008.



**Palavras-chave:** avaliação nutricional; desnutrição; triagem hospitalar

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CIRÚRGICOS UTILIZANDO DIFERENTES PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS

MÔNICA KAROLINE BARRETO SOUZA; MARYZE VALÉRIA DANTAS LIMA; SUELLEN DE MELO DANTAS; KAREN PRICYLA CRUZ SANTOS; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA

<sup>1</sup> HU/UFS - Hospital Universitário de Sergipe, <sup>2</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe

*maryzelima@yahoo.com.br*

## Introdução

O acompanhamento do estado nutricional dos pacientes é de fundamental importância, pois é possível identificar aqueles com risco de apresentar complicações associadas ao estado nutricional, possibilitando a oferta de terapia nutricional adequada e monitoramento da eficácia da intervenção dietética, evitando a instalação e/ou progressão da desnutrição e favorecendo a recuperação da saúde (ALENCAR, LEITAO, PRADO, 2015; SICCHIERI et al, 2009). A desnutrição interfere na evolução clínica de pacientes aumentando o tempo de permanência hospitalar, a incidência de infecções e complicações pós-operatórias, a mortalidade e retardando a cicatrização de feridas. Devido a esses acontecimentos é necessário definir os pacientes cirúrgicos que necessitam de atenções nutricionais especiais afim de reduzir o risco de complicações (MERHI- LEANDRO et al, 2009).

## Objetivos

Verificar o estado nutricional de pacientes cirúrgicos utilizando diferentes parâmetros antropométricos.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado em um hospital Universitário. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe, sob o registro no 453.305 e de acordo com a resolução no 466/12. Para detecção do estado nutricional foi utilizado a Avaliação Subjetiva Global, Índice de massa corporal, circunferência do braço e circunferência da panturrilha. Para caracterização da população e do estado nutricional, foi calculada média e desvio-padrão pelo Microsoft Excel versão 2013 e estatística descritiva (frequência relativa) com o auxílio do programa Stistical Package for the Social Sciences® (SPSS) versão 18.0.

## Resultados

O perfil da população estudada constituiu-se de 26 adultos, sendo 62% do sexo masculino e 38% do sexo feminino, com média de idade de  $50,4 \pm 6,4$  anos. As doenças mais prevalentes na amostra foram: doenças infectocontagiosas (20,2%), câncer (17,9%), doenças autoimunes (13,45%) e doenças hepáticas (13,45%). De acordo com a avaliação do estado nutricional, a desnutrição foi encontrada em 17,6% dos pacientes pelo Índice de Massa Corporal, 55,9% pela Circunferência do Braço, 11,8% pela Circunferência da panturrilha e 56% pela Avaliação Subjetiva Global. Os valores médios encontrados para o IMC foi de  $21,69 \pm 5,81$  kg/m<sup>2</sup>, para a circunferência do braço foi de  $26,1 \pm 4,73$  cm e para a circunferência da panturrilha foi de  $32,3 \pm 5,11$  cm.

## Conclusão

Nesse estudo, foi possível perceber que tanto a Circunferência do Braço quanto a Avaliação Subjetiva Global foram precisas para detectar os casos de desnutrição. Dessa forma, salienta-se a importância de utilizar essas ferramentas na triagem nutricional precoce de pacientes cirúrgicos, tendo como objetivo melhorar e/ou recuperar o estado nutricional dos mesmos.

## Referências

- Alencar MG, Leitao MB; Prado, LVS. Evolução do estado nutricional de pacientes internados na clínica médica de um hospital filantrópico de Pernambuco – Brasil. Nutr. clin. diet. hosp. 2015; 35(3):8-16.
- Sicchieri JMF, Unamuno MRL, Marchini JS, Cunha SFC. Evolução antropométrica e sintomas gastrointestinais em pacientes que receberam suplementos nutricionais ou nutrição enteral. Rev assoc med bras 2009; 55(2): 149-52.
- Merhi-Leandro VA, Garcia RWD, Tafner B, Casteli R, Aquino JLB. Relação entre o estado nutricional e as características clínicas de pacientes internados em enfermaria de cirurgia. Rev ciênc méd 2009; 9 (3): 105-114.

**Palavras-chave:** Avaliação Subjetiva Global; Cirurgia; Desnutrição; Índice de massa corporal

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA HEPÁTICA CRÔNICA

MARIA GABRIELA SANTANA BOMFIM; KAREN PRICYLA CRUZ SANTOS; DEISE ARANHA SAMPAIO; MARINA COSTA SALGADO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA

<sup>1</sup> HU-UFS - Hospital Universitário de Sergipe

*bomfim\_gabriela@yahoo.com.br*

## Introdução

Pacientes com Doença Hepática Crônica geralmente apresentam comprometimento importante do estado nutricional, sendo a desnutrição altamente prevalente nessa população (JESUS; et al., 2011).

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de pacientes com doença hepática crônica, atendidos no ambulatório de nutrição e hepatologia de um Hospital Universitário.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado no Hospital Universitário de Sergipe em adultos e idosos portadores de Doença Hepática Crônica. Para avaliação do estado nutricional desses pacientes foram coletados os seguintes dados antropométricos: peso, altura, Circunferência da Cintura, Circunferência do Braço, Circunferência do Pescoço e a Prega Cutânea Tricipital. Com base nos dados coletados foram calculados o Índice de Massa Corporal e o Percentual de adequação da Circunferência do Braço para avaliar o grau de adiposidade e a Circunferência Muscular do Braço para avaliar a musculatura. Para análise dos dados utilizou-se o programa SPSS® versão 20.0 e foi extraído frequência, média e desvio-padrão das variáveis quantitativas. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com número CAAE 48365715.8.0000.5546. Os participantes que aceitaram contribuir com a pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

O estudo foi composto por 41 participantes, sendo 53,7% homens e 47,3% mulheres com média de idade de aproximadamente 55 anos. A média dos dados antropométricos foi: peso  $69 \pm 15,08$  kg; Prega Cutânea Tricipital  $17,98 \pm 8,00$  mm; Circunferência do Braço  $29,9 \pm 4,78$  cm; Circunferência da Cintura  $82,7 \pm 9,6$  cm para mulheres e  $98,55 \pm 12,45$  para homens e Circunferência do Pescoço  $32,26 \pm 1,61$  cm para mulheres e  $37,5 \pm 3,57$  cm para homens. De acordo com o Índice de Massa Corporal 9,8% dos entrevistados estavam abaixo do peso, 46,3% eutrófico e 43,9% acima do peso. No entanto, o Percentual de Adequação da Circunferência do Braço demonstrou que 26,8% apresentavam algum grau de desnutrição, 58,5 % estavam eutróficos e 14,6% acima do peso. A Circunferência Muscular do Braço apresentou resultados semelhantes ao Percentual de Adequação da Circunferência do Braço, visto que 26,8% apresentavam baixa musculatura, 53,7% apresentavam grau de musculatura na média e 19,5 acima da média.

## Conclusão

Pode-se observar que houve divergência quanto aos resultados do diagnóstico nutricional, uma vez que o IMC apresentou uma menor prevalência de pacientes com desnutrição, contrário ao Percentual de Adequação da Circunferência do Braço e a Circunferência Muscular do Braço que diagnosticaram maior quantidade de pessoas com desnutrição. Vale ressaltar que o IMC não é um bom predito de diagnóstico nutricional, pois, não leva em consideração a composição corporal do paciente, diferentemente do Percentual de Adequação da Circunferência do Braço e a Circunferência Muscular do Braço.

## Referências

JESUS; et al. Terapia Nutricional nas Doenças Hepáticas Crônicas e Insuficiência Hepática. Projeto Diretrizes. p 1-20, agost., 2011.

**Palavras-chave:** avaliação nutricional; doença hepática crônica ; composição corporal

# **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL EM HEMODIÁLISE, ASSISTIDOS EM UMA CLÍNICA DE NEFROLOGIA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU.**

ERIKA ONOFRE VALIATI CORBARI; CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS; SORAIA YOUNES

<sup>1</sup> UDC - Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, <sup>2</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, <sup>3</sup>

FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS - Faculdade União das Américas

*clenisemcs@gmail.com*

## **Introdução**

A doença renal crônica é uma síndrome clínica, caracterizada pela perda lenta e progressiva das funções renais. Devido ao seu caráter irreversível, a grande maioria dos pacientes evolui para estágios mais avançados, nos quais se fazem necessários o emprego de uma terapia substitutiva dos rins, a diálise ou o transplante renal (KAMIMURA et al, 2008). A doença renal crônica hoje apresenta um importante problema médico e de saúde pública. No Brasil, a prevalência de pacientes mantidos em programa crônico de diálise mais que dobrou nos últimos oito anos (ROMÃO JUNIOR, 2004). Conhecer e caracterizar adequadamente o estado nutricional de uma população em hemodiálise é fundamental tanto para a prevenção da desnutrição quanto para intervir apropriadamente nos pacientes que já apresentam algum distúrbio nutricional.

## **Objetivos**

Realizar avaliação nutricional em pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento de hemodiálise atendidos em uma clínica de diálise no Município de Foz do Iguaçu – PR.

## **Metodologia**

Estudo analítico observacional do tipo transversal, realizado em uma Clínica de Nefrologia do Município de Foz do Iguaçu, em que foram avaliados 31 pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento de hemodiálise, com idade superior a 18 anos. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos através da Plataforma Brasil e aprovado através do Protocolo nº 24207613.7.0000.0107. A avaliação nutricional consistiu na aplicação de um questionário de Desnutrição e Inflamação, um método quantitativo para avaliar a presença e intensidade da síndrome de desnutrição-inflamação, sendo um instrumento útil na determinação do “status clínico” e um preditor de prognóstico.

## **Resultados**

Encontrou-se semelhança em pacientes femininos (45,16%) e masculinos (54,84%), cuja faixa etária teve média de 51,9 anos. Através da avaliação pelo índice de massa corporal, foram encontrados 96,8% pacientes eutróficos; 12,9% dos pacientes apresentaram níveis séricos menores que 3,5g/dl de albumina, indicando níveis inferiores aos recomendados. Quanto à Capacidade Total de Ligação do Ferro, foram encontrados 77,42% com valores abaixo de 250 mg/dl. A identificação do estado nutricional, através do questionário para avaliação de desnutrição e inflamação específico para pacientes renais demonstrou 71% dos pacientes com Desnutrição Moderada, 25,8% em Desnutrição Leve, e 3,2% em desnutrição severa ou grave.

## **Conclusão**

Conhecer e caracterizar adequadamente o estado nutricional de uma população em diálise é fundamental. Pois, os parâmetros de avaliação do estado nutricional e as interpretações apropriadas permanecem um grande desafio em se tratando de pacientes renais crônicos, devido ao fato de serem influenciados por muitos fatores não-nutricionais. Portanto, o tratamento precisa ser de forma individualizada, e ajustado conforme a progressão da doença.

## **Referências**

KAMIMURA, Maria Ayako, et al. Métodos de avaliação da composição corporal em pacientes submetidos à hemodiálise. Rev. Nutr., Campinas, v. 17(1), p. 97-105, 2004. Disponível em: . Acessado em Agosto de 2015.

ROMÃO JUNIOR, J.E. Doença Renal Crônica: Definição, Epidemiologia e Classificação. J Bras Nefrol, v. 26, n. 3, 2004. Disponível em: . Acessado em Setembro de 2015.

**Palavras-chave:** Insuficiência renal; Hemodiálise; Avaliação; Desnutrição; Inflamação

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO DE NUTRIENTES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM ANEMIA FALCIFORME

SUELLEN DE MELO DANTAS; ELLEM EDUARDA PINHEIRO DOS SANTOS; MÔNICA KAROLINE BARRETO SOUZA; LARISSA MONTEIRO COSTA; LUCIANA VIEIRA SOUSA ALVES

<sup>1</sup> HU-UFS - Hospital Universitário de Sergipe , <sup>2</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe - Campus Lagarto  
*ellemnutri.pinheiro@hotmail.com*

## Introdução

A anemia falciforme é a doença hemolítica crônica, de caráter hereditário mais comum no Brasil (BRASIL, 2009). A anemia pode causar diversas complicações como dores abdominais, infecções, déficit de peso e crescimento em crianças, retardo na maturação sexual, acidente vascular cerebral e lesões em certos órgãos (MATARATZIS, ACCIOLY, PADILHA, 2010).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e consumo de nutrientes em crianças e adolescentes com anemia falciforme atendidos no Ambulatório de Nutrição em um Hospital Universitário.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em um Hospital Universitário. Participaram da pesquisa 47 pacientes com anemia falciforme com idade entre 3 e 18 anos. Para detecção do estado nutricional foi realizada avaliação antropométrica (peso e estatura) para obtenção do Índice de Massa Corporal (IMC). Foram realizados dois Recordatórios de 24 horas em momentos diferentes para coletar informações sobre a ingestão alimentar. Para calcular os macronutrientes e micronutrientes foi utilizado o programa NutWin®. Foram utilizadas as recomendações energéticas e de nutrientes do Dietary Reference Intake (IOM, 2002, 2005), sendo que na necessidade energética foi considerada margem de 5% para mais e para menos. Para a avaliação do consumo alimentar e do estado nutricional, foi calculada média e desvio-padrão pelo Microsoft Excel versão 2013 e estatística descritiva (frequência relativa) com o auxílio do programa Statistical Package for the Social Sciences® (SPSS) versão 18.0. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Seres Humanos sob o número CAAE 0001.0.107.000-9.

## Resultados

Os participantes da pesquisa apresentaram uma média de idade de  $13,87 \pm 4,50$  anos, sendo que 48% eram do gênero feminino e 52% do gênero masculino. De acordo com a avaliação do estado nutricional, 4% encontravam-se com baixo peso, 22% eutróficos, 48% com sobrepeso e 16% obesos. Ao analisar o Nível de Atividade Física foi constatado que 66% eram sedentários e 34% ativos. Ao comparar a necessidade energética e as calorias consumidas observou-se média de adequação de  $94,64 \pm 21,93$ . Ao avaliar os macronutrientes verificou-se que 56% e 86% apresentaram consumo adequado de carboidrato e proteína, respectivamente. Apenas 24% apresentaram adequação na ingestão de lipídeos. Em relação aos micronutrientes, observou-se consumo inadequado de folato ( $62,72 \pm 52,53$  mcg), cálcio ( $390,91 \pm 214,4$ mg), potássio ( $1155,41 \pm 376,29$ mg), magnésio ( $115,12 \pm 34,34$ ), vitamina A ( $401,11 \pm 478,03$ mcg). Foi encontrado consumo adequado de ferro ( $9,13 \pm 3,22$ mg), vitamina B12 ( $2,89 \pm 4,34$ mcg), vitamina B6 ( $0,904 \pm 0,18$ mg) e vitamina C ( $73,28 \pm 82,34$  mg).

## Conclusão

Neste estudo verificou-se que mais da metade dos pacientes apresentavam peso acima do recomendado e não praticavam atividade física. Além de ingestão inadequada de lipídeos e alguns micronutrientes, porém com adequação no consumo de ferro e vitamina B12, que são importantes para pacientes com anemia falciforme. Tal constatação corrobora a necessidade do cuidado nutricional no manejo desses pacientes.

## Referências

- Brasil - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de Eventos Agudos em Doença Falciforme. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.
- Mataratzis PSR, Accioly E, Padilha PC. Deficiência de micronutrientes em crianças e adolescentes com anemia falciforme: uma revisão sistemática. Revista Brasileira de Hematologia e Hemoterapia, v. 32, n. 3, 2010.

**Palavras-chave:** anemia falciforme; consumo alimentar; estado nutricional

# AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL DE ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO

KÉSIA ZANUZO; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; THAIANE DA SILVA RIOS

<sup>1</sup> UFFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

*kesia.zanuzo@uffs.edu.br*

## Introdução

A obesidade é considerada um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade, pois gera aumento no risco de morbidade para as principais doenças crônicas. Estudos epidemiológicos, como a Pesquisa de Orçamento Familiar (IBGE, 2008-09), mostram aumento da prevalência de obesidade entre os indivíduos do sexo masculino na faixa etária de 10 a 19 anos de idade, sendo que a frequência de excesso de peso passou de 3,7% (1974-75) para 21,7% (2008-09); já no sexo feminino, o crescimento do excesso de peso foi de 7,6% para 19,4% na mesma faixa etária. De acordo com Arruda e Lopes (2007) o estilo de vida com baixos níveis de atividade física e hábitos alimentares inadequados têm contribuído para o excesso de gordura corporal em adolescentes de países desenvolvidos e em desenvolvimento.

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar o percentual de gordura corporal de adolescentes atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

O estudo realizado foi de caráter descritivo, com abordagem retrospectiva, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, número do parecer: 980.593. Tratou-se de um estudo com dados de 17 prontuários de adolescentes, cujas idades estavam compreendidas entre 7 a 17 anos, atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição, no ano de 2015. Os dados foram obtidos através de uma anamnese nutricional, que continha perguntas referentes aos dados pessoais, dietéticos e antropométricos. Os resultados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. O estado nutricional foi classificado através do Índice de Massa Corporal (WHO, 2007) e utilizou-se a soma das dobras subescapular e tricipital para estimar o percentual de Gordura Corporal de acordo com as equações de Slaughter et al. (1988), e a classificação do percentual de gordura corporal foi realizada de acordo com Deurenberg et al. (1990).

## Resultados

Dos 17 prontuários avaliados, 88,24% eram do sexo feminino e 11,76% do sexo masculino, e apresentaram idade média de 15 anos. A média do percentual de gordura corporal foi de 26,55%. Em relação ao estado nutricional, 5,88% apresentavam magreza; 23,53% eutrofia; 29,41% sobrepeso e 41,18% obesidade. Em relação ao percentual de gordura corporal, 5,88% como excessivamente baixa; 5,88% apresentavam classificação como baixa, 23,53% como adequada; 17,65% como moderadamente alta; 41,18% como alta e 5,88% como excessivamente alta.

## Conclusão

A maioria dos adolescentes era do sexo feminino e houve destaque dos resultados de sobrepeso e obesidade. Em relação ao percentual de gordura corporal, também houve prevalência de percentuais elevados, onde mais da metade dos avaliados apresentou classificação de gordura corporal em excesso, somando os diferentes graus. Diante do exposto, concluiu-se a necessidade do monitoramento do excesso de gordura corporal nos adolescentes e a adoção de estratégias de educação e saúde que possam auxiliar na prevenção e tratamento do excesso de peso, contribuindo dessa forma na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e seus agravos.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: . Acesso em: 21 de janeiro de 2016.

ARRUDA, E. L. M. de.; LOPES, A. da S. Gordura corporal, nível de atividade física e hábitos alimentares de adolescentes da região serrana de santa catarina, Brasil. Revista Brasileira de Cineantropometria e Desempenho Humano. v. 9, n. 1, p. 05-11, 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Growth reference data for 5-19 years, 2007. Disponível em: .



SLAUGHTER, M.H., et al. Skinfold equations for estimation of body fatness in children and youths. *Human Biology*. p. 709–723, 1988.

DEURENBERG P.; KUSTER C. S; SMIT H.E. Links Assessment of body composition by bioelectrical impedance in children and young adults in strongly age-dependent. *European Journal of Clinical Nutrition*, v. 44 n. 4, p. 261-8, 1990.

**Palavras-chave:** adolescentes; avaliação física; excesso de peso; gordura corporal

# AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL POR DOBRAS CUTÂNEAS E POR ABSORCIOMETRIA RADIOLÓGICA DE DUPLA ENERGIA: DIAGNÓSTICO DA SÍNDROME DO OBESO EUTRÓFICO

CARLA CRISTINA DE MORAIS; LANA PACHECO FRANCO; AMANDA GONÇALVES ZARDINI SILVEIRA; MARIA ADERUZA HORST; CRISTIANE COMINETTI

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás  
*carla.nut.ufg@gmail.com*

## Introdução

INTRODUÇÃO O Índice de Massa Corporal (IMC) é limitada para a classificação da obesidade, uma vez que indivíduos eutróficos podem apresentar percentual de gordura corporal (%GC) elevado (DE LORENZO et al., 2006). Neste contexto, a Síndrome do Obeso Eutrófico (SOE), condição em que o IMC está adequado, mas o %GC elevado, com maior risco para doenças crônicas não transmissíveis, tem sido investigada. Os dados da prevalência da SOE são controversos em razão dos diversos métodos de estimativa da composição corporal e pontos de corte para sua classificação. Assim, são necessários estudos para estabelecer um melhor diagnóstico (KIM et al., 2014; ROMERO-CORRAL et al., 2010).

## Objetivos

Comparar o uso da Absorciometria Radiológica de Dupla Energia (DEXA) e das dobras cutâneas para o diagnóstico da SOE.

## Metodologia

Estudo transversal, incluindo 117 adultos com SOE (IMC eutrófico e %GC por DEXA  $\geq 20\%$  para homens e  $\geq 30\%$  para mulheres). Foi realizada avaliação antropométrica (peso, estatura e circunferência da cintura), cálculo do IMC (WHO, 1995) e do %GC [por DEXA e por dobras cutâneas – segundo protocolo de Jackson e Pollock (1978) e Jackson, Pollock e Ward (1980)]. O projeto foi aprovado pelo CEP do Hospital das Clínicas da UFG (protocolo nº 865.062, 2014).

## Resultados

A média  $\pm$  desvio padrão de idade foi de  $24,5 \pm 5,5$  anos e IMC de  $22,1 \pm 1,7$  kg/m<sup>2</sup>, com 32 homens e 85 mulheres. Toda a amostra apresentou circunferência da cintura adequada ( $73,8 \pm 5,6$  cm) e %GC (por DEXA) elevado, conforme critérios de inclusão. A média do percentual de gordura por DEXA foi de  $35,4 \pm 7,7$ , e por dobras cutâneas foi de  $22,8 \pm 5,7\%$ . Já a média da diferença entre o % de gordura por DEXA – dobras cutâneas foi de  $12,6 \pm 3,6$ . Na avaliação por dobras cutâneas, somente 45,9% das mulheres e 21,8% dos homens apresentaram valores aumentados. Assim, 54,1% das mulheres e 78,2% dos homens não seriam diagnosticados com SOE se avaliados somente por este método. A média do percentual de gordura ginoide e androide foi de  $45,2 \pm 8,7$  e  $38,8 \pm 7,9$ , respectivamente. Já a média da relação % gordura androide/ginoide foi de  $0,87 \pm 0,13$ . O método das dobras cutâneas subestimou o %GC em relação ao DEXA, sendo a diferença maior conforme o aumento desse percentual de gordura. Entretanto, foi observada forte correlação entre os dois métodos ( $r=0,90$  e  $p = 0,005$ ).

## Conclusão

As dobras cutâneas subestimaram o %GC em relação ao DEXA. Entretanto, os dois métodos apresentaram forte correlação, indicando que a composição corporal possa ser avaliada por ambos. No entanto, é necessário um consenso em relação aos pontos de corte para a classificação da SOE de acordo com cada método.

## Referências

DE LORENZO, A.; MARTINOLI, R.; VAIA, F.; DI RENZO, L. Normal weight obese (NWO) women: an evaluation of a candidate new syndrome. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, Rome, v. 16, n. 8, p. 513-523, 2006.

JACKSON, A. S.; POLLOCK, M. L. Generalizes equations for predicting body density of man. *British Journal of Nutrition*, Cambridge, n. 40, p. 497-504, 1978.

JACKSON, A. S.; POLLOCK, M. L.; WARD, A. Generalized equations for predicting body density of women. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, Indianapolis, n. 12, p 175-82, 1980.

KIM, M. K.; HAN, K.; KWON, H. S.; SONG, K. H.; YIM, H. W.; LEE, W. C.; PARK, Y. M. Normal Weight Obesity in corean adults. *Clinical Endocrinology*, Malden, v. 80, p. 214-220, 2014.

ROMERO-CORRAL, A.; SOMERS, V.K.; SIERRA-JOHNSON, J.; KORENFELD, Y.; BOARIN, S.; KORINEK, J.; JENSEN, M.D.; PARATI, G.; LOPEZ-JIMENEZ, F. Normal weight obesity: a risk factor for cardiometabolic dysregulation and cardiovascular mortality. *European Heart Journal*, London, v. 31, n. 6, p. 737-746. 2010.

**Palavras-chave:** Composição corporal; Obesidade; Pregas Cutâneas; Radiografia

# AVALIAÇÃO DO PERFIL SOCIOECONÔMICO DE MULHERES COM DIABETES MELLITUS GESTACIONAL

JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; JULIANA FERNANDES DOS SANTOS DAMETTO; ANGÉLICA LOPES DE SOUSA;  
RAISSI LAIANI DE MACEDO SILVA; ROBERTO DIMENSTEIN

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*jessicabpimentel@outlook.com*

## Introdução

A gestação é um fenômeno fisiológico que na maioria das vezes progride sem intercorrências. Contudo, em alguns casos, ela pode representar riscos tanto para a saúde materna quanto para o desenvolvimento e saúde fetal (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2012). Considerada uma doença específica da gestação, o diabetes mellitus gestacional é definido como uma intolerância à glicose iniciada ou diagnosticada neste período (COSTA et al., 2015). Este diagnóstico é imprescindível no período gestacional, uma vez que os efeitos dessa doença na saúde materno-fetal devem ser minimizados (NOGUEIRA et al., 2015). Muitos são os fatores que podem influenciar na saúde materna e no bom desenvolvimento do conceito, e estes podem estar ligados as condições socioeconômicas em que a gestante se encontra, sendo elas determinantes para o processo saúde-doença (GOMES et al., 2015). Diante disso, faz-se necessário o conhecimento sobre o perfil socioeconômico das gestantes diagnosticadas com diabetes mellitus gestacional, para auxiliar na construção de medidas preventivas desta patologia.

## Objetivos

Avaliar o perfil socioeconômico de mulheres com diabetes mellitus gestacional.

## Metodologia

O estudo foi do tipo transversal e a amostragem foi obtida por conveniência em uma maternidade pública do nordeste brasileiro. O estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o número 45184015.0.0000.5537 de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética. Após esclarecimento do objetivo da pesquisa aplicou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídas no estudo puérperas adultas, com idade entre 18 e 40 anos, diagnosticadas com diabetes mellitus gestacional, que tiveram conceito único e sem má formação. Foi aplicado um questionário socioeconômico para obtenção dos dados correspondentes e a análise foi obtida por estatística descritiva.

## Resultados

Foram pesquisadas 28 puérperas com idade média de 25 anos, em sua maioria (89,29%) casada ou em união estável. Cerca de 36,43% cursaram o ensino médio completo, 60,71% não trabalhava fora do domicílio e 53,57% possuía renda de até um salário mínimo por mês, necessitando recorrer aos programas de auxílio financeiro do governo, como o bolsa família (50% dos casos). Em contrapartida, a maioria do grupo estudado (64,29%) vive em condições satisfatórias de saneamento básico e 100% tiveram acesso aos serviços de saúde para acompanhamento pré-natal. Destas, 67,86% receberam orientação nutricional, o que é muito importante visto a patologia do diabetes mellitus gestacional diagnosticada.

## Conclusão

Foi possível traçar um perfil socioeconômico das mulheres diagnosticadas com diabetes mellitus gestacional, visando o aperfeiçoamento das práticas assistenciais, monitoramento e construção de medidas que venham combater e/ou orientar quanto ao desenvolvimento e riscos desta patologia.

## Referências

- COSTA, R. C.; et al. Diabetes gestacional assistida: perfil e conhecimento das gestantes. Saúde (Santa Maria), Santa Maria, v. 41, n. 1, p.131-140, jun. 2015.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE (BR). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Gestação de alto risco: manual técnico. 5. ed. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2012. 302 p. (Série A. Normas e manuais técnicos).
- NOGUEIRA, A. I.; et al. Diabetes Gestacional: perfil e evolução de um grupo de pacientes do Hospital das Clínicas da UFMG. Ver Med Minas Gerais, Belo Horizonte, v. 21, n. 1, p.32-41, jun. 2015.
- GOMES, V. T. S.; et al. Perfil nutricional e socioeconômico de gestantes assistidas em unidades básicas de saúde de

**Palavras-chave:** Condições socioeconômicas; Gestação; Intolerância a glicose

# AVALIAÇÃO DO PODER DE REDUÇÃO MICROBIANO NA HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇA UTILIZANDO PRODUTOS NÃO DESINFETANTES CLORADOS

RENATA ALVES CARNAUBA; ENEO ALVES DA SILVA JUNIOR; VALÉRIA PASCHOAL

<sup>1</sup> VP - VP Consultoria Nutricional

*renata.alves@vponline.com.br*

## Introdução

O crescimento e proliferação de micro-organismos em alimentos de origem vegetal, proveniente da falta de condições higiênico-sanitárias durante a produção, armazenamento, manipulação, distribuição e, principalmente, comercialização desses alimentos, representa um fator preocupante dado o número de casos de doenças transmitidas por alimentos. Haja vista a problemática citada, reforça-se a importância do emprego de agentes sanitizantes que garantam uma segurança alimentar ao consumo desses alimentos.

## Objetivos

Avaliar a eficiência de produtos não desinfetantes clorados na higienização de hortaliça in natura (*Lactuca Sativa*) artificialmente contaminada com cepas bacterianas de *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*.

## Metodologia

Três exemplares de alface in natura (*Lactuca Sativa*) cultivados pelo método tradicional foram obtidos comercialmente. A hortaliça foi então lavada em água corrente e cortada manualmente. Para contaminação, foram colocados três litros de água em um recipiente onde posteriormente foram vertidos dois tubos TSB incubados com *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*, previamente cultivados em agar contagem padrão por 24 horas a 35°C. A hortaliça em estudo foi então colocada no recipiente com a água e as bactérias, agitando por 10 minutos para homogeneizar a contaminação nas folhas. Após a contaminação da alface, foi coletada uma amostra para avaliação da contaminação inicial das folhas para posteriormente avaliar o grau de redução microbiana. Em recipientes separados contendo dois litros de água, o poder de redução microbiano foi testado apenas com água, vinagre de vinho tinto, vinagre de álcool, água oxigenada 3%, vinagre de vinho tinto + água oxigenada 3%, vinagre de álcool + água oxigenada 3% e VegOxi (pulverizado e por imersão). Quantidades iguais da alface foram colocadas em imersão no recipiente por 15 minutos, sendo agitadas a cada 5 minutos. Diluições em 10-1, 10-2 e 10-3 em tubos contendo 10ml de água salina fosfatada esterilizada foram realizadas e cada tubo foi semeado 0,1ml em placas de Agar Contagem Padrão (Difco). As placas foram incubadas por 24 horas em estufa a 35°C e, após este período, as colônias foram contadas e calculadas em relação ao fator de diluição. Todos os utensílios utilizados no experimento foram esterilizados previamente e a água utilizada foi analisada no dia de realização dos mesmos.

## Resultados

Foi observada redução na contagem microbiana nas amostras de alface em todos os procedimentos realizados para higienização do alimento. A contagem microbiana inicial de  $200 \cdot 10^4$ /g foi reduzida para  $80 \cdot 10^4$ /g após imersão em água potável de rede, para  $58 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo vinagre tinto 2%, para  $30 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo vinagre de álcool 2%, para  $70 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo água oxigenada 3% na diluição 2%, para  $30 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo vinagre tinto 2% + água oxigenada 3% na diluição 2%, para  $24 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo vinagre de álcool 2% + água oxigenada 3% na diluição 2%, para  $40 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo VegOxi 2% (imersão) e para  $30 \cdot 10^4$ /g após imersão em água contendo VegOxi 2% (pulverizado).

## Conclusão

De todos os procedimentos realizados para higienização da hortaliça artificialmente contaminada, a imersão em água contendo vinagre de álcool 2% + água oxigenada 3% na diluição 2% foi o método que mais reduziu a contagem microbiana (redução de 88%).

## Referências

**Palavras-chave:** Higienização; Desinfetantes; Desinfetantes clorados

# AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTI-INFLAMATÓRIO DOS ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 ALIADO AO EXERCÍCIO FÍSICO NA RETINA DE ANIMAIS OBESOS E DIABÉTICOS.

MARCELLA NEVES DÁTILLO; GUILHERME PEDRON FORMIGARI; RAFAEL CALAIS GASPAR; MARCELLA RAMOS SANT'ANA; DENNYS ESPER CINTRA

<sup>1</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas  
*dcintra@yahoo.com*

## Introdução

A prevalência da obesidade e diabetes tem atingido níveis alarmantes (WHO, 2012). Sabe-se que a obesidade predispõe ao desenvolvimento de diabetes tipo 2, e dentre as principais complicações encontra-se a retinopatia diabética que é considerada a principal causa de cegueira em indivíduos adultos. O processo inflamatório crônico e de baixo grau gerado pela obesidade favorece o descontrole glicêmico que, a longo prazo, contribui para o desencadeamento da retinopatia (CHEUNG, MITCHELL, & WONG, 2010). Em geral, os ácidos graxos ômega-3 podem contribuir para a retomada da homeostase glicêmica em diversos tecidos, devido ao seu potencial anti-inflamatório. O mecanismo de ação do ômega-3 ocorre por meio do receptor GPR120 que desarticula a sinalização inflamatória disparada pelos receptores do tipo Toll e de citocinas, reduzindo o tônus inflamatório (OLIVEIRA ET AL., 2015) Além disso, a ingestão de ômega 3 está relacionada com menor probabilidade de desenvolvimento de retinopatia (SASAKI ET AL., 2015). Paralelamente, o exercício físico também vem sendo descrito como um importante fator neuroprotetor em relação às doenças degenerativas retinianas (HANIF ET AL., 2015).

## Objetivos

Avaliar o processo inflamatório retiniano induzido pelo consumo de dieta rica em gordura saturada em camundongos obesos e diabéticos, bem como o potencial anti-inflamatório dos ácidos graxos ômega-3 aliado ao exercício físico.

## Metodologia

Camundongos Swiss machos, com 4 semanas de idade foram, inicialmente, divididos em 2 grupos: controle e obeso. O grupo controle foi mantido em dieta normocalórica (AIN93M) e o obeso exposto a dieta rica em gordura (35%) saturada por 8 semanas. Após esse período foi realizado teste de tolerância à insulina e à glicose e, posteriormente, os animais foram distribuídos randomicamente nos grupos: obeso; obeso + ômega-3 (100 µL de óleo de linhaça/dia); obeso + exercício; obeso + exercício + ômega-3 (100 µL de óleo de linhaça/dia), por mais quatro semanas. Ao final do período experimental, os testes fisiológicos foram novamente realizados e a retina extraída para análise dos marcadores inflamatórios (TNF- $\alpha$ ) e do conteúdo proteico de GPR120, utilizando a técnica de immunoblotting.

## Resultados

Após período de treinamento físico e tratamento com óleo de linhaça, os animais dos grupos obeso exercitado e obeso exercitado + ômega-3 apresentaram aumento na sensibilidade à insulina em relação ao grupo obeso ( $P < 0,05$ ). Além disso, o grupo obeso exercitado + ômega-3 apresentou aumento no conteúdo proteico de GPR120 na retina quando comparado aos animais obesos sedentários ( $P < 0,05$ ). Com relação à expressão de TNF- $\alpha$ , tanto o exercício físico quanto o ômega-3 foram capazes de reduzir a concentração proteica, em relação ao grupo obeso ( $P < 0,05$ ).

## Conclusão

O exercício físico e o tratamento com óleo de linhaça (ômega-3) foram capazes de promover aumento na sensibilidade à insulina e redução na propagação do processo inflamatório na retina de animais obesos induzidos pelo consumo de dieta hiperlipídica. Entretanto, mais investigações fazem-se necessárias para maior compreensão sobre os desfechos moleculares disparados pelo ômega-3 e pelo exercício físico na retina de animais obesos. Portanto, o exercício físico aliado à ingestão de ômega-3 apresenta-se como interessantes estratégias terapêuticas contra a retinopatia diabética.

## Referências

- CHEUNG, N., MITCHELL, P., & WONG, T. Y. (2010). Diabetic retinopathy. *Lancet*, 376(9735), 124–36. [HTTP://DOI.ORG/10.1016/S0140-6736\(09\)62124-3](http://doi.org/10.1016/S0140-6736(09)62124-3)
- HANIF, A. M., LAWSON, E. C., PRUNTY, M., GOGNIAT, M., AUNG, M. H., CHAKRABORTY, R., ... PARDUE, M. T. (2015). Neuroprotective Effects of Voluntary Exercise in an Inherited Retinal Degeneration Mouse Model. *Investigative Ophthalmology & Visual Science*, 56(11), 6839. [HTTP://DOI.ORG/10.1167/IOVS.15-16792](http://doi.org/10.1167/IOVS.15-16792)
- OLIVEIRA, V., MARINHO, R., VITORINO, D., SANTOS, G., MORAES, J., DRAGANO, N., ... CINTRA, D. (2015). Diets

containing alpha-linolenic (omega 3) or oleic (omega 9) fatty acids rescues obese mice from insulin resistance. *Endocrinology*, (September), en.2014–1880. [HTTP://DOI.ORG/10.1210/EN.2014-1880](http://doi.org/10.1210/en.2014-1880)

SASAKI, M., KAWASAKI, R., ROGERS, S., MAN, R. E. K., ITAKURA, K., XIE, J., ... WANG, J. J. (2015). The Associations of Dietary Intake of Polyunsaturated Fatty Acids With Diabetic Retinopathy in Well-Controlled Diabetes. *Investigative Ophthalmology & Visual Science*, 56(12), 7473. [HTTP://DOI.ORG/10.1167/IOVS.15-17485](http://doi.org/10.1167/iovs.15-17485)

WHO, W. H. O. (2012). *World Health Statistics*. WHO World Health Organization (Vol. 27). [HTTP://DOI.ORG/10.2307/3348165](http://doi.org/10.2307/3348165)

**Palavras-chave:** Retinopatia Diabética; Obesidade; GPR120; Ômega-3; Exercício Físico



# AVALIAÇÃO DO POTENCIAL EROSIVO DE BEBIDAS CONSUMIDAS POR ESTUDANTES DA ÁREA DE SAÚDE ATRAVÉS DA ANÁLISE DO PH E ACIDEZ

GIANE ENGEL MONTAGNER; JEANNI CAMPONOGARA; CÁTIA REGINA STORCK; ELISÂNGELA COLPO;  
ROSELAINÉ TEREZINHA POZZOBON

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*giane.engel@gmail.com*

## Introdução

Tem sido evidenciado um significativo aumento na ocorrência de perda da estrutura dentária devido a lesões não cáries, dentre elas a erosão dental, que é a perda da estrutura mineral do dente, expondo esmalte e dentina, por dissolução ácida, não envolvendo bactérias (KITASAKO et al., 2015). Os ácidos envolvidos nas lesões não cáries podem ser de origem intrínseca, como vômitos frequentes ou ácido gástrico regurgitado, ou de origem extrínseca pelo consumo de alimentos, entre os quais se encontram as frutas cítricas, bebidas como os refrigerantes, energéticos e bebidas alcoólicas (REN, 2011). A dissolução do esmalte dental acontece a um pH crítico de 5,5 (ZERO, 1996).

## Objetivos

Verificar as principais bebidas consumidas pelos estudantes de graduação da área de saúde e determinar o pH e a acidez desses líquidos.

## Metodologia

Após aprovação no conselho de ética em pesquisa CAAE nº 48677715.9.3001.5306 foi realizado um estudo descritivo de corte transversal com estudantes de graduação de ambos os gêneros, dos cursos de Odontologia, Medicina e Nutrição em uma instituição privada e outra pública da região de Santa Maria, RS. Para realização do estudo foi aplicado um questionário com uma lista de alimentos, onde os estudantes marcaram a frequência (diária ou semanal) de consumo de bebidas. Foram selecionadas as bebidas de maior consumo, segundo análise quantitativa, sendo elas, água (com e sem gás), café, leite, chimarrão (suave e tradicional), iogurte (natural e morango), bebida láctea (morango), suco integral, néctar e refrescos (uva e laranja), chás (branco, camomila, erva doce, frutas vermelhas, hortelã, maçã e canela, preto e verde), refrigerante tipo cola e cerveja branca. Foram feitas análises de pH e acidez titulável em triplicata de acordo com os procedimentos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008).

## Resultados

As bebidas abaixo ou igual ao pH crítico (5,5) para a dissolução do esmalte foram iogurte natural e de morango, suco, néctar e refresco de laranja e uva, chás de frutas vermelhas e maçã com canela, bebida láctea de morango, refrigerante de cola, e cerveja branca. A água sem gás deu um pH de 9,5, assim não sendo ácida. Bebidas com acidez menor ou igual a 0,10 foram café, leite, chás (branco, preto, verde, camomila, erva doce, frutas vermelhas, hortelã, maçã com canela) e água com gás; bebidas com acidez entre 0,11 e 0,50 foram chimarrão tradicional e suave, refrigerante de cola e cerveja branca; bebidas com acidez entre 0,51 a 1,00 foram iogurte natural, iogurte e bebida láctea de morango, néctar e refresco de laranja e uva; bebidas com acidez acima de 1,00 foram os sucos de laranja e uva. Dentro os alimentos, com pH crítico, mais consumidos pelos estudantes, alguns estão na lista de consumo alimentar pessoal no Brasil, pesquisa feita pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística através da Pesquisa de orçamentos familiares de 2008-2009, apresentados a seguir com suas respectivas prevalências de consumo: iogurtes (4,1%), cerveja (3%), sucos e refrescos (39,8%), refrigerantes (23%), bebidas lácteas (7,1%) e chá (6%).

## Conclusão

A partir das análises observou-se que, a maioria dos alimentos, mais consumidos pelos estudantes, apresenta pH ácido e com elevada acidez, o que leva a concluir que grande parte dos estudantes da área da saúde possui uma dieta potencialmente ácida e capaz de levar a erosão dental.

## Referências

IAL, Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020

IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Disponível em: . Acesso em 13 de abril de 2016.

KITASAKO, Y. et al. Age-specific prevalence of erosive tooth wear by acidic diet and gastroesophageal reflux in Japan. *Journal of Dentistry*, v. 43, n. 4, p. 418-23, Apr 2015.

REN, Y. F. Dental Erosion: Etiology, Diagnosis and Prevention. In: Yan- Fang Ren (ed) *A Peer-Reviewed Publication*, Apr 2011

ZERO, D. T. Etiology of dental erosion – extrinsic factors. *Eur J Oral Sci*, v. 104, n. 2, p. 162-77, 1996).

**Palavras-chave:** Análise de alimentos; Desmineralização do dente; Erosão do dente; Esmalte dentário; Hábitos alimentares

# AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS POR MEIO DA APLICAÇÃO DA MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (MAN)

ROSANA FARAH SIMONY LAMIGUEIRO TOIMIL; LETICIA CARVALHO NOGUEIRA SANDOVAL; MARIANA GRANJA DE LIMA; IRACY MARLES GODIM FABIANO; LAURA AZEVEDO

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*rosanafarah@gmail.com*

## Introdução

O envelhecimento é um processo caracterizado por alterações morfológicas, fisiológicas, bioquímicas e psicológicas que levam à diminuição da capacidade de adaptação do indivíduo ao meio ambiente. O distúrbio mais importante encontrado nesta fase é a desnutrição, caracterizada por um transtorno corporal produzido por um desequilíbrio entre o aporte de nutrientes e as necessidades nutricionais devido a uma inadequação na dieta ou por fatores que comprometam a ingestão ou absorção dos nutrientes.

## Objetivos

Tendo em vista os aspectos apresentados e os devidos riscos à saúde de idosos indevidamente avaliados, diagnosticados e/ou tratados quanto à desnutrição, o presente estudo se propôs a avaliar o risco deste desvio nutricional em idosos residentes de uma instituição localizada no município de Taboão da Serra, no estado de São Paulo, no ano de 2015.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal para avaliação do risco e da prevalência de desnutrição em idosos institucionalizados, por meio da aplicação da Mini Avaliação Nutricional (MAN). Foram convidados a participar do estudo todos os idosos residentes da instituição, exceto aqueles que apresentaram algum comprometimento físico ou neurológico que impossibilitasse a aplicação do questionário ou a avaliação do estado nutricional. As variáveis peso (kg) e altura (m) foram obtidas a partir das informações contidas no prontuário de cada idoso, sendo posteriormente utilizadas para o cálculo do Índice de Massa Corporal. A fórmula utilizada foi a elaborada por Adolphe Quetelet, a qual determina que  $IMC = \text{peso (em quilos)} / \text{altura}^2 \text{ (em metros)}$ . Após a obtenção deste dado, foi classificado o estado nutricional utilizando-se o critério da Organização Panamericana de Saúde (OPAS), de 2002. As medidas da circunferência do braço e circunferência da panturrilha foram avaliadas com o auxílio de uma fita métrica inelástica. Os dados obtidos foram tabulados com o auxílio do programa Microsoft Excel, sendo utilizados para o cálculo de frequência em número e porcentagem. O estudo foi aprovado pela Comissão Interna de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Presbiteriana Mackenzie, pela Resolução CIEP nº N006/03/13.

## Resultados

Foram avaliados 31 idosos, de ambos os sexos, com faixa etária entre 60 e 95 anos. A faixa etária predominante foi entre 81 e 90 anos (41,9%), sendo que 77,4% eram institucionalizados há mais de um ano e apenas 12,9% a menos de seis meses. Verificou-se que, apesar de a maioria (83,9%) apresentar estado nutricional normal, 16,1% dos idosos apresentavam risco de desnutrição ou desnutrição. A avaliação do estado nutricional segundo o IMC, mostrou que 33,3% dos idosos apresentaram eutrófia, 29,7% magreza e 37% com sobrepeso ou obesidade. A análise temporal de peso destes idosos mostrou que em um intervalo de 5 meses, houve um aumento de 11,1% na prevalência magreza, e as taxas de sobrepeso e obesidade permaneceram-se as mesmas neste período (18,5%).

## Conclusão

Sendo os idosos indivíduos que constituem um grupo de risco com base na caracterização das alterações da faixa etária, torna-se essencial a realização de avaliações e estudos de instituições, cuja missão está fundamentada no acolhimento destes indivíduos, a fim de promover a melhora e eficiência do cuidado de saúde de seus residentes.

## Referências

- CORTEZ, A. C. L. et al. Indicadores Antropométricos do Estado Nutricional em Idosos: uma revisão sistemática. UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde, v. 14, n. 4, 2014.
- FELIX, L. N.; SOUZA, E. M. T. Avaliação nutricional de idosos em uma instituição por diferentes instrumentos. Rev. Nutr., v. 22, n. 4, p. 571-580, 2009.
- MENEZES, T. N.; MARUCCI, M. F. N. Antropometria em idosos residentes em CE. Revista de Saúde Pública, n. 2, p.

169-175, 2005.

RAUEN, M. S. et al. Avaliação do estado nutricional de idosos institucionalizados. Rev. Nutr., v. 21, n. 3, 2008..

SOUSA, V. M. C.; GUARIENTO, M. E. Avaliação do idoso desnutrido. Rev. Bras. Clin. Med., v. 7, p46-49, 2009.

**Palavras-chave:** idosos; institucionalização; nutrição

# AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES IDOSOS ONCOLÓGICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

ELISA PELISSARO; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; CÁSSIA CASSOL DAMO; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES;  
ALINE CALCING

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo, <sup>2</sup> HSVP - Hospital São Vicente de Paulo  
*daianakumpel@upf.br*

## Introdução

A incidência do câncer cresce em um ritmo acelerado e acompanha o envelhecimento populacional. Mais de 50% das neoplasias e 70% da mortalidade ocorrerão em indivíduos idosos (THUN et al., 2010, MOLINA-GARRIDO, GUILLÉN-PONCE, 2011). As irregularidades metabólicas e o comprometimento do estado nutricional são frequentes em indivíduos com câncer, assim o acompanhamento nutricional torna-se fundamental. A avaliação, o acompanhamento e a assistência nutricional adequada ao paciente oncológico são fundamentais a fim de detectar e prevenir carências nutricionais, bem como agravos no quadro clínico, propondo intervenções de forma precoce, melhorando a resposta ao tratamento, reduzindo os riscos de complicações, morbimortalidade, além proporcionar qualidade de vida do paciente idoso oncológico. (INCA, 2011, INCA, 2015).

## Objetivos

Avaliar o risco nutricional em idosos oncológicos internados no Hospital São Vicente de Paulo-RS.

## Metodologia

Estudo retrospectivo transversal com utilização de dados secundários. Foram selecionados os pacientes idosos oncológicos, portadores de tumores malignos independentemente da localização ou estadiamento da doença, internados no Hospital São Vicente de Paulo e avaliados nas primeiras 24 horas após a internação. Foram excluídos os pacientes em tratamento oncológico que não passaram pela avaliação nutricional. Os dados foram coletados através de um formulário de investigação fornecido pelo Instituto Nacional de Câncer, com informações clínicas, tipo de câncer, como também, dados antropométricos para utilização do cálculo do Índice de Massa Corporal adotando os pontos de cortes para idosos, bem como, a circunferência da panturrilha e a Mini Avaliação Nutricional Reduzida. O idoso oncológico foi considerado em risco nutricional quando, pelo menos um dos parâmetros antropométricos esteve abaixo da normalidade ou pela pontuação da Mini Avaliação Nutricional Reduzida com diagnóstico de risco de desnutrição ou desnutrição instalada. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer de número 1.162.505.

## Resultados

Foram avaliados 70 idosos com câncer, com média de idade de 72,94±6,93 anos, internados por motivos clínicos (57,7%), sendo o tumor de intestino o diagnóstico mais prevalente (26%). O estado nutricional de acordo com o índice de massa corporal e a circunferência da panturrilha diagnosticaram maior prevalência de eutrofia (55,7% e 65,7% respectivamente), diferentemente da Mini Avaliação Nutricional Reduzida, que demonstrou maior percentual de desnutrição com 42,9%, seguido por 41,4% (29) em risco de desnutrição e 15,7% (11) com estado nutricional normal.

## Conclusão

O câncer de intestino foi mais prevalente nos pacientes avaliados, apesar do elevado percentual de eutrofia no índice de massa corporal e na circunferência da panturrilha, observamos a desnutrição através da Mini Avaliação Nutricional Reduzida, fato este que se justifica devido a Mini Avaliação Nutricional Reduzida considerar não apenas o estado nutricional conforme apresenta o índice de massa corporal, mas sim, o estado global de saúde.

## Referências

INCA. Ministério da Saúde. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Rio de Janeiro: INCA, 2011.

INCA. Ministério da Saúde. Inquérito luso-brasileiro de nutrição oncológica do idoso: um estudo multicêntrico. Instituto Nacional de Câncer José de Alencar Gomes da Silva. Rio de Janeiro: INCA, 2015.

MOLINA-GARRIDO, M.J., GUILLÉN-PONCE, C. Development of a cancer-specific Comprehensive Geriatric Assessment in a University Hospital in Spain. *Crit Rev Oncol Hematol. United States*, v. 77, n. 2, p. 148-161, 2011.

THUN, M.J et al. The global burden of cancer: priorities for prevention. *Carcinogenesis*. v. 31, n. 1, p. 100-110, 2010.

**Palavras-chave:** Idosos; Neoplasia; Estado Nutricional

# AVALIAÇÃO DOS SINTOMAS DO EIXO CEREBRAL APRESENTADOS POR PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA PRÉ E PÓS DIETA ISENTA DE GLÚTEN

PATRÍCIA AMARO ANDRADE; LUMA DE OLIVEIRA COMINI; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; MÔNICA DE PAULA JORGE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*monicavicosa@yahoo.com.br*

## Introdução

A doença celíaca (DC) é uma afecção intestinal crônica e imunomediada que atinge a população de maneira diversificada. Intercorre em indivíduos geneticamente passíveis, devido à ingestão de glúten, que é a principal porção proteica do trigo, centeio e cevada (BAPTISTA, 2006; AHADI et al, 2016). As alterações apresentadas no intestino são capazes de aumentar a inflamação crônica do paciente, provocando consequências sistêmicas relevantes. Desta forma, os sintomas da doença podem ser intestinais e extra intestinais (SABATINO, 2015). O cérebro pode ser apresentado como um órgão bastante vulnerável a danos ao decorrer de um processo inflamatório, desta forma, sintomas do eixo cerebral como dores de cabeça, depressão e ansiedade tornam-se comuns nestes pacientes. Deste modo, o único tratamento que se apresenta efetivo para redução dos sintomas é a dieta isenta de glúten (SIQUEIRA NETO et al., 2004; PERLMUTTER; LOBERG, 2014).

## Objetivos

Avaliar a presença de sintomas do eixo cerebral de pacientes celíacos durante a primeira consulta e após a introdução da dieta isenta de glúten.

## Metodologia

Foram selecionados aleatoriamente trinta indivíduos atendidos no programa de extensão local voltado para pacientes celíacos. Para coleta dos sinais e sintomas intestinais e extra intestinais foi utilizado um questionário metabólico dividido por blocos adaptado para o programa. Os critérios de inclusão foram: ser portador da doença celíaca, idade superior a 18 anos e ter adesão total à dieta prescrita. A análise dos dados incluiu medidas descritivas e para análise de comparação o teste T de *Wilcoxon*. Adotou-se  $p < 0,05$  como indicativo de significância estatística. O banco de dados foi construído no Microsoft Excel e as análises estatísticas realizadas no software SPSS. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos Local (nº 30424514.3.0000.5153).

## Resultados

Dos indivíduos que participaram do estudo 73,3% (n=22) eram mulheres e apresentavam média de idade de 37,56 anos (DP =± 12,71). Antes da adesão da dieta isenta de glúten as médias dos sintomas foram: cabeça 4,96 (DP=± 3,76), mente 8 (DP=± 6,9), emoções 9,26 (DP=± 3,85). Após a dieta isenta a média dos sintomas foi: cabeça 1,43 (DP=± 1,9), mente 4,8 (DP=± 6,56), emoções 5,30 (DP=± 4,26), 4,26). Desta forma, a adesão à dieta sem glúten possibilitou uma redução estatisticamente significativa ( $p < 0,001$ ) dos sintomas apresentados pelos pacientes avaliados.

## Conclusão

Conclui-se que há relação direta da dieta isenta de glúten com a amenização dos sintomas relacionados ao eixo cerebral, sendo o acompanhamento e a educação nutricional a base para a recuperação e melhoria na qualidade de vida do paciente celíaco. Essa pesquisa teve apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa de MG.

## Referências

- AHADI, Zeinab et al. Prevalence of celiac disease among the Iranian population: A systematic review and meta-analysis of observational studies. *Turk J Gastroenterol*, v. 27, p. 122-8, 2016.
- BAPTISTA, M. L. Doença celíaca: uma visão contemporânea. *Pediatria (São Paulo)*. São Paulo, v. 28, n.4, 2006.
- disease. *Nephrology Dialysis Transplantation*, v. 30, n. 6, p. 924-933, 2015.
- PERLMUTTER, D; LOBERG, K. A dieta da mente. Ed Paralela. 344p. 2014.
- SABATINO, A et al. Alterations of intestinal barrier and microbiota in chronic kidney
- SIQUEIRA NETO, José Ibiapina et al . Neurological manifestations of celiac disease. *Arq. Neuro-Psiquiatr.*, São Paulo , v. 62, n. 4, Dec. 2004 .

**Palavras-chave:** DOENÇA CELÍACA; DIETA; GLÚTEN; SINTOMAS EXTRAINTestinais



# AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA EM ERECHIM, RS.

ROSEANA BAGGIO SPINELLI; PATRÍCIA SANTOLIN; BRUNA ISABELA DANIEL

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

*roseanab@uri.com.br*

## Introdução

A avaliação do estado nutricional é um conjunto de métodos, procedimentos e técnicas, utilizados com o objetivo de identificar a presença de distúrbios nutricionais, possibilitando intervenção adequada e precoce, de modo a promover a recuperação ou manutenção do estado nutricional de todos os indivíduos, principalmente em idosos (MARUCCI, M.F.N.; ALVES, R. P.; GOMES, M. M.B.C. 2007). Sabe-se que as orientações nutricionais são importantes em qualquer fase da vida e, para os idosos significa qualidade de vida.

## Objetivos

O objetivo principal deste estudo foi realizar atenção nutricional em idosos de uma Instituição de Longa Permanência em Erechim, RS.

## Metodologia

Este projeto propõe um estudo qualitativo e quantitativo, transversal. O projeto dá ênfase na área de Nutrição Clínica. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número CAAE 33706214.6.0000.5351. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, conforme resolução vigente. Foi realizada aferição de peso e altura, para os resultados de Índice de Massa Corporal. Os outros dados aferidos foram: circunferência de cintura, circunferência do braço, dobra cutânea tricipital e circunferência da panturrilha. (CUPPARI, 2005)

## Resultados

A população de idosos foi de 180 idosos, residentes em uma instituição de longa permanência em Erechim, RS. No total foram avaliados 29 idosos sendo 11 homens e 18 mulheres, que tinham condições de responder aos objetivos da pesquisa. Na classificação do estado nutricional segundo o IMC 31,03% apresentaram magreza, 31,09% apresentaram eutrofia e 37,93% apresentaram excesso de peso ( LIPSCHITZ, 1994). Na classificação do risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) pela circunferência da cintura (CC) dos idosos institucionalizados 34,48% não apresentaram risco, 24,14% possuem risco elevado, e 41,38% possuem risco muito elevado. Segundo a circunferência da panturrilha (CP) 82,75% sem desnutrição e 17,24% indicaram desnutrição por perda de massa muscular. Circunferência do Braço 10,34% apresentaram desnutrição moderada, 20,69% desnutrição leve, 55,17% eutrofia, 10,34% sobrepeso e 3,45% obesidade. Prega Cutânea Tricipital (PCT) 17,24% apresentaram desnutrição grave, 3,45% desnutrição moderada, 17,24% desnutrição leve, 6,90% eutrofia, 10,34% sobrepeso, 44,83% obesidade. Comparando os macronutrientes com as recomendações da Recommended Dietary Allowances, 1989, para os homens idosos a proteína encontrava-se 22,31 gramas abaixo do recomendado que é 56%. Os carboidratos 80,46 gramas acima de 45-65%. E os lipídeos encontravam-se dentro das recomendações da RDA, 1989 (25-30%). No caso das mulheres idosas as proteínas estavam 7,39 gramas abaixo do recomendado que é 46%, os carboidratos 77,05 gramas acima das recomendações 45-65%, e os lipídeos a ingestão estavam adequados (25-30%).

## Conclusão

Os dados coletados na pesquisa houve contribuição para a melhoria do atendimento nutricional na instituição, servindo de subsídio para uma intervenção nutricional especializada, quando necessária.

## Referências

- CUPPARI.L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3ª edição. Manole, 2014.  
MARUCCI, M.F.N.; ALVES, R. P.; GOMES, M. M.B.C. Nutrição em gerontologia. 2007  
LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. Primary care,21(1): 55-67,1994.  
NATIONAL RESEARCH COUNCIL/FOOD AND NUTRITION BOARD. Recommended dietary allowances. 10.ed. Washington: National Academy Presse, 1989.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Avaliação antropométrica; Idosos institucionalizados

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL BIOQUÍMICA DE PACIENTES PORTADORES DE CIRROSE COM CARCINOMA HEPATOCELULAR

GABRIELA ZANATTA PORT; CRISTIANE VALLE TOVO; KALINCA OLIVEIRA; JONATHAN SOLDERA

<sup>3</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

*gabriela.port@hotmail.com*

## Introdução

A desnutrição proteicoenergética tem sido descrita em 60 a 100% dos pacientes com cirrose descompensada e em pelo menos 20% daqueles com cirrose compensada. Pacientes com câncer apresentam aumento do gasto energético, desnutrição, perda de peso e caquexia, sendo que pacientes com carcinoma hepatocelular (CHC) estão em maior risco de desnutrição. A patogênese da desnutrição na cirrose é multifatorial, tendo como principais fatores contribuintes a ingestão inadequada de nutrientes, alterações digestivas, absorptivas e metabólicas. Considerando que a desnutrição desempenha um papel importante na patogênese da lesão hepática e tem como consequência um impacto negativo sobre o prognóstico, o presente estudo tem como objetivo observar a ocorrência de alterações do metabolismo dos macro e micronutrientes entre os pacientes com e sem CHC e sua relação com o prognóstico.

## Objetivos

Analisar o perfil metabólico-nutricional de pacientes portadores de cirrose pelo vírus da hepatite C e carcinoma hepatocelular, através de análise bioquímica. Observar a presença de alterações do metabolismo dos carboidratos, lipídios, proteínas, minerais e vitaminas nos pacientes com e sem carcinoma hepatocelular. Avaliar a associação entre anormalidades dos nutrientes analisados e presença de carcinoma hepatocelular. Correlacionar os exames bioquímicos utilizados para avaliação nutricional com a classificação de Child Turcotte Pugh (CTP) e com o estadiamento Barcelona Liver Cancer Classification (BCLC).

## Metodologia

Estudo transversal analítico, onde foram avaliados 31 pacientes no grupo Carcinoma Hepatocelular (CHC) e 48 no grupo Cirrose (CI). Foram realizados exames laboratoriais: glicose, colesterol total, colesterol HDL, triglicérides, albumina, creatinina, ácido úrico, saturação de transferrina, ferro, ferritina, hematócrito, hemoglobina, cobre, zinco, magnésio, vitamina B12, ácido fólico. Avaliou-se a existência de associação entre os parâmetros bioquímicos e a gravidade da doença, bem como presença de CHC. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Complexo Hospitalar Santa Casa de Porto Alegre-RS (parecer número 142/010 – protocolo 3270/10).

## Resultados

O perfil metabólico-nutricional de pacientes portadores de cirrose pelo vírus da hepatite C e carcinoma hepatocelular apresenta-se alterado em relação ao perfil lipídico (colesterol total, HDL e triglicérides), proteico (albumina, creatinina e ácido úrico), ferro (saturação da transferrina, ferro e ferritina), hematócrito e hemoglobina, zinco e vitamina B12. O diagnóstico de CHC foi relacionado com piores resultados de colesterol HDL, hematócrito e aumento nos níveis séricos de ferro e ferritina. Houve correlação entre marcadores bioquímicos nutricionais e a classificação de CTP, bem como com o estadiamento BCLC.

## Conclusão

Considerando a existência de alterações no metabolismo dos macro e micronutrientes nos pacientes cirróticos com e sem CHC e sua relação com o prognóstico das doenças e que os métodos convencionais de avaliação nutricional apresentam limitações para esta população, os exames laboratoriais bioquímicos são válidos para complementar o diagnóstico do estado nutricional de maneira rápida e prática.

## Referências

1. Fernandes, A.S; Bassani, L; Nunes, F.F; Aydos, M.E.D; Alves, A.V; Marroni, C.A. Nutritional assessment in patients with cirrhosis. *Arq Gastroenterol.* 49:19-27, 2012.
2. Ghadir, R.M; Riahin, A.A; Havaspour, A; Nooranipour, M; Habibinejad, A.A. The Relationship between Lipid Profile and Severity of Liver Damage in Cirrhotic Patients. *Hepat Mon.* 10: 285-8, 2010.
3. Huang, Y; Li, L.Z; Zhang, C.Z.Y; Yi, C; Liu, L.L; Zhou, X; Xie, G.B; Cai, M.Y; Li, Y; Yun, J.P. Decreased expression of zinc-alpha2-glycoprotein in hepatocellular carcinoma associates with poor prognosis. *Journal of Translational Medicine.* 10:106-21, 2012.

4. Isoda, K; Kagaya, N; Akamatsu, S; Hayashi, S; Tamesada, M; Watanabe, A; Kobayashi, M; Tagawa, Y.I; Kondoh, M; Kawase, M; Yagi, K. Hepatoprotective Effect Of Vitamin B12 On Dimethylnitrosamine-Induced Liver Injury. *Biol Pharm Bull.* 31:309-11, 2008.
5. Lin, C.C; Yin, M.C. B Vitamins Deficiency and Decreased anti-oxidative state in Patients in Liver Cancer. *Europe Journal of Nutrition.* 46:293-9, 2007.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Carcinoma hepatocelular; Cirrose hepática; Desnutrição

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS E NÃO INSTITUCIONALIZADOS

RÚBIA GARCIA DEON; JOSÉ ROBERTO GOLDIM

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> URI - Universidade Integrada do Alto Uruguai e das Missões - campus de Frederico Westphalen  
*rubiadeon@yahoo.com.br*

## Introdução

O envelhecimento populacional no Brasil aumentou nas últimas décadas devido ao declínio da taxa de fecundidade, o aumento da expectativa de vida e a melhoria na qualidade de vida (LIMA, DUARTE, 2013; (SANTOS, RIBEIRO, 2011). O diagnóstico do estado nutricional deve ser realizado e monitorado periodicamente na população idosa, pois é um dos indicadores de saúde mais importantes para esta faixa etária (SANTOS et al, 2014). Assim, é possível o desenvolvimento de uma intervenção adequada, com estratégias de promoção e de tratamento de saúde específicos (SCHERER et al, 2013).

## Objetivos

Realizar a avaliação do estado nutricional e comparar a diferença entre idosos institucionalizados e não institucionalizados.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com idosos institucionalizados e não institucionalizados, de ambos os sexos, residentes em Santa Cruz do Sul/RS. Para a comparação dos grupos foram utilizados os critérios de sexo, idade e estar acamado, na proporção um por um. Os critérios de inclusão foram ter mais de 60 anos, residir no município onde foi realizada a pesquisa e ter condições de responder ao instrumento de coleta de dados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Geriatria e Gerontologia da PUCRS, com CAAE número 11986413.5.0000.5336. Todos os idosos participantes fizeram a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi feita pela própria pesquisadora, entre Janeiro e Maio de 2014. Primeiramente foi avaliado o grupo dos institucionalizados, na Instituição de Longa Permanência para Idosos em que os idosos residiam. Posteriormente, foi avaliado o grupo comparativo na Estratégia de Saúde da Família em que o idoso estava cadastrado. O método de avaliação do estado nutricional utilizado foi o Índice de Massa Corporal, calculado pelo peso (em quilos) dividido pelo quadrado da altura (em metros). Os pontos de corte para a classificação desta variável foram os preconizados por Lipschitz, que leva em consideração as modificações corporais que ocorrem durante o processo de envelhecimento, sendo baixo peso <22kg/m<sup>2</sup>, eutrofia entre 22 e 27kg/m<sup>2</sup> e excesso de peso >27kg/m<sup>2</sup> (LIPSCHITZ, 1994). Os resultados foram tabulados e analisados no programa Statistical Package for Social Science 18.0. As associações foram verificadas por meio do teste do qui-quadrado, com nível de significância estatística definido em 5% (p < 0,05).

## Resultados

Totalizaram 552 idosos, sendo 276 institucionalizados e 276 não institucionalizados. Predominaram as mulheres (55,4%), com média de idade de 76,83±7,36 anos. A avaliação nutricional demonstrou que 16,1% apresentaram baixo peso, 34,8% eutrofia e 49,1% excesso de peso. A média do Índice de Massa Corporal foi 27,45±5,22 kg/m<sup>2</sup>, sendo que foi verificada uma diferença estatisticamente significativa com o sexo (p = 0,001), maior entre as mulheres. A comparação entre institucionalização e o Índice de Massa Corporal, também demonstrou associação estatisticamente significativa (p = 0,001).

## Conclusão

Os idosos institucionalizados apresentaram mais baixo peso e os idosos não institucionalizados demonstraram valores maiores de excesso de peso. A avaliação do estado nutricional é de grande importância para manutenção da vida saudável em indivíduos com mais de 60 anos de idade, pois, tanto o excesso de peso, quanto o baixo peso, podem apresentar risco de complicações clínicas nesta faixa etária.

## Referências

LIMA, P. V.; DUARTE, S. F. P. Prevalência de obesidade em idosos e sua relação com Hipertensão e Diabetes. *InterScientia*, João Pessoa, PB, v.1, n 3, p.80-92, set./dez. 2013.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. *Prim Care*, v. 21, p. 55-67. 1994.

SANTOS, K. T et al. Indicadores Antropométricos de Estado Nutricional como Preditores de Capacidade em Idosos. *Revista Brasileira de Medicina do Esporte*, São Paulo, SP, v. 20, n 3, mai./jun. 2014.

SANTOS, M. B.; RIBEIRO, S. A. Dados sociodemográficos e condições de saúde de idosas inscritas no PSF de Maceió, AL. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia*, Rio de Janeiro, RJ, v. 14, n 4, p. 613-624. 2011.

SCHERER, R et al. Estado nutricional e prevalência de doenças crônicas em idosos de um município do interior do Rio Grande do Sul. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia*, Rio de Janeiro, RJ, v. 16, n 4, p. 769-779. 2013.

**Palavras-chave:** Idoso; Estado nutricional; Índice de Massa Corporal

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM PROGRAMA DE HEMODIÁLISE

FÁBIA BENETTI; MARIANA FERREIRA SANTOS; TAÍS FÁTIMA SODER; DIONARA SIMONI HERMES VOLKWEIS;  
RUBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões-URI Campus de Frederico Westphalen  
*benetti@uri.edu.br*

## Introdução

Introdução: Pacientes renais crônicos em hemodiálise são frequentemente acometidos por alterações do estado nutricional, associadas à elevada morbimortalidade. Verifica-se nestes pacientes desequilíbrios dos níveis séricos de micronutrientes como, cálcio, fósforo e potássio que necessitam ser restabelecidos com o uso de medicamentos, quelantes e restrições alimentares. O emprego de estratégias educativas pode contribuir para melhor a adesão destes pacientes ao tratamento.(RIELLA; MARTINS, 2001).

## Objetivos

Realizar avaliação nutricional, considerando indicadores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e realizar educação nutricional a fim de promover a prática autônoma de escolhas alimentares.

## Metodologia

Estudo transversal de cunho quanti-qualitativo e de natureza descritiva. Aprovado pelo CEP sob nº Parecer nº: 39016314.7.0000.5352. Foram incluídos pacientes renais crônicos em hemodiálise e coletaram-se medidas antropométricas (peso, estatura, circunferência da cintura, circunferência do quadril, circunferência do braço, circunferência muscular do braço, dobra cutânea tricípital) e bioquímicas (fósforo, potássio e Ca). Foi realizada investigação para risco cardiovascular e educação nutricional, os exames bioquímicos investigados antes e após a intervenção nutricional. A educação nutricional foi realizada semanalmente nas dependências da clínica renal, durante o mês de março/abril de 2015.

## Resultados

foram pesquisados 75 pacientes, com média de idade de 56,93±14,67 anos, sendo 54,7% do sexo masculino e 43,3% do sexo feminino. Quanto ao Índice de Massa Corporal verificou-se que nos pesquisados do sexo masculino o diagnóstico prevalente foi de eutrofia 41,5% (n=17), entretanto, para os participantes do sexo feminino prevaleceu à classificação de eutrofia e sobrepeso com o mesmo percentual 38,3% (n=13). Observou-se com relação à ao percentual de adequação da circunferência do braço que a maioria dos pacientes encontra-se em eutrofia 38,7% (n=29), sendo entre estes 47,1% (n=16) são sexo feminino. Em relação aos homens a maioria encontrou-se em estado de desnutrição 43,9% (n=18). De acordo com o percentual de adequação de circunferência muscular do braço 70,7% (n=53) dos pacientes estudados estavam eutróficos. Em relação ao percentual de adequação de dobra cutânea tricípital 61% (n=25) dos homens estavam com sobrepeso e 61,8% (n=21) das mulheres em desnutrição. Os participantes foram avaliados quanto à presença de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares pelos valores da circunferência de cintura e relação da cintura/quadril. Verificou-se que em relação à circunferência da cintura 70,6% (n=24) das mulheres apresentaram-se com risco muito elevado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, já entre os homens a maioria 48,8% (n=20) não apresentou risco. Observa-se que na relação cintura/quadril 70,7% (n=53) da população total apresenta risco aumentado para doenças cardiovasculares. Praticamente todos os pacientes com IRC apresentam hiperfosfatemia, hipercalemia e hipercalcemia. Não obtivemos diferença estatística significativa dos parâmetros bioquímicos antes e após as intervenções de educação nutricional.

## Conclusão

Por meio da avaliação antropométrica constatou-se que os homens apresentaram redução de massa muscular e as mulheres redução de gordura corporal. Verificou-se que a educação nutricional pode ser eficaz no controle dos exames bioquímicos e nos hábitos de vida desta população quando aplicadas em longo prazo.

## Referências

Riella MC, Martins C. Avaliação e Monitorização do estado Nutricional em Pacientes Renais. In: Riella MC, Martins C. Nutrição e o Rim. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001. p. 83 – 88.

Kamimura MA, Draibe AS, Cuppari L. Métodos de avaliação da composição corporal em pacientes submetidos à hemodiálise. Revista de Nutrição, v.17, p.97-105, 2004.

Wilkens KG. Terapia Nutricional para Distúrbios Renais. In: Mahan LK, Escott-Stump S. Krause Alimentos, nutrição e dietoterápica. 11. ed. São Paulo: Roca; 2005. p. 918 - 951.

Cuppari L et al. Doenças Renais. In: Cuppari L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2005. p. 189 – 220.

Martins C. Padrão de referencia para exames laboratoriais. In: Riella MC, Martins C. Nutrição e o Rim. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001. p. 379 - 83.

Sociedade Brasileira de Nefrologia (SBN). Censo 2013 da Sociedade Brasileira de Nefrologia. [www.sbn.org.br](http://www.sbn.org.br).

**Palavras-chave:** Doença Renal Crônica. ; Avaliação Nutricional. ; Hemodiálise.; Nutrição.; Educação Nutricional

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS COLABORADORES DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DO RIO GRANDE DO SUL

RAFAELA SIVIERO CARON LIENERT; VANESSA CHIARADIA; CLÁUDIA LAU; EDUARDA COLUSSI; ROSEMEIRE LIMA LESSI

<sup>1</sup> HMV- IEP - Hospital Moinhos de Vento

*v.chiaradia@gmail.com*

## Introdução

As Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), principalmente a obesidade, estão diretamente relacionadas com qualidade de vida e saúde dos trabalhadores, e são consideradas atualmente como um dos maiores problemas de saúde pública. No Brasil segue padrão semelhante ao mundial e em 2007 as DCNT foram a principal causa de óbitos (Brasil. Sistema de informações sobre mortalidade). As complicações destas doenças resultam em piora da qualidade de vida, incapacidade funcional parcial ou total acarretando em perdas para a pessoa, sua família e a sociedade. A prevalência das DCNT entre a população adulta é de 7,6%, comprometendo a saúde de grande parte da população economicamente ativa que, além de perder a produtividade no trabalho também se aposenta precocemente (Kearney PM et al 2005).

## Objetivos

Traçar o perfil nutricional e os hábitos alimentares dos colaboradores de um hospital filantrópico do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal, onde foram incluídos todos os funcionários que concordassem participar do projeto. Foram excluídos colaboradores afastados por motivo de doença, mulheres grávidas ou em licença maternidade. Durante 4 meses de coleta de dados, foi aplicado um questionário de dados demográficos (idade, história familiar para doenças cardiovasculares, fumo, prática de atividade física), questionário de frequência alimentar e realizadas medidas antropométricas (peso, altura, IMC, circunferência da cintura). Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido concordando com a participação e uso dos dados e o presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do hospital estudado com número de aprovação (CAAE: 19556013.8.0000.5330).

## Resultados

Foram avaliados 60 colaboradores, idade  $34 \pm 10$  anos, desde 15% relataram diagnóstico de doença crônica (como DM, HAS ou hipotireoidismo). Relacionado à história familiar relatada: 87% apresentam familiares com história de doença crônica, destes 25% Diabetes Mellitus (DM), 21% hipertensão arterial sistêmica (HAS), 46% doença arterial coronariana (DAC) e 8% dislipidemia. 67% de funcionários relataram sedentarismo e somente 7% tabagismo. Avaliação nutricional: IMC da população estudada foi de  $26 \pm 5$  kg/m<sup>2</sup>, sendo 43% eutróficos, 37% sobrepeso, 17% obesos, 3% baixo peso. Ou seja, 54% dos colaboradores estudados foram caracterizados com peso acima do recomendado pela Organização Mundial da Saúde e 36% com circunferência da cintura acima do recomendado para idade e gênero (International Diabetes Federation, 2006).

## Conclusão

Foi encontrada uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade, associada a outros fatores de risco potenciais para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como circunferência abdominal aumentada e sedentarismo. Destaca-se a importância do uso de ferramentas de educação nutricional dentro da empresa a fim de melhorar a qualidade de vida dos colaboradores.

## Referências

Brasil. Sistema de informações sobre mortalidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabcgi.exe sim/cnv/obtuf.def>.

Kearney PM, Whelton M, Reynolds K, Muntner P, Whelton PK, He J. Global burden of hypertension: analysis of worldwide data. *Lancet*. 2005;365(9455):217-23.

K. G. M. M. Alberti, P. Zimmet and J. Shaw. Metabolic syndrome—a new world-wide definition. A Consensus Statement



from the International Diabetes Federation 2006.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Saude ocupacional; Doenças Crônicas

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E FUNCIONAL EM PACIENTES PÓS-TRANSPLANTE HEPÁTICO TARDIO

BRUNA CHERUBINI ALVES; CLAUDIA CZARNOBAI GARBIN; JULIANA PAULA BRUCH; MARIO REIS ÁLVARES DA SILVA; VALESCA DALL'ALBA

<sup>1</sup> UFRGS - Programa de Pós-Graduação: Ciências em Gastroenterologia e Hepatologia, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> CESAN - Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição  
*brunacherubini@gmail.com*

## Introdução

O impacto negativo das doenças hepáticas sobre o estado nutricional já é bem conhecido. Entretanto, mesmo após o transplante hepático, são observadas alterações metabólicas e nutricionais, que podem estar associadas ao uso crônico de imunossuppressores e ao retorno ao estilo de vida usual (ANASTÁCIO, LIMA e CORREIA, 2010).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o ganho de peso em pacientes pós-transplante hepático tardio.

## Metodologia

Neste estudo transversal, foram incluídos pacientes adultos, transplantados há no mínimo 1 ano em acompanhamento ambulatorial no Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob no 14-0090. Os pacientes passaram por avaliação nutricional, constituída de medidas de peso, altura, circunferência da cintura e do braço e dobra cutânea tricípital. Através dessas medidas, calculou-se o índice de massa corporal, a área de gordura do braço e a área muscular do braço corrigida de acordo com o sexo (FRISANCHO, 1990). Os pacientes também passaram pela avaliação funcional, realizada através de dinamometria, que afere a força do aperto de mão (SCHLÜSSEL et al., 2008).

## Resultados

Foram incluídos 66 pacientes transplantados há 2,5 (1,0 – 6,0) anos, com idade de 60 (52 – 65) anos, sendo 64% do sexo masculino. Nesta amostra, a mediana do índice de massa corporal foi de 28,1 (25,9 – 31,3) kg/m<sup>2</sup> e 70% apresentaram excesso de peso. Circunferência da cintura aumentada (> 80 cm para mulheres e > 94 para homens) foi prevalente em 79% dos pacientes. De acordo com a área de gordura do braço, 32% apresentam obesidade (> p90) e 6% apresentam algum tipo de depleção (< p25). No entanto, considerando área muscular do braço, 43% apresentam desnutrição (< p15), sendo a maioria homens (38%) com desnutrição grave (21%; < p5). A metade dos pacientes apresentou força do aperto de mão abaixo do percentil 10, e 70%, abaixo de 30. Após o transplante, 80% desses pacientes ganharam peso, cuja mediana do ganho de peso foi de 11,2 (6,1 – 18,5) kg correlacionado positivamente com o tempo (anos) pós-transplante ( $r = 0,3$  e  $P = 0,03$ ).

## Conclusão

Os dados obtidos sugerem que apesar da alta prevalência de obesidade, uma grande parte dos pacientes pós-transplante hepático ainda apresentam algum nível de desnutrição-protéica. Assim, com o aumento da sobrevida desses pacientes, o acompanhamento nutricional se faz importante para garantir a manutenção do peso adequado e a redução da depleção muscular.

## Referências

- ANASTÁCIO, L. R.; LIMA, A. S.; CORREIA, M. I. T. D., Metabolic syndrome and its components after liver transplantation: Incidence, prevalence, risk factors, and implications. *Clinical Nutrition*, v. 29, p. 175-179, 2010.
- FRISANCHO, A. R., New standards of weight and body composition by frame size and height for assessment of nutritional status of adults and the elderly. *American Journal of Clinical Nutrition*, v. 40, p. 808-819, 1984.
- SCHLÜSSEL, M. M., Reference values of handgrip dynamometry of healthy adults: A population-based study. *Clinical Nutrition*, v. 27, p. 601-607, 2008.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Estado Nutricional; Transplante Hepático

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PORTADORES DE PARALISIA CEREBRAL DE UMA ASSOCIAÇÃO DA REGIÃO AMAZÔNICA

ANE MOURA DO SANTOS; MEIRIMAR MARINHO DE MEDEIROS MOTA; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> FSL - Faculdade São Lucas  
*anemoura1@hotmail.com*

## Introdução

A paralisia cerebral ou encefalopatia crônica não-progressiva da infância ocorre na vida fetal ou nos primeiros meses de vida, caracterizada por falta de controle motor e por modificações adaptativas do comprimento muscular e às vezes por deformidades ósseas relatadas por Sales e Novelo (2007). Podendo resultar em sintomas que interferem na alimentação como escape do bolo alimentar, mastigação ausente ou inadequada, amassamento do alimento com a língua, inabilidade do controle intra-bolo, dificuldade em lidar com consistências, volumes e sabores levando à recusa ao alimento (AURÉLIO; GENARO, 2002)

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de portadores de paralisia cerebral, assistidos em uma Associação do Município de Porto Velho, Rondônia, Brasil.

## Metodologia

Estudo do tipo transversal descritivo foi desenvolvido com um grupo de 30 portadores de paralisia cerebral, sendo 10 adultos 18 a 31 anos e 20 crianças e adolescentes 2 a 16 anos, após a responsável da Associação assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido com o número de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa 174/08. O diagnóstico da paralisia cerebral foi obtido através da leitura do laudo médico que se encontrava arquivado no prontuário dos avaliados, que devido à escassez de dados não foi possível coletar a classificação do tipo de PC. Utilizou-se para as avaliações nutricionais das crianças e adolescentes o índice peso para idade pelas curvas do CDC/NCHS (2000), sendo normal do 5º ao 95º, baixo peso se menor que 5º. Para os adultos calculou-se o índice de massa corporal IMC classificação WHO (1998) considerando-se magreza grau III IMC < 15, magreza grau II IMC 15 – 16,99, magreza grau I IMC 17 - 18,49, baixo peso IMC 18,5, eutrófico IMC 18,6 – 24,99, sobrepeso 25 – 29,99, obesidade grau I IMC 30 – 34,9, obesidade grau II 35, - 39,99 e obesidade grau III IMC > 40. As dificuldades relacionadas com a alimentação como disfagia, falta de controle oral, dificuldade de mastigação, tosse, engasgos frequentes e a consistência dos alimentos foram avaliadas por observação direta.

## Resultados

Participaram do estudo 8 crianças de 8 a 9 anos, 12 adolescentes de 10 a 17 anos e 10 adultos de 18 a 27 anos. 23% das crianças e adolescentes foram classificadas como dentro do padrão de normalidade para o indicador (P/I) e 25% dos adultos com IMC sobrepeso. A grande maioria dos avaliados apresenta depleção nutricional, sendo 63% das crianças e adolescentes classificados com P/I baixo peso, 14% com risco nutricional. Entre os adultos 13% IMC magreza grau I, 13% IMC magreza grau II e 49 % IMC magreza grau III. Assim, 75% dos avaliados apresentam desnutrição. Entre as dificuldades relacionadas com a alimentação, predominou a falta de habilidade em comerem sozinhas e dificuldades com a mastigação e deglutição.

## Conclusão

Os problemas relacionados com a alimentação apresentados pela população em estudo, limitam a quantidade de comida ingerida e contribuem para um estado nutricional subótimo, resultando no quadro de desnutrição encontrado neste estudo. Torna-se necessário trabalhar de forma preventiva, bem como alertar os profissionais da saúde quanto ao diagnóstico precoce e tratamento.

## Referências

- SALES D B, NOVELLO D. Avaliação Nutricional em Crianças Portadoras de Paralisia cerebral. Rev. Eletrônica Lato Sensu Unicentro 2007;1:235-44.
- AURÉLIO R S, GENARO K F. Análise Comparativa dos Padrões de Deglutição de Crianças com Paralisia Cerebral e Crianças Normais. Rev. Bras. Otorrinolaringologia 2002;68:167-73.
- CDC/NCHS Department of Health and Human Services. Centers for Disease Control and Prevention. National Center for Health Statistic 2000 Vital and Health Statistics, Series 11, number 246.

WHO World Health Organization. Obesity: Presenting and Managing the Global Epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva: WHO.1998

**Palavras-chave:** paralisia cerebral; avaliação nutricional; desnutrição

# **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA GLOBAL, ACEITAÇÃO DA DIETA E MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS EM PACIENTES HOSPITALIZADOS**

CHEILA LAIS GOTARDO; CAMILE BOSCAINI; JÉSSICA GAMBATO; MAIARA GIROLDI

<sup>1</sup> CNEC - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves

*cheilagotardo@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A avaliação nutricional no âmbito hospitalar demonstra importante influência sobre a recuperação e saúde do paciente, o diagnóstico adequado é essencial para que a terapia nutricional seja iniciada o mais breve possível, permitindo a intervenção dietoterápica eficiente (Aquino e Philippi, 2011). A alimentação oferecida para os pacientes também se relaciona com o estado nutricional. Segundo Ferreira et al (2013), pacientes hospitalizados apresentaram um elevado índice de resto-ingestão, reforçando a importância da avaliação e do acompanhamento nutricional na prática clínica, assim como o monitoramento da ingestão alimentar.

## **Objetivos**

Avaliar através do questionário da Avaliação Nutricional Subjetiva Global o estado nutricional de adultos e idosos hospitalizados, relacionando com os parâmetros antropométricos e aceitação da dieta oferecida.

## **Metodologia**

Estudo transversal, com 55 pacientes, hospitalizados na rede pública e particular de um hospital de baixa complexidade da cidade de Veranópolis (RS), no período de março a abril de 2015. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, através do parecer 886.923. O questionário da avaliação nutricional utilizado foi o sistematizado por Detsky e cols (1987), o qual consistiu de anamnese e exame físico. A anamnese incluiu dados como perda de peso, dieta, sintomas gastrointestinais, capacidade funcional física e grau de estresse da doença. O exame físico foi realizado através do toque e avaliado perda de gordura subcutânea, massa muscular, edema e ascite. A avaliação antropométrica foi realizada mediante aferição de medidas de circunferência do braço, dobra cutânea tricipital, circunferência da panturrilha e circunferência muscular do braço. Os pacientes foram classificados em dois grupos: nutridos e moderadamente ou gravemente desnutridos. A ingestão alimentar foi avaliada através de um questionário próprio de ingestão oral, confeccionado com base nas condutas de terapia nutricional que levam em consideração o percentual de ingestão da via oral, descrito por Prieto et al (2006).

## **Resultados**

Segundo a Avaliação Nutricional Subjetiva Global a prevalência de desnutrição esteve presente em 16,3% da amostra. Na descrição dos critérios que compõem o questionário de avaliação foi verificado perda de peso involuntária em 32,7% dos pacientes e presença de sintomas gastrointestinais em 40% da amostra. Dos marcadores antropométricos avaliados ocorreu associação significativa com a Avaliação Nutricional Subjetiva Global nas medidas de do índice de massa corporal (33,3%), dobra cutânea tricipital (88,9%) e circunferência do braço (55,6%), pacientes moderadamente ou gravemente desnutridos, segunda a avaliação, também demonstraram desnutrição através dessas medidas. Na análise da aceitação da dieta hospitalar 89% dos pacientes apresentaram redução da ingestão para 25 a 50% de sólidos, fator esse de risco para desenvolvimento de desnutrição durante a internação.

## **Conclusão**

No presente estudo observou-se baixa prevalência de desnutrição através da Avaliação Subjetiva Global. Ao associar marcadores antropométricos com o questionário de avaliação foi encontrada associação estatística significativa. Os resultados obtidos reforçam a importância da avaliação nutricional, visto que a desnutrição é um importante desafio no ambiente hospitalar. A Avaliação Nutricional Subjetiva Global demonstrou-se viável, apresentando relação com marcadores antropométricos.

## **Referências**

AQUINO, R C ; PHILIPPI, S T. Identificação de fatores de risco de desnutrição em pacientes internados. Rev. Assoc. Med. Bras., São Paulo , v. 57, n. 6, p. 637-643, Dezembro, 2011.

FERREIRA, D; GUIMARAES, T G; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. Einstein (São Paulo), São Paulo , v. 11, n. 1, p. 41-46, Março, 2013.

DETSKY, A S. JOHN R. MCLAUGHLIN, M., JEFFREY P. BAKER, MD, NANCY JOHNSTON, B. Scott Whittaker, MD e et al. What is Subjective Global Assessment of Nutritional Status? Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. U.S.A. v.11, n. 1, p. 8-13. Jan/Fev, 1987.

PRIETO, D B, MERHI, V A L, MÔNACO, D V, LAZARINI, A L G. Intervenção nutricional de rotina em pacientes de um hospital privado. Rev Bras Nutr Clin. São Paulo, v 21, n.3, p. 181-187, 2006.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Desnutrição; Dieta; Internação Hospitalar

# AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DO GOSTO AMARGO EM HOMENS ADULTOS

ADRIANA ADELL GOMES PINTO; SATYE SHIZUKUDA; CAMILA FERNANDA COSTA E CUNHA MORAES  
BRANDÃO; JULIO SÉRGIO MARCHINI; JOSE HENRIQUE DA SILVA

<sup>1</sup> FMRP USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

*adrianaadell@hotmail.com*

## Introdução

As preferências alimentares estão diretamente relacionadas com o sabor percebido e a o estado nutricional (SMITH e MARGOLSKEE, 2006). A relação da percepção de sabores com o Índice Massa Corporal já foi mostrada, porém os dados são ainda inconclusivos, sendo necessários mais estudos (MARTINEZ-CORDEIRO, 2015).

## Objetivos

Devido à associação entre a elevada prevalência de sobrepeso e obesidade e mudanças no padrão alimentar (POF, 2008-2009), objetivamos avaliar quantitativamente a percepção ao sabor amargo em homens adultos e buscar correlações entre a esta percepção, idade e dados antropométricos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (HCRP nº 924/2015), onde 115 homens foram submetidos a: 1) aferição de peso, altura, índice de massa corporal e circunferência abdominal; 2) aplicação da solução de quinino para avaliação da gustação; 3) pontuação na escala de magnitude rotulada. Critérios de inclusão: sexo masculino, idade entre 18 e 59 anos e peso menor que 150 kg. Critérios de exclusão: sintomas nasais ou tratamento dentário recente, drogadição e tabagismo. Uma solução de quinino a 0,4g/L foi aplicada na ponta da língua usando uma haste algodoadada e em toda a boca, por meio de um bochecho. Cada participante graduou a intensidade percebida, usando uma escala de magnitude rotulada em notebook touchscreen e um software desenvolvido por nosso grupo de pesquisa. Média (desvio-padrão), mediana (intervalos interquartis) foram usados na descrição dos resultados. A distribuição dos dados foi previamente avaliada por meio de tabelas de frequência e gráficos, como normal probability plot. O coeficiente de correlação de Spearmann ( $\rho$ ) com correção de Bonferroni foi usado para avaliar correlações entre as variáveis, a um nível de significância ( $\alpha$ ) igual a 5%.

## Resultados

Os participantes apresentavam, em média (desvio-padrão), 35 (11) anos de idade, 87 (20) kg de peso, IMC igual a 29 (6) kg/m<sup>2</sup> e circunferência abdominal igual a 99 (17) cm. A mediana (intervalo interquartil) da intensidade percebida do gosto amargo correspondeu a 7 (7) pontos (entre fraco e moderado) para o teste aplicado na ponta da língua, e 30 (19) pontos (entre moderado e forte) para o bochecho. Correlação positiva entre idade e a circunferência abdominal foi encontrada ( $\rho = 0,41$ ,  $p < 0,001$ ). Não foram encontradas correlações entre a intensidade do amargo percebida e outras variáveis.

## Conclusão

Para a amostra avaliada, idade, peso, IMC e circunferência abdominal não se associaram à gustação ao amargo. Por outro lado, o envelhecimento se associou ao aumento da circunferência abdominal, um marcador de risco para doenças cardiovasculares e metabólicas, bem como para mortalidade.

## Referências

SMITH D, V. MARGOLSKEE, R. F. Making sense of taste. Scientific American, v. 16, n. 3, p. 84-92, 2006.

MARTINEZ-CORDERO E, MALACARA-HERNANDEZ J. M, MARTINEZ-CORDERO C. Taste perception in normal and overweight Mexican adults. Appetite. V.16, n.192-195, 2015.

PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 2010.

**Palavras-chave:** amargo; envelhecimento; gustação; quinino

# AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM E LINHAÇA NA MODULAÇÃO DOS EFEITOS DA COLITE ULCERATIVA: UMA REVISÃO

ROBERTO DE PAULA DO NASCIMENTO; BEATRIZ JULIÃO VIEIRA AARESTRUP

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*roberto\_beto1@hotmail.com*

## Introdução

A colite ulcerativa é uma doença de etiologia não determinada que afeta o intestino grosso e envolve reação inflamatória caracterizada pelo aumento de células imunológicas e de citocinas e enzimas pró-inflamatórias (MAHAN, ESCOTT-STUMP, RAYMOND, 2012). Recentemente, estudos experimentais com o azeite de oliva extra-virgem e a linhaça estão sendo realizados, visto o seu potencial em modular os efeitos da colite ulcerativa (REHEN et al., 2010; SANCHEZ-FIDALGO et al., 2015; TAKASHIMA et al., 2014; ZAREPOOR et al., 2014).

## Objetivos

Analisar os dados e informações contidos na literatura acerca da composição nutricional do azeite de oliva extra-virgem e da linhaça e do papel desses alimentos nas doenças crônicas e principalmente na colite ulcerativa.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão, no qual foram consultadas referências principalmente de artigos buscados nas plataformas PubMed/Medline e Scielo, relacionadas com as composições nutricionais do azeite de oliva extra-virgem e da linhaça e os efeitos desses alimentos e seus compostos sobre as doenças crônicas e principalmente, a colite ulcerativa. Das 84 referências buscadas, 15 foram artigos que fizeram estudos experimentais com linhaça ou azeite na colite ulcerativa nos últimos seis anos (REHEN et al., 2010; SANCHEZ-FIDALGO et al., 2013; TAKASHIMA et al., 2014; ZAREPOOR et al., 2014).

## Resultados

O azeite de oliva extra-virgem, óleo obtido dos frutos da oliveira, parece trazer diversos benefícios a saúde humana, sendo que estes se relacionam principalmente com seu conteúdo em ácido oleico e compostos fenólicos. Os poucos estudos experimentais realizados em animais com azeite de oliva extra-virgem, revelam ter esse óleo, seus compostos fenólicos e sua fração insaponificável, a capacidade de melhorar o índice de atividade da doença, atenuar os danos histopatológicos na mucosa do intestino e desencadear resposta anti-inflamatória capaz de diminuir os níveis de ciclo-oxigenase-2, óxido nítrico-sintase, interleucina-6, fator de necrose tumoral e interferon- $\gamma$  e de aumentar os níveis da interleucina-10 na mucosa do intestino. Dentre as intervenções propostas pelos estudos com azeite em animais, destaca-se especialmente os benefícios alcançados pela dieta padrão adicionada da fração insaponificável do azeite de oliva extra-virgem e pelo azeite de oliva extra-virgem adicionado de polifenóis. Por outro lado, a linhaça é um grão que vêm ganhando a atenção da comunidade científica em razão de suas propriedades nutricionais capazes de promover saúde e prevenir e/ou modular o efeito de várias doenças crônicas não-infecciosas, como diabetes, dislipidemias, câncer, doenças cardiovasculares e desequilíbrios intestinais; trata-se de uma semente rica em ômega-3 e lignanas. Em relação aos efeitos da linhaça sobre a colite ulcerativa, estudos em animais ainda mostram-se contraditórios, pois alguns autores encontraram resultados não significativos ou negativos com a utilização do óleo de linhaça, enquanto que outros evidenciaram efeitos anti-inflamatórios no seu uso. Tal aspecto pode ter explicação nas distintos materiais e métodos utilizados ao se comparar os estudos. Estudos *in vivo* com humanos em colite ainda não foram desenvolvidos nesse tema com nenhum dos alimentos.

## Conclusão

O azeite de oliva extra-virgem talvez possa prevenir e ajudar a tratar a colite ulcerativa. A linhaça, por outro lado, ainda parece ter ação incerta. Mais estudos experimentais precisam ser realizados a fim de reforçar e esclarecer a ação do azeite e da linhaça na colite.

## Referências

MAHAN L. K.; ESCOTT-STUMP S.; RAYMOND J. L. Krause's Food and Nutrition Care Process, 13 ed, Elsevier, 2012

REHEN, C. S. et al. Efeito do óleo de linhaça sobre a mucosa intestinal de animais submetidos à modelo de colite experimental, 08/2010, XXV Reunião Anual da Federação de Sociedades de Biologia Experimental - FeSBE, Vol. 1,



pp.1-3, Águas de Lindóia, SP, Brasil, 2010

SANCHEZ-FIDALGO, S. et al. Dietary unsaponifiable fraction from extra virgin olive oil supplementation attenuates acute ulcerative colitis in mice. *European Journal Of Pharmaceutical Sciences*, v. 48, n. 3, p.572-581, fev. 2013.

TAKASHIMA, T. et al. Feeding with olive oil attenuates inflammation in dextran sulfate sodium-induced colitis in rat. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, v. 25, n. 2, p.186-192, fev. 2013.

ZAREPOOR, L. et al. Dietary flaxseed intake exacerbates acute colonic mucosal injury and inflammation induced dextran sodium sulfate. *American journal of physiology. Gastrointestinal and liver physiology* , v. 306, n. 12, p. G1042-1055, jun. 2014.

**Palavras-chave:** Azeite de Oliva Extra-Virgem; Colite Ulcerativa; Linhaça

# BAIXA INGESTÃO DE CÁLCIO EM PACIENTES COM LUPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO

JOANA ISABELLI CALZZA; LETÍCIA DA SILVA SOUZA; ODIRLEI MONTICIELO; RICARDO MACHADO XAVIER;  
ELVIS PELLIN CASSOL

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*joanacalzza@gmail.com*

## Introdução

O lúpus eritematoso sistêmico (LES) é uma doença inflamatória crônica, de causa multifatorial e de natureza autoimune, mais prevalente em mulheres, caracterizada por uma gama de auto anticorpos. (Borba et al. 1999). Pacientes com LES têm grande prevalência de osteoporose, isso se deve a atividade da doença, à deficiência de vitamina D associada a fatores inflamatórios e baixa exposição solar, à uso de glicocorticoides e à menopausa precoce. (Godinho F. 2004- Van Staa TP, 2002)

## Objetivos

Avaliar a ingestão de micronutrientes, em especial do cálcio dietético e associar com perfil lipídico, índice glicêmico e atividade da doença.

## Metodologia

Foi realizada a avaliação em 54 pacientes com LES, provenientes de um centro de referência assistencial em LES no Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Para avaliação de cronicidade utilizou-se Systemic Lupus International Collaborating Clinics (SLICC) - damage index e para avaliação de atividade foi usado o Systemic Lupus Erythematosus Disease Activity Index (SLEDAI). Índice de Massa Corporal (IMC) foi avaliado de acordo com as normas da Organização Mundial da Saúde (OMS). Os hábitos alimentares foram computados pelo recordatório de 24hs e questionário de frequência alimentar de produtos lácteos. Dosagens de colesterol total, LDL, HDL, triglicerídeos e glicemia de jejum foram realizados conforme rotina assistencial. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e todos os pacientes que concordaram em participar do estudo preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido tanto na primeira como na segunda avaliação. Para as análises estatísticas foi usado IBM SPSS v. 18

## Resultados

Observou-se consumo abaixo dos índices recomendados em todos os micronutrientes avaliados. Dos 54 pacientes, 51 apresentaram ingestão abaixo da quantidade recomendada diariamente de cálcio (1000 mg por dia/DRIS), representando 94% da amostra. Na frequência do consumo de laticínios, observa-se que os níveis de ingestão de cálcio foram diretamente proporcionais aos calculados pelo recordatório alimentar de 24 horas. Não houve aumento ou diminuição dos níveis de colesterol total, HDL e LDL, assim como os índices de glicemia de jejum, e seus achados não foram relacionados com valores de índice e massa corporal e atividade da doença.

## Conclusão

Pacientes com LES consomem insuficientemente cálcio na sua alimentação. Essa população se beneficiaria com acompanhamento do profissional nutricionista quando exercido as atenções básicas de saúde primária e secundária.

## Referências

1. Risk factors for osteoporosis and fragility fractures in patients with systemic lupus

erythematosus.

Carli L, Tani C, Spera V, Vagelli R, Vagnani S, Mazzantini M, Di Munno O, Mosca M.

Lupus Sci Med. 2016 Jan 19;3(1):e000098. doi: 10.1136/lupus-2015-000098. eCollection 2016.

2. Corticosteroids in Lupus.

Kasturi S, Sammaritano LR.

Rheum Dis Clin North Am. 2016 Feb;42(1):47-62, viii. doi: 10.1016/j.rdc.2015.08.007. Review.

3. Antioxidant intake and risks of rheumatoid arthritis and systemic lupus erythematosus in women.

Costenbader KH, Kang JH, Karlson EW.

Am J Epidemiol. 2010 Jul 15;172(2):205-16

4. [BONE MINERAL DENSITY IN PATIENTS WITH SYSTEMIC LUPUS ERYTHEMATOSUS--OUR RESULTS].

Gracanin AG, Marković I, Loncarević J, Golob M, Morović-Vergles J.

Reumatizam. 2015;62(2):16-21. Croatian.

**Palavras-chave:** cálcio; dieta; lúpus; nutrição; micronutrientes

# BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA: EM QUEM APLICAR?

NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; EDUARDO BARBOSA COELHO; PAULA GARCIA CHIARELLO

<sup>1</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo

*natalia.bellafronte@usp.br*

## Introdução

A análise de composição corporal por bioimpedância gera informações sobre massas corporais, especialmente a massa livre de gordura e a massa gorda. A perda da primeira se associa com a diminuição da taxa de sobrevivência, piora do estado geral e da qualidade de vida. Já o aumento da segunda se relaciona com o desenvolvimento de doenças crônicas (THIBAULT; GENTON; PICHARD, 2012). A bioimpedância é um método acurado na distinção desses tecidos e de fácil aplicação. Os aparelhos que usam várias frequências despontam como inovação tecnológica, prometendo uma melhor distinção das massas corporais, especialmente aquelas com maior quantidade de água em sua composição, a exemplo da massa muscular.

## Objetivos

Avaliar as correlações entre as medidas de composição corporal geradas por dois aparelhos de bioimpedância, uni e multifrequencial, em homens com diferentes índices de massa corporal.

## Metodologia

O estudo apresentou desenho transversal e a seleção da amostra foi realizada entre funcionários de um hospital universitário e funcionários e alunos do campus de uma universidade. Os cento e dezenove voluntários do sexo masculino foram separados de acordo com o índice de massa corporal em três grupos: eutrófico, sobrepeso e obeso. Peso e altura atual foram mensurados de acordo com Heymsfield (1990). Para análise de composição corporal foi realizada a bioimpedância de frequência simples (RJL®, modelo Quantum II, RJLSystems, EUA), com frequência de 50kHz e a bioimpedância multifrequência por espectroscopia (Fresenius Medical Care®, modelo Body Composition Monitor, EUA), com frequências de 5 à 1000kHz. Os dados analisados são mostrados em médias, desvios-padrão, valores mínimos e máximos. Para análise estatística, o teste não paramétrico de Wilcoxon foi aplicado para comparação entre as médias de cada variável, obtidas pelos dois equipamentos e o teste não paramétrico de correlação de Spearman foi usado para medir a associação entre os valores obtidos pelos dois aparelhos, para cada variável, usando  $p < 0,05$  como nível de significância estatística. Aprovação pelo Comitê de Ética: HCRP, protocolo n° 1.076.550/2015.

## Resultados

A média e o desvio padrão da idade em anos, do peso em kg e do índice de massa corporal em  $\text{kg/m}^2$  foi de 28,9 (4,2), 86,03 (8,0) e 27,4 (1,8), respectivamente. Para os três grupos avaliados, as médias dos valores gerados pelos dois aparelhos foram significativamente diferentes para a água corporal total e a massa livre de gordura, mas para o grupo obeso estas diferenças aconteceram para todas as variáveis mensuradas. Os coeficientes de correlação entre as medidas dos dois aparelhos foram significativos e mais fortes para todas as variáveis, no grupo eutrófico, com exceção da massa gorda, cuja correlação foi mais forte no grupo obeso.

## Conclusão

As medidas de correlação indicam que a concordância entre os dois aparelhos é melhor para quase todas as variáveis no grupo eutrófico. A comparação entre os valores gerados pelos dois equipamentos mostrou diferenças significativas para todas as variáveis no grupo obeso, mas a massa livre de gordura e a água corporal total foram diferentes nos 3 grupos. Analisando conjuntamente estes achados pode-se entender que o aumento do índice de massa corporal pode ser um fator de confusão na distinção de massas pela bioimpedância, mas a distribuição e a quantidade de água corporal total pode ser um limitante de maior força em um destes aparelhos.

## Referências

- HEYMSFIELD, S. B. Anthropometric measurements: application in hospitalized patients. *Infusionstherapie*, v. 17, p. 48-51, 1990.
- THIBAULT, R.; GENTON, L.; PICHARD, C. Body composition: Why, when and for who? *Clinical Nutrition*, v. 31, p. 435-47, 2012.

**Palavras-chave:** composição corporal; bioimpedância de frequência simples; bioimpedância multifrequencial ; espectroscopia

# CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA INICIAL DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE PESSOAS QUE VIVEM COM HIV EM AMBULATÓRIO DE UNIVERSIDADE

IZABELA SPERETA MOSCARDINI; MARIANA BARBOSA BOIANI; HELENA SIQUEIRA VASSIMON

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca  
*izabelamoscardini@yahoo.com.br*

## Introdução

Com aumento da expectativa de vida e aparecimento de alterações nutricionais esperadas e não esperadas em pessoas que vivem com HIV, torna-se cada vez mais importante o acompanhamento nutricional deste grupo (SILVA, 2014).

## Objetivos

O objetivo foi avaliar antropometria dos primeiros pacientes atendidos no Núcleo Especializado em Alimentação e Doenças Infeciocontagiosas da Universidade de Franca.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal quantitativo, em que foram avaliadas variáveis antropométricas: altura, peso e circunferência de cintura em 15 pacientes. Para classificação do estado nutricional utilizou-se o índice de massa corporal. Para classificação do risco cardiovascular aumentado segundo circunferência da cintura, foi utilizado ponto de corte de 80 cm para mulheres e 94 cm para homens. Também foram coletados dados de escolaridade, atividade física, tabagismo, etilismo e uso de drogas. A presença de lipodistrofia foi avaliada de forma subjetiva pelo exame físico do pesquisador e relato do paciente. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética Local (CAEE: 41884015.8.0000.5495) e todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

O atendimento nutricional na Universidade iniciou-se em fevereiro de 2015, uma vez na semana, gratuito, a partir de encaminhamentos da atenção básica. Os 15 pacientes atendidos tinham  $41 \pm 10,5$  anos, sendo 8 (53,3%) do sexo feminino. Apenas dois (13,3%) dos indivíduos cursaram o ensino superior, 9 (60%) apresentavam o primeiro grau completo ou incompleto. Em relação ao estilo de vida, observou-se que: 8 (53,3%) eram etilistas, 4 (26,7%) tabagistas, 2 (13,3%) usavam outras drogas e 13 (86,7%) não praticavam nenhum tipo de atividade física, sendo considerados sedentários. A presença de lipoatrofia foi detectada em quatro (26,7%) e de lipohipertrofia em sete (46,6%). A avaliação antropométrica resultou em peso médio de  $78,85 \pm 15$  kg, altura de  $164,3 \pm 9,5$  cm, consequentemente índice de massa corporal médio de  $29,3 \pm 5,8$  kg/m<sup>2</sup>. A classificação do estado nutricional destacou que 73,3% (11/15) apresentavam excesso de peso, que é definido pelo somatório de sobrepeso e obesidade. Vale salientar que quando os pacientes foram questionados sobre o objetivo do atendimento, 8 (53,3%) citaram a perda de peso como principal motivo. Em relação à circunferência da cintura, a média encontrada foi de  $99,9 \pm 14,4$  cm, com isto, todas (8/8, 100%) mulheres apresentaram circunferência superior ao recomendado, enquanto homens a proporção foi menor (3/7, 42,8%).

## Conclusão

Foi encontrado alta prevalência de excesso de peso e risco cardiovascular segundo circunferência da cintura em pessoas que vivem com HIV. Somente pelos dados antropométricos já é possível afirmar a necessidade e importância do atendimento nutricional para este grupo.

## Referências

DA SILVA, I. R. P.; DIAS, R. M.; DUTRA, C. D. T.; MENDES, A. N. L.; LIBONATI, R. M. F., Dislipidemia e estado nutricional em pacientes HIV positivo com síndrome lipodistrófica.

**Palavras-chave:** HIV; Antropometria; Qualidade de Vida; Lipodistrofia

# CARACTERIZAÇÃO DAS DIETAS À BASE DE FORMULAS INFANTIS OFERTADAS NA ENFERMARIA PEDIÁTRICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

VANESSA DE PAIVA MELO; AMANDA BÁRBARA RODRIGUES AVELINO; FLÁVIA NUNES DE LIMA BARROSO; NIETHIA REGINA DANTAS DE LIRA; GEOVANNA TORRES DE PAIVA

<sup>1</sup> HUOL - Hospital Universitário Onofre Lopes  
*melop.vanessa@gmail.com*

## Introdução

A alimentação intra hospitalar é de fundamental importância para o paciente que necessita de um suporte nutricional adequado, pois pode contribuir para a melhora do seu processo patológico (PEDROSO et al., 2011). Atualmente, é consenso a existência da utilização de fórmulas infantis, atuando como constituinte da alimentação de crianças hospitalizadas, na impossibilidade da prática de amamentação exclusiva. As fórmulas infantis, ao longo dos anos são desenvolvidas com objetivo de fornecer o aporte em nutrientes adequados a fim de promover o perfil de crescimento, de composição corporal e de marcadores bioquímicos e funcionais o mais semelhante ao leite materno (RÊGO et al., 2013). Observa-se que as dietas hospitalares, bem como, as vias de administração e as quantidades oferecidas de forma adequada contribuem para o melhor prognóstico desses pacientes.

## Objetivos

Caracterizar as dietas à base de fórmulas infantis ofertadas aos pacientes pediátricos de um hospital universitário de alta complexidade.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal com abordagem quantitativa realizado nos dois primeiros meses do ano corrente (2016). Os dados foram coletados no setor de nutrição da pediatria de um hospital universitário de alta complexidade do município de Natal/RN e incluíram os tipos de dietas à base de fórmulas infantis ofertadas para cada tipo de patologia e faixa etária. Os dados foram tabulados através da estatística descritiva no programa Microsoft Office Excel® 2010.

## Resultados

Foram prescritas oito fórmulas infantis distintas durante o período da coleta de dados da pesquisa: fórmula para prematuro, de partida, de seguimento, de partida e seguimento (hidrolisado proteico, sem lactose, hipercalórica e elementar) e para maiores de 2 anos. Do total de 33 pacientes pediátricos, 42,4% (14) consumiram fórmula de partida, seguidos de 12,1% (4) que consumiram fórmula para maiores de um ano. Quanto à presença de módulos de lipídios, de carboidratos e de fibras, 18 % (6), 6% (2), 6% (2), respectivamente, das fórmulas ofertadas necessitaram dos acréscimos desses nutrientes. A média de tempo de uso desses módulos foi de 6,6 dias.

## Conclusão

Concluiu-se que a fórmula de partida foi a mais utilizada, concomitante com os módulos de lipídios. Em virtude disso, o acompanhamento e o atendimento dietético e nutricional são fundamentais à criança, pois durante a hospitalização ocorre alteração do consumo alimentar, diferente do domicílio, por fatores referentes ao processo patológico e a terapia medicamentosa instituída, sendo primordial a participação efetiva do nutricionista nessa adequação alimentar e dietética.

## Referências

PEDROSO, C. G. T.; SOUSA, A. A.; SALLES, R. K. Cuidado nutricional hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado. Ciênc. saúde coletiva, v. 16, n. 1, p. 1155-1162, 2011.

RÊGO, C.; TELES, A.; NAZARETH M; GUERRA, A. Leites e Fórmulas Infantis: a realidade portuguesa revisitada em 2012. Acta Pediatr Port. V. 44, n. 5, p.50-S93, 2013.

**Palavras-chave:** Fórmulas Infantis ; Nutrição da Criança; Criança Hospitalizada

# CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA DE UM CENTRO ESPECIALIZADO EM PELOTAS-RS

JOSIANE DA CUNHA LUÇARDO; GILIANE FRAGA MONK; CRISTIELLE DE LEON; SANDRA COSTA VALLE; RENATA TORRES ABIB

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas  
*josilucardo@gmail.com*

## Introdução

O Transtorno do espectro autista é caracterizado por desvios na comunicação social e presença de padrões restritos e repetitivos de comportamento e interesses (AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION, 2013). Indivíduos autistas apresentam maior risco de desvios ponderais devido ao inadequado consumo alimentar e a má absorção/metabolização de nutrientes (KAWICKA, 2013).

## Objetivos

Caracterizar o consumo alimentar e o estado nutricional de indivíduos com transtorno do espectro autista assistidos em um centro especializado em Pelotas.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pelotas (nº 1.130.227), de abril a dezembro de 2015, com indivíduos de ambos os sexos, alunos do Centro de Atendimento ao Autista Dr. Danilo Rolim de Moura. Após, leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável, foram coletadas variáveis, demográficas, antropométricas e de consumo alimentar. O consumo alimentar foi avaliado através de um Formulário de Frequência Alimentar adotado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional de 2008 do Ministério da Saúde do Brasil. O peso (kg) foi aferido em balança digital e a estatura (m) com fita métrica presa a parede. O Índice de massa corporal foi calculado e classificado de acordo com a Organização Mundial de Saúde 2006 e 2007. Os dados foram analisados no Excel®, expressos como frequências (relativas e absolutas) e média  $\pm$  desvio padrão.

## Resultados

Foram avaliados 158 indivíduos, prevalecendo o sexo masculino (87,3%; n=138) e a média de idade correspondeu a 8,1  $\pm$  4,9 anos. O consumo diário de frutas ocorreu para 42,4% (n=67), o de legumes foi de até 2 vezes por semana para 52,5% (n=83), já o consumo de salada não ocorreu para 58,2% (n=92) da amostra. O consumo diário de feijão e leite foi, respectivamente, de 63,9% (n=101) e 81,6% (n=129). Os biscoitos doces foram ingeridos 3 ou mais vezes na semana. A ingestão de batata frita, salgados, embutidos e refrigerantes até 2 vezes na semana foi referida para, respectivamente, 72,8% (n=115); 39,9% (n=63); 72,1% (n=114) e 59,5% (n=94) das crianças e adolescentes. Quanto ao estado nutricional, verificou-se frequência elevada de excesso de peso (65,2%; n=103). O diagnóstico de eutrofia prevaleceu para 32,9% (n=52) e o de magreza para 1,9% (n=3) das crianças e adolescentes.

## Conclusão

Este estudo verificou baixo consumo de salada, legumes, verduras e frutas e elevada prevalência de excesso de peso em indivíduos com transtorno do espectro autista de um centro especializado.

## Referências

1. American Psychiatry Association. Diagnostic and Statistical Manual of Mental disorders - DSM-5. 5ed. Washington: American Psychiatric Association, 2013.
2. Kawicka, A. e B. Regulska-Ilow. How nutritional status, diet and dietary supplements can affect autism. A review. Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, v.64, n.1, p.1-12
3. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2008.



**Palavras-chave:** autismo; consumo alimentar; excesso de peso

# CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS PROTETORES E DE RISCO PARA O CÂNCER PARA PACIENTES COM NEOPLASIA PULMONAR INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA EM BELÉM, PARÁ.

SAMIA AVIZ PINHO; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; CAMILLE DAYANE CORDEIRO MIRANDA

<sup>1</sup> HUJBB - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, <sup>2</sup> UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

*samiaa.aviz@gmail.com*

## Introdução

A Organização Mundial da Saúde (2006) descreve câncer como uma doença em que há perda do controle da divisão celular e pela capacidade de invadir outras estruturas orgânicas, a Organização também coloca que os casos de câncer têm aumentado mundialmente, configurando-se, atualmente como um sério problema de saúde pública, com estimativas de 17 milhões de óbitos no ano de 2030. Já o Instituto Nacional do Câncer (2016), propõe que tumor pode ser descrito como uma replicação desordenada e a formação de uma massa composta por essas células anormais. Este desenvolvimento desordenado causa dano ao ácido desoxirribonucleico das células e, quando estas se encontram danificadas, seu mecanismo se rompe iniciando um processo totalmente descontrolado de crescimento e disseminação de células neoplásicas.

## Objetivos

Caracterizar o consumo de alimentos protetores e de risco para o câncer para pacientes com neoplasia pulmonar em um hospital público de referência em Belém, Pará.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada entre os meses de fevereiro e março de 2015, na clínica pneumológica em um hospital de referência em oncologia e pneumologia, localizado em Belém, Pará. Trata-se de um estudo transversal descritivo, prospectivo, cuja amostra foi composta por 26 pacientes, acima de 18 anos, de ambos os sexos. Para a coleta de dados foram utilizados o recordatório 24 horas e o questionário de frequência alimentar. Participaram somente aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aptos para responder os inquéritos dietéticos. Esta pesquisa seguiu as normas regulamentadoras 466/12 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, com aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa do próprio hospital de realização da pesquisa sob o número 950.479/2015.

## Resultados

Não houve predominância de gênero e a idade média foi de 50 anos. Em relação à alimentação, grande parte dos pacientes afirmaram consumir diariamente leite e derivados integrais (96,15%), carne e ovos (53,85%), algum tipo de cereal (100%), doces (73,08%) e gorduras (65,38%); foi constatado elevado consumo semanal de fibras (76,92%), frutas (34,62%), hortaliças (53,85%) e peixes (57,69). Sobre alimentos industrializados, 38,46% afirmaram consumir embutidos e 34,62% afirmaram consumir enlatados semanalmente, somente 30,77% disseram consumir esses alimentos raramente.

## Conclusão

A ingestão de alimentos protetores contra o câncer foi considerada baixa, em contrapartida daqueles que podem agravar o quadro clínico, sendo necessário implementar políticas públicas a fim de conscientizar os pacientes sobre os fatores de risco associados ao desenvolvimento da doença

## Referências

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Relatório World Health Statistica 2006. França: World Health Organization, 2006.

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. O que é câncer? Disponível em: <http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/cancer/site/oquee>. Acesso em: 09/04/2016.

**Palavras-chave:** Câncer pulmonar; Consumo alimentar; Neoplasia

# CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO.

PAULA LOMBREM MASSINE; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca

*paulamassine@gmail.com*

## Introdução

O comprometimento do estado nutricional é uma condição frequente nos pacientes com câncer em tratamento quimioterápico, pois o mesmo provoca alterações no comportamento alimentar, o que pode modificar os parâmetros antropométricos(1)(2)(3).

## Objetivos

Descrever as características antropométricas e o estado nutricional de pacientes em tratamento oncológico.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado com 26 pacientes de ambos os sexos com idades entre 25 e 85 anos que frequentavam a Unidade de Quimioterapia de um hospital situado no interior de São Paulo. Os tipos de câncer mais frequentes na população foram de intestino, seguido de estômago. A mediana do tempo de tratamento quimioterápico foi 5 meses, sendo os tempos mínimo e máximo correspondentes a 1 mês e 5 anos, respectivamente. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer número 50985815.8.0000.5495. Para a caracterização do estado nutricional e composição corporal foram avaliados os seguintes dados antropométricos: peso atual que foi aferido com o auxílio de uma balança digital da marca Lider P-200M, os pacientes subiam no centro do equipamento, com o mínimo de roupa possível, descalço, ereto, com os pés juntos e os braços estendidos ao longo do corpo, mantendo-se parado nesta posição, estatura aferida por estadiômetro (Sanny) acoplado a parede, Índice de Massa corporal classificado de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde (1998), o peso habitual anterior ao tratamento foi identificado nos prontuários dos pacientes assim foram obtidas as porcentagens de perda de peso, foi aferida a dobra cutânea tricipital e a circunferência do braço, os valores obtidos foram utilizados para calcular a circunferência muscular do braço, e a partir dos resultados foi calculada a área muscular do braço, circunferência da cintura, relação cintura/estatura. Os integrantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Os participantes do estudo eram 53,8% do sexo feminino com idade média e desvio padrão de 55,9±15,7 anos. De acordo com o Índice de Massa Corporal 15,4% dos pacientes encontravam-se desnutridos ou abaixo do peso, 26,9% eutróficos e 57,7% acima do peso recomendado. A Circunferência Muscular do Braço esteve abaixo do recomendado em 53,8% dos pacientes e 46,2% apresentaram valores dentro ou superiores aos limites de adequação. 65,3% dos pacientes apresentaram Área Muscular do Braço abaixo dos valores recomendados e 34,6% mostraram valores dentro ou superiores aos limites da adequação. Dos pacientes avaliados 48,15% apresentaram perda de peso, sendo 33,3% classificada como perda de peso grave. A medida de circunferência da cintura revelou risco de doença cardiovascular em 85,7% das mulheres e em 41,7% dos homens. A relação cintura/estatura confirmou os achados de risco cardiovascular, uma vez que 76% dos integrantes do estudo apresentaram resultados superiores 0,5.

## Conclusão

O presente estudo permitiu concluir que apesar da perda de peso e dos índices reduzidos de massa magra corporal, a maior parte dos pacientes em tratamento oncológico apresentam excesso de peso e aumento da adiposidade abdominal. Tais achados podem comprometer o prognóstico desta população, fazendo necessária uma intervenção nutricional prévia e concomitante à terapia antineoplásica, como forma de melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida dos pacientes com câncer.

## Referências

- 1- LEUENBERGER, M; KURMANN, S; STANGO, Z.. Nutritional screening tools in daily clinical practice: the focus on câncer. Support Care Cancer. v.210, n.18 p.17-27 2010.
- 2- Brasil. Ministério da Saúde. Instituto Nacional do Câncer. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica./Instituto Nacional do Câncer. – Rio de Janeiro: INCA, 2009.
- 3- AMBROSI, C; PIETRO, P.F.D; VIEIRA, F.G.K.. Effect of adjuvant antineoplastic treatment on body weight change in

women with breast cancer. Scientia Medica. v.22, n.3, p.124-130, 2012.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Avaliação Nutricional; Quimioterapia; Cancer

# CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E CLÍNICO DE PACIENTES CRÍTICOS

GABRIELA MARIA PEREIRA FLORO ARCOVERDE; LARISSA PESSOA VILA NOVA; LETÍCIA DINEGRI; MISMA MAHELI DA SILVA; ANA KAROLYNA RODRIGUES SILVA DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*letydinegri@yahoo.com.br*

## Introdução

A Unidade de Terapia Intensiva contempla pacientes críticos com diferentes tipos de patologias, respostas metabólicas e tratamentos. A desnutrição calórico-proteica nesses pacientes pode ser preexistente ou se desenvolver em decorrência do estado hipercatabólico associado à doença aguda (HEYLAND, 2013). O comprometimento do estado nutricional do paciente grave deve ser encarado como multifatorial, sendo considerado fator agravante da sua condição clínica (SANT'ANA et al, 2013).

## Objetivos

Caracterizar o perfil nutricional e clínico de pacientes internados em uma Unidade de Terapia Intensiva.

## Metodologia

Estudo prospectivo observacional realizado em pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, internados na Unidade de Terapia Intensiva de um hospital universitário de Pernambuco, no período de Junho/2015 e Novembro/2015. Foram avaliadas variáveis demográficas (sexo, idade), clínicas (glicemia (hemoglicoteste), complicações gastrointestinais) e antropométricas. Foram considerados os parâmetros nutricionais: Índice de Massa Corporal, classificado pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 1998) (adultos) e LIPSCHITZ, 1994 (idosos) e adequação da circunferência do braço, conforme BLACKBURN & THORNTON, 1979. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa, sob o número de protocolo 1.226.842/2015, Certificado de Apresentação para Apreciação Ética: 44324915.0.0000.5207 e a análise estatística foi realizada utilizando-se o software Statistical Package for the Social Sciences, versão 13.0, considerando-se significativo  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Foram avaliados 55 pacientes com média de idade de 58,0 ( $\pm 17,8$ ) anos, sendo 52,7% do sexo masculino e 47,3 do sexo feminino. Os principais motivos de internamento na Unidade de Tratamento Intensivo foram: doenças infecciosas (21,8%), hepatopatias (20,0%), neoplasias (12,7%), sepse/choque séptico (12,7%), cirurgias (10,9%), respiratório (10,9%) e outros (11,0%). Dentre os avaliados, 74,5% deles apresentaram hiperglicemia durante o internamento e a principal complicação gastrointestinal observada foi a constipação (56,4%). A classificação do Índice de Massa Corporal diagnosticou 23,6% dos pacientes como desnutridos, 52,7% como eutróficos e 23,6% como excesso de peso, enquanto que a classificação da Circunferência do Braço identificou desnutrição em 64,3% dos pacientes avaliados, eutrofia em 28,6% e excesso de peso em 7,1%.

## Conclusão

Foi elevada a presença de hiperglicemia e constipação nos pacientes estudados, o que podem ser associadas às alterações metabólicas comuns nesse grupo de pacientes, como o aumento da resistência à insulina e a liberação de catecolaminas e mineralocorticoides circulantes. A identificação de pacientes desnutridos através do Índice de Massa Corporal foi pequena, revelando sua baixa aplicabilidade na Unidade de Terapia Intensiva, já que é comum o aparecimento de edemas que mascaram a depleção do estado nutricional. A adequação da Circunferência do Braço mostrou-se mais eficaz em identificar a desnutrição, podendo ser priorizada nesse grupo de pacientes.

## Referências

- BLACKBURN, G. L., THORNTON, P. A. Nutritional assessment of the hospitalized patient. *Medical Clinics of North America*, v. 63, n 5, p. 11103-11115, 1979.
- HEYLAND, D. K. Critical care nutrition support research: lessons learned from recente trials. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, v.16, n. 2, p.176-181, 2013.
- LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care*, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.
- SANT'ANA, I. E. S., MENDONÇA, S. S., MARSHALL, N. G. Adequação energético-proteica e fatores determinantes na oferta adequada de nutrição enteral em pacientes críticos. *Revista Brasileira de Ciências da Saúde*, v. 22, n. 4, p. 47-56, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity: Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on obesity. Geneve, 1998.

**Palavras-chave:** cuidados críticos; estado nutricional; terapia nutricional

# CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E DA QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES COM FIBROSE PULMONAR EM LISTA DE TRANSPLANTE.

ANA AMELIA MACHADO DUARTE; GABRIELLE DOS SANTOS; JULIESSA FLORIAN; PAULO ZIMERMANN TEIXEIRA; KATYA RIGATTO

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre , <sup>2</sup> FADERGS - Faculdade de Desenvolvimento do Rio Grande do Sul., <sup>3</sup> PPF - Pavilhão Pereira Filho da Santa Casa de Porto Alegre  
*anamachadoduarte@gmail.com*

## Introdução

A Fibrose Pulmonar é uma doença crônica, progressiva e rara, que atinge 5 em cada 10.000 pessoas da população geral. A Fibrose Pulmonar ocorre em adultos na maioria do sexo masculino, com sintoma predominante de dispnéia, tosse seca, afetando muito a qualidade de vida dos pacientes. O prognóstico da Fibrose Pulmonar é pobre, com um tempo de sobrevivência média de 3-5 anos a partir do momento de diagnóstico, sendo o transplante de pulmão o único tratamento para a doença.

## Objetivos

Objetivo Geral: Caracterizar o estado nutricional e a qualidade de vida dos pacientes com fibrose pulmonar; Objetivos específicos: Descrever mudanças nos parâmetros nutricionais e de qualidade de vida após 2 meses em lista e verificar possíveis correlações entre os dados coletados.

## Metodologia

Estudo Observacional. Os pacientes foram avaliados inicialmente ao ingressarem na lista de transplante de pulmão e após 2 meses de reabilitação pulmonar. Os pacientes realizaram o teste de função pulmonar (espirometria), avaliação da composição corporal e responderam ao Questionário de Qualidade de Vida SF36 após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Santa Casa de Porto Alegre sob o N° 791.132.

## Resultados

Foram avaliados 14 pacientes, 70% do sexo masculino, com média de idade de 51 anos, neste período 3 pacientes foram a óbito. No Teste de caminhada de 6 minutos (m) os pacientes caminharam  $387 \pm 119$ , sendo 63% do previsto. Na espirometria o Volume Expiratório Forçado no Primeiro segundo (VEF1 %) =  $50 \pm 13$  e a Capacidade Vital Forçada (CVF %) =  $48 \pm 11$ . Não houveram diferenças significativas nos parâmetros antropométricos, como no Índice de massa corporal (kg/m<sup>2</sup>) pré ( $23 \pm 5$ ) e após 2 meses ( $23 \pm 5$ ) (P=0,327) e na circunferência abdominal (cm) dos homens (antes=  $92 \pm 11$ , pós=  $91 \pm 13$ ; P=0,674) e das mulheres (antes=  $80 \pm 16$ , pós=  $83 \pm 16$ ; P=0,284). Na qualidade de vida, apenas 2 domínios foram estatisticamente significativos: Limitação por aspectos físicos (antes=  $4 \pm 22$ ; após=  $37 \pm 13$ , P=0,011) e Limitação por aspectos emocionais (antes=  $32 \pm 41$ ; após=  $70 \pm 29$ , P=0,028). Houve correlação positiva do Índice de Massa Corporal com a Vitalidade (r= 0.5 P= 0.045), com os Aspectos Sociais (r=0.56 P= 0.018) e inversamente correlacionado com a Limitação por aspectos físicos (r= - 0.5 P= 0.030). A circunferência abdominal se correlacionou positivamente com o Índice de Massa Corporal (r= 0.8 P= 0.000), com a pressão arterial sistólica (r= 0.4 P=0.05), e inversamente correlacionada com a Limitação por aspectos físicos (r= - 0.5 P= 0.030).

## Conclusão

Os pacientes com Fibrose Pulmonar apresentaram Índice de Massa Corporal e circunferência abdominal dentro dos valores normais segundo a Organização Mundial da Saúde. Apesar dos valores normais de Índice de Massa Corporal e circunferência abdominal, ambos apresentaram uma correlação inversa significativa com o domínio da Limitação por aspectos físicos do teste de qualidade de vida. Dessa forma, verifica-se a necessidade de conhecer mais aprofundadamente o estado nutricional dos pacientes com FP, para oferecer qualidade de vida e um bom estado nutricional do paciente que irá enfrentar um transplante de pulmão.

## Referências

1. Raghu, G., et al., An official ATS/ERS/JRS/ALAT statement: idiopathic pulmonary fibrosis: evidence-based guidelines for diagnosis and management. Am J Respir Crit Care Med, 2011. 183(6): p. 788-824.
2. Richeldi, L., et al., Idiopathic pulmonary fibrosis in BRIC countries: the cases of Brazil, Russia, India, and China.

BMC Med, 2015. 13: p. 237.

3. Sgalla, G., A. Biffi, and L. Richeldi, Idiopathic pulmonary fibrosis: Diagnosis, epidemiology and natural history. *Respirology*, 2015.

**Palavras-chave:** Perfil nutricional; Composição corporal; Fibrose pulmonar; Qualidade de vida; Transplante de pulmão



# CARACTERIZAÇÃO SOCIODEMOGRÁFICA, SAÚDE REPRODUTIVA E ESTILO DE VIDA DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA: ESTUDO CASO-CONTROLE

KARINE ANUSCA MARTINS; CRISTINA CAMARGO PEREIRA; MARIA DAS GRAÇAS FREITAS DE CARVALHO; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO; RUFFO DE FREITAS JÚNIOR

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> FM/UFG - Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Goiás  
*karineanusca@gmail.com*

## Introdução

O câncer de mama considerado problema de saúde pública, possui etiologia multicausal, ainda não totalmente esclarecida (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2016). Há uma interação de diferentes fatores de risco (não modificáveis, potencialmente modificáveis e modificáveis) que aumentam a incidência da doença (ANJOS; ALAYALA; HOFELMANN, 2012), com destaque para aqueles objetos do presente estudo.

## Objetivos

O objetivo foi comparar entre casos e controles características sociodemográficas, de saúde reprodutiva e aspectos do estilo de vida de mulheres com e sem câncer de mama, em Goiânia-Goiás, Brasil.

## Metodologia

Estudo caso-controle com a participação de 90 mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama atendidas no Programa de Mastologia de um hospital público federal e 166 sem a doença, totalizando 256 mulheres, pareadas por idade e Índice de Massa Corpórea. O presente trabalho integra um projeto matriz de coorte, o qual foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob parecer 751.387 (14/08/2014). Foram levantadas características sociodemográficas (idade em anos, escolaridade em anos de estudo, raça, estado civil, renda, procedência), histórico reprodutivo e aspectos do estilo de vida (tabagismo e consumo de bebida alcoólica). Os dados foram analisados utilizando-se o Epi Info versão 7.1.5, por meio dos testes (Teste T: variáveis contínuas) e (Qui-Quadrado: variáveis categóricas), considerando  $p < 0,05$  como significância estatística.

## Resultados

Verificou-se que a idade média dos casos foi de  $52,58 \pm 11,08$  anos e controles  $52,76 \pm 11,15$  anos ( $p=0,97$ ), considerando o pareamento de inclusão na pesquisa. No que se refere à escolaridade observou-se que o total de anos estudados variou entre 0 a 17 anos (casos) e de 1 a 25 anos (controles), com menor escolaridade entre os casos ( $\bar{x}=7,95 \pm 4,08$  anos) em comparação aos controles ( $\bar{x}=10,93 \pm 4,75$ ) ( $p < 0,000$ ). Quanto à raça, observou-se que 75,56% dos casos se declararam pretas/pardas, prevalência maior que encontrada nos controles (59,64%) ( $p=0,01$ ). Para o estado civil, verificou-se que 55,56% das casos e 57,58% das controles possuíam companheiro, sem diferença significativa ( $p=0,76$ ) entre os grupos. Em relação à renda verificou-se que a média de salários mínimos per capita entre os casos foi menor ( $0,84 \pm 0,68$ ) quando comparadas aos controles ( $2,09 \pm 2,73$ ) ( $p < 0,00003$ ). No que se refere à procedência houve diferença estatística ( $p < 0,00001$ ) sendo 54,44% dos casos procedentes do interior de Goiás. Em relação à saúde reprodutiva ocorreu associação estatisticamente significativa para: histórico familiar de câncer de mama ( $p=0,005$ ) com prevalência de 18,89% (casos) e de 7,27% (controles); uso de terapia de reposição hormonal ( $p=0,0001$ ), com média de anos de uso de  $1,10 \pm 0,3$  (casos) e de  $1,32 \pm 0,47$  (controles), tabagismo ( $p=0,001$ ) com frequência de 46,66% (casos) e de 28,91% (controles) e consumo de bebidas alcoólicas com prevalência de 22,22% (casos) e de 39,40% (controles) ( $p=0,008$ ). As análises sobre idade da menopausa ( $p=0,75$ ), lactação ( $p=0,76$ ), gestação ( $p=0,60$ ), número de filhos ( $p=0,29$ ) e idade do primeiro filho ( $p=0,69$ ) não apresentaram diferenças significativas entre casos e controles.

## Conclusão

Mulheres com câncer de mama possuem menores escolaridade e renda, se declararam pardas/pretas, eram provenientes do interior do estado, possuíam histórico familiar de câncer de mama, faziam uso de terapia de reposição hormonal, eram tabagistas e consumiam menos bebida alcoólica quando comparadas àquelas sem a doença.

## Referências

ANJOS, J. C.; ALAYALA, A.; HOFELMANN, D. A. Fatores associados ao câncer de mama em mulheres de uma cidade do Sul do Brasil: estudo caso-controle. Cadernos de Saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 341-350, 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. MS. Brasil. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Instituto Nacional de Câncer (INCA). Coordenação de Prevenção e Vigilância de Câncer (CONPREV). Estimativas 2016: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2016, 51p.

**Palavras-chave:** Neoplasias da mama; saúde da mulher; fatores de risco

# CARACTERÍSTICAS DE OBESOS GRAVES DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE AMBULATÓRIO DE OBESIDADE

MARCIA DALLA COSTA; CLAUDIA FELICETTI; ELIANI FRIZON; POLIANA BECKER; YANA CRISTINA DE BARBA

<sup>1</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, <sup>2</sup> HUOP - Hospital Universitário do Oeste do Paraná, <sup>3</sup>

UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*y.ana@outlook.com*

## Introdução

A Organização Mundial de Saúde aponta crescimento da obesidade, já considerada problema de saúde pública mundial, com consequente aumento das doenças crônicas não transmissíveis, as quais são responsáveis por 63% de um total de 36 milhões de mortes ocorridas no mundo em 2008 (WHO, 2011). No Brasil, as doenças crônicas não transmissíveis têm sido responsáveis, em 2011, por 72,7% das mortes, com destaque para as doenças do aparelho circulatório, as neoplasias, o diabetes e as doenças respiratórias (MALTA, et al., 2014). Ainda segundo a Organização Mundial de Saúde, dentre os fatores de risco responsáveis pela grande maioria das mortes, destaca-se as dietas inadequadas.

## Objetivos

Verificar o perfil de obesos graves atendidos pelo serviço de nutrição do ambulatório de obesidade grave do hospital universitário.

## Metodologia

Inquérito transversal, realizado com dados das fichas de anamnese nutricional de todos os pacientes que estão em tratamento da obesidade grave para a realização da cirurgia bariátrica, atendidos pelo serviço de nutrição de ambulatório multidisciplinar de referência do Hospital Universitário do Oeste do Paraná, ingressantes entre janeiro de 2014 e junho de 2015. As medidas antropométricas utilizadas para avaliação nutricional foram peso e estatura, para cálculo do índice de massa corporal (WHO, 1995) e a circunferência da cintura para verificar o risco de doença cardiovascular segundo recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2000). Este trabalho é parte integrante do projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa nº1.180.202/2015. Todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos 137 usuários ingressantes no ambulatório de obesidade grave, 70 foram atendidos por nutricionistas desde 2014, destes, 87,1% (n=61) eram do sexo feminino e 12,9% (n=9) masculino, com idade média de 40,9 anos (17 a 61 anos) e escolaridade média de 7,7±5,1 anos. Conforme informação dos pacientes, 2 moram sozinhos (2,8%), 11 com cônjuges (15,7%), 34 com família acima de 3 pessoas (8,6%) e 23 não informaram (32,9%). Quanto a presença de doenças crônicas, a hipertensão arterial sistêmica esteve presente em 50% dos pacientes e diabetes *mellitus* em 22,8%, e ainda, 38,6% apresentaram compulsão alimentar e 65,7% relataram já ter feito tratamento prévio com nutricionista, onde obtiverem perda de peso médio de 4,2 quilogramas, porém, sem sustentação. O peso verificado na primeira consulta nutricional variou de 83 a 212,1 quilogramas (média de 123,4 quilogramas), cujos valores correspondentes de índice de massa corporal foram 35,9 a 73,9 quilogramas/metros<sup>2</sup> (média de 45,9 quilograma/metros<sup>2</sup>), sendo 4,3% de obesidade grau II (n=3) e 95,7% grau III (n=67), e a circunferência da cintura variou entre 121 centímetros e 152 centímetros (média 131,8 centímetros).

## Conclusão

Observou-se que as mulheres são as que apresentam maior procura pelo serviço, e ainda a maioria dos pacientes apresentaram índice de massa corporal compatível para cirurgia bariátrica, bem como a presença de doenças crônicas. É imprescindível a reeducação dos hábitos alimentares destes obesos para a sustentação pós cirurgia, tendo em vista que a cirurgia bariátrica é uma das opções no tratamento da obesidade, sendo a promoção da saúde e o cuidado clínico fases que antecedem a cirurgia.

## Referências

MALTA, D. C. et al. Mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis no Brasil e suas regiões, 2000 a 2011. *Epidemiol. Serv. Saúde*, v. 23, n. 4, p. 599-608, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Noncommunicable diseases country profiles 2011**. Geneva, 2011.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO consultation on obesity.** (WHO Technical Report Series n. 894). Geneva, Switzerland: WHO, 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical Status: the use and interpretation of anthropometry.** Geneva, 1995, Chapter: n.05, p.161-262. (WHO Technical Report Series, 854).

**Palavras-chave:** Obesidade; Cirurgia Bariátrica; Reeducação Alimentar

# CARGA DE TRABALHO DO NUTRICIONISTA CLÍNICO: ESTUDO DE TEMPO E MOVIMENTO CONTÍNUO EM UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR

CLOTILDE ASSIS OLIVEIRA; RAQUEL RAPONE GAIDZINSKI

<sup>1</sup> USP - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, <sup>2</sup> UFRB - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA

*clotildeassis@gmail.com*

## Introdução

O planejamento da força de trabalho em saúde tem sido referido como um dos principais instrumentos para a efetividade do cuidado. Entretanto, na área de nutrição clínica, os estudos ainda são escassos (1). Diante dessa constatação, surge a necessidade de pesquisas que possam trazer contribuições científicas, no sentido de preencher as lacunas existentes.

## Objetivos

Propor parâmetros de referência para o dimensionamento da carga de trabalho dos nutricionistas clínicos em unidades de internação hospitalar e compará-los com os parâmetros estabelecidos pela Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº. 380 de 2005(2).

## Metodologia

Pesquisa aplicada, de campo, metodológica, descritiva, com abordagem quantitativa (3), realizada em três instituições hospitalares públicas de boas práticas em nutrição, localizadas no município de São Paulo. Para a identificação da carga de trabalho foi empregado o estudo de tempo movimento contínuo (4), com observação de 19 nutricionistas clínicos, durante a jornada de trabalho. Selecionaram-se 24 dias típicos de trabalho para observação sistemática dos profissionais. O instrumento de medida da carga de trabalho foi construído especificamente para o estudo, validado e verificada a sua aplicabilidade na população-alvo. A análise dos dados envolveu medidas de tendência central e de variabilidade. Para comparação entre as médias, aplicou-se o teste t-Student, ao nível de significância de 5%. Esta pesquisa faz parte de um projeto maior intitulado "Dimensionamento de recursos humanos em assistência nutricional hospitalar", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Enfermagem da USP, parecer nº. 561.818, Certificado de Apresentação para Apreciação Ética nº. 26889914.9.0000.5392, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (processo nº. 2014/13150-3). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram realizadas 3931 observações. Os nutricionistas despenderam durante a jornada de trabalho: 72,8% em intervenções (9,5% em cuidado direto e 63,3% em cuidado indireto), 0,6% em atividades associadas, 9,1% em atividades pessoais, 0,6% em ausências, 11,8% em deslocamento, 2,6% em espera, 0,6% em reuniões administrativa e em 1,9% do tempo não houve observação. A produtividade real e potencial foi de 73,4% e 87,8%, respectivamente. A proporção de pacientes por nutricionista para os níveis primário, secundário e terciário de atendimento de nutrição foi 48:1, 22:1 e 13:1, respectivamente. Ao comparar os parâmetros numéricos obtidos nesta investigação com os preconizados pela Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº. 380/2005 (2), verificou-se que além de inferiores aos preconizados, a diferença foi significativa.

## Conclusão

Os resultados apresentados neste estudo avançam o conhecimento na área de nutrição clínica em três aspectos. Primeiro, por fornecer dados sobre as intervenções/atividades realizadas pelos nutricionistas clínicos em unidades de internação hospitalar e a distribuição do tempo despendido por estes profissionais, uma vez que até o momento inexistem estudos correlatos no Brasil. Segundo, por caracterizar o processo de trabalho dos nutricionistas clínicos. O terceiro aspecto, pela constatação de que as proporções de pacientes por nutricionista encontradas nas unidades estudadas foram inferiores às estabelecidas na Resolução Conselho Federal de Nutricionistas n.º 380/2005 (2), representando, assim, um desafio a ser vencido pela Nutrição Clínica brasileira.

## Referências

1. Hand, Rosa K. et al. Inpatient Staffing Needs for Registered Dietitian Nutritionists in 21st Century Acute Care Facilities. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2015; 115(6):985-1000.

2. Conselho Federal de Nutricionistas, Resolução CFN nº. 380 de 9 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. [acessado 2011 mai 11]. Disponível em: <http://www.crn5.org.br/data/site/uploads/arquivos/380%20-%20Areas%20de%20atuacao,%20atribuicoes%20e%20parametros%20numericos.pdf>

3. Gil AC. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 1999.

4. Lopetegui M, Po-Yin Yen AL, Jeffries J, Embi P, Payne P. Time motion studies in healthcare: What we are talking about? Journal of Biomedical Informatics. 2014; 49: 292-9.

**Palavras-chave:** Carga de trabalho; Estudo de tempo e movimento; Recursos Humanos em Nutrição; Serviço Hospitalar de Nutrição

# **CÂNCER E OS EFEITOS DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA MELHORA DA QUALIDADE DE VIDA DOS PACIENTES: UMA REVISÃO**

ANDRÉA FERREIRA DE PAIVA; ALANA MARA INÁCIO DE AQUINO; DÉBORA SOARES DE FRANÇA DORNELAS;  
LIDIANE DE LIMA PAIVA; LUCIANA MARIA MARTINEZ VAZ

<sup>1</sup> FCM-PB - Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba

*andrapaivanutri@hotmail.com*

## **Introdução**

Câncer é o nome dado a um conjunto de mais de 100 doenças que têm em comum o crescimento desordenado (maligno) de células que invadem os tecidos e órgãos, podendo espalhar-se (metástase) para outras regiões do corpo (INCA, 2009). Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), o câncer atinge pelo menos nove milhões de pessoas e mata cerca de cinco milhões a cada ano, sendo hoje a segunda causa de morte por doença nos países desenvolvidos, reconhecidamente é um problema de saúde pública, perdendo apenas para as doenças cardiovasculares (MARMOT, et al., 2007). A ligação entre dieta e câncer está bem estabelecida, e estima-se que fatores de nutrição e estilo de vida sejam determinantes em um terço de todos os casos de câncer (WCRF, 2007). A otimização da nutrição por meio do uso de alimentos específicos e seus componentes bioativos, seja individualmente, seja como parte de uma dieta controlada, é uma estratégia admissível não invasiva de redução de riscos e sintomas de doenças como o câncer (WAITZBERG, 2006).

## **Objetivos**

Esta revisão da literatura objetivou caracterizar artigos abordando a educação nutricional e o câncer, seus efeitos positivos ou negativos nas condições de vida dos pacientes em relação a melhora da qualidade de vida evidenciados na literatura pesquisada.

## **Metodologia**

Para compor o corpus da pesquisa, buscaram-se artigos na internet, no mês de fevereiro de 2016. As bases de dados eletrônicas acessadas foram: SCIELO, LILACS, BVS e Google Acadêmico.

## **Resultados**

A análise dos artigos que integraram essa revisão revela uma preocupação, ainda bastante enfática, da equipe multidisciplinar, que busca, através de instrumentos de medidas gerais e específicas, identificar preditores que possam afetar positiva ou negativamente a vida dos pacientes oncológicos. Os atuais padrões de vida adotados pela população e estimulados pela globalização e pelo capitalismo desenfreado em que se vive, têm colocado os indivíduos cada vez mais próximos às doenças do mundo moderno e, entre elas, está o câncer. Semelhantemente Sampaio et al., (2012), em seu estudo relata que com a crescente industrialização e globalização, as neoplasias malignas ganharam importância crescente no perfil de mortalidade mundial; no Brasil, elas ocupam segundo lugar como causa de óbito. Nessa perspectiva, tanto em serviços de atendimento preventivo da doença como em serviços de tratamento, torna-se fundamental a inclusão de aconselhamento nutricional às pessoas atendidas, que promova um bom estado nutricional, incentive a ingestão de alimentos protetores e restrinja o consumo de alimentos pouco saudáveis. Portanto, promover uma alimentação mais saudável e hábitos de proteção, obtendo conhecimento sobre alimentação e nutrição é visto como uma necessidade (SEDÓ, et al., 2013). O conhecimento nutricional é um processo cognitivo individual que permite mensurar a aquisição de informações, possibilitando a elaboração de intervenções que visam a melhorar os conhecimentos e, conseqüentemente, os hábitos alimentares e atitudes (RUBIN et al., 2010). Dentro desta perspectiva, o nutricionista através da educação nutricional deve se basear nas mudanças dos hábitos alimentares do indivíduo e na sua capacitação, para que este possa exercer sua autonomia em relação às escolhas alimentares.

## **Conclusão**

Com vista no exposto, a educação nutricional precisa ser uma ação contínua que desperte o interesse do público-alvo em modificar hábitos errôneos por toda a vida, e não somente durante as ações.

## **Referências**

ATTOLINI, R. C. Qualidade de vida e perfil nutricional de pacientes com câncer colorretal colostomizados. Revista Brasileira Coloproctologia. v. 30, n. 3, p. 289-298, 2010.

RUBIN, B. de A.; STEIN, A. T.; ZELMANOWICZ, A. de M.; ROSA, D. D. Perfil Antropométrico e Conhecimento Nutricional de Mulheres Sobreviventes de Câncer de Mama do Sul do Brasil. *Revista Brasileira de Cancerologia*. v. 56, n. 3, p.303-309, 2010).

VERDE, S. M. M. L. Educação nutricional: uma ferramenta para alimentação saudável. *Revista Brasileira Promoção Saúde*. v. 23, n. 3, 2010.

INCA, Instituto Nacional do Câncer. Estimativas 2010: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA; 2009.

NASCIMENTO, F. S. M. do; GÓIS, D. N. dos S.; ALMEIDA, D. de S.; NASCIMENTO, A. L.; ALMEIDA, T. C. de.; GUEDES, V. R. A importância do acompanhamento nutricional no tratamento e na prevenção do câncer. *Ciências Biológicas e de Saúde Unit*. Aracaju, v. 2, n.3, p. 11-24, Março 2015. [periodicos.set.edu.br](http://periodicos.set.edu.br).

**Palavras-chave:** câncer; educação nutricional; neoplasias; hábitos alimentares; prevenção



# **CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL E DOENÇAS ASSOCIADAS EM PESSOAS IDOSAS**

**THAÍS YOST DA COSTA ASSIS; MAYARA PRISCILLA DANTAS ARAÚJO; JANAÍNA BRENDA MAIA FRANCO;  
THAIZA TEIXEIRA XAVIER NOBRE; ADRIANA LÚCIA MEIRELES**

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*thaisyost@hotmail.com*

## **Introdução**

O conhecimento do estado nutricional dos indivíduos de 60 anos e mais será útil para que se proponham estratégias na promoção da saúde, com a prevenção e o tratamento de alguns problemas, visando à melhoria da qualidade de vida. (FIORE; VIEIRA; CERVATO; TUCILO; CORDEIRO, 2006) A hipertensão arterial é o principal fator de risco cardiovascular, tendo o excesso de peso como fator predisponente para sua ocorrência. (HOLANDA; MION JR.; PIERIN, 2006) A hipertensão arterial é o principal fator de risco cardiovascular, tendo o excesso de peso como fator predisponente para sua ocorrência. (HOLANDA; MION JR.; PIERIN, 2006). A medida da pressão arterial é o elemento-chave para o estabelecimento do diagnóstico da hipertensão arterial e a avaliação da eficácia do tratamento.

## **Objetivos**

Avaliar a circunferência abdominal e a presença de doenças associadas em pessoas idosas.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal e descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí (Parecer: 1.206.335). A amostra foi composta por 17 pessoas idosas (sessenta anos ou mais), participantes do projeto de extensão "Envelhecimento Saudável" realizado na Clínica-Escola da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí (FACISA) na cidade de Santa Cruz/RN. Foi aplicado um instrumento para avaliar questões sociodemográficas (idade, sexo, escolaridade, tabagismo, etilismo, aspectos sobre o tratamento da doença) e em seguida foram aferidos peso, altura e o perímetro da cintura. As variáveis índice de massa corporal e risco para doenças cardiovasculares foram obtidas conforme estabelecido pela Organização Mundial de Saúde. Medidas de tendência central, variabilidade, frequências relativas e absolutas foram verificadas.

## **Resultados**

A média de idade dos indivíduos foi de 70 anos, sendo a maioria do sexo feminino (94,1%), onde todos apresentaram risco muito elevado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura. A prevalência de sobrepeso foi de 70,5%. Quanto à presença de doenças, 64,7% dos idosos apresentaram hipertensão arterial sistêmica.

## **Conclusão**

Evidenciou-se risco muito elevado para doenças cardiovasculares e hipertensão arterial nas pessoas idosas deste estudo. A presença do perímetro da cintura elevado juntamente ao sobrepeso reflete riscos à saúde. A hipertensão e o sobrepeso precisam ser controlados e monitorados por uma equipe multiprofissional haja vista a necessidade da importância de hábitos alimentares saudáveis e da prática de atividades físicas para estes indivíduos.

## **Referências**

- FIORE, E.G.; VIEIRA, V.L.; CERVATO, A.M.; TUCILO, D.R.; CORDEIRO, A.A.; Perfil nutricional de idosos frequentadores de unidade básica de saúde. Rev. Ciênc. Méd. Campinas, 15(5):369-377, set./out., 2006.
- HOLANDA, H. E, M.; MION JR., D.; PIERIN, A. M. G. Medida da Pressão Arterial. Critérios Empregados em Artigos Científicos de Periódicos Brasileiros. Arq Bras Cardiol, Brasil, v. 68, n. 6, p. 433-6, abril, 2016.
- ZAITUNE, M. P. A. et al. Hipertensão arterial em idosos: prevalência, fatores associados e práticas de controle no Município de Campinas, São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 22, n. 2, p. 285-94, fev. 2006.

**Palavras-chave:** Circunferência abdominal; Idoso; Hipertensão; Fatores de risco

# CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO: DESCRIÇÃO E ANÁLISE DA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSAS DA COMUNIDADE

KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI; ADRIANE ROSA COSTODIO; NATIELEN JACQUES SCHUCH; CARLA HELENA AUGUSTIN SCHWANKE

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano, <sup>2</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica  
*kmmattos@yahoo.com.br*

## Introdução

A circunferência do pescoço tem sido utilizada a fim de aprimorar a avaliação do estado nutricional. Essa circunferência permite avaliar a gordura da parte superior do corpo e está associada com riscos cardiometabólicos, resistência à insulina e demais fatores de risco cardiovascular (STABE et al, 2013).

## Objetivos

Descrever os valores da circunferência do pescoço de idosas da comunidade e analisar sua associação com estado nutricional.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com idosas participantes de grupos de convivência de Santa Maria/RS. A amostragem foi por conveniência. A coleta de dados ocorreu de maio a dezembro de 2015. O estado nutricional foi mensurado por meio do índice de massa corporal classificado em baixo peso ( $\leq 22$  kg/m<sup>2</sup>), eutrofia ( $>22$  e  $<27$  kg/m<sup>2</sup>) e sobrepeso ( $\geq 27$  kg/m<sup>2</sup>) conforme os pontos de corte para a população idosa (LIPSCHITZ, 1994). A circunferência do pescoço foi aferida com uma fita métrica inelástica no ponto médio do pescoço. Foram considerados inadequados os valores  $\geq 34$  cm (BEN-NOUN; LAOR, 2003). Os dados obtidos foram tabulados no programa Microsoft Excel® versão 97-2003. Para análise estatística foi utilizado o software SPSS® versão 20.0, sendo aplicada estatística descritiva (frequência, média e desvio padrão) e estatística inferencial para comparação das médias entre os grupos onde foi aplicado ANOVA, sendo considerado como nível de significância o valor de  $P \leq 0,05$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica e do Centro Universitário Franciscano (registro número CAAE: 39822114.7.0000.5336).

## Resultados

Participaram da pesquisa 285 idosas, com média de idade de 70,13±6,36 anos (faixa entre 60-89 anos). Quanto aos parâmetros antropométricos, a média da circunferência do pescoço foi de 36,11±2,72 cm e índice de massa corporal médio de 27,27±4,65 kg/m<sup>2</sup>. Em relação a classificação da circunferência do pescoço em adequada ( $<34$  cm) ou inadequada ( $\geq 34$  cm), 20,4% foram classificadas como adequadas e 79,6% como inadequadas. Ao ser analisada a classificação do estado nutricional 6,7% das idosas apresentaram baixo peso, 40,7% eutrofia e 52,6% sobrepeso. Observou-se associação linear entre medida da circunferência do pescoço e o estado nutricional. As idosas com sobrepeso apresentaram valores médios de circunferência do pescoço significativamente maiores ( $P=0,001$ ). A média da circunferência do pescoço nas idosas com baixo peso foi de 32,81±1,04 cm, nas idosas eutróficas foi de 34,92±1,82cm e nas idosas com sobrepeso foi de 37,64±2,66cm.

## Conclusão

No presente estudo, foi observada associação entre circunferência do pescoço e estado nutricional em idosas da comunidade. A alta frequência de sobrepeso e da inadequação da circunferência do pescoço na população estudada aponta para a necessidade de incremento nas políticas públicas para prevenção e manejo das doenças cardiometabólicas.

## Referências

- BEN-NOUN, Liubov; LAOR, Arie. Relationship of neck circumference to cardiovascular risk factors. *Obesity Research*, v.31, p:226-261, 2013.
- LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care*, v. 21, n.1, p.55-67, 1994.
- STABE, Christiane; VASQUES, Ana Carolina J.; LIMA, Marcelo M. et al. Neck circumference as a simple tool for identifying the metabolic syndrome and insulin resistance: results from the Brazilian Metabolic Syndrome Study (Brams). *Clinical Endocrinology*; v.78, n.6, p.874-881, 2013. 2013;78:874-81

**Palavras-chave:** idosas; estado nutricional; circunferência do pescoço

# COENZIMA Q10 E SEU EFEITO NO EMAGRECIMENTO CORPORAL

ANDREA PRZYBYSZ DA SILVA ROSA

<sup>2</sup> IPGS - Instituto de Pesquisa Ensino e Gestão em Saúde  
*deiabyz@gmail.com*

## Introdução

A elevada prevalência de obesidade na população tem aumentado a procura de recursos que facilitem o emagrecimento ou compensem os agentes causadores do excesso de peso corporal como alimentação inadequada e hipercalórica e o sedentarismo. A suplementação de Coenzima Q10 pode contribuir para um potencial no controle da síndrome metabólica associada com a obesidade, tanto como papel anti-inflamatório quanto na regulação do tecido adiposo (SHOET et al, 2012).

## Objetivos

O presente estudo tem como objetivo revisar a literatura sobre os efeitos da Coenzima Q10 no emagrecimento corporal.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão da literatura científica. Foram incluídos 6 artigos, através da busca dos descritores “Coenzyme Q10”, “Ubiquinone”, “Weight loss”, “Body weight”, “Obesity” e “Supplementation” na base de dados Pubmed, selecionados casos clínicos com humanos, publicados nos últimos 10 anos, que apresentaram a suplementação da Coenzima Q10 com a análise de peso e composição corporal.

## Resultados

Entre os artigos selecionados, quatro não apresentaram resultados significativos no processo de emagrecimento corporal; um mostrou modesta redução de peso corporal observando que além da coenzima Q10, foram administradas outras substâncias como intervenção do estudo, além de recomendações dietéticas; outro não houve modificação dos parâmetros antropométricos com a suplementação, mas apresentou melhoria na circunferência abdominal. A Coenzima Q10 em associação a outros micronutrientes e recomendações dietéticas apresentou redução de níveis de Lipoproteína de Baixa Densidade (SOLÀ et al, 2014). Segundo Farhangi, et al (2014), a suplementação pode melhorar os marcadores de doença hepática, porém sem concordância quanto aos valores de suplementação e nem às melhorias de marcadores hepáticos. Não foi avaliado Índice de Massa Corporal após a intervenção, apesar da modesta diminuição da circunferência da cintura. Assim como encontrado por Glover et al (2010) mesmo após alta dose suplementação de Coenzima Q10. Gokbel et al (2010) relacionou seu uso sobre o emagrecimento ao Fator de Necrose Tumoral- $\alpha$  produzido pelos macrófagos presentes no tecido adiposo, porém não mostrou significativa diferença entre os grupos quanto ao peso ou à gordura corporal.

## Conclusão

Vários autores sugerem diversas melhorias da suplementação da Coenzima Q10 associadas à redução do estresse oxidativo. O uso desta suplementação pode auxiliar no tratamento de comorbidades associadas ao sobrepeso e obesidade. Entretanto, não foram encontrados resultados diretos que comprovem sua ação no emagrecimento corporal e controle da obesidade.

## Referências

- FARHANGI, M. A. et al. Oral Coenzyme Q10 supplementation in patients with nonalcoholic fatty liver disease: Effects on serum vaspin, chemirin, pentraxin 3, insulin resistance and oxidative stress. *Archival of Medical Research*, v. 45, 2014.
- GLOVER, E.I. et al. A randomized trial of coenzyme q10 in mitochondrial disorders. *Muscle and Nerve*, v. 42, 2010.
- GOKBEL, H. et al. Effects of Coenzyme Q10 supplementation on plasma adiponectin, interleukin-6, and tumor necrosis factor- $\alpha$  levels in men. *Journal of Medicinal Food*, v. 13, 2010.
- SOHET, M. Florence; DELZENNE, M. Nathalie. Is there a place for coenzyme Q in the management of metabolic disorders associated with obesity? *Nutrition Reviews*, v. 70, 2012.
- SOLA, R. et al. Effects of poly-bioactive compounds on lipid profile and body weight in a moderately hypercholesterolemic population with low cardiovascular disease risk: A multicenter randomized trial. *Plos one*, v. 9, 2014.

**Palavras-chave:** Coenzima Q10; Emagrecimento; Obesidade

# COMPARAÇÃO ENTRE FERRAMENTAS DE TRIAGEM / AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PÚBLICO DO OESTE DO PARANÁ, BRASIL

CLAUDIA REGINA FELICETTI LORDANI; ELIANI FRIZON; MARCIA CRISTINA DALLA COSTA; THAIS CRISTINA DA SILVA FRANK; FABIANA ZULIAN

<sup>1</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>3</sup> HUOP - Hospital Universitário do Oeste do Paraná, <sup>4</sup> FAG - CENTRO UNIVERSITÁRIO FAG  
*fabizulian@gmail.com*

## Introdução

O risco nutricional é preditor de complicações em pacientes hospitalizados por apresentar maiores taxas de infecção, tempo de internação hospitalar e mortalidade (ASPEN, 2011). A triagem nutricional é uma ferramenta importante para a implementação adequada do cuidado nutricional, pois auxilia na identificação precoce do risco nutricional (KONDRUP et al., 2003).

## Objetivos

Verificar a presença de risco nutricional em pacientes adultos hospitalizados e avaliar a concordância entre as ferramentas de triagem/avaliação nutricional utilizadas.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado em hospital público com pacientes adultos submetidos à triagem nutricional por meio dos protocolos Nutritional Risk Screening (NRS-2002) (KONDRUP et al., 2003), Mini Nutritional Assessment – short form (MNA-SF) (McGEE, 2000) e do Índice de Massa Corporal (IMC) (WHO, 1995) aplicados até 48 horas da admissão hospitalar em novembro de 2015. Foram coletados dados de identificação, peso, história de alterações de peso e alimentação, altura e causa de admissão hospitalar. Foram excluídos os pacientes sedados, acamados, gestantes, alterações psicológicas/neurológicas/dependência química, presença de ascite e/ou edema e reinternação no período da coleta de dados. Para análise estatística, foi utilizado o software Stata 9.0, com nível de significância de 5% e para avaliar a concordância entre os protocolos, foi aplicado o coeficiente Kappa. Os indivíduos foram classificados em dois níveis: sem risco e com risco nutricional. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Oeste do Paraná nº 1.231.527 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 76 pacientes com média de idade de 42 anos, sendo 68,4% homens. As causas de admissão hospitalar foram: clínica (30,2%), neurologia (25%), ortopedia (23,6%) e cirúrgica (21,0%). Pelo IMC verificou-se predomínio de sobrepeso/obesidade (57,8%) e apenas 2 (2,6%) pacientes com desnutrição, indicando risco nutricional; 13 (17,1%) pacientes em risco nutricional pelo NRS-2002 e 18 (23,6%) pela MNA-SF. Houve elevada concordância entre os métodos NRS-2002 e MNA-SF ( $k=0,798/p<0,001$ ) e fraca concordância entre estes métodos com o IMC ( $k=0,312/p<0,001$ ), possivelmente por serem métodos cujas variáveis de análise são mais sensíveis e similares, se comparadas ao IMC.

## Conclusão

Houve boa concordância entre os protocolos de MNA-SF e NRS-2002, porém não destes com IMC. O protocolo que classificou maior e menor risco nutricional foram MNA-SF e IMC, respectivamente. É necessária a reavaliação periódica da evolução do estado nutricional do paciente hospitalizado a fim de manter o tratamento nutricional adequado até a alta hospitalar.

## Referências

- ASPEN. American society for Parenteral and Enteral Nutrition. Guidelines for Nutrition Screening, Assessment, and Intervention in Adults. *J. Parenter. Enteral Nutr.*; 35(1):16-24, 2011.
- KONDRUP, J. et al. Nutritional risk screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. *Clin. Nutr.* 22(3): 321–336, 2003.
- McGEE, M., JENSEN, G.L. Mini Nutritional Assessment (MNA): Research and Practice in the Elderly. *American J. Clin. Nutr.* 71(1):158, 2000.
- WHO. World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995.

Disponível em: [http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv27n4\\_sup pl\\_2\\_final.pdf](http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv27n4_sup pl_2_final.pdf).

**Palavras-chave:** Triagem Nutricional; Desnutrição; Hospitalização

# COMPARAÇÃO DE VALORES DE NUTRIENTES E ANÁLISE DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS ENRIQUECIDOS COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA-PB : UM ESTUDO EXPLORATÓRIO

JESSICA VICKY BERNARDO DE OLIVEIRA; BÁRBARA TARGINO FERNANDES PESSOA; MARIANA ANDRADE COSTA NEVES DE MELO; RAQUEL PATRÍCIA ATAÍDE LIMA; MARIA JOSÉ DE CARVALHO COSTA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*bah\_pessoa@hotmail.com*

## Introdução

Segundo o Ministério da Saúde (2002), atualmente observa-se grande preocupação por parte das organizações de saúde referente ao risco de carências nutricionais específicas com destaque para o ácido fólico e ferro. Por este motivo, a fortificação de alimentos vem sendo adotada nas últimas décadas tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento e é considerada a medida de melhor custo-benefício em longo prazo para a redução da prevalência da anemia ferropriva e a má formação do tubo neural (VELLOSO; FISBERG, 2010).

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi comparar os valores de nutrientes encontrados nos rótulos de alimentos enriquecidos com ácido fólico e ferro comercializados em João Pessoa com os valores recomendados pela Resolução da Diretoria Colegiada n. 344 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e com os encontrados em tabelas e softwares de composição de alimentos.

## Metodologia

A amostra foi composta pelo levantamento de dados sobre a composição de ácido fólico e ferro em 833 alimentos, contendo farinha de milho e farinha de trigo nos dois supermercados que comercializam produtos à nível nacional, localizados no município de João Pessoa onde foram realizadas 14 visitas. A coleta dos dados foi realizada em três etapas, sendo a primeira realizada nos supermercados onde foram selecionados, analisados e computados os dados obtidos nos rótulos dos alimentos, na segunda etapa foram coletados dados na Tabelas Brasileira de Composição de Alimentos com relação as quantidades de ferro, e na terceira, foram coletados dados sobre o conteúdo de ferro e ácido fólico em um programa informatizado de divulgação nacional, o software Dietwin. Todas as análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do software Core R Development Team, para verificar as associações, utilizou-se o Teste Qui-quadrado com a concentração dos nutrientes, originados das três fontes de dados.

## Resultados

Dos 833 alimentos analisados, 111(13%) apresentavam valores nos rótulos, 535(64%) tinha a informação de enriquecimento nos ingredientes e 187(23%) não apresentavam informação de enriquecimento nos ingredientes. Ao comparar-se os valores de ácido fólico e ferro, constatou-se que os valores descritos nos rótulos quanto ao ácido fólico eram semelhantes aos valores encontrados no software Dietwin, e com relação ao ferro, os valores encontrados nos rótulos eram superiores aos encontrados no software Dietwin como também em relação a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos.

## Conclusão

No presente estudo observou-se que a fortificação com ácido fólico foi ligeiramente superior ao recomendado com um aumento de 10,7%, já a fortificação com ferro supria uma quantidade duas vezes maior que a obrigatória em 26% dos rótulos analisados, com base na legislação vigente.

## Referências

VELLOZO, E.P.; FISBERG, M. **O impacto da fortificação de alimentos na prevenção da deficiência de ferro.** Rev Bras Hematol Hemoter, v. 32 Supl 2, p. 134, 2010.

BUZZO, M. L. et al. **Monitoramento de farinha de trigo e de milho fortificadas com ferro. Monitoring the wheat and corn flours enriched with iron.** Rev Inst Adolfo Lutz, São Paulo, v. 71, n. 4, p. 645-9, 2012.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; Alimentos Enriquecidos; Ácido fólico; Ferro



# COMPARAÇÃO DOS MÉTODOS DE DOBRAS CUTÂNEAS E BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA TETRAPOLAR PARA AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DESPORTISTAS COM DEFICIÊNCIA FÍSICO-MOTORA

JÚNIA MARIA GERALDO GOMES; GEISA BRUNA MEDEIROS; RENATA DE SOUZA FERREIRA; LETÍCIA LINHARES DA SILVA

<sup>1</sup> IF SUDESTE MG - Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais , <sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*lele\_linharess@yahoo.com.br*

## Introdução

A prática de atividade física por pessoas com necessidades específicas contribui para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, proporciona a superação de limites físicos, a maior socialização e o desenvolvimento de habilidades (ABREU et al., 2011). Vários estudos avaliaram a prática de exercícios físicos por pessoas com deficiência físico-motora, no entanto, há poucas as pesquisas envolvendo métodos que avaliam a composição corporal desses indivíduos, e permitam melhor acompanhamento destes (BARRETO et al., 2009).

## Objetivos

Comparar dois métodos de avaliação da composição corporal em indivíduos paradesportistas.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal do qual participaram 10 homens praticantes de basquete sobre rodas, com idade entre 29 e 53 anos, com deficiência físico-motora de membros inferiores (sete portadores de lesão medular e três com sequelas da poliomielite). O peso corporal foi aferido com os indivíduos posicionados com as pernas cruzadas sobre uma balança plataforma (RIBEIRO, 2002). A estatura foi aferida com fita milimétrica e inelástica, estando os indivíduos na posição supina (RIBEIRO & TIRAPGUI, 1999). O Índice de Massa Corporal foi obtido pela divisão do peso (kg)/ altura<sup>2</sup> (metros) (WHO, 2000). A composição corporal foi avaliada por meio do somatório de dobras cutâneas e por bioimpedância elétrica tetrapolar. O protocolo desse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (parecer nº 279/ 2011). O teste de correlação de Spearman foi utilizado para avaliar a correlação entre o IMC e os percentuais de gordura corporal obtidos pelos dois métodos. O nível de significância estatística adotado foi  $P < 0,05$ .

## Resultados

O índice de massa corporal médio foi de  $23,6 \pm 2,7$  kg/m<sup>2</sup>, sendo que seis indivíduos apresentavam eutrofia e quatro, sobrepeso. O percentual de gordura corporal médio foi de  $24,5 \pm 5\%$  por pregas cutâneas e  $22,3 \pm 4,7$  por bioimpedância elétrica. Os percentuais de gordura obtidos por bioimpedância e dobras cutâneas apresentaram alta correlação com o índice de massa corporal ( $r=0.68$  e  $r=0.71$ , respectivamente;  $P < 0.05$ ) e entre si ( $r=0.88$ ;  $P=0.021$ ).

## Conclusão

O percentual de gordura obtido por dobras cutâneas e por bioimpedância elétrica tetrapolar se foi equivalente, podendo ambos os métodos ser utilizados na avaliação e no acompanhamento da composição corporal de indivíduos com deficiência físico-motora. No entanto, outras pesquisas devem ser realizadas com amostras maiores e com a comparação de outras variáveis clínico-metabólicas.

## Referências

1. ABREU, Taís; FRIEDMAN, Rogério; and FAYH; Ana Paula Trussardi. Aspectos fisiopatológicos e avaliação do estado nutricional de indivíduos com deficiências físicas. **Revista HCPA**, v. 31, n.3, p. 345-352, 2011.
2. BARRETO, Fabiana Simon et al . Avaliação nutricional de pessoas com deficiência praticantes de natação. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, Niterói , v. 15, n. 3, p. 214-218, 2009.
3. RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Caracterização do estado nutricional de indivíduos portadores de deficiência motora praticantes de atividade física**. 2002. 149f. Tese (Doutorado) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo.
4. RIBEIRO, S.M.L.; TIRAPGUI, J. Avaliação nutricional: conceitos gerais e sua aplicabilidade em lesados medulares. **Cadernos Nutrição**, São Paulo, v.17, p.39-52, 1999.
5. World Health Organization. **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. Report of a WHO Consultation. WHO Technical Report Series 894. Geneva: World Health Organization, 2000.

**Palavras-chave:** avaliação nutricional; bioimpedância elétrica; deficiência físico-motora; dobras cutâneas; pessoas com necessidades específicas

# COMPARAÇÃO ENTRE EQUAÇÕES PREDITIVAS PARA CÁLCULO DO GASTO ENERGÉTICO

ALINE SOBREIRA BEZERRA; PÂMELA CAPELARI; GRASIELI JUNGES; FERNANDA DE BONA CORADI; MARÍLIA ABBAD MOSQUIER

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Palmeira das Missões

*alinecelo@hotmail.com*

## Introdução

Para avaliar e planejar dietas para indivíduos e grupos populacionais é necessário à utilização de equações preditivas acuradas para avaliação das necessidades energéticas e do consumo de energia (CARVALHO et al., 2012).

## Objetivos

Analisar as necessidades energéticas de estudantes do sexo feminino do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, por meio de diferentes equações disponíveis na literatura para determinação do gasto energético total de adultos e por uma equação adaptada pelos autores, comparando-as com a equação da FAO, devido ao fato de ser a equação preditiva de uso mais frequente.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, realizado com 37 estudantes universitários do curso de nutrição, do sexo feminino, com idade entre 19 e 23 anos. O estudo foi desenvolvido no município de Palmeira das Missões, localizado na Região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Foram coletados dados como idade, altura, peso e atividade física dos estudantes, os quais foram utilizados em diferentes equações para cálculo das necessidades energéticas para fins de comparação. A pesquisa foi submetida e aprovada junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFSM sob o número CAAE: 43675315.8.0000.5346. Foram utilizadas as seguintes equações: Fundação das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, 1985), Harris e Benedict (1918), Henry e Rees (1991) e Dietary Reference Intakes (DRI'S) (IOM, 2002), fórmula de bolso (KREYMANN et al., 2006) e uma equação adaptada pelos autores denominada ASB, baseada no cálculo do gasto energético em repouso realizado pela equação de Henry e Rees multiplicado pelo fator atividade da FAO. A análise estatística foi realizada no programa Statistical Package Social Sciences (SPSS) versão 18, por análise estatística descritiva pelo teste t (média  $\pm$  desvio padrão) e pelo teste de comparação pareada.

## Resultados

Os valores médios obtidos através das equações analisadas foram: Harris Benedict (2528,8 $\pm$ 700,64); FAO (2108,2 $\pm$ 105,89); DRI (2016,4  $\pm$ 185,35); Henry e Rees (1271,3 $\pm$ 96,45); ASB (2011,2 $\pm$ 143,82); Equação de Bolso (1594,3 $\pm$ 140,84). Estatisticamente, a equação de Harris Benedict apresentou um maior valor de cálculo comparado as de Henry e Rees, DRI, FAO e ASB, enquanto que a de Henry e Rees apresentou o menor valor em relação às demais, seguida da equação de bolso. Não foi observada diferença significativa entre as equações de DRI, FAO e a ASB. De acordo com o teste de correlação de Pearson, as melhores correlações encontradas e que não mostraram diferença significativa foram as equações da FAO e ASB com a melhor correlação encontrada (R: 0,915), seguida da equação FAO e DRI (R: 0,890).

## Conclusão

Os resultados deste trabalho mostraram que as equações DRI's e ASB são adequadas no cálculo das necessidades energéticas de mulheres, apresentando as melhores correlações encontradas com a FAO, não sendo observada diferença significativa entre as mesmas. A equação ASB apresentou a melhor correlação no cálculo das necessidades energéticas com a FAO. Ao se utilizar o fator atividade da FAO, a equação de Henry e Rees se assemelha ao GET encontrado na FAO, equação adaptada e chamada de ASB pelos autores. Mais estudos são necessários para padronizar a utilização desta equação entre mulheres.

## Referências

CARVALHO, F. G. et al. Método de avaliação de necessidades nutricionais e consumo de energia em humanos. Revista Simbio-Logias, Botucatu, v.5, n.7, 2012.

GONZÁLEZ, A. G. et al. Estimation of daily energy needs with the FAO/WHO/UNU 1985 procedures in adults: comparison to whole-body indirect calorimetry measurements. European journal of clinical nutrition, London, v.58, n.8,

p.1125-1131, 2004.

HARRIS, J. A.; BENEDICT, F. G. A biometric study of human basal metabolism. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, Washington, v. 4, n. 12, p. 370-373, 1918.

KREYMANN, K. G. et al. ESPEN guidelines on enteral nutrition: intensive care. Clinical nutrition, Oxford, v. 25, n. 2, p. 210-223, 2006.

**Palavras-chave:** Adultos; Cálculo energético; Estudo nutricional

# COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E SUA RELAÇÃO COM O TEMPO DE INTERNAÇÃO E A MORBI-MORTABILIDADE DE PACIENTES ONCOLÓGICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO RIO GRANDE DO SUL.

KELLY REGINA BRUSCHI; DANIELLA MIRANDA DA SILVA; TESSA GOMES GUIMARAES; BIANCA DA SILVA ALVES

<sup>1</sup> HNSC - Hospital Nossa Senhora da Conceição  
*bianca.alves@yahoo.com.br*

## Introdução

O câncer caracteriza-se como um importante problema de saúde pública e seu diagnóstico pode causar alterações físicas, psicológicas e sociais (SILVA MPN. 2004). Dentre as alterações físicas, destaca-se o comprometimento do estado nutricional (MACHRY, 2011), uma vez que, 45,1% dos pacientes internados em estabelecimentos públicos de saúde apresentam algum grau de desnutrição, sendo 11,8% diagnosticados como desnutridos graves (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Comparar a avaliação nutricional realizada pela Avaliação Nutricional Subjetiva Global Produzida pelo Paciente, pelo Índice de Massa Corporal e pelo Percentual de Perda de peso em pacientes oncológicos com o tempo de internação, comorbidades e a morbidade intra-hospitalar.

## Metodologia

Estudo transversal, no qual foram analisadas as informações provenientes da Avaliação Nutricional Subjetiva Global Produzida pelo Paciente, de pacientes oncológicos internados em um hospital público de Porto Alegre durante o ano de 2014. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa conforme o parecer 809.173/2014.

## Resultados

Foram avaliados 236 pacientes, sendo 55,5% homens com média de idade de  $56,1 \pm 12,9$  anos. Os diagnósticos mais prevalentes foram câncer de cabeça/pescoço (30,1%) e cólon (29,2%). Segundo a Avaliação Nutricional Subjetiva Global Produzida pelo Paciente, 48,7% dos pacientes foram diagnosticados como desnutridos moderados e 12,3%, como desnutridos graves. Ao comparar os métodos de avaliação nutricional, observou-se que o Índice de Massa Corporal classificou como eutróficos 61,7% dos pacientes considerados como moderadamente desnutridos segundo a Avaliação Nutricional Subjetiva Global Produzida pelo Paciente ( $p < 0,001$ ). A mortalidade intra-hospitalar e o tempo de internação dos pacientes gravemente desnutridos, pela Avaliação Nutricional Subjetiva Global Produzida pelo Paciente, foi maior do que a dos pacientes bem nutridos e moderadamente desnutridos ( $p < 0,001$ ). A ocorrência de infecção durante a internação hospitalar foi maior nos pacientes moderadamente desnutridos ( $p < 0,002$ ).

## Conclusão

Os resultados encontrados reforçam que as implicações nutricionais do câncer são bastante evidentes na prática clínica, aumentando o tempo de internação e a taxa de óbito intra-hospitalar. Sendo assim, a intervenção precoce e o monitoramento constante dos pacientes oncológicos devem ser incorporados nos serviços de saúde, com o intuito de melhorar a qualidade de vida e proporcionar um impacto positivo no prognóstico dos pacientes, além de poder reduzir os custos hospitalares, através da diminuição do tempo de internação e da ocorrência de morbi-mortalidade intra-hospitalar.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Inquérito brasileiro de nutrição oncológica.
- Organização Cristiane Aline D'Almeida, Nivaldo Barroso de Pinho.– Rio de Janeiro: INCA, 2013.
- MACHRY, RV; SUSIN, CF; BARROS, RC; LAGO, LD. Desnutrição em pacientes com câncer avançado: uma revisão com abordagem para o clínico. Rev da AMRIGS; 55(3): 296-301, 2011.
- SILVA, MPN. Síndrome da anorexia-caquexia em portadores de câncer. Rev Bras Cancerologia; 52(1):59-77; 2004.

**Palavras-chave:** estado nutricional; oncologia; avaliação nutricional; desnutrição

# COMPLICAÇÕES GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES EM TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL

THAINARA PISSAIA; FERNANDA GRISON CONFORTIN; LETÍCIA THAMARA ROLLWAGEN

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*fgrison@unochapeco.edu.br*

## Introdução

A Terapia de Nutrição Enteral é indicada para pacientes com ingesta por via oral inferior a 75% de suas necessidades nutricionais, especialmente, em situações de risco ou existência de desnutrição (KNOBEL e OLIVEIRA, 2005). A administração da nutrição enteral deve garantir ao paciente uma terapia segura. Mesmo com todos os esforços feitos nos últimos anos para desenvolver métodos nutricionais eficientes, normalmente, são pacientes críticos e é normal que complicações relacionadas à oferta de dieta possam surgir (WAITZBERG, 2009). Nunes e Rosa (2011) apontam que essa via de suporte pode apresentar fatores que limitam a administração adequada de nutrientes. Essas complicações classificam-se em gastrointestinais, relacionadas com a infusão da dieta, má absorção, desidratação, dentre outros fatores.

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi identificar as principais complicações gastrointestinais na Terapia de Nutrição Enteral no Hospital Regional do Oeste, de Chapecó (SC).

## Metodologia

O estudo caracteriza-se por ser do tipo transversal. A coleta de dados foi realizada, em prontuário médico, durante o período da internação do paciente que se encontrava com prescrição de nutrição enteral administrada via nasogástrica e entérica. Para coleta de dados definiu-se como complicações gastrointestinais: vômito (> 1 ocasião em 12 horas), diarreia (3 ou mais evacuações líquidas em 24 horas), constipação (ausência de evacuação por 3 dias) e distensão abdominal. A análise dos dados foi feita por meio de estatística descritiva. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unochapecó com sob o número 1.204.744/2015.

## Resultados

Foram avaliados 39 pacientes com média de idade de 71 anos, sendo do sexo masculino 53,84% dos indivíduos. Houve elevada prevalência de complicação gastrointestinal 48,72%. Dentre as complicações gastrointestinais identificadas, diarreia e constipação intestinal foram as mais prevalentes, ambas apresentaram frequência de 15,38%, seguida de distensão abdominal (7,69%) e náusea e vômito (2,56%). Também, observou-se pacientes que tiveram múltiplas complicações gastrointestinais sendo as mais frequentes distensão abdominal e diarreia.

## Conclusão

A ocorrência de complicações gastrointestinais nos pacientes em uso de Terapia de Nutrição Enteral mostrou-se elevada, sendo mais prevalente constipação e diarreia. Deste modo, evidencia-se a importância da identificação destas intercorrências para que se possa criar protocolos com condutas multidisciplinares em busca de soluções precoces a serem tomadas, melhorando os resultados clínicos e de estado nutricional.

## Referências

- ARANJUES, A. L. et al. Monitoração da terapia nutricional enteral em UTI: indicador de qualidade? O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 32, n. 1, p. 16-23, 2008.
- KNOBEL, E.; OLIVEIRA, R. M. C. de. Terapia Intensiva: nutrição. São Paulo: Atheneu, 2005. 294 p.
- NUNES, G. K. F.; ROSA, L. P. de S. Complicações gastrointestinais de terapia nutricional enteral em pacientes com estado crítico. 2011. Disponível em: .
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Palavras-chave:** Terapia Nutricional; Necessidades nutricionais; Trato gastrointestinal

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE MULHERES EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO EM UM CENTRO NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

GIOVANA CRISTINA CENI; PAMELA CAPELARI

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*joceni@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação possui ampla importância na terapêutica oncológica devido aos seus aspectos subjetivos, simbólicos e nutricionais (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013). Os quimioterápicos em uso clínico usualmente resultam em efeitos colaterais, em virtude da toxicidade sobre as células, que leva a redução da qualidade de vida (SAWADA et al., 2009). Segundo Sampaio et al. (2012) dependendo de como o paciente reage ao tratamento alterações no comportamento alimentar podem ser identificadas e caracterizadas pela redução da ingestão alimentar ou pelo excesso.

## Objetivos

Avaliar o comportamento alimentar de pacientes em tratamento quimioterápico em um Centro de Alta Complexidade em Oncologia.

## Metodologia

Estudo transversal, de caráter quantitativo, que avaliou os pacientes oncológicos adultos, do sexo feminino em tratamento quimioterápico durante o período de agosto à setembro de 2015 no Centro de Alta Complexidade em Oncologia (CACON), localizado no município de Ijuí, Rio Grande do Sul. O comportamento alimentar dos pacientes foi avaliado por meio da aplicação de um questionário não validado, desenvolvido com base no autor Silva et al. (2012) e no Inquérito Brasileiro de Nutrição Oncológica (INCA, 2013), aplicado por meio de perguntas aos participantes sobre com quem se alimentam, onde realizam as refeições e sobre aversões alimentares desenvolvidas durante o tratamento quimioterápico (existência ou não de algum alimento que o paciente deixou de comer após iniciar a quimioterapia por causar alguma forma de desconforto). Esta pesquisa foi autorizada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria por parecer número 1.188.801.

## Resultados

Foram avaliados 56 pacientes, com média de idade de 58,45±12,34 anos. Destas, 60,71% (n=34) eram casadas e 42,86% (n=24) apresentavam ensino fundamental incompleto. Os diagnósticos principais foram de câncer de mama e ossos, 51,79% (n=29) e 10,71% (n=6), respectivamente. Do total das participantes 30,36% (n=17) possuíam diagnóstico de metástase. Os dados obtidos demonstraram que 80,36% (n=45) das mulheres realizavam as refeições na companhia de familiares e 17,86% (n=10) sozinhas. Sobre o local das refeições 94,64% (n=53) relataram que se alimentavam em casa e 5,36% (n=3) na casa de familiares ou amigos. A maioria (82,14%) referiu realizar 4 ou mais refeições diárias, enquanto as demais 17,86% (n=10) referiram até 3 refeições por dia. Em relação à aversão alimentar 67,86% (n=38) caracterizaram a sua alimentação como inalterada e 32,14% (n=18) destacaram rejeição a alimentos após o início da quimioterapia, principalmente a alimentos gordurosos e as carnes. Metade das participantes referiu perda de peso após o início da quimioterapia.

## Conclusão

A partir dos resultados pode-se concluir que a maioria das participantes não apresentou aversão alimentar adquirida após início da quimioterapia. Entretanto, parte das mesmas referiram impacto no comportamento alimentar. O elevado percentual de pacientes que realizam as refeições com familiares e em sua própria casa pode ser um auxílio ao tratamento. Portanto, para auxiliar na manutenção da qualidade de vida dos pacientes oncológicos é necessário observar constantemente as suas atitudes alimentares.

## Referências

- FERREIRA, D.; GUIMARÃES, T. G.; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. *Einstein (São Paulo)*, v. 11, n. 1, p. 41-46, 2013.
- INCA. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Inquérito Brasileiro de Nutrição Oncológica. Rio de Janeiro: INCA, 2013. Disponível em: . Acesso em: 10 de abril de 2016.
- SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho et al. Influência do tipo de terapia antineoplásica sobre marcadores antropométricos e dietéticos em mulheres portadoras de câncer de mama. *Rev. bras. cancerol*, v. 58, n. 2, p. 223-230,

2012.

SAWADA, N. O. et al. Avaliação da qualidade de vida de pacientes com câncer submetidos à quimioterapia. Revista da Escola de Enfermagem da USP, São Paulo, v.43, n.3, p.581-7, 2009.

SILVA, A. M. et al. Impacto das aversões alimentares no estado nutricional de pacientes oncológicos submetidos à quimioterapia. Journal of the Health Sciences Institute, São Paulo, v.30, n.2, p.166-70, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação; Nutrição; Oncologia



# COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE OBESOS GRAVES EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL

ELIANI FRIZON; POLIANA NICOLE BECKER; MARCIA CRISTINA DALLA COSTA; PAULA FERNANDA VASCONCELOS; THAIS CRISTINA DA SILVA FRANK

<sup>1</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>3</sup> HUOP - Hospital Universitário do Oeste do Paraná, <sup>4</sup> FAG - Centro Universitário FAG  
*tha.cristina87@gmail.com*

## Introdução

A obesidade é uma doença complexa, multifatorial, resultante da interação genética e ambiental, mediada por fatores sociais, econômicos, metabólicos e psiquiátricos. Dentre os fatores ambientais, destaca-se o comportamento alimentar como influente no desenvolvimento da obesidade, sendo a educação alimentar fundamental para a promoção de hábitos saudáveis. (BUENO, J. M. et al. 2011).

## Objetivos

Verificar comportamentos alimentares de 3 grupos de indivíduos portadores de obesidade grave segundo o tempo de acompanhamento nutricional.

## Metodologia

Pesquisa transversal, realizada com dados primários do Ambulatório Multidisciplinar de Obesidade Grave do Hospital Universitário do Oeste do Paraná, por meio de questionário aplicado previamente às reuniões dos pacientes, durante três encontros mensais promovidos pela equipe multiprofissional entre setembro e novembro de 2015. Desde o segundo semestre de 2015, as orientações são realizadas em grupos, constituídos de acordo como tempo de entrada no ambulatório, sendo Grupo I para pacientes ingressantes no ano de 2013, Grupo II ingressantes em 2014 e Grupo III ingressantes em 2015. Os temas de nutrição trabalhados nas reuniões foram: Número, local e tempo para as refeições; Mastigação e consumo de líquidos durante as refeições; Consumo de frutas e saladas, seguindo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Os dados foram analisados a partir de frequência simples. Este trabalho é parte integrante do projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos nº1.180.202/2015. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Participaram do inquérito os 71 pacientes do ambulatório, sendo 19 do grupo 1, 25 do grupo 2 e 27 do grupo 3, cujas análises dos resultados seguem esta sequência de grupos. Com relação ao número de refeições/dia os resultados mostraram que a frequência de 4 ou mais refeições/dia foram relatadas por 90%, 77% e 92% dos pacientes, respectivamente. E ainda, os obesos que realizam as refeições sentados à mesa sem aparelhos ligados foram 79%, 60% e 76%. Quanto ao tempo gasto para as refeições, os pacientes que demoram 15 minutos ou mais na mesa somam 67%, 52% e 48% respectivamente. Ao investigar a mastigação dos alimentos nos respectivos grupos, os pacientes que relataram mastigar 10 ou mais vezes por porção de alimento foram 67%, 52% e 41%. Com relação ao consumo de líquidos durante as principais refeições, 67%, 64% e 59% dos pacientes relataram não ingerir líquidos durante as refeições. Quanto a frequência de consumo de frutas e verduras de 6 ou mais dias da semana, 80% dos pacientes do grupo 1 relataram este consumo para frutas e para verduras, do grupo 2 50% consomem frutas e 77% verduras, já no grupo 3, 41% e 69% para frutas e verduras respectivamente.

## Conclusão

Para todos os temas investigados o grupo I apresentou os melhores resultados, seguido pelo grupo II, sendo estes os grupos acompanhados há mais tempo pelo serviço, mostrando um hábito alimentar mais saudável. Estes dados corroboram com a literatura no sentido de que a educação nutricional é responsável pelo processo de transformação e promoção de hábitos saudáveis melhorando o comportamento alimentar destes indivíduos.

## Referências

BUENO, J. M. et al. Educação alimentar na obesidade: adesão e resultados. Rev. Nutr., Campinas, v. 24, n.4, jul./ago., p. 575-584, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a

população brasileira, 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Obesidade grave; Comportamento alimentar; Educação Nutricional

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR NO PÓS-OPERATÓRIO DA CIRURGIA BARIÁTRICA.

JULIANA MARTINS FORTES; MARIA DA CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA FREITAS; MARIA JANAÍNA ARAÚJO MACÊDO; ANDRÉA FERNANDA LOPES DOS SANTOS; LUCIANA MELO DE FARIAS

<sup>1</sup> UNINOVAFAPI - Centro Universitário Uninovafapi

*lmdefarias@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é uma alteração da composição corporal, com determinantes genéticos e ambientais. Dentre os tratamentos existentes as cirurgias bariátricas representam as técnicas cirúrgicas, com maior respaldo científico, com ou sem uso de órteses, destinadas à promoção de redução ponderal e ao tratamento de doenças que estão associadas e/ou que são agravadas pela obesidade (SBCBM, 2008). Para se obter sucesso duradouro e eficiente do tratamento cirúrgico, o comportamento alimentar desses pacientes deve ser monitorado gradativamente de forma que aconteça a perda de peso e seja evitada a depleção de vitaminas, minerais e proteínas. Tendo em vista as dificuldades de adaptação que poderão surgir neste período, os pacientes deverão ser acompanhados por uma equipe multidisciplinar que forneça o suporte necessário para que as mudanças ocorram com sucesso sem afetar o equilíbrio nutricional (BONAZZI et al., 2007).

## Objetivos

Conhecer e analisar a percepção de hábitos alimentares de pacientes que já se submeteram a cirurgia bariátrica na cidade de Teresina-Piauí.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo de natureza qualitativa, realizado com pessoas que se submeteram a cirurgia bariátrica há mais de doze meses, através de entrevista semiestruturada, onde os dados foram analisados pela análise de conteúdo proposto por Bardin (2011). Participaram da pesquisa pessoas de ambos os sexos, com idade entre 29 e 50 anos que residiam na cidade de Teresina-PI. A população pesquisada foi constituída de 06 pessoas que realizaram a cirurgia bariátrica, por meio de técnicas cirúrgicas diferentes, no período 2005 a 2014, considerando, a saturação dos discursos dos depoentes. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNINOVAFAPI com o número do parecer 1.262.603.

## Resultados

A concepção sobre alimentação teve um novo olhar e entendimento depois da cirurgia. Os resultados foram distribuídos em categoria alimentar, sobre a percepção nas mudanças na alimentação ficou bem estabelecido que o pós operatório provoca modificações na escolha da alimentação e nas práticas alimentares dentro do cotidiano dos entrevistados, na categoria “dificuldades alimentares pós cirurgia” alguns alimentos como carne e doces concentrados que provocaram vômito, diarreia e síndrome de dumping. No reflexo do dia a dia nas falas dos entrevistados um dos pontos mais citados foi a melhoria da saúde, elevação da autoestima, levando a mudanças no comportamento, na maneira de se vestir, e até mesmo de se portar no meio social. Em outra categoria observou-se reconhecimento do suporte da equipe multidisciplinar no pré e pro-operatório. Após a realização da cirurgia bariátrica, as mudanças ocorridas na alimentação influenciaram significativamente nos hábitos alimentares, ocorrendo uma adesão de uma alimentação saudável e melhora do padrão alimentar.

## Conclusão

Em relação à percepção sobre o comportamento alimentar e as modificações dietéticas, tornou-se evidente que a mudança nos hábitos alimentares, fez com que eles inserissem em sua alimentação uma dieta balanceada e disciplinada com horários a serem seguidos, pois os relatos demonstraram que a quantidade e os alimentos escolhidos por eles estão atrelados para uma qualidade de vida mais saudável e equilibrada com escolha de alimentos que estejam dentro de um padrão alimentar saudável. A concepção sobre alimentação teve um novo olhar e entendimento depois da cirurgia, pois ficou esclarecido que para obter saúde, é preciso ter uma alimentação saudável.

## Referências

Sociedade Brasileira de cirurgia bariátrica e metabólica, consenso bariátrico – 2008. Disponível em [www.sbcm.org.br](http://www.sbcm.org.br).

BONAZZI, C. L.; VALENÇA, M. C. T.; BONONI, T. C. S.; NAVARRO, F. A.; Intervenção nutricional no pré e pós

operatório da cirurgia bariátrica. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, São Paulo v.1, n. 5, p. 59-69, Set/Out. 2007.

BARDIN, L.; Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011, 229 p.] Análise de conteúdo: a visão de laurence bardin. Disponível em <http://www.reveduc.ufscar.br/index.php/reveduc/article/viewFile/291/156>. Acessado 12.12.2015.

**Palavras-chave:** Cirurgia bariátrica; Obesidade; Hábitos alimentares

# COMPOSIÇÃO CORPORAL DE RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO ADEQUADOS E PEQUENOS PARA IDADE GESTACIONAL NA ALTA E IDADE CORRIGIDA DO TERMO, UTILIZANDO PLESTIMOGRAFIA POR DESLOCAMENTO DE AR

ANDREA DUNSHEE DE ABRANCHES; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA; FERNANDA VALENTE MENDES SOARES; LETÍCIA DUARTE VILLELA; SAINT CLAIR GOMES JUNIOR

<sup>1</sup> IFF - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*andreadunshee@gmail.com*

## Introdução

É amplamente discutida, a importância de uma alimentação saudável e ambiente favorável nos primeiros 1000 dias de vida, pois a origem das hipóteses do desenvolvimento de doenças na vida adulta tem sido correlacionada com fatores intrauterinos, vida pós-natal precoce e a primeira infância (WHO, 2010). O peso de nascimento é considerado um indicador de saúde da criança, do seu crescimento intrauterino e idade gestacional, e é um dos fatores que influenciará a saúde e a sobrevivência do neonato (Christian, 2014). No caso dos recém-nascidos pré-termo, a interrupção brusca de fornecimento de nutrientes após o nascimento, pode comprometer seu crescimento e composição corporal. Os princípios das recomendações atuais sobre prática nutricional em recém-nascidos pré-termo orientam na promoção de nutrientes que aproxime a taxa de crescimento e composição do ganho de peso a de um feto de uma mesma idade gestacional (AAP, 2009; ESPGHAN, 2010). Em recém-nascidos pré-termo, alguns dados foram publicados (Roggero et al, 2009; Deierlein et al, 2012; McLeod et al, 2015), mas não demonstraram separadamente o acúmulo de gordura corporal na alta hospitalar e idade corrigida do termo de recém-nascidos adequado e pequeno para idade gestacional.

## Objetivos

Verificar gordura corporal, massa livre de gordura e percentual de água corporal na alta hospitalar e na idade gestacional corrigida do termo de recém-nascidos pré-termo adequados e pequenos para idade gestacional e correlacionar com a terapia nutricional recebida durante a internação.

## Metodologia

Avaliação longitudinal da composição corporal, utilizando pletismografia por deslocamento de ar, em recém-nascidos pré-termo adequados e pequenos para idade gestacional com peso de nascimento menor que 1500 gramas ou idade gestacional menor que 32 semanas, na alta hospitalar e na idade corrigida do termo. O percentual de água corporal foi avaliado pela bioimpedância elétrica. A terapia nutricional foi calculada durante a internação do recém-nascido com informações do tipo de alimentação (parenteral, hidratação venosa glicosada, enteral e oral) através de um software que fornece calorias e macronutrientes. Através de análise de regressão linear, verificar correlação da massa gorda e massa livre de gordura com a terapia nutricional oferecida. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Instituição e registrado sob o número 0040.0.008.000-09.

## Resultados

Composição corporal de 54 recém-nascidos, 38 adequados e 16 pequenos para idade gestacional, demonstrou semelhança entre os dois grupos na alta hospitalar e diferente na idade corrigida do termo; % de gordura e massa livre de gordura maior nos adequados para idade gestacional (%gordura  $13,2 \pm 5,8$  vs  $8,08 \pm 4,2$ ;  $p < 0,01$ ) e % de água corporal maior nos pequenos para idade gestacional ( $70,6 \pm 2,2$  vs  $67,0 \pm 3,7$ ;  $p = 0,000$ ). No termo, o acréscimo de massa gorda demonstrou correlação positiva com o lipídeo e negativamente com dia de início de dieta enteral e ser classificado como pequeno para idade gestacional. A massa livre de gordura apresentou correlação negativa com dias de nutrição parenteral, dia de início de dieta enteral e ser pequeno para idade gestacional.

## Conclusão

Com os nossos resultados, observamos que algumas alterações na assistência neonatal podem fazer diferença no ganho de massa corporal, em qualidade e quantidade, podendo favorecer um melhor crescimento e desenvolvimento corporal dos recém-nascidos pré-termo e consequentemente reduzir riscos de doenças a longo prazo.

## Referências

American Academy of Pediatrics, Committee on Nutrition: Nutritional needs of the preterm infant; in Kleinman RE (ed): Pediatric Nutrition Handbook, ed 6. Elk Grove Village/IL, American Academy of Pediatrics, 2009, pp 79–112.

Agostoni C, Buonocore G, Carnielli VP, DeCurtis M, Darmaun D, Decsi T, Domellöf M, Embleton ND, Fusch C, Genzel-Boroviczeny O, Goulet O, Kalhan SC, Kolacek S, Koletzko B, Lapillonne A, Mihatsch W, Moreno L, Neu J, Poindexter B, Puntis J, Putet G, Rigo J, Riskin A, Salle B, Sauer P, Shamir R, Szajewska H, Thureen P, Turck D, van Goudoever JB, Ziegler EE, for the ESPGHAN Committee on Nutrition: Enteral nutrient supply for preterm infants: Commentary from the European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology, and Nutrition Committee on Nutrition. *J Pediatr Gastroenterol Nutr* 2010;50:85–91.

Christian P. Fetal growth restriction and preterm as determinants of child growth in the first two years and potential interventions. In: Black RE, Singhal A, Uauy R (eds): *International Nutrition: Achieving Millennium Goals and Beyond*. Nestlé Nutr Inst Workshop Ser, 2014, vol 78, pp81-91(DOI: 10.1159/000354943)

Deierlein AL, Thornton J, Hull H, Paley C and Gallagher D. An anthropometric model to estimate neonatal fat mass using air displacement plethysmography. *Nutrition&Metabolism* 2012, 9:21.

McLeod G, Simmer K, Sherriff J, Nathan E, Geddes D, Hartmann P. Feasibility study: Assessing the influence of macronutrient intakes on preterm body composition, using air displacement plethysmography. *Journal of Paediatrics and Child Health* 2015; 1-8.

Roggero P, Gianni ML, Amato O, Orsi A, Piemontese, Morlacchi L, Mosca F. Is term newborn body composition being achieved postnatally in preterm infants? *Early Human Development* 2009; 85:349-352.

WHO Global status report on non-communicable diseases 2010. Geneva, World Health Organization, 2011.

**Palavras-chave:** composição corporal; estado nutricional; recém-nascido pré-termo; terapia nutricional

# COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS SÉRICOS DE PACIENTES COM DIABETES MELITO TIPO 2 COM E SEM DOENÇA CORONARIANA

LUIZA VIGNE BENNEDETTI; ANA LUIZA TEIXEIRA DOS SANTOS; CLAUDIA KIRST; THEMIS ZELMANOVITZ

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*lubenedetti@gmail.com*

## Introdução

A doença cardiovascular é a principal causa de morbi-mortalidade em pacientes com Diabetes Melito tipo 2 (GEISS et al, 1995). A intervenção dietética é um modo eficaz e muito utilizado para manejo da doença cardiovascular. Embora existam associações estabelecidas entre a ingestão de gorduras e o risco desta doença, a relação entre o perfil de ácidos graxos séricos e os desfechos cardiovasculares ainda não é bem compreendida.

## Objetivos

Avaliar a associação entre a composição dos ácidos graxos séricos e a presença de doença coronariana em pacientes com Diabetes Melito tipo 2.

## Metodologia

Neste estudo transversal, os pacientes, após assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido, foram recrutados e incluídos para o projeto cadastrado no Grupo de Pesquisa Pós Graduação – Hospital de Clínicas de Porto Alegre de número 07-612. Foi realizada avaliação clínica, que consistiu na análise do controle metabólico (controle glicêmico e perfil lipídico), pressão arterial e detecção de complicações crônicas do Diabetes Melito, com ênfase na avaliação cardiovascular e uso do questionário Rose padronizado para pacientes diabéticos (AZEVEDO et al, 2006) e de eletrocardiograma de repouso. Para a avaliação renal foi realizada dosagem de creatinina sérica e da medida de excreção urinária de albumina (ADA, 2014). O cálculo da dieta foi realizado utilizando registro alimentar de três dias com pesagem de alimentos (MOULIN et al, 1998). A avaliação antropométrica consistiu das medidas de peso, de estatura e de circunferências da cintura e do quadril (GIBSON, 1990). Foi realizada medida de ácidos graxos em lipídeos totais séricos para avaliar ingestão de ácidos graxos por cromatografia gasosa.

## Resultados

Ao todo 126 pacientes foram avaliados. Em análise multivariada observou-se associação inversa do ácido esteárico sérico (RR=0,00; 95%IC:0,00–0,33; P=0,027), e associação positiva do ácido eicosenóico (RR=5,06; 95%IC:1,14–22,5; P=0,033), à presença de Cardiopatia Isquêmica, ajustado para uso de hipolipemiante oral nos homens. Ajustando para idade, uso de hipolipemiante oral, pressão arterial sistólica e excreção urinária de albumina, confirmou-se nos homens associação inversa entre o tercil de proporção do ácido esteárico com a doença (RR=0,36, 95%IC:0,13–0,97; P=0,045), e associação positiva do tercil de proporção do ácido eicosenóico sérico no grupo todo com a desordem (RR=2,35, 95%IC:1,10–5,04; P=0,027).

## Conclusão

Em homens com Diabetes Melito tipo 2, o ácido esteárico foi inversamente associado e o ácido eicosenóico positivamente associado à Cardiopatia Isquêmica.

## Referências

American Diabetes Association: Standards of Medical Care in Diabetes. Diabetes Care 10.2337/ S14-62, 2014.

Azevedo MJ, Neto AFR, Caramori MLA, Beck MO, Moreira JSR, Ludwig R, Gross JL. Value of diagnostic tools for myocardial ischemia used in routine clinical practice to predict cardiac events in patients with Type 2 Diabetes Mellitus: A Prospective Study. Arq Bras Endocrinol Metab 2006; 50/1:46-52.

Geiss LS, Herman WH, Smith PJ, National Diabetes Data Group. Diabetes in America. Bethesda, Md: National Institutes of Health, National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases; 1995:233–257.

Gibson RS. Anthropometric assessment of growth, Chapter 10 in Principles of nutritional assessment. Edited by Rosalind S. Gibson. First edition. Oxford University Press, 1990; pag. 195.

Moulin CC, Tiskievicz F, Zelmanovitz T, Oliveira J, Azevedo MJ, Gross JL (1998). Use of weighed diet records in the evaluation of diets with different protein contents in patients with type 2 diabetes. *Am J Clin Nutr* 67, 853–857.

**Palavras-chave:** Ácidos Graxos; Cardiopatia Isquêmica; Diabetes Melito tipo 2; Doença Cardiovascular



# CONFIANÇA MATERNA: IMPACTO DAS VARIAÇÕES DO AMBIENTE PERINATAL SOBRE A SAÚDE DO RECÉM-NASCIDO NOS PRIMEIROS SEIS MESES DE VIDA DO BEBÊ

LÍVIA WILLBORN PEREIRA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; SALETE DE MATOS; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*salete.matos@hotmail.com*

## Introdução

A confiança materna refere-se à interpretação que a mulher faz quanto à sua capacidade de prestar cuidados e compreender seu bebê (ZHR, 1993). Aquelas que se reconhecem mais competentes tendem a persistir e se sentir mais gratificadas com a tarefa, enquanto que a falta de confiança materna pode afetar negativamente a experiência (KUO et al., 2009). Desse modo, a confiança materna é crucial para uma boa adaptação ao papel parental, sendo influenciada por idade, paridade, escolaridade e o apoio social, entre outros (ZHR, 1993).

## Objetivos

Relacionar a confiança materna com a paridade, escolaridade e idade das puérperas.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional longitudinal, parte do Projeto intitulado Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida, realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre, aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente nos protocolos 11-0097 e 11-027. Selecionou-se uma amostra por conveniência e incluíram-se puérperas residentes neste município entre 24 e 48 horas após o parto. Excluíram-se mulheres portadoras do vírus da imunodeficiência humana; mães de recém-nascidos gemelares, prematuros, com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. As informações socioeconômicas foram coletadas por questionário estruturado na entrevista de pós-parto e por revisão de prontuários. A confiança materna em relação ao filho foi verificada através da escala Karitane Parenting Confidence Scale durante entrevista de 15 dias. As variáveis contínuas não paramétricas foram descritas por mediana e percentil 25 e 75. Apresentou-se as variáveis categóricas por número absoluto e relativo. Utilizou-se o teste de correlação de Spearman para as análises bivariadas e teste t de Student para amostras independentes. O nível de significância adotado foi de 5% e o programa estatístico utilizado foi o Statistical Package for the Social Sciences versão 18.0.

## Resultados

Foram analisados 251 pares mãe-bebês. A mediana de idade das mães ficou em 26,0[21,0-32,0] anos, a de escolaridade em 10,0[8,0-11,0] anos e a de renda em 1500,00[1000,00-2250,00] reais. Quanto à paridade, 60,2% (n=151) das participantes já havia tido filhos antes do acompanhado pelo estudo. Houve correlação significativa entre a confiança materna e escolaridade (p=0,048) e entre a confiança materna e renda (p=0,013). Houve ainda tendência de associação estatisticamente significativa entre confiança materna e paridade (p=0,053).

## Conclusão

A confiança materna se mostrou mais presente em mães de maior renda e cuja idade era mais avançada, e ainda com tendência em mães que já haviam tido filhos anteriormente, corroborando com os dados já encontrados na literatura.

## Referências

- KUO, S.C. et al. Evaluating the effects of an Internet education programme on newborn care in Taiwan. *J Clin Nurs.*, v.18, n.11, p.1592-601, 2009.
- ZHR, L. The relationship between maternal confidence and mother-infant behaviors in premature infants. *Research in Nursing & Health*, v.14, n.4, p.279-286, 1991.
- Čmčec, R., Barnett, B., & Matthey, S. *Karitane Parenting Confidence Scale: Manual*. Sydney South West Area Health Service. Sydney: Australia, 2008.

**Palavras-chave:** confiança materna; paridade; escolaridade; renda

# CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS POR MULHERES ADULTAS E IDOSAS ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO

MAIARA FRIGO; CAROLINE APARECIDA LAZARIN; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; CAROLINE DE MAMAN  
OLDRA; BRUNA APARECIDA RIBEIRO REL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*maiaarafrigo29@gmail.com*

## Introdução

Nos últimos anos, devido ao panorama atual sobre o desenvolvimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis, bem como as mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida decorrentes do processo de industrialização, os consumidores passaram a compreender melhor a relação do alimento com a saúde e os benefícios que esta relação promove ao envelhecimento da população, através da prevenção ao invés da cura às doenças. Todos estes fatores contribuíram para o crescente aumento da procura dos consumidores pelos alimentos funcionais (RONCONI, 2009).

## Objetivos

Avaliar o conhecimento sobre alimentos funcionais em mulheres adultas e idosas atendidas em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

Foram analisadas 33 mulheres adultas e idosas, com idade entre 20 a 70 anos que procuraram atendimento nutricional pela primeira vez em uma Clínica Escola de Nutrição. Os dados com relação às características sócio demográficas, clínicas e antropométricas foram coletados dos prontuários das pacientes. O conhecimento sobre alimentos funcionais foi investigado por meio de um questionário específico elaborado pelos autores com base no proposto por Ronconi (2009) e Rocha Nacif e Viebing (2007). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, sob o parecer de número 39607714.7.0000.5564 e houve aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias.

## Resultados

A idade média das participantes foi de 36,94 anos ( $\pm 13,22$ ), e a renda mensal da maioria das entrevistadas (60,61%) foi de 1 a 3 salários mínimos. Identificou-se que 69,70% das entrevistadas apresentaram alguma patologia associada, sendo a obesidade a doença com maior frequência no grupo estudado, correspondendo a 21,21%. No que se refere ao conhecimento sobre os alimentos funcionais, identificou-se que apenas 18,18% das entrevistadas relataram conhecer sobre essa categoria de alimentos. 81,82% das entrevistadas não conheciam o termo ou não sabiam o conceito de alimento funcional. Das que relataram conhecer o termo alimentos funcionais, os meios mais mencionados foram cursos e mídia com 9,09% e 6,06%, respectivamente. A definição para esses alimentos, questionada por meio de uma pergunta objetiva, foi descrita de forma incorreta por 48,49% das entrevistadas, pois acreditavam que estes alimentos fornecem energia e força para o corpo. Já 36,36% definiram o termo corretamente, relacionando-os com a prevenção e tratamento de doenças. As doenças mais citadas nesta questão foram: redução do colesterol, prevenção do câncer e constipação intestinal. Quando questionadas sobre o conhecimento de algum alimento que auxiliasse na prevenção e tratamento de doenças, 72,3% afirmaram positivamente. Dentre os alimentos mais citados notou-se a berinjela, laranja e gengibre.

## Conclusão

O número de pessoas que conhecem o termo alimentos funcionais ainda é pequeno, porém a maioria relatou conhecer e consumir alimentos que possuem efeitos positivos na redução do risco de doenças, demonstrando a falta de informação com relação à denominação específica. Enfatiza-se a importância da atuação do nutricionista na disseminação destas informações, para que mais pessoas possam conhecer esses alimentos para que sejam ainda mais aliados à saúde.

## Referências

ROCHA C.S; NACIF, M.A.L; VIEBIG, R. F. Conhecimentos sobre Alimentos Funcionais de Pacientes Atendidos em Clínica-Escola em uma Universidade do Grande ABC. *Rev nutr paut*, 2007; v. 82 33-37 p.

RONCONI, A.P.S. Alimentos funcionais em alimentação coletiva: um estudo exploratório no extremo sul catarinense [Monografia]. Criciúma: Universidade do Extremo Sul Catarinense; 2009.

**Palavras-chave:** mulheres; alimentos funcionais; conhecimento; consumo alimentar

# CONSUMO ALIMENTAR DE ALIMENTOS CONSIDERADOS PROTETORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM INDIVÍDUOS ADULTOS E IDOSOS

BRUNA PESSOA ALVES; GIANE ENGEL MONTANGNER; MATHEUS DA CUNHA GOGGIA NEVES; POLIANA DA COSTA MARQUES; NATIELEN JACQUES SCHUCH

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano  
*brunapessoaalves@hotmail.com*

## Introdução

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis são consideradas como um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade. Estimativas da Organização Mundial de Saúde mostram que essas doenças são responsáveis por 61% de todas as mortes ocorridas no mundo (WHO, 2005). No Brasil as Doenças Crônicas são as principais causas de óbitos. O padrão alimentar da população brasileira tem sofrido mudanças, caracterizado pelo elevado consumo de alimentos processados que possuem uma elevada densidade energética, pobres em fibras, ricos em gordura saturada, gordura trans e açúcares simples, consistem em um dos fatores que contribuem para o aumento na prevalência dessas doenças (BIELEMANN, et al., 2015; AZEVEDO, et al., 2014).

## Objetivos

Comparar o consumo alimentar de alimentos protetores de doenças crônicas não transmissíveis em indivíduos jovens adultos e idosos.

## Metodologia

Este estudo caracteriza-se como descritivo com abordagem quantitativa. A coleta dos dados realizou-se por meio de dados secundários do período de 2010 disponibilizados no VIGITEL online no sistema TABNET do DATASUS. Os dados são apresentados por regiões do país, tendo suas capitais como base para apresentação dos resultados. A faixa etária foi composta por indivíduos de ambos os sexos com idade entre 18-24 anos que foram considerados jovens adultos e igual e/ou superior a 65 anos considerados idosos. O levantamento dos dados ocorreu em março de 2016, onde foram investigados os seguintes alimentos considerados pelo Vigitel como protetores de doenças crônicas não transmissíveis: consumo de frutas e hortaliças; consumo somente de frutas; consumo somente de hortaliças; consumo de feijão e/ou leguminosas. Os resultados foram apresentados em percentuais.

## Resultados

O feijão é uma leguminosa de uso tradicional na dieta da população brasileira. O consumo de feijão e/ou leguminosas entre os jovens adultos é de 68,2%, já o consumo dos idosos foi de 61,1%, com isso observa-se que os jovens adultos consomem uma quantidade maior de feijão, equivalendo a 7,1%. A Organização Mundial da Saúde recomenda a ingestão diária de 5 frutas e hortaliças. Na população idosa o consumo somente de frutas foi de 73%, somente de hortaliças de 50,7% e do item consumo de frutas e hortaliças foi de 21,8%, já o consumo de frutas e hortaliças dos jovens adultos foi de 14,5%, assim a população idosa tem um consumo maior equivalendo a uma diferença de 7,3% entre os jovens adultos.

## Conclusão

Através dos resultados pode ser observado que a população de jovens adultos consome mais feijão do que a população idosa. E que a população idosa consome mais frutas e hortaliças do que os jovens adultos. Tornando-se necessário mais iniciativas de promoção ao consumo de frutas, hortaliças e leguminosas, buscando assim atender as necessidades de consumo das devidas faixas etárias.

## Referências

AZEVEDO, Edynara Cristiane de Castro et al. Consumo alimentar de risco e proteção para as doenças crônicas não transmissíveis e sua associação com a gordura corporal: um estudo com funcionários da área de saúde de uma universidade pública de Recife (PE), Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.19, n.5, p-1613-1622, 2014.

BIELEMANN, Renata M et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. *Rev. Saúde Pública*, São Paulo, v. 49, n. 28, 2015.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância de Fatores de Riscos e Proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico -

VIGITEL – 2010. Brasília, 2010.

WHO. World Health Organization. Preventing Chronic Diseases a vital investment. Geneva: WHO, 2005.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Jovens; Idosos; Doenças Crônicas Não Transmissíveis

# CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDOS NA CLÍNICA ESCOLA DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE MACEIÓ, ALAGOAS

ISABELA MALTA MARAHÃO; MARIELLENA DE ANDRADE CARDOSO FRAGOSO; ANDRÉA ARAGÃO FRANCELINO; EDILENE MARIA DE OLIVEIRA; CRISTIANY CLAUDIA VENTURA DA FONSECA

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac, <sup>2</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac  
*isabelammaranhao@gmail.com*

## Introdução

A prevalência de sobrepeso e obesidade nos últimos anos tem evidenciado caráter progressivo na população global. A mudança do padrão alimentar e do estilo de vida, vinculado a transição nutricional, tem a globalização como propulsora desse processo. O desenvolvimento de sobrepeso e obesidade em infantes cresceu de 4,2% para 6,7% nos anos de 1990 a 2010 respectivamente, com uma elevação prevista de 9,1% em 2020 o equivalente a 60 milhões no mundo (VITOLLO, 2008).

## Objetivos

Esse estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade atendidos em uma clínica escola de uma instituição privada de ensino superior de Maceió Alagoas.

## Metodologia

Trata-se de um estudo analítico, transversal e observacional realizado entre os meses de Agosto de 2012 a setembro de 2014 com crianças e adolescentes com idade entre 05 e 19 anos que foram diagnosticados com sobrepeso ou obesidade. A amostra foi composta por 28 indivíduos de ambos os sexos, a pesquisa foi iniciada após aprovação do comitê de ética os primeiros dados foram coletados na triagem de avaliação nutricional onde foram avaliados dados antropométricos (peso, altura) que foram comparados com as curvas do índice de massa corporal, preconizados pela organização mundial da saúde (WHO, 2006). Os indivíduos que possuísem percentil >p97 se enquadram nos critérios de elegibilidade da pesquisa sendo convidados juntamente com os seus responsáveis para participarem do estudo. A avaliação dietética ocorreu através do questionário de frequência alimentar e do recordatório 24 horas (COLUCCI, 2004).

## Resultados

Com relação os resultados dos 28 indivíduos avaliados 57,14% (n=16), do gênero masculino, 42,86% feminino (n=12), com faixa etária de 12,03 ± 3,59 anos. A análise antropométrica evidenciou que 100% da população (n=28), apresentava estatura adequada para idade, destes 64,70% da população masculina foram diagnosticados com obesidade. Com relação avaliação dietética através do recordatório 24 horas observou-se que 40,95% (n=09) possuíam uma ingestão hiperglicídica, 45,45% (n=10), hiperlipídica, 68,18% (n=15) hipoproteica. Através do questionário de frequência alimentar foi detectado que 53,57% (n=15) consomem açúcares e doces de 1 a 4 vezes por semana, que 53,57% (n=15) dos pacientes referiam que consomem leite e derivados mais de 2 vezes por dia, ao avaliar o consumo de embutidos foi verificado que 46,42% (n=13) consomem de 1 a 4 vezes por semana, destes apenas 17,85% (n=5) consomem verduras, frutas e legumes diariamente.

## Conclusão

Conclui-se com a presente trabalho que a obesidade estava presente com maior incidência na população masculina, foi observado uma ingestão hipercalórica e hipoproteica, ingestão elevada de açúcares, doces e embutidos encontra partida baixa em frutas legumes e verduras, mostrando assim que se faz necessárias mudanças nos hábitos e estilo de vida.

## Referências

- VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores Editores, 2008.627p.  
COLUCCI, A.C.A; STALER B; PHILLIPI, S.T. Desenvolvimento de questionário de frequência alimentar para avaliação do consumo alimentar. Rev. Bras Ciências da Saúde, v. 3, n. 6, p 7-12,2003.  
WHO. World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva;1998.

**Palavras-chave:** obesidade; consumo alimentar; criança; adolescente

# CONSUMO ALIMENTAR DE MACRONUTRIENTES DE PACIENTES COM ALZHEIMER ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE REFERENCIA EM FORTALEZA, CE.

TALITA LIMA E SILVA; YASMIM MATOS BEZERRA; TICIHANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; ANA CARLOTA MENEZES BALTAZAR; ILANNA MARIA FERNANDES SOUSA

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

*talitalima\_new@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas houve um crescimento rápido da população idosa e a preocupação com o envelhecimento vem se mostrando mais presente na vida do ser humano. As pessoas com doença de Alzheimer geralmente apresentam um comprometimento alimentar devido ao estado de confusão mental e a dificuldade para realizar as atividades relacionadas à alimentação, o que pode acarretar numa ingestão insuficiente de alimentos.

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de pacientes portadores de Alzheimer atendidos em ambulatório de referência em Fortaleza, CE.

## Metodologia

O presente estudo faz parte de uma pesquisa de temática maior intitulada “Avaliação Nutricional de pacientes portadores de Alzheimer”, submetida e aprovada pelo comitê de ética e pesquisa do Centro Universitário Estácio do Ceará (n. 092453/2015). A coleta de dados foi realizada no período de Setembro a Dezembro de 2015, no ambulatório de neurologia de um hospital público de Fortaleza, através da aplicação do recordatório alimentar 24 horas em dois dias, sendo um no final de semana. A amostra foi composta por 70 idosos, de 60 a 90 anos, de ambos os sexos. Foram calculadas a ingestão calórica e a composição da dieta em carboidratos, lipídios e proteínas. Para cada paciente foi calculado a necessidade individual de calorias (EER), de acordo com as Dietary Reference Intake (IOF, 2002). Foi definido o intervalo  $EER \pm 2DP$  (específico por faixa etária). A ingestão total de calorias foi classificada como insuficiente, adequada e excessiva, quando a mesma estava abaixo, dentro e acima deste intervalo, respectivamente. Para os macronutrientes, utilizou-se uma análise de adequação de abordagem qualitativa, onde considerou-se a variação percentual aceitável de ingestão de cada macronutrientes (AMDR) (IOF, 2002). Valores dentro da recomendação apontam consumo adequado e a ingestão acima ou abaixo desse intervalo indica consumo excessivo ou insuficiente, respectivamente.

## Resultados

Observa-se que a maioria (66,6%) dos pacientes tiveram consumo calórico dentro do intervalo considerado adequado quando comparados com a EER. Apesar disso, uma parcela considerável da amostra estudada apresentou um consumo insuficiente de energia (33,3%), fato que pode levar o paciente a um possível quadro de desnutrição, já que esse resultado caracteriza que esses pacientes estão ingerindo calorias com valores abaixo recomendado. Pacientes com DA apresentam necessidades no aumento da ingestão calórica, já que alterações no comportamento como agitação, além do quadro de desnutrição bastante comum nestes casos, são fatores característicos da doença (Adachi e Fidélis, 2006). Em relação aos macronutrientes, o estudo apontou que a maioria dos pacientes (79,3%) apresentou um consumo considerado adequado de carboidratos. Para proteínas, todos os pacientes tiveram seu consumo dentro do intervalo considerado adequado. Esses resultados são bastante significativos e positivos, uma vez que o processo de envelhecimento está relacionado com a redução dos níveis de proteína corporal em torno de 45% entre terceira e a oitava década (Vitolo, 2014). Com relação aos lipídios, a maioria (66,6%) também apresentou ingestão adequada.

## Conclusão

Conclui-se que a maioria dos pacientes apresentou um consumo alimentar adequado de macronutrientes e energia, entretanto, é relevante ressaltar a importância do acompanhamento nutricional desses pacientes, com o intuito de evitar possíveis quadros de desnutrição.

## Referências

- ADACHI, H.Y.; FIDÉLIS, M.S.P. Alimentos funcionais na prevenção e tratamento da doença de Alzheimer. Rev. Racine, São Paulo, 2006; 16(95): 86-94. 12
- GUÉRIN, O. et al. Different modes of weight loss in Alzheimer disease: a prospective study of 395 patients. Am J Clin

Nutr. 2005; 82(4):435-41.

IOF. Institute Of Medicine, Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes For Energy, Carbohydrates, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, And Amino Acids (Macronutrients). Washington DC: National Academy Press; 2002.

PIVI, G.A. et al. Avaliação do consumo alimentar de pacientes com doença de Alzheimer, atendidos por ambulatório público de SP. Nutrire, 2011; 36 (suplemento - 11º congresso nacional da sban): 173-173.

VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro. Rubio, 2014.

**Palavras-chave:** ALZHEIMER; CONSUMO ALIMENTAR; MACRONUTRIENTES



# CONSUMO ALIMENTAR DE MACRONUTRIENTES EM ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE – UM ESTUDO PRELIMINAR

QUÉLE SILVANE JACQUES DA CRUZ; ANA MARIA PANDOLFO FEOLI; ELISABETH ROSSI MÂNICA; MARCIO VINICIUS F DONADIO; ANDREIA DA SILVA GUSTAVO

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*qsjc@terra.com.br*

## Introdução

Atualmente, no Brasil, dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), revelam que 20% da população adolescente de 10 a 19 anos está com sobrepeso e 12% com obesidade. Os macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) estão presentes nos alimentos e devem ser consumidos diariamente para assegurar uma alimentação saudável. Dietas inadequadas, com elevado teor de lipídios, energia e carboidratos simples, podem ser consideradas fatores de risco para doenças crônicas e obesidade.

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de macronutrientes em adolescentes com sobrepeso ou obesidade.

## Metodologia

Este é um estudo transversal a partir de dados secundários de um estudo principal. Fazem parte da amostra do estudo adolescentes com idade entre 15 a 18 anos e IMC  $\geq$  percentil 85. Os macronutrientes são os nutrientes que o organismo necessita em grande quantidade, e são encontrados facilmente nos alimentos, são especificamente os carboidratos, as gorduras e as proteínas. O consumo alimentar dos macronutrientes foi obtido a partir de dois registros alimentares e um recordatório alimentar de 24 horas. Os inquéritos alimentares foram calculados utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). Os dados estão apresentados como média e desvio padrão, ou mediana e intervalo interquartil, ou frequências absolutas e percentuais de acordo com a distribuição de normalidade das variáveis. Os dados foram calculados no software SPSS Statistics, versão 19. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição sob o número de parecer 834.130. Todos os participantes e responsáveis legais assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## Resultados

A amostra avaliada foi constituída por 22 indivíduos (17 meninas). A média de idade encontrada foi de 17 anos. A média de valor energético total dos adolescentes com sobrepeso ou obesidade é de 1866 kcal ( $\pm 655$  kcal). Além disso, observa-se uma relação de média de 50% ( $\pm 8\%$ ) de carboidratos ingeridos, 30% lipídeos totais ingeridos ( $\pm 6\%$ ) e média de 17% de proteína total ingerida (intervalo 15-20%). Entre todos tipos de ácidos graxos, os saturados predominaram com média de 10% (intervalo 7-11%) de ingestão.

## Conclusão

O consumo calórico e de macronutrientes dos adolescentes com sobrepeso ou obesidade está de acordo com os padrões de recomendações nutricionais. Todavia, precisamos continuar estimulando uma alimentação saudável, a dieta deve ser a mais variada possível, devendo conter alimentos de todos os grupos.

## Referências

1. BRASIL. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2014.
2. FISBERG, R.M et al. Índice de qualidade da dieta: avaliação da adaptação e aplicabilidade. Revista de Nutrição, Pontifícia Universidade Católica de Campinas, v. 17, n. 3, p. 301-308, 2004.
3. BERTIN, Renata Labronici et al. The nutritional status and dietary intake of adolescents in public schools in the city of São Mateus do Sul, in the state of Paraná, Brazil. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil, v. 8, n. 4, p. 435-443, 2008.

**Palavras-chave:** macronutrientes; sobrepeso; obesidade; adolescência; consumo de alimento

# CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO DE PACIENTES COM CONTAGEM DE CÉLULAS T CD4 ABAIXO DE 500 ASSISTIDOS POR UM CENTRO ESPECIALIZADO EM DOENÇAS INFECTO PARASITÁRIAS

DEISI TONEL; DIANE APARECIDA MULLER; TIELY MIRANDA PEDROSO; ANGELA KHETLY LAZAROTTO; DALILA MOTER BENVENÚ

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*deisitonel@gmail.com*

## Introdução

A terapia nutricional clínica deve ser um ponto integrado de essencial importância no controle da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida em todos os estágios da doença e é de grande importância manter o sistema imune balanceado por toda a vida, visto que a falta de micronutrientes como o zinco pode induzir à deficiência imunológica e infecções (ESCOTT-STUMP, 2011).

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de zinco de pessoas com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida com contagem de células CD4 < 500 cél/mm<sup>3</sup>.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada no período de junho de 2015 a fevereiro de 2016. Foram selecionados indivíduos de 18 a 59 anos, de ambos os sexos, assistidos pelo Centro Especializado em Doenças Infecto Parasitárias, localizado no município de Cascavel, Paraná. Foram coletados dados da idade, peso e altura para efetuar o cálculo do Índice de Massa Corporal. Para avaliação do consumo alimentar de zinco, utilizou-se o questionário de frequência alimentar reduzido "ELSA-BRASIL (2013)", que contempla vários grupos alimentares dispostos em setenta e seis itens incluindo alimentos e bebidas comumente consumidos. Além disso, foi aplicado o diário alimentar de três dias, também conhecido como registro alimentar. Para cálculo do micronutriente foi utilizado o programa Nutrilife versão 9 e o software Microsoft Excel 2010®. Dados obtidos através dos cálculos foram avaliados baseados na *Dietary reference intakes*. Os dados foram coletados após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, através do número 33713113.0.0000.5564.

## Resultados

Foram aplicados 13 questionários, dos quais, 9 indivíduos eram do sexo masculino e 4 do sexo feminino, ambos da faixa etária adulta com média de idade de 42 anos para ambos os sexos. Observou-se, através do cálculo do Índice de Massa Corporal que 1 pessoa apresentou baixo peso, 4 apresentaram obesidade, 4 apresentaram sobrepeso e 4 apresentaram eutrofia. Quanto ao cálculo do questionário de frequência de consumo alimentar verificou-se que a média de consumo de zinco por todos os participantes foi de 19,83mg/dia, sendo o maior consumo encontrado de 50,08mg/dia e o menor consumo de 8,17mg/dia. O diário alimentar de três dias obteve média de consumo de 14,69mg/dia, sendo que o maior consumo foi de 22,06mg/dia e o menor consumo foi de 7,14mg/dia. Quando comparados com valores de recomendações descritos pela *Dietary reference intakes* observa-se que a média geral de consumo de zinco, tanto pelo questionário de frequência de consumo alimentar quanto pelo diário alimentar de três dias, supera os valores recomendados de 6,8mg/dia para as mulheres e de 9,4mg/dia para os homens, porém não ultrapassa o valor descrito pela *Tolerable Upper Intake Level* de 40 mg/dia, que é definido como o valor mais alto de ingestão diária de zinco que não oferece risco de efeito adverso à saúde.

## Conclusão

Notou-se que o consumo alimentar de zinco pelos participantes da pesquisa encontra-se de acordo com o recomendado, promovendo um bom aporte desse nutriente para o organismo. Com a deficiência desse mineral em todos os estágios da doença, o organismo propicia a multiplicação viral, mas com consumo adequado, essa multiplicação pode tornar-se reduzida devido ao fortalecimento do sistema imunológico. No entanto, torna-se fundamental o acompanhamento do estado nutricional desses pacientes, visto que houve diagnóstico de baixo peso, sobrepeso e obesidade em vários casos.

## Referências

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição: relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

MANNATO, L. W.. **Questionário de frequência alimentar ELSA-Brasil**: proposta de redução e validação da versão reduzida. Dissertação - Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, 2013.

IOM. **Dietary Reference Intakes**: applications in dietary assessment. Institute of medicine. Washington DC. p. 306, 2000.

**Palavras-chave**: consumo alimentar; vírus da imunodeficiência humana; síndrome da imunodeficiência adquirida; zinco

# CONSUMO ALIMENTAR E FORÇA MUSCULAR EM PACIENTES AMBULATORIAIS COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA (DPOC) APRESENTANDO DEPLEÇÃO NUTRICIONAL.

MÔNICA FERONI DE CARVALHO; VALERIA BENDER BRAULIO; CARMEN LUCIA NATIVIDADE DE CASTRO; LAIS BURITI DE BARROS

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)-Campus Macaé

*lais.buriti@gmail.com*

## Introdução

Depleção nutricional e perda muscular periférica são indicadores de prognóstico desfavorável em pacientes com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (ENGELEN et al., 1994).

## Objetivos

Comparar o consumo calórico-proteico e a força muscular de membros superiores e inferiores em pacientes com e sem depleção nutricional.

## Metodologia

Foram avaliados 44 pacientes (31 homens, 13 mulheres) do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (65,5±10,1anos). O estudo descritivo transversal foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do referido hospital (Protocolo de Pesquisa nº 045/03) e todos os pacientes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. Ingestão calórico-proteica foi avaliada por registro alimentar de 3 dias, no programa computacional Sistema de Apoio à Decisão em Nutrição, versão 2.5a, Escola Paulista de Medicina – Universidade Federal de São Paulo. Peso e massa magra (em quilogramas, Kg) foram obtidos por Impedância Bioelétrica (Body Analyser Tanita 350). Para diagnóstico da depleção nutricional foram utilizados os Índices de Massa Magra e de Massa Corporal, obtidos dividindo-se a massa magra e o peso pela altura (em metros, m) elevada ao quadrado, respectivamente e expressos em Kg/m<sup>2</sup>, segundo critérios preconizados para estes pacientes: Índice de Massa Magra ≤16 Kg/m<sup>2</sup> em homens e ≤15 Kg/m<sup>2</sup> em mulheres e/ou Índice de Massa Corporal ≤21 Kg/m<sup>2</sup> (STEINER et al., 2002) e/ou percentual de adequação do peso atual em relação ao peso ideal <90% e/ou percentual de adequação da massa magra em relação ao peso ideal (69% em homens e 67% em mulheres) (ENGELEN et al., 1994). A força muscular periférica foi avaliada por meio da força máxima de preensão (medida com dinamômetro hidráulico JAMAR) e força isométrica máxima de quadríceps (dinamômetro eletromecânico de cadeira IsoTeste Kroman-Thrigger), em quilograma força, Kgf. Análise estatística: teste t de Student (P<0,05).

## Resultados

Foi observada depleção nutricional em 22,7% (n=10) (Índice de Massa Magra depletados: 15,6±1,0 Kg/m<sup>2</sup> versus não depletados: 19,0±1,7 Kg/m<sup>2</sup>, P<0,001; Índice de Massa Corporal depletados: 19,5±2,4 Kg/m<sup>2</sup> versus não depletados: 26,4±3,9 Kg/m<sup>2</sup>, P<0,001). Dentre depletados, 5 apresentaram inadequação do peso em relação ao peso ideal (82,0±8,9%) e 2 da massa magra em relação ao peso ideal (66,5±2,7%). Os consumos calórico (depletados: 1858,1±475,5 versus não depletados: 1968,1±611,0 Calorias/dia, P=0,60) e proteico (depletados: 86,4±23,9 versus não depletados: 87,4±32,6 gramas/dia, P=0,92) não diferiram estatisticamente entre grupos. Força de preensão (depletados: 30,4±5,1 Kgf versus não depletados: 35,7±10,8 Kgf, P= 0,13) não apresentou diferença significativa entre os dois grupos. A força de quadríceps foi significativamente menor no grupo com depleção nutricional (depletados: 39,6±5,7 Kgf versus não depletados: 45,2±6,6 Kgf, P= 0,02).

## Conclusão

Pacientes com depleção nutricional apresentaram diminuição da força muscular de membros inferiores, sem, no entanto, apresentar diminuição da força muscular de membros superiores e do consumo alimentar, em comparação aos pacientes não depletados.

## Referências

- STEINER, M. C. et al. Bedside methods versus dual energy X-ray absorptiometry for body composition measurement in COPD. *Eur Respir J*, [s.l.], v. 19, n. 4, p.626-631, abr. 2002.
- ENGELEN, M. P. et al. Nutritional depletion in relation to respiratory and peripheral skeletal muscle function in out-patients with COPD. *Eur Respir J*, [s.l.], v. 7, p.1793-1797,01out.1994.

**Palavras-chave:** composição corporal; consumo alimentar; depleção nutricional; força muscular periférica; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica

# CONSUMO ALIMENTAR E INGESTÃO DE ÔMEGA-3 E ÔMEGA-6 EM PACIENTES ATENDIDOS NO CENTRO ESPECIALIZADO EM DOENÇAS DA COLUNA VERTEBRAL

RANAILLA LIMA BANDEIRA DOS SANTOS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; IZABEL VARGAS ROCHA CARVALHO

<sup>1</sup> ENSP/FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, <sup>2</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>3</sup> INTO - Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia Jamil Haddad  
*aspnutri@gmail.com*

## Introdução

As doenças da coluna vertebral possuem origem inflamatória, e muitas vezes estão associadas à obesidade (PICOLOTO & SILVEIRA, 2008). As mudanças no padrão alimentar da população brasileira promoveu o aumento progressivo no consumo de ômega-6 junto à diminuição de ômega-3 (MARTIN et al., 2006). Estes nutrientes são considerados ácidos graxos poliinsaturados essenciais, por serem obtidos apenas pela alimentação. O balanço adequado na ingestão destes ácidos graxos pode auxiliar na prevenção de doenças crônicas e inflamatórias, e também na sintomatologia da obesidade (CATERINA et al., 2000).

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de pacientes atendidos no ambulatório de nutrição do centro de atendimento especializado em doenças da coluna vertebral com intuito de fornecer dados de base à equipe multidisciplinar local, que contribuirão para tomada de decisão.

## Metodologia

Estudo transversal, desenvolvido no Ambulatório de Nutrição do Instituto de Traumatologia e Ortopedia Jamil Haddad, no município do Rio de Janeiro de fevereiro a agosto de 2014, envolvendo 40 pacientes. Utilizou-se o protocolo da instituição e aplicou-se recordatório de 24 horas para analisar variáveis dietéticas (energia, distribuição percentual de proteínas, carboidratos e gorduras, ômega-3 e ômega-6). Para a análise quantitativa da dieta utilizou-se o programa DietPro, versão 5.0. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto sob o número 15898613.5.0000.5273.

## Resultados

A maioria dos pacientes (87,5%) encontra-se com excesso de peso. Observou-se inadequação no consumo de energia (77,2%), proteína (82,5%) e carboidratos (72,3%). Dentre os participantes, 92% utilizam óleo de soja (fonte de ômega-6) em suas preparações e apenas 5% consomem alimentos fonte de ômega-3 (linhaça e sardinha). A gordura saturada foi um item prevalente no cardápio, presente em 82% dos recordatórios. Percebe-se ainda, o consumo elevado bebidas com adição de açúcar (sucos industrializados, refrescos e refrigerantes), além da alta frequência de consumo de biscoitos, linguiça, salsicha, mortadela e salgados e uma menor ingestão de alimentos in natura como feijão, frutas e verduras.

## Conclusão

Conhecer o estado nutricional destes pacientes é importante para estabelecer estratégias na rotina da equipe multidisciplinar. Diante do cenário apresentado percebe-se a inadequação no consumo alimentar, pelas dietas desbalanceadas quanto à energia, proteínas e carboidratos, além de uma proporção relativamente alta de ácidos graxos ômega-6 em relação ao ômega-3. Por isso, torna-se necessário estratégias de educação nutricional a fim de melhorar o quadro inflamatório e a sintomatologia da obesidade proporcionando a estes uma melhor qualidade de vida.

## Referências

- Picoloto D, Silveira E da. Prevalência de sintomas osteomusculares e fatores associados em trabalhadores de uma indústria metalúrgica de Canoas - RS. Ciênc Saúde Coletiva. 2008 Apr;13(2):507–16.
- Martin CA, Almeida VV de, Ruiz MR, Visentainer JEL, Matshushita M, Souza NE de, et al. Ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 e ômega-6: importância e ocorrência em alimentos. Rev Nutr. 2006.
- Caterina R, Liao JK, Libby P. Fatty acid modulation of endothelial activation. Am J Clin Nutr. 2000 Jan;71(1 Suppl):213S – 23S.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Ácidos Graxos Ômega-3; Ácidos Graxos Ômega-6; Coluna vertebral

# CONSUMO ALIMENTAR SEGUNDO PIRÂMIDE ALIMENTAR BRASILEIRA E PIRÂMIDE PARA DIABÉTICOS

LARYSSA NASCIMENTO SILVA; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; JAMILES FRANCISCA DOS SANTOS; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe

*l.aryssa@hotmail.com*

## Introdução

Mudanças nos hábitos alimentares de pacientes portadores de Diabetes Mellitus tipo 2, priorizando alimentos com baixo índice glicêmico, ricos em fibras e com baixas quantidades de gorduras, reduzem os níveis séricos de glicose e insulina no período pós-prandial (CARVALHO et al., 2012). Alguns autores defendem que a educação nutricional é o ponto-chave para o controle dos índices glicêmicos e prevenção de complicações secundárias no DM2 (OLIVEIRA e FRANCO, 2010).

## Objetivos

Analisar a adequação do consumo alimentar de pacientes diabéticos tipo 2 atendidos no Ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário de Sergipe (HU).

## Metodologia

Estudo transversal com 23 pacientes. Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Analisou-se faixa etária, sexo e consumo alimentar. O consumo alimentar foi avaliado através de recordatórios de 24 horas (R24 h). Para o cálculo das porções de alimentos foi utilizado o software NutWin (2002) e para classificação do número de porções consumidas utilizou-se como base a Pirâmide Alimentar Brasileira e a pirâmide adaptada para diabéticos (ADA, 2008). A análise dos dados foi realizada pelo programa SPSS (versão 18.0). Os resultados foram descritos em médias, desvio-padrão e frequência. Para a comparação entre as variáveis foram utilizados os testes t pareado, para dados paramétricos independentes e o de Wilcoxon para dados não paramétricos. Para as análises estatísticas foi adotado um nível de significância de 5%, ou seja,  $p \leq 0,05$ . O estudo foi aprovado pelo CEP/UFES sob o Nº 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

A amostra foi composta em sua maioria (90,6 %) por mulheres. A faixa etária variou entre 22 a 85 anos, sendo a média de idade dos homens  $56,7 \pm 16,2$  anos e das mulheres  $53,3 \pm 17,8$  anos. Os valores médios das porções por grupos de alimentos da Pirâmide Alimentar Brasileira foram: pães e cereais  $3,7 \pm 2,0$ ;  $p = 0,15$ , frutas  $2,4 \pm 2,8$ ;  $p = 0,69$ , hortaliças  $1,8 \pm 2,5$ ;  $p = 0,97$ , leguminosas  $0,9 \pm 1,0$ ;  $p = 0,08$ , carnes e ovos  $1,7 \pm 1,7$ ;  $p = 0,81$ , leite e produtos lácteos  $0,6 \pm 0,8$ ;  $p = 0,19$ , açúcares e doces  $0,2 \pm 0,6$ ;  $p = 0,57$ , óleos e gorduras  $0,6 \pm 1,2$ ;  $p = 0,12$ . Os valores médios das porções por grupos de alimentos da Pirâmide da American Diabetes Association foram: grãos e fontes de carboidrato mais leguminosas  $4,4 \pm 2,4$ ;  $p = 0,31$ , frutas  $2,4 \pm 2,8$ ;  $p = 0,69$ , vegetais  $1,8 \pm 2,5$ ;  $p = 0,97$ , carnes e substitutos  $1,7 \pm 1,7$ ;  $p = 0,08$ , leite  $0,6 \pm 0,8$ ;  $p = 0,19$ , gorduras, doces e álcool  $0,9 \pm 1,2$ ;  $p = 0,26$ .

## Conclusão

O consumo dos grupos de alimentos se mostraram abaixo do recomendado de acordo com as duas pirâmides. Apesar do resultado não ter sido satisfatório é importante investir em medidas educativas para incentivar essa população a ter hábitos alimentares mais saudáveis.

## Referências

American Diabetes Association. Nutrition recommendations and interventions for diabetes: a position statement of the American Diabetes Association. *Diabetes Care*. v. 31, p. 61-78, 2008.

CARVALHO, F. S. et al. Importância da orientação nutricional e do teor de fibras da dieta no controle glicêmico de pacientes diabéticos tipo 2 sob intervenção educacional intensiva. *Arq. Bras. Endocrinol. Metab.* v. 56, n.2, p.110-119, 2012.

OLIVEIRA, P. B.; FRANCO, L. J. Consumo de adoçantes e produtos dietéticos por indivíduos com diabetes melito tipo

2, atendidos pelo Sistema Único de Saúde em Ribeirão Preto, SP. Arq Bras Endocrinol Metab. v.54, n.5, p.455-462, 2010.

PHILIPPI, S.T. et al. Pirâmide Alimentar Adaptada: guia para escolha dos alimentos. Rev Nut. v. 12, n.1, p. 65-80, 1999.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Alimentação; Pirâmide Alimentar



# CONSUMO ALIMENTAR X FATORES DE RISCO EM ESTUDO “EFEITO DO PROGRAMA ALIMENTAR BRASILEIRO CARDIOPROTETOR NA REDUÇÃO DE EVENTOS E FATORES DE RISCO NA PREVENÇÃO SECUNDÁRIA PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO”

ANA PAULA PERILLO FERREIRA CARVALHO; MARIA IZABEL DE SOUZA TABOADA; BERNADETE WEBER

<sup>1</sup> HC/UFG - Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> HCOR - Hospital do Coração/Associação Sanatório Sírio

*anapperillo@gmail.com*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são a principal causa de morte, a maior causa de invalidez em adultos e representam 31% das mortes em todo mundo (WHO, 2014). No Brasil, o quadro destas doenças tende a aumentar decorrente da transição epidemiológica, refletindo no perfil de morbimortalidade da população (ROCHA ET AL, 2013). A base fisiopatológica para desenvolvimento de doenças cardiovasculares é a aterosclerose, processo desenvolvido na presença de fatores de risco como, hipertensão arterial, dislipidemias, obesidade, diabetes mellitus e estilo de vida não saudável, onde se incluem tabagismo, sedentarismo e alimentação inadequada (SBC, 2007). A associação entre estes fatores aumentam o risco de manifestação de eventos cardiovasculares secundários (OLIVEIRA ET AL, 2009).

## Objetivos

Identificar o comportamento alimentar na visita baseline em pacientes que apresentam fatores de risco para eventos cardiovasculares secundários.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo, integrante da pesquisa multicêntrica “Efeito do Programa Alimentar Brasileiro Cardioprotetor na redução de eventos e fatores de risco na prevenção secundária para doença cardiovascular: Um Ensaio Clínico Randomizado”, da qual foram utilizados os dados baseline dos grupos controle e intervenção (WEBER et al, 2015). A amostra foi composta por 65 participantes, sendo 33 do grupo intervenção e 32 do grupo controle. Este projeto foi aprovado pelo comitê de ética do Hospital das Clínicas/UFG, sob o nº CAAE: 03218512.0.2016.5078. O consumo alimentar foi analisado em cada fator de risco por meio de análise de variância (ANOVA).

## Resultados

Dentre os fatores de risco, hipertensão e dislipidemia foram predominantes na amostra, com frequência de 98% e 93,2%, respectivamente; seguidos por obesidade abdominal (72,4%), história familiar para doença arterial coronariana (24,1% ) e tabagismo (8,6%). Quanto ao consumo alimentar, apenas o de colesterol apresentou-se dentro do estabelecido (SBC, 2013). Gordura total, saturada e sódio extrapolaram a recomendação e as gorduras monoinsaturadas, poliinsaturadas e fibras não o preconizado (SBC, 2013). A análise de variância mostrou associação significativamente estatística entre diabetes mellitus e consumo de fibras ( $p=0,006$ ) e o menor consumo de gorduras monoinsaturadas foi associado à diabetes mellitus ( $p=0,000$ ) e história familiar para DAC ( $p=0,000$ ).

## Conclusão

O comportamento alimentar da amostra estudada antes da intervenção mostrou-se reduzido em alimentos protetores e excedeu o limite de consumo de sódio, gordura total e gordura saturada, preconizados em diretrizes vigentes.

## Referências

ROCHA, F.L., MENEZES, T. N., MELO, R. L. P., PEDRAZA, D.F. Correlação entre indicadores de obesidade abdominal e lipídeos séricos em idosos. Revista da Associação Médica Brasileira. n.59, v.1, p. 48-55, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Global Status report on noncommunicable diseases. Geneva, Switzerland, 2014.

SBC - SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. IV Diretriz brasileira sobre Dislipidemias e Diretriz de Prevenção da Aterosclerose do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, São Paulo, v. (Suppl.I), p.1-19, 2007.

OLIVEIRA, M. A. M., FAGUNDES, R.L., MOREIRA, E. D. M., TRINDADE, E. B. S. M., CAARVALHO, T. Relação de indicadores antropométricos com fatores de risco para doenças cardiovasculares. Arquivos Brasileiros de Cardiologia. v.94, n.4, São Paulo, 2010.

WEBER ET AL. The Brazilian Cardioprotective Nutritional Program to reduce events and risk factors in secondary prevention for cardiovascular disease: study protocol (The BALANCE Program Trial). American Heart Journal. v.171, n.1, p.73-81, 2016.

SBC - SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, São Paulo, v. 100, n.1 (Suppl.3), p.1-40, 2013.

**Palavras-chave:** Doença arterial coronariana; Consumo alimentar; Fatores de risco

# CONSUMO CRÔNICO DE FRUTOSE ALTERA O TEOR DO SUBSTRATO DO RECEPTOR DE INSULINA 1 EM HIPOTÁLAMO DE RATOS WISTAR

VIVIANE WAGNER RAMOS; ELISALDO MENDES CORDEIRO; LEANDRO OLIVEIRA BATISTA; LUDIMILA DAUMAS VARGAS; KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

<sup>1</sup> UFRJ - universidade federal do rio de janeiro

*ludimiladaumas@bol.com.br*

## Introdução

Diferentes investigações têm demonstrado que a ingestão de frutose, na forma pura ou em misturas de carboidratos, em diferentes concentrações e períodos de tempo, imprime riscos à saúde tanto em humanos (AKHAVAN e ANDDESON, 2007; TEFF et al., 2009) quanto em roedores (DJORDJEVIC et al., 2015). Além disso, o consumo crônico de frutose está associado à alterações metabólicas importantes, como a resistência à insulina, dislipidemias e obesidade (BRAY, 2010). Já está bem estabelecido o efeito desse perfil de consumo sobre a sinalização insulínica em tecidos periféricos (FRANCINI et al., 2010), porém, pouco se tem relatado na literatura como a ingestão desse sacarídeo pode agir nesta cascata no hipotálamo.

## Objetivos

Avaliar o efeito do consumo crônico de frutose sobre teores do receptor de insulina (IR) e no substrato do receptor de insulina 1 (IRS-1) no hipotálamo de ratos Wistar.

## Metodologia

Aos 30 dias, ratos Wistar foram divididos em dois grupos: Controle (C) e Frutose (F), ambos grupos tiveram livre acesso a ração comercial e líquido, entretanto o grupo Controle recebeu água e o grupo Frutose recebeu solução de frutose a 20%. Aos 90 dias, os ratos foram eutanasiados e o hipotálamo rapidamente dissecado para avaliação dos teores do receptor de insulina e do substrato do receptor de insulina 1 por western blotting. Os resultados foram expressos como média  $\pm$  erro padrão da média (EPM). Os dados foram submetidos ao teste T de Student para a análise estatística, utilizando-se o software SPSS (versão 20.0). O nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$ .

## Resultados

O teor do receptor de insulina não apresentou alteração entre os grupos Controle e Frutose, porém o teor do substrato do receptor de insulina 1 mostrou-se alterado nos ratos que receberam solução de frutose à 20%, apresentando aumento de 37% em relação ao grupo Controle.

## Conclusão

Apesar do consumo crônico de frutose não imprimir alteração no receptor de insulina, o tratamento durante 60 dias com solução de frutose foi capaz de alterar o teor do substrato do receptor de insulina 1 hipotalâmico, e este pode ser um mecanismo compensatório para uma provável resistência insulínica central, corroborando com a hipótese de que os mecanismos de resistência hipotalâmica da insulina são pós receptor e podem interferir na homeostase energética. Além disso, mostra o efeito do consumo deste carboidrato sobre parâmetros centrais, provavelmente, trazendo prejuízos para a via de sinalização insulínica e, conseqüentemente, diminuindo a ação anorexígena do hormônio.

## Referências

- AKHAVAN T.; ANDDESON G.H. Effects of glucose-to-fructose ratios in solutions on subjective satiety, food intake, and satiety hormones in young men. *American Journal of Clinical Nutrition*, v.86, p.1354-1363, 2007.
- BRAY G.A. Fructose: pure, white, and deadly? Fructose, by any other name, is a health hazard. *J Diabetes Sci Technol*. 2010 Jul 1;4(4):1003-7.
- DJORDJEVIC A. et al. The impact of different fructose loads on insulin sensitivity, inflammation, and PSA-NCAM-mediated plasticity in the hippocampus of fructose-fed male rats. *Nutritional Neuroscience*, v.18, n.2, 2015.
- FRANCINI F. et al. Changes induced by a fructose-rich diet on hepatic metabolism and the antioxidant system. *Life Sci*. 2010 Jun 19;86(25-26):965-71.
- TEFF K.L. et al. Endocrine and metabolic effects of consuming fructose- and glucose-sweetened beverages with meals in obese men and women: influence of insulin resistance on plasma triglyceride responses. *The Journal of Clinical Endocrinology and metabolism*, v.94, p.1562-1569, 2009.

**Palavras-chave:** frutose; receptor de insulina; substrato do receptor de insulina

# CONSUMO DE ALIMENTOS DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES ENTRE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE BELÉM/PA

PRISCYLA SOUZA DE LIMA; KELLY SANTOS DOS SANTOS; MARIA DE NAZARETH LIMA CARNEIRO; VICTOR HUGO ELERES DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*kellydejesus21@gmail.com*

## Introdução

Introdução: Há na literatura estudos mostrando que o consumo alimentar inadequado é considerado um importante fator de risco para doenças cardiovasculares(BONOW,2013).

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar por meio de escore e correlacionar com o estado nutricional de universitários.

## Metodologia

Estudo com delineamento transversal, realizado no período de abril a maio de 2015, com 72 universitários de ambos os sexos, atendidos no ambulatório do Programa de Assistência Clínica e Nutricional. Foi utilizado um questionário de pesquisa referente à avaliação: antropométrica. Para a avaliação dos hábitos alimentares, foi aplicado um QFA adaptado de Fomes et al, o qual é composto por duas categorias de alimentos, sendo elas alimentos protetores ou não considerados de risco para as DCV(Grupo I) e alimentos de risco para as DCV(Grupo II). Grupo I: frutas e sucos naturais; hortaliças; leguminosas; tubérculos; peixe; azeite; cereais e derivados; compuseram o Grupo II: produtos lácteos integrais; gorduras de origem animal; gorduras de origem vegetal; carnes e ovos; açúcares e doces; comidas regionais; embutidos; industrializados; em atados e lanches/petiscos. Para a avaliação do QFA foram adotadas sete categorias de frequência de consumo(S), e para cada uma delas, foi atribuído um valor ponderado baseado no consumo anual de forma crescente conforme a frequência (S1=0; S2=0,03; S3=0,08; S4=0,22; S5=0,50; S6=0,79; S7=1), sendo o valor mínimo correspondente a alimentos não consumidos e o máximo ao consumo diário. Os escores de consumo I e II foram obtidos por meio da somatória dos valores correspondentes a cada um dos alimentos que compunham os Grupos I e II, respectivamente de cada indivíduo. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos do instituto de ciências da saúde da UFPA, sob o parecer de nº 983.353.

## Resultados

Dos 72 pacientes avaliados, 63,89% (n=46) eram do sexo feminino e 36,11% (n=26) do sexo masculino. A idade média obtida foi de 27 anos, com mínimo de 20 e máximo de 52 anos. Quanto ao estado nutricional segundo o IMC, observou-se percentual considerável de excesso de peso, 43,06%. Em relação à circunferência da cintura, a maioria dos estudantes 79,36% não apresentava risco aumentado para as DCVs. Por meio do escore alimentar, segundo o gênero e respectiva análise estática constatou-se que os valores médios dos escores de alimentos cardioprotetores foram inferiores aos escores dos alimentos promotores de risco cardiovascular, com diferença estatisticamente significativa entre os escores, para ambos os gêneros bem como para o total de estudantes independente do gênero. Não foi observada significância estatística entre os escores de consumo com as variáveis antropométricas. Em relação ao consumo alimentar, o valor médio do escore de consumo de alimentos considerados de risco cardiovascular(Grupo II) foi maior que o dos alimentos cardioprotetores(Grupo I).

## Conclusão

Apesar do presente estudo não ter observado significância estatística entre os escores de consumo com as variáveis Antropométricas, o fato do consumo de alimentos promotores ser maior que o alimentos cardioprotetores entre os estudantes, torna-se preocupante, uma vez, que a ingestão alimentar inadequada é considerada um importante fator de risco para doenças cardiovasculares.

## Referências

BONOW, et al. Braunwald tratado de doenças cardiovasculares. Tradução de Alcir Costa Fernandes. 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

**Palavras-chave:** cardioprotetores; promotores; consumo alimentar

# CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS EM DOCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO BRASIL

ANDRESSA DA ROSA RODRIGUES; DANIELA LOPES DOS SANTOS; CATI RECKELBERG AZAMBUJA; VANESSA ALBANIO MACHADO; ALINE DOS SANTOS SAMPAIO

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>2</sup> PUC - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*nutricionistaandressa@hotmail.com*

## Introdução

Nomeiam-se alimentos funcionais aqueles que produzem efeitos fisiológicos ou metabólicos, através do desempenho de algum nutriente, na manutenção das funções do organismo humano. Considera-se um alimento como funcional se o mesmo demonstrar que pode afetar benéficamente uma ou mais funções alvo no corpo, além de possuir os adequados efeitos nutricionais, de maneira que seja tanto relevante para o bem-estar e a saúde quanto para a redução do risco de uma doença (ROBERFROID, 2002). Uma dieta rica em alimentos funcionais acarreta um maior bem estar, dando mais disposição e energia para os que a consomem, contribuindo assim, para uma melhoria da qualidade de vida (VIDAL et al., 2012).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar o consumo de alimentos funcionais em docentes de uma Instituição Federal de Ensino Superior do sul do Brasil.

## Metodologia

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM sob o processo número 31303214.6.0000.5346 e conforme a resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (CNS/MS), que regulamenta a pesquisa com seres humanos. As informações sobre a forma como transcorreria o estudo foram dadas a todos os possíveis participantes através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Trata-se de um estudo descritivo de delineamento transversal. A amostra foi calculada através da fórmula de Triola (1999) de forma a ser representativa da população do estudo. Foi considerado critério de inclusão possuir e-mail cadastrado junto à Pró Reitoria de Recursos Humanos da UFSM, que forneceu tais endereços eletrônicos aos pesquisadores. O preenchimento inadequado do questionário (online) foi adotado como critério de exclusão. Aceitando participar, o docente deveria clicar no link disponibilizado no site "Enquete Fácil" para que preenchesse online os instrumentos de coleta de dados. Foi elaborado um Questionário de Frequência alimentar (QFA), contendo dezesseis grupos de alimentos com compostos funcionais: 1) isoflavonas; 2) ômega 3; 3) ácido linolênico; 4) catequinas; 5) licopeno; 6) luteína e zeaxantina; 7) indóis e isoiticianatos; 8) flavonoides; 9) fibras solúveis e insolúveis; 10) prebióticos; 11) sulfetos alílicos; 12) lignanas; 13) tanino; 14) estanois e esteróis vegetais, 15) probióticos; 16) betacaroteno, no qual os participantes deveriam indicar quais destes alimentos eles costumavam ingerir regularmente, podendo marcar mais de uma resposta, conforme seu consumo.

## Resultados

Dos 1823 docentes convidados a participar, 280 responderam os instrumentos online após estes terem sido disponibilizados no site de coleta de dados durante 90 dias. Destes, 134 eram homens (47,9 %) e 146 eram mulheres (52,1 %), com idade média de 46,26 ( $\pm$  9,23) anos. O consumo de alimentos funcionais consumidos regularmente pelos docentes foi de 9,41 ( $\pm$  3,01) de um total de 16 grupos de compostos funcionais.

## Conclusão

A ingestão de alimentos funcionais pelos docentes estudados corresponde a mais da metade dos grupos funcionais apresentados no estudo. Todos os alimentos funcionais incluídos neste estudo possuem sua propriedade funcional específica a qual traz diversos benefícios à saúde quando estes alimentos são usados rotineiramente. Os benefícios dos alimentos funcionais são decorrentes de vários efeitos metabólicos e fisiológicos que contribuem para um melhor desempenho do organismo do indivíduo que os ingere.

## Referências

Roberfroid M. Functional food concept and its application to prebiotics. *Digestive and Liver Disease*. 2002; 34(2):105-10.  
Vidal A, Dias D, Martins E, Oliveira R, Nascimento R, Correia M. A ingestão de alimentos funcionais e sua contribuição para a diminuição da incidência de doenças. *Cadernos de graduação; ciências biológicas e da saúde*. Aracaju. 2012;

1(15):43-52.

**Palavras-chave:** Alimentos funcionais; Docentes; Saúde

# CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS POR MULHERES ADULTAS E IDOSAS ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO.

CAROLINE DE MAMAN OLDRA; MAIARA FRIGO; BRUNA APARECIDA REL; CAROLINE APARECIDA LAZARIN;  
ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*carol\_oldra@hotmail.com*

## Introdução

O consumo de alimentos de origem vegetal e sua relação com a redução do risco de inúmeras doenças, através de pesquisas científicas vêm ganhando destaque. Os benefícios são atribuídos aos nutrientes essenciais, compostos bioativos e fibras presentes nestes alimentos (PADILHA E PINHEIRO, 2004). Nos alimentos funcionais encontramos substâncias denominadas de compostos bioativos, responsáveis pela modulação de processos metabólicos e fisiológicos, quando consumidos na dieta usual (ANJO, 2004). Saponinas, prebióticos, probióticos, vitaminas e minerais antioxidantes, compostos organossulfurados, ácidos graxos poli-insaturados e monoinsaturados, assim como compostos fenólicos, constituem-se como as principais classes de compostos bioativos (SOUZA, 2003; PIMENTEL 2005).

## Objetivos

Avaliar a frequência da ingestão de alimentos funcionais e seus compostos bioativos por mulheres adultas e idosas atendidas em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

A pesquisa contou com a participação de 33 mulheres adultas e idosas, com idade entre 20 e 70 anos que procuraram atendimento nutricional pela primeira vez em uma Clínica-Escola de Nutrição. Durante a consulta foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE e o consumo de alimentos funcionais foi investigado através de um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar Qualitativo elaborado pelos autores contendo 50 alimentos funcionais fontes dos principais compostos bioativos com evidências na redução do risco de doenças. Para análise do mesmo, os alimentos foram agrupados de acordo com os principais compostos presentes nestes alimentos e o consumo foi considerado regular quando estes estivessem presentes na alimentação quatro ou mais dias na semana (BRASIL, 2012). Os dados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, CAAE 39607714.7.0000.5564.

## Resultados

Alimentos ricos em compostos organossulfurados, como o alho e cebola, apresentaram consumo regular por 100% das mulheres avaliadas, seguido das catequinas com 90,91% e das saponinas presentes nas leguminosas com 66,67%. O consumo de catequinas esteve associado ao chimarrão, bebida amplamente consumida na região. Aproximadamente metade das mulheres avaliadas apresentaram consumo regular de probióticos (51,52%) e carotenoides (54,55%). O consumo de alimentos ricos em vitamina C apresentou consumo regular por 42,42% das mulheres avaliadas, ácidos graxos monoinsaturados por 39,39% das mulheres, ácidos graxos poliinsaturados por 36,36%, fibras 33,33% e taninos 15,15%. Já o consumo de alimentos ricos em resveratrol e selênio apresentaram frequência de consumo em menos de 10% das participantes. Alimentos fontes de isoflavonas (0,0%) e antocianinas (0,0%) apresentaram consumo irregular por todas as participantes da pesquisa.

## Conclusão

Concluiu-se que o consumo regular de alimentos funcionais pelas mulheres avaliadas foi proveniente principalmente de alimentos da dieta habitual. Assim, enfatiza-se a importância da atuação do profissional nutricionista na disseminação destas informações para inserção de outros alimentos fontes de compostos bioativos na dieta, a fim de contribuir na manutenção da saúde e na redução do risco de doenças.

## Referências

ANJO, D.L.C. Alimentos funcionais em angiologia e cirurgia vascular. **Jorn. Vasc. Bras.**, v.3, n.2, p.145-54, 2004.

PADILHA, P. C; PINHEIRO R. L. O Papel dos Alimentos Funcionais na Prevenção e Controle do Câncer de Mama. **Rev.**



**Bras. Card.**, v.3, n.50, p.251-260, jan./jun. 2004.

PIMENTEL C. V. M. B; FRANCKI, V. M; GOLLÜCKE A.P.B. **Alimentos funcionais**: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005.

SOUZA P. H. M; SOUZA NETO M.H; MAIA G. A. Componentes funcionais nos alimentos. **B SBCTA**, v.37, n.2, p.127-135, 2003.

**Palavras-chave:** Alimentos funcionais; Compostos bioativos; Consumo alimentar

# CONSUMO DE ALIMENTOS MARCADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PRIVADA DE PORTO ALEGRE, RS

KAROLINE FERNANDES BASQUEROTE; ROSMERI KUHMMER LAZZARETTI; REGINA KUHMMER NOTTI; MARIA LUCIA RODRIGUES LOPES; MARCUS AURELIO BLAUTH

<sup>1</sup> IEP/HMV - Instituto de Educação e Pesquisa do Hospital Moinhos de Vento, <sup>2</sup> IMEC - Instituto Metodista de Educação e Cultura, <sup>3</sup> IPA - Instituto Porto Alegre  
*karol.fb@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência caracteriza-se por crescimento acelerado e classifica-se como um grupo em risco nutricional, devido ao aumento das necessidades energéticas e de nutrientes, além das possíveis inadequações na alimentação em decorrência de hábitos alimentares errôneos (ENES; SLATER,2010).

## Objetivos

Relacionar o consumo de alimentos marcadores de risco cardiovascular e o estado nutricional de adolescentes.

## Metodologia

Estudo transversal, com 62 adolescentes, de 5º ano a 8ª série do ensino fundamental, entre 10 e 14 anos de idade, de ambos os sexos, matriculados em uma escola privada de Porto Alegre, RS. A coleta de dados foi realizada após apresentação do termo de consentimento livre e esclarecido, assinado pelos pais ou responsáveis e termo de assentimento. Para verificação do consumo de alimentos marcadores de risco cardiovascular, foi aplicado o questionário simplificado validado por Chiara e Sichieri (2010) e o estado nutricional classificado segundo o Índice de massa corporal (IMC). Foi considerado obesidade central, os valores de circunferência da cintura, iguais ou maiores que os do percentil 80, de acordo com o sexo e a idade, segundo Taylor e colaboradores (2000). A análise estatística foi feita através do software SPSS versão 17.0. Foi realizada a análise descritiva dos dados, teste do qui-quadrado e calculada a prevalência de sobrepeso e obesidade. Para estimação dos riscos relativos do risco cardiovascular para a escala de adiposidade e para a escala de Índice de Massa Corporal (IMC) foi utilizada a Regressão de Poisson. O estudo seguiu a resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Moinhos de Vento sob protocolo 2011/119.

## Resultados

O consumo de alimentos marcadores de risco cardiovascular, encontrou-se elevado. A prevalência de sobrepeso foi de 37,1% e obesidade 19,3%. A associação entre o índice de massa corporal e a adiposidade central apresentaram evidência significativa pelo teste t-student ( $p=0,003$ ) e ( $p<0,001$ ), respectivamente. A regressão de Poisson demonstrou que a cada unidade de Índice de massa corporal (IMC) aumentada, eleva-se o risco cardiovascular em 26,1%, ( $p<0,001$ ) e para a adiposidade central que quando aumentada eleva o risco cardiovascular em 11,5%, ( $p <0,001$ ), ambos com intervalo de confiança de 95%.

## Conclusão

Os dados encontrados permitem concluir que o consumo de alimentos marcadores de risco cardiovascular encontra-se elevado como também a prevalência de sobrepeso e obesidade. O estudo também reiterou que existe forte associação entre Índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura e risco cardiovascular.

## Referências

- Enes CC, Slater B. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. Rev. Bras. Epidemiol 2010;13(1):163-171.
- Chiara VL, Sichieri R. Consumo alimentar em adolescentes. Questionário simplificado para avaliação de risco cardiovascular. Arq Bras Cariol. 2001;77(4): 332-336.
- Taylor RW, Jones IE, Williams SM, Goulding A. Evaluation of waist circumference, waist-to-hip ratio, and the conicity index as screening tools for high trunk fat mass, as measured by dual-energy X-ray absorptiometry, in children aged 3-19 y. Am J Clin Nutr. 2000;72(2):490-5.

**Palavras-chave:** sobrepeso; obesidade; consumo alimentar; risco cardiovascular; adolescentes

# CONSUMO DE ANTIOXIDANTES POR PACIENTES EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

JESSICA CRISTINA DE CEZARO; PAMELA CAPELARI; GIOVANA CRISTINA CENI; FERNANDA DE BONA CORADI; JULIA DA ROSA TOLAZZI

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>2</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo  
*jessicadecezar@gmail.com*

## Introdução

O câncer possui etiologia multifatorial crônica, sendo uma das maiores causas de morbimortalidade no mundo (INCA, 2014). É caracterizado por provocar alterações no material genético e por desenvolver de maneira descontrolada células defeituosas, capazes de se infiltrar em órgãos ou tecidos (KOLLING; SANTOS, 2009; SILVA et al., 2012). Os antioxidantes atuam na proteção do organismo impedindo a ação dos radicais livres gerados pelo metabolismo celular ou por fontes exógenas. Os antioxidantes obtidos da dieta, como as vitaminas A, C e E, apresentam grande importância agindo na inibição e redução das lesões celulares causadas pelos radicais livres (CERQUEIRA; MEDEIROS; AUGUSTO, 2007).

## Objetivos

Avaliar o consumo de vitaminas antioxidantes por pacientes em tratamento quimioterápico em um Centro de Alta Complexidade em Oncologia.

## Metodologia

Trata-se de dados preliminares de um estudo transversal de caráter quantitativo que avaliou todos os pacientes oncológicos adultos, de ambos os sexos, em tratamento quimioterápico durante o período de agosto a setembro de 2015 no Centro de Alta Complexidade em Oncologia (CACON), situado no município de Ijuí, Rio Grande do Sul. Os dados dietéticos dos pacientes foram avaliados por meio da aplicação de recordatório alimentar de 24 horas, onde foram questionados quanto ao consumo de alimentos, em medidas caseiras, nas últimas 24 horas. Os valores nutricionais foram calculados utilizando a planilha de cálculos CalcNut®, sendo que as variáveis analisadas foram vitaminas A, C e E, e os dados obtidos comparados com as Recomendações Nutricionais Diárias (DRI). Esta pesquisa foi autorizada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria sob o parecer número 1.188.801.

## Resultados

Foram avaliados 100 pacientes, sendo 56% do sexo feminino. A média de idade foi de  $59,08 \pm 12,73$  anos e os diagnósticos principais foram de câncer de mama (51,8%) entre as mulheres, e câncer de pulmão entre os homens, 15,9%. No sexo feminino verificamos a ingestão média de retinol (vitamina A) de  $325,16 \pm 1273,72$  mcg, 54% abaixo da recomendação diária (700 mcg) e o consumo de  $88,92 \pm 94,06$  mg de ácido ascórbico (vitamina C), estando de acordo com a RDA de 75 mg. Entre os homens o índice de ingestão média de retinol,  $248,48 \pm 377,66$  mcg, ficou 73% abaixo do recomendado (900mcg) e o consumo de ácido ascórbico ficou próximo da recomendação diária, de 90 mg. Os índices de tocoferol (vitamina E) foram muito reduzidos,  $1,38 \pm 1,15$  mg para as mulheres e  $2,51 \pm 4,31$  mg para os homens, considerando que a recomendação é de 15 mg para ambos os sexos.

## Conclusão

A partir dos resultados podemos concluir que há um significativo déficit no consumo de vitaminas antioxidantes pelos pacientes avaliados, com exceção dos níveis de ingestão de ácido ascórbico entre as mulheres. Portanto, evidencia-se a necessidade de intervir na alimentação do paciente oncológico a fim de modificar as práticas alimentares e manter a qualidade de vida durante todas as fases do tratamento antineoplásico.

## Referências

CERQUEIRA, F. M.; MEDEIROS, M. H. G.; AUGUSTO, O. Antioxidantes dietéticos: controvérsias e perspectivas. *Química Nova*, São Paulo, v.30, n.2, p.441, 2007.

INCA. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Estimativa 2014: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2014. Disponível em: . Acesso em: 18 de fevereiro de 2016.

KOLLING, F. L.; SANTOS, J. S. A influência dos fatores de risco nutricionais no desenvolvimento de câncer de mama

em pacientes ambulatoriais do interior do Rio Grande do Sul, Brasil. *Scientia Medica*, Porto Alegre, v.19, n.3, p.115-121, 2009.

SILVA, A. M. et al. Impacto das aversões alimentares no estado nutricional de pacientes oncológicos submetidos à quimioterapia. *Journal of the Health Sciences Institute*, São Paulo, v.30, n.2, p.166-70, 2012.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Nutrientes; Quimioterapia

# CONSUMO DE BEBIDA CONTENDO SORGO EXTRUSADO REDUZ A RESPOSTA GLICÊMICA DE UMA REFEIÇÃO SUBSEQUENTE

PAMELLA CRISTINE ANUNCIACÃO; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; VALÉRIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ;  
RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>3</sup> EMBRAPA - Embrapa Milho e Sorgo

*nutripamella@gmail.com*

## Introdução

O controle glicêmico adequado é essencial para evitar a manifestação de diabetes em indivíduos predispostos e o desenvolvimento de comorbidades associadas (Stolar, 2010). Acredita-se que a inclusão do sorgo (*Sorghum bicolor L. Moench*) à dieta possa manter a glicemia constante (Park et al., 2012). Embora o efeito do sorgo na glicemia pós-prandial imediata tenha sido investigado (Poquette et al., 2014), o seu impacto sobre a glicemia após o consumo de uma refeição subsequente é desconhecido.

## Objetivos

Avaliar o efeito do consumo de sorgo extrusado na glicemia pós-prandial de uma refeição subsequente em indivíduos eutróficos e normoglicêmicos.

## Metodologia

Trata-se de estudo *crossover*, randomizado, simples cego. Após 12 h de jejum noturno, dez voluntários compareceram ao laboratório para participar de três sessões experimentais, em que houve a ingestão das bebidas (bebida contendo sorgo ou bebida sem sorgo). As bebidas eram compostas por 200 mL de água, leite em pó, cacau em pó e adoçante, adicionados ou não de sorgo extrusado (genótipo SC319, de pericarpo marrom, com taninos e 3-desoxiantocianidinas). Trinta minutos após a ingestão de uma das bebidas, os voluntários consumiram uma solução glicosada (200 mL de água + 25g de glicose). As bebidas testadas apresentaram, aproximadamente, 25 g de carboidrato disponível. Todas as bebidas, com exceção da solução glicosada, apresentaram a mesma composição de macronutrientes. A resposta glicêmica foi monitorada nos tempos 0 (antes da ingestão da solução glicosada), 15, 30, 45, 60, 90 e 120 minutos (após o consumo da solução glicosada). As áreas positivas abaixo da curva (iAUC) da glicemia foram calculadas pelo método trapezoidal. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Humana Científica (CAAE: 13630513.0.0000.5153) da Universidade Federal de Viçosa. Todos os participantes foram informados sobre os benefícios do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes do início dos testes.

## Resultados

O incremento da glicemia 30 minutos após o consumo da bebida contendo sorgo foi menor que após a ingestão da bebida sem sorgo. Após o consumo da solução glicosada (refeição subsequente), este incremento manteve-se menor que o obtido em reposta a bebida sem sorgo até 30 minutos. A bebida com sorgo resultou em menor resposta glicêmica pós-prandial e minimizou os picos da glicemia durante os 120 minutos avaliados. A ingestão da bebida com sorgo antes da solução glicosada resultou em uma iAUC pós-prandial menor que a bebida sem sorgo. Além disso, a iAUC após o consumo da bebida contendo sorgo seguido de água foi menor que a bebida com sorgo seguido da solução glicosada.

## Conclusão

O consumo de sorgo 30 minutos antes de uma carga de glicose resultou em menor iAUC comparado com a bebida sem sorgo e resultou em menor resposta glicêmica. Sugere-se que a ingestão de preparações contendo sorgo pode ser uma medida eficaz para reduzir a glicemia pós-prandial da refeição subsequente e melhorar o controle glicêmico.

## Referências

- PARK, J. H. et al. Sorghum extract exerts an anti-diabetic effect by improving insulin sensitivity via PPAR- $\gamma$  in mice fed a high-fat diet. *Nutrition Research and Practice*, v. 6, n. 4, p. 322-327, 2012.
- POQUETTE, N. M.; GU, X.; LEE, S.-O. Grain sorghum muffin reduces glucose and insulin responses in men. *Food & Function*, v. 5, n. 5, p. 894-899, 2014.
- STOLAR, M. Glycemic Control and Complications in Type 2 Diabetes Mellitus. *The American Journal of Medicine*, v. 123, n. 3, Supplement, p. S3-S11, 2010.

**Palavras-chave:** Diabetes mellitus; sorgo; glicemia; compostos bioativos

# CONSUMO DE CALORIAS, GORDURAS E COLESTEROL, E O PERFIL LIPÍDICO DE IDOSOS PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA

VIVIAN POLACHINI SKZYPEK ZANARDO; DAMARIS INDIARA SARAIVA; CHRISTINE LISIANE BONOSSONI BIASUS; LUIZ CARLOS CICHOTA; CARLA HELENA AUGUSTIN SCHWANKE

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional do Alto Uruguai e das Missões-Campus de Erechim, <sup>2</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*vzanardo@uricer.edu.br*

## Introdução

A Síndrome Metabólica, muito prevalente entre idosos, está associada a fatores ambientais como sedentarismo e dieta inadequada (ALBERTI et al, 2009). O consumo excessivo de calorias e gorduras está associado a alterações no metabolismo dos lipídios e da glicose. As dietas hiperlipídicas, principalmente ricas em ácidos graxos saturados, estimulam o tecido adiposo a produzir citocinas, que caracterizam uma inflamação subclínica, e aumentam a estocagem de triglicerídeos nos adipócitos; quando ocorre saturação de estocagem por excesso de nutrientes, ocorre liberação sistêmica de ácidos graxos livres e de mais citocinas inflamatórias, podendo colaborar com a resistência à insulina (GARBARINO; STURLEY, 2009).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar a associação de consumo de gorduras e de colesterol com o perfil lipídico de idosos portadores de síndrome metabólica.

## Metodologia

Estudo de coorte, retrospectivo, quantitativo, sendo utilizado os dados de 75 idosos, participantes do projeto “Eficácia da ingestão da canela (*Cinnamomum* sp) na Síndrome Metabólica e seus componentes em idosos”. aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, sob o número CAAE 10059912.5.0000.5336 e parecer 323.697. Foram utilizados as seguintes variáveis do banco de dados: sociodemográficas; consumo alimentar (calorias, lipídeos totais, colesterol e gordura saturada); exames bioquímicos (colesterol total, Low Density Lipoproteins e High Density Lipoproteins colesterol, triglicerídeos). O consumo alimentar foi comparado com a terapia nutricional desta síndrome (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2005) e os exames bioquímicos com os parâmetros da V Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção da Aterosclerose (XAVIER et al., 2013). Para a análise dos dados foi utilizada estatística descritiva, média e desvio padrão, e correlação linear múltipla de Pearson.

## Resultados

Participaram do estudo 75 idosos, sendo 80% do sexo feminino; 44% casados; 58,7% com ensino fundamental; 74,7% com renda de meio a três salários mínimos. O componente da síndrome metabólica mais frequente foi a circunferência da cintura aumentada (89,4%). O consumo de calorias ( $19,83 \pm 6,53$  kg/peso corporal/dia); lipídios ( $25,30 \pm 8,42\%$ ); ácido graxo saturado ( $3,98 \pm 2,79\%$ /dia) e colesterol ( $159,11 \pm 107,66$ mg), apresentaram-se dentro do adequado conforme recomendado. Os idosos apresentaram em média colesterol total sérico  $181,87 \pm 45,82$  mg/dL (desejável); Low Density Lipoproteins colesterol  $108,05 \pm 41,68$ mg/dL (desejável); High Density Lipoproteins colesterol  $41,0 \pm 9,63$ mg/dL (abaixo do desejável) e triglicerídeos  $162,81 \pm 68,79$  mg/dL (limítrofe). Não foi encontrada correlação entre o consumo de colesterol e valores séricos de colesterol total ( $r=0,17$ ), Low Density Lipoproteins colesterol ( $r=0,15$ ), High Density Lipoproteins colesterol ( $r=0,15$ ); e entre gordura saturada e valores séricos de colesterol total ( $r=0,03$ ), Low Density Lipoproteins colesterol ( $r=0,02$ ), High Density Lipoproteins colesterol ( $r=0,15$ ).

## Conclusão

No presente estudo não se observou associação entre consumo de colesterol e de gordura com o perfil lipídico de idosos portadores de síndrome metabólica.

## Referências

ALBERTI, K.G.M.M. et al. Harmonizing the metabolic syndrome: a joint interim statement of the International Diabetes Federation Task Force on Epidemiology and Prevention; National Heart, Lung, and Blood Institute; American Heart Association; World Heart Federation; International Atherosclerosis Society; and International Association for the Study of Obesity. *Circulation*. 2009;120:1640–45.

GARBARINO, J.; STURLEY, S. L. Saturated with fat: new perspectives on lipotoxicity. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, London, v. 12, n. 2, p. 110-116, mar. 2009.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, São Paulo, v. 84, supl. I, abr., 2005.

XAVIER, H. T. et al. V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, Rio de Janeiro, v. 101, n. 4, supl. 1, p. 1-36, out. 2013.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Dislipidemia; Síndrome X metabólica



# CONSUMO DE CARNES, PEIXES OU AVES ASSOCIADO À RESERVA E FORÇA MUSCULARES E À CAPACIDADE FÍSICA EM IDOSOS ASSISTIDOS NA ATENÇÃO BÁSICA

VERA ELIZABETH CLOSS; IRENIO GOMES; CARLA HELENA AUGUSTIN SCHWANKE

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*veraec@terra.com.br*

## Introdução

Em idosos, o requerimento proteico parece ser mais elevado (VOLPI et al., 2013; PADDON-JONES & LEIDY, 2014) e tem sido associado à manutenção das reservas de massa (HOUSTON et al., 2008) e força (BARTALI et al., 2012) musculares, beneficiando a capacidade física (ISANEJAD et al., 2016).

## Objetivos

Descrever a frequência de consumo de carnes, peixes ou aves e sua associação com reserva muscular, força muscular e capacidade física em idosos assistidos na atenção básica.

## Metodologia

Estudo transversal, parte do Estudo Epidemiológico e Clínico dos Idosos Atendidos pela Estratégia Saúde da Família de Porto Alegre-RS-Brasil (EMI-SUS), realizado entre março/2011 e dezembro/2012. A frequência de consumo de carnes, peixes ou aves foi obtida da Mini Avaliação Nutricional. Para a avaliação da reserva muscular foram coletadas as seguintes medidas antropométricas: circunferência do antebraço (cm), circunferência do braço (cm), dobra cutânea tricipital (mm), circunferência muscular do braço (Circunferência braço (cm) – [ $\pi \times$  (Dobra cutânea tricipital (mm)/10)], área muscular do braço corrigida (Homens =  $\{[(\text{Circunferência do braço} - \pi \times \text{Dobra cutânea tricipital} / 10)^2] / 4 \pi\} - 10$ ; Mulheres =  $\{[(\text{Circunferência do braço} - \pi \times \text{Dobra cutânea tricipital} / 10)^2] / 4 \pi\} - 6,5$ ), circunferência da panturrilha (cm), peso(kg), estatura(m) e índice de massa corporal [peso(kg)/estatura(kg)<sup>2</sup>]. A força muscular foi verificada a partir da média de três medidas da força de preensão manual (Kg/f) da mão dominante. A capacidade física a partir do teste senta-levanta em 30 segundos, da medida da velocidade de marcha ao longo de 4,6m e do total de minutos semanais despendidos em atividade moderada ou intensa (Minnesota). Os dados foram analisados com o pacote estatístico SPSS 17.0 e descritos por medidas de frequência, tendência central e dispersão e analisados pelos testes Qui-quadrado de Pearson, Exato de Fischer e T de Student. O nível de confiança considerado foi de 95% ( $\alpha = 5\%$ ). O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS) (protocolo no CEP-10/04967) e da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (protocolo no 001.021434.10.7).

## Resultados

Foram avaliados 539 idosos com média de idade de 68,3±6,8 anos (intervalo de 60 a 100 anos), a maioria do gênero feminino (62,7%) e que consumiam diariamente carnes, peixes ou aves (89,4%). O consumo diário de carnes, peixes ou aves foi associado com maior circunferência do antebraço (26,1 vs. 25,3cm; P=0,023); maior circunferência muscular do braço (25,9 vs. 24,7cm; P=0,009), maior área muscular do braço corrigida (46,3 vs. 41,7cm<sup>2</sup>; P=0,012), maior circunferência da panturrilha (36,9 vs. 35,5cm; P=0,010), força de preensão manual mais elevada (26,8 vs. 22,0Kg; P<0,001), e maior número de vezes no teste senta-levanta (8,4 vs. 6,7; P=0,001).

## Conclusão

Em idosos atendidos na atenção básica, o consumo diário de carnes, peixes ou aves mostrou-se associado com reserva muscular, força muscular e capacidade física.

## Referências

### REFERÊNCIAS

- BARTALI, B. et al. Protein intake and muscle strength in older persons: does inflammation matter? *J Am Geriatr Soc*, v. 60, n. 3, p. 480-4, Mar 2012.
- HOUSTON, D. K. et al. Dietary protein intake is associated with lean mass change in older, community-dwelling adults: the Health, Aging, and Body Composition (Health ABC) Study. *Am J Clin Nutr*, v. 87, p. 150-155, 2008.
- ISANEJAD, M. et al. Dietary protein intake is associated with better physical function and muscle strength among elderly women. *Br J Nutr*, v. 115, n. 7, p. 1281-91, Apr 2016.
- PADDON-JONES, D.; LEIDY, H. Dietary protein and muscle in older persons. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*, v. 17, n.

1, p. 5-11, Jan 2014.

VOLPI, E. et al. Is the optimal level of protein intake for older adults greater than the recommended dietary allowance? *J Gerontol A Biol Sci Med Sci*, v. 68, n. 6, p. 677-81, Jun 2013.

**Palavras-chave:** Idoso; Necessidades Nutricionais; Sarcopenia; Força Muscular

# CONSUMO DE FIBRA ALIMENTAR, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E NÍVEIS GLICÊMICOS DE PACIENTES DIABÉTICOS TIPO II ATENDIDOS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA AO DIABÉTICO EM MACAÉ-RJ.

KARINE SARTI PIRES; CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA; THAÍS RANGEL

<sup>1</sup> UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro campus Macaé

*celiacdf@uol.com.br*

## Introdução

O Diabetes Mellitus (DM) é uma síndrome multifatorial, resultante da falta e/ou incapacidade da insulina em exercer seus efeitos de forma adequada. A fibra alimentar (FA), sobretudo, a do tipo solúvel, tem sido recomendada para diabéticos tipo II por apresentarem efeitos positivos no controle glicêmico.

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de fibra alimentar, índice de massa corporal e níveis glicêmicos de pacientes diabéticos tipo II atendidos em um centro de referência de Macaé-RJ.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa quantitativa transversal com pacientes diabéticos tipo II com idade acima de 18 anos, não insulíndependentes, de ambos os sexos e que estavam iniciando e/ou seguiam em acompanhamento com os profissionais do local. Para a avaliação dos pacientes foram utilizados: o questionário de informação pessoal, avaliação nutricional e bioquímica e o questionário de frequência alimentar semi-quantitativo. Para a análise dos dados obtidos, foi utilizado programa estatístico SPSS 13.0. Para a comparação das variáveis entre os sexos utilizou-se o teste Mann Whitney e para as diferentes classificações dos dados antropométricos e exames bioquímicos em relação ao consumo de fibra total e solúvel utilizou-se o teste Qui-quadrado. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Veiga de Almeida com o CAEE 33557214.3.0000.5291.

## Resultados

Foram avaliados 117 pacientes sendo 50,4% adultos e 49,6% idosos. A amostra constituiu-se por 56,1% de mulheres, 67,5% com hipertensão arterial auto referida, 74,4% com IMC elevado e 88% com CC elevada. Ademais, 50,8% apresentaram HbA1c >7% e 50,4% glicemia de jejum elevada. Quanto à ingestão de fibra alimentar, 64% alcançaram o consumo mínimo recomendado de 20g/dia e somente 0,9% apresentou consumo > ou = a 10g/dia de fibra solúvel. Correlacionando o consumo de fibra total com as variáveis de interesse entre os sexos, homens que consumiram fibra total > ou = 20g/dia, apresentaram menor média CC em relação aqueles com menor consumo ( $p= 0,03508$ ). O sexo masculino apresentou menor IMC e maior ingestão de fibra total, solúvel e insolúvel comparado às mulheres.

## Conclusão

Os pacientes apresentam alterações glicêmicas, IMC e CC de risco e baixo consumo de fibra solúvel. É indiscutível a necessidade de novas abordagens que facilitem o controle glicêmico e o aumento do consumo de fibra solúvel, a fim de reduzir a distribuição de gordura corporal destes indivíduos visando o declínio do risco de complicações e doenças cardiovasculares.

## Referências

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES –SBD. Posicionamento Oficial SBD nº 01/2014 Conduta Terapêutica no Diabetes Tipo 2: Algoritmo.2014

FUJI H, IWASE OHKUMA T, OGATA-KAIZU S, IDE H, KIKUCHI Y, IDEWAKI Y, JOURNAL T, HIRAKAWA Y, UCHIDA K, SASAKI S, NAKAMURA U, KITAZONO AT.Impact of dietary fiber intake on glycemic control, cardiovascular risk factors and chronic kidney disease in Japanese patients with type 2 diabetes mellitus: the Fukuoka Diabetes Registry. Nutrition Journal., vol.12, n.159, p.0-8, dez.2013.

**Palavras-chave:** diabete tipo II; estado nutricional; fibra solúvel; glicemia de jejum; hemoglobina glicada

# CONSUMO DE FIBRAS E EXCESSO DE PESO EM PACIENTES DIABÉTICOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

JAMILES FRANCISCA DOS SANTOS; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; MARIA GABRIELA SANTANA BOMFIM

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe

*jamilos\_santos@hotmail.com*

## Introdução

O Diabetes Mellitus é um dos mais graves problemas de saúde pública no mundo, particularmente no Brasil onde a prevalência é muito alta (LEITE, SILVA, SIMÕES, 2007). Dietas ricas em fibras possuem baixo índice glicêmico, porque a viscosidade da fibra solúvel reduz a velocidade e a quantidade de glicose absorvida pelo organismo (FRANCO e SARTORELLI, 2003). A relação entre Diabetes Mellitus tipo 2 e obesidade é atribuída ao aumento da resistência insulínica em indivíduos com grandes depósitos lipídicos (COLAÇO et al; 2010).

## Objetivos

Analisar o consumo de fibra (solúvel) e identificar a prevalência de excesso de peso em pacientes diabéticos.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 30 pacientes participantes de um programa de educação nutricional portadores de Diabetes Mellitus tipo 2. Analisou-se faixa etária, sexo, peso, índice de massa corporal (IMC) e consumo de fibra (solúvel). Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Para o cálculo da quantidade de fibra solúvel foi utilizado o software NutWin (2002). O consumo de fibra solúvel foi avaliado através de recordatórios de 24 horas (R24 h). O programa de educação nutricional consiste em sessões de aulas explicativas sobre alimentação do ponto de vista quantitativo e oficinas de degustação sobre alimentação saudável realizadas pelos profissionais nutricionistas do Ambulatório de Nutrição na assistência aos pacientes diabéticos como parte do tratamento nutricional. A análise dos dados foi realizada utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) (versão 18.0). Foi utilizada a análise descritiva das variáveis do estudo pelo cálculo de frequências, médias, desvio-padrão e medianas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe/UFS sob o registro N° 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

A amostra foi composta em sua maioria (90,6%) por mulheres. A faixa etária da amostra variou entre 22 e 85 anos, sendo a média de idade dos homens  $56,7 \pm 16,2$  anos e das mulheres  $53,3 \pm 17,8$  anos. O valor médio do consumo de fibra solúvel foi:  $15,9 \pm 8,2$  g. Em relação ao IMC apresentaram: Baixo Peso (3,1%); Eutrofia (15,6%) e Excesso de Peso (81,3%).

## Conclusão

O consumo de fibra solúvel se manteve abaixo do recomendado. O estudo apresentou uma amostra com elevada prevalência de excesso de peso. Apesar do resultado insatisfatório relacionado ao excesso de peso e consumo de fibra solúvel o programa de educação nutricional deve ser reavaliado e incentivado.

## Referências

COLAÇO, T. M. et al. Análise do consumo alimentar e antropométrico de mulheres com diabetes mellitus tipo 2 atendidas no ambulatório de nutrição de uma universidade de Santa Catarina. **Rev Bras Obes Nut Emagr.** v.4, n.21, p.153-164, 2010.

SARTORELLI, D.S.; FRANCO, L.J. Tendências do diabetes mellitus no Brasil: o papel da transição nutricional. **Cad Saud Publ.** v. 19, n.1, p.29-36, 2003.

SILVA, R.C.P.; SIMÕES, M.J.S.; LEITE, A. A. Fatores de risco para doenças cardiovasculares em idosos com diabetes mellitus tipo 2. **Rev Cienc Farm Básica Apl.** v. 16, p. 113-121, 2007.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Educação Nutricional; Excesso de Peso; Fibras

# CONSUMO DE FRUTAS ASSOCIADO AO ÍNDICE DE MASSA MUSCULAR EM MULHERES DA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

LETÍCIA MAZOCCO; VERA CLOSS; PATRÍCIA CHAGAS

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

lety.mazocco@gmail.com

## Introdução

O consumo diário de frutas é amplamente recomendado devido à alta concentração de vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, além da baixa densidade energética que possuem (SLAVIN; LLOYD, 2012). Em especial, os antioxidantes encontrados nas frutas parecem exercer importante papel no músculo esquelético, devido à sua ação contra o stress oxidativo (DORIA et al, 2012). ). A redução da massa muscular é diretamente responsável pelo comprometimento funcional com perda de força, aumento da probabilidade de quedas e perda da autonomia (SANTILLI et al, 2014).

## Objetivos

Tem por objetivo verificar a associação entre a frequência do consumo de frutas e o índice de massa muscular em mulheres adultas e idosas.

## Metodologia

Participaram do estudo mulheres adultas e idosas que foram submetidas à densitometria óssea entre outubro/2012 e dezembro/2013. Dados sócio demográficos (idade, estado civil, escolaridade e ocupação) e a frequência do consumo de frutas foram coletados através de entrevista e questionário estruturado. A avaliação da composição corporal foi realizada através do *Dual-Energy X-Ray Absorptiometry* e o índice de massa muscular obtido da equação:  $\Sigma$ massa magra dos membros inferiores + membros superiores em kg/estatura (m)<sup>2</sup>. Os dados coletados foram armazenados em banco específico e analisados utilizando-se o pacote estatístico SPSS, versão 17.0. A análise descritiva dos dados foi feita por medidas de frequência, média e desvio-padrão. A associação entre a frequência de consumo de frutas e o índice de massa muscular foi verificada pelo teste T de Student. O nível de confiança considerado foi de 95% ( $\alpha = 5\%$ ). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal de Santa Maria sob número CAEE 05494112.0.0000.5346.

## Resultados

Foram avaliadas 82 mulheres com média de idade de 56,3±8,5 anos (intervalo 35-75 anos), mais frequentemente casadas (67,5%), com 4-8 anos de estudo (47,0%) e aposentadas (33,7%). As participantes que consumiram frutas diariamente (n=60) apresentaram um índice de massa muscular de 6,89±0,87 kg/m<sup>2</sup> enquanto que as mulheres que consumiram frutas de um a seis dias por semana (n=22), apresentaram um índice de massa muscular de 6,33±0,68 kg/m<sup>2</sup>. A frequência do consumo de frutas foi associada significativamente com o índice de massa muscular (P=0,007).

## Conclusão

Entre mulheres da região noroeste do Rio Grande do Sul, a frequência de consumo de frutas foi associada com o índice de massa muscular, demonstrando que as mulheres que consumiram frutas diariamente apresentaram um melhor índice de massa muscular.

## Referências

DORIA E, BUONOCORE D, FOCARELLI A, MARZATICO F. Relationship between human aging muscle and oxidative system pathway. *Oxid Med Cell Longev*. 2012; 2012:830257.

SANTILLI, V.; BERNETTI, A.; MANGONE, M.; PAOLONI, M. Clinical definition of sarcopenia. *Clin Cases Miner Bone Metab* v.11, n.3, p.177-180, 2014.

SLAVIN, J. L.; LLOYD, B. Health Benefits of Fruits and Vegetables. *American Society for Nutrition. Adv. Nutr.* 3: 506–516, 2012.

**Palavras-chave:** Associação; frutas; mulheres; índice de massa muscular



# CONSUMO DE FRUTAS, VEGETAIS E BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS POR ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO.

FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; THAIANE DA SILVA RIOS; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; KÉSIA ZANUZO

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*francamara85@gmail.com*

## Introdução

Atualmente a população de adolescente têm passado por transformações em seus hábitos alimentares. Estas mudanças caracterizam o processo denominado de transição nutricional, a qual têm como consequência uma prevalência de sobrepeso e obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e câncer na vida adulta (FISBERG; MARCHIONI, 2011). Entre as causas mais comuns do excesso de peso, pode-se destacar uma alimentação carente em frutas e vegetais, com demasia de alimentos ultra processados, como bebidas industrializadas e salgadinhos (XAVIER *et al.*, 2014).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de frutas, vegetais e bebidas industrializadas (sucos e refrigerantes) entre os adolescentes atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

O estudo realizado foi de caráter descritivo, com abordagem retrospectiva, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, número do parecer: 980.593. Foram avaliados 42 prontuários de pacientes adolescentes que frequentaram a Clínica-Escola de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, no ano de 2015. Os dados foram obtidos através de uma entrevista individualizada, sendo realizada através de uma anamnese nutricional, que continha perguntas referentes aos dados pessoais, dietéticos e antropométricos. Os resultados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. Para a análise do consumo diário de frutas e vegetais, foi realizado a quantificação destes através do recordatório de 24 horas, conforme a recomendação da Organização Mundial da Saúde, que sugere o consumo de 400 gramas de frutas, legumes e verduras diários (WHO, 2003). Já para a ingestão de bebidas industrializadas, foi avaliado o questionário de frequência alimentar. O estado nutricional foi classificado de acordo com a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2007). Para a classificação de atividade física, foi utilizada a preconização da Organização Mundial Saúde, que recomenda no mínimo 150 minutos semanais de atividade física (WHO, 2010).

## Resultados

Dos 42 prontuários analisados, 80,95% eram do sexo feminino e 19,05% do sexo masculino, com idade média de 15,2 anos, sendo que, 86,79% residiam na área urbana e 13,02% na área rural. Quanto a prática de atividade física, foi observado que 45,2% praticava algum tipo de atividade e 54,8% eram sedentários. A história dietética demonstrou que a média do consumo de frutas e vegetais foi de 215,78 g/dia. A ingestão de bebidas industrializadas apresentou os seguintes resultados: 73,81% ingeriam mais de uma vez por semana, enquanto 14,29% raramente faziam o uso de bebidas industrializadas e 11,90% nunca ingeriam. O estado nutricional foi identificado através do Índice de Massa Corporal e do total da amostra, obteve-se: 2,4% foram classificados com baixo peso, 45,2% com eutrofia, 11,9% sobrepeso e 40,5% obesidade.

## Conclusão

A maioria dos adolescentes era do sexo feminino, com baixo consumo de frutas, legumes e verduras; enquanto a ingestão de bebidas industrializadas foi alta. Neste contexto percebeu-se um aumento significativo de sobrepeso e obesidade, responsável pelo aumento de doenças crônicas não transmissíveis em grande parte da população, tendo como consequência inúmeros malefícios para a saúde e tornando-se um grande desafio terapêutico, enfatizando a importância da atuação do profissional nutricionista na disseminação destas informações e orientações.

## Referências

- FISBERG, R. M; MARCHIONI, D. M. L. Determinantes do consumo de frutas e hortaliças em adolescentes por regressão quantílica. *Revista de Saúde Pública*, v. 45, n. 3, p. 448-56, 2011.
- XAVIER, I. C. de V. M et al. Frequency of consumption of fruits, vegetables and soft drinks: a comparative study

among adolescents in urban and rural areas. *Revista brasileira de epidemiologia*, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 371-380, jun. 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Nutrition for Health and Development: report of a joint WHO/FAO expert consultation on diet, nutrition and the prevention of chronic diseases.. Geneva: WHO; 2003. (WHO Technical Report Series). Disponível em: .

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Growth reference data for 5-19 years, 2007. Disponível em: .

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Global recommendations on physical activity for health. Geneva: WHO. 2010. Disponível em: . Acesso em 04 de Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** adolescentes; hábito alimentar; transição nutricional



# CONSUMO DE MACRO E MICRONUTRIENTES POR ADULTOS OBESOS E SUA RELAÇÃO COM A COMPOSIÇÃO CORPORAL, RESISTÊNCIA À INSULINA E PERFIL LIPÍDICO

GRASIELE CESÁRIO SILVA; ANA PAULA GUIMARÃES DE MORAIS; MONALLISA ALVES FERREIRA; JULIANA DA CUNHA; PATRÍCIA BORGES BOTELHO

<sup>1</sup> FANUT-UFG - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás  
*grasi\_cesario16@hotmail.com*

## Introdução

Indivíduos com excesso de peso apresentam um consumo alimentar desequilibrado, com ingestão excessiva de gorduras e carboidratos simples. Este padrão alimentar promove a elevação do estresse oxidativo e inflamatório, contribuindo para o aumento do risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Aliado a isso, é possível que a ingestão de micronutrientes seja deficiente e favoreça o agravo da obesidade.

## Objetivos

Avaliar associações existentes entre a ingestão de macro e micronutrientes, composição corporal, resistência à insulina e perfil lipídico em mulheres obesas.

## Metodologia

Um estudo do tipo transversal foi realizado no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás com 81 mulheres com excesso de peso entre 20 e 60 anos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa do hospital (636.652). Foram aferidos peso, estatura, circunferência da cintura e a composição corporal foi avaliada pelo *Dual-energy X-ray absorptiometry - DXA*. As mulheres foram divididas em tercís de acordo com a circunferência da cintura e diferenças entre os grupos quanto à ingestão dietética, perfil lipídico e controle glicêmico foram analisadas. Para avaliação da ingestão alimentar foram aplicados três registros alimentares. Foi realizada regressão linear para avaliação das predições entre os dados dietéticos e bioquímicos. Diferenças entre os tercís da circunferência da cintura foram avaliadas pelo teste Kruskal Wallis ou ANOVA, de acordo com a distribuição dos dados.

## Resultados

As mulheres do terceiro tercil (circunferência da cintura >107 cm) apresentaram os maiores valores de peso, maior percentual de gordura total e de gordura andróide e também uma maior alteração dos marcadores do controle glicêmico e da transaminase glutâmico pirúvica - TGP. Em relação à ingestão dietética, este grupo apresentou menor ingestão de cálcio, selênio, retinol, ômega 3, ácidos graxos saturados e monoinsaturados, bem como de colesterol. Em contrapartida, as mulheres do segundo tercil (97,1 a 107 cm) apresentaram maior ingestão dos micronutrientes citados e as do primeiro tercil (81 a 97 cm) maior ingestão de ômega 3 e menor concentração de glicose sérica. Pela análise de regressão, observou-se que o selênio foi preditor da HDL, de modo que a ingestão de 1µg deste micronutriente é capaz de aumentar em 0,514mg/dL a concentração de HDL. Além disso, observou-se também que o aumento de 1UI de vitamina A pode reduzir em 0,620 mg/dL a glicemia e 1mg de tocoferol pode reduzir em 0,293 o índice HOMA-IR.

## Conclusão

Conclui-se que a baixa ingestão de cálcio, retinol, selênio, ômega 3 e ácidos graxos monoinsaturados foi associada ao maior acúmulo de gordura corporal, contribuindo para resistência a insulina e alterações dos marcadores lipídicos e hepáticos.

## Referências

- LEÃO, A.L.M.; SANTOS, L.C. Consumo de micronutrientes e excesso de peso: existe relação? Revista Brasileira de Epidemiologia, v. 15, n.1, p.85-95, 2012.
- COSTA, M.C; BRITO, L.L.; LESSA, I. Práticas alimentares associadas ao baixo risco cardiometabólico em mulheres obesas assistidas em ambulatórios de referência do Sistema Único de Saúde: estudo de caso-controle. Epidemiologia e Serviços de Saúde, v.23, n.1, p.67-78, 2014.

**Palavras-chave:** Antioxidante; Selênio; Retinol; Glicemia; HDL

# CONSUMO DE OVOS E ASSOCIAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, ÍNDICE DE MASSA MUSCULAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES

LETÍCIA MAZOCCO; HELLEN FREITAS D'AVILA; VANESSA RAMOS KIRSTEN; VERA CLOSS; PATRÍCIA CHAGAS

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

lety.mazocco@gmail.com

## Introdução

O ovo é um alimento rico em nutrientes e proteínas (CAMPBELL et al., 2007), durante muito tempo foi considerado vilão para a saúde, por possuir grande quantidade da ingestão diária recomenda de colesterol (WOO, et al. 2016). Recentemente restrições ao consumo de ovos foram excluídas das recomendações da maioria das agências mundiais de promoção à saúde.

## Objetivos

Verificar a associação entre o consumo de ovos com o índice de massa corporal, índice de massa muscular e o percentual de gordura corporal avaliado pelo *Dual-Energy X-Ray Absorptiometry*.

## Metodologia

Estudo transversal com mulheres de 20 anos ou mais, submetidas à densitometria óssea. Foram coletados dados sociodemográficos, peso, estatura e o índice de massa corporal foi calculado a partir da equação peso (kg)/estatura(m)<sup>2</sup>. A avaliação da composição corporal foi realizada através do *Dual-Energy X-Ray Absorptiometry*, e o índice de massa muscular obtido da equação:  $\sum$ massa magra dos membros inferiores + membros superiores (kg) /estatura (m)<sup>2</sup>. O consumo de ovos foi classificado em: <1ovo/semana; 1ovo/semana; e >1ovo/semana. Os dados foram analisados no SPSS versão 17.0 e descritos por medidas de frequência, tendência central e dispersão. A associação entre o consumo de ovos e índice de massa corporal, índice de massa muscular e composição corporal foi verificada pelo teste ANOVA. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da universidade sob número CAEE 05494112.0.0000.5346.

## Resultados

Amostra de 83 mulheres, média de idade de 56,3±8,5 anos, a maioria casada (67,5%). O índice de massa corporal médio das mulheres que consumiam menos de um ovo por semana foi de 30,68±5,03Kg/m<sup>2</sup>, das que consumiam 1 ovo por semana foi de 27,04±4,46 Kg/m<sup>2</sup> e mais de um ovo por semana foi 26,59±3,90Kg/m<sup>2</sup>. Verificou-se que o IMC associou-se inversa e significativamente ao consumo de ovos (p=0,002). O percentual de tecido gordo avaliado nas consumidoras de menos de um ovo por semana, um ovo por semana e mais de um ovo por semana foi, respectivamente: 53,04±6,48, 44,77±10,85 e 46,59±7,66 para o tecido gordo androide; 51,14±4,95, 45,72±6,89 e 47,63±5,17 para o tecido gordo ginecoide; 50,15±6,28, 42,04±8,79 e 43,82±6,40 para o tecido gordo do tronco; 45,50±6,89, 38,21±8,12 e 40,44±6,40 para o tecido gordo das pernas; 41,79±5,75, 33,69±8,85 e 36,83±5,39 para o tecido gordo dos braços; 46,36±5,98, 38,69±7,79 e 40,68±5,56 para o tecido gordo total. O consumo de ovos foi associado significativamente ao menor percentual de tecido gordo na região androide (p=0,001), ginecoide (p=0,002), tronco (p<0,001), nas pernas (p=0,001), nos braços (p<0,001), bem como em relação ao tecido gordo total (p<0,001). O consumo de ovos não foi associado ao índice de massa muscular (p=0,486)

## Conclusão

O consumo de pelo menos um ovo por semana foi associado ao menor índice de massa corporal e percentual de tecido gordo.

## Referências

CAMPBELL, B., KREIDER, R.B., ZIEGENFUSS, T., LA BOUNTY, P., ROBERTS, M., BURKE, D. et al. International society of sports nutrition position stand: protein and exercise. International Society. 4:8. doi: 10. 1186/1550-2783-4-8, 2007

WOO, H.W.; CHOI, B.Y.; KIM, M.K. Cross-Sectional and Longitudinal Associations between Egg Consumption and Metabolic Syndrome in Adults 40 Years Old: The Yangpyeong Cohort of the Korean Genome and Epidemiology Study (KoGES\_Yangpyeong). PLoS ONE 11(1): e0147729.doi:10.1371/journal.pone.0147729, 2016.

**Palavras-chave:** gordura corporal; índice de massa corporal; índice de massa muscular; mulheres; ovos

# CONSUMO DE TRÊS PADRÕES ALIMENTARES PREDOMINANTES EM PRÉ-ESCOLARES COM E SEM EXCESSO DE PESO

MALAINÉ MORAIS ALVES MACHADO; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás

*malainemoraismail@hotmail.com*

## Introdução

Muitas mudanças na alimentação das populações têm ocorrido nos últimos anos, com elevação no consumo de alimentos ricos em densidade energética e pobres em nutrientes e fibras (KRAL; RAUH, 2010). Sendo que, as crianças que apresentam um padrão alimentar inadequado podem apresentar piora do estado nutricional em anos seguintes (LOPES et al., 2014).

## Objetivos

Verificar a distribuição dos padrões alimentares de pré-escolares de Goiânia de acordo com o estado nutricional.

## Metodologia

Estudo transversal de base populacional e domiciliar com 412 crianças entre 24 e 59 meses, residentes na área urbana de Goiânia, Goiás. A amostragem foi por conglomerados em múltiplos estágios e questionário padronizado com questões sociodemográficas e aspectos do comportamento alimentar. O consumo alimentar foi avaliado por meio de um Questionário de Frequência Alimentar validado para crianças menores de cinco anos (COLUCCI; PHILIPPI; SLATER, 2004). Para definição dos padrões alimentares foi utilizada a análise fatorial de componentes principais com rotação ortogonal **Varimax** e, em seguida, os escores obtidos foram categorizados em variável dicotômica (0 e 1), sendo utilizadas as categorias: baixo consumo (0) e elevado consumo (1) para os valores abaixo ou acima da mediana, respectivamente (NOBRE; LAMOUNIER; FRANCESCHINI, 2012). O estado nutricional foi verificado pelo Índice de Massa Corporal por idade e sexo, o qual foi calculado e classificado de acordo com as curvas de crescimento da WHO (2006) em sem excesso de peso (< z-escore +1) ou com excesso de peso ( $\geq$  z-escore +1). O teste do Qui-Quadrado de Pearson foi aplicado para verificar a associação entre os escores de consumo dos padrões alimentares de acordo com o estado nutricional. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Goiás, sob protocolo nº 078/2011.

## Resultados

A média de idade das crianças foi de  $41,5 \pm 10,1$  meses e 51,2% eram do sexo feminino, a média de idade materna de  $28,9 \pm 5,6$  anos e de escolaridade materna  $10,1 \pm 2,9$  anos de estudo completos. Foram identificados três padrões alimentares. Na amostra estudada, 30,9% das crianças apresentaram excesso de peso. O padrão 1 foi composto por leite e derivados integrais, achocolatado em pó, doces, biscoito recheado, bebidas artificiais e lanches salgados. O padrão 2 por arroz e tubérculos, feijão e vegetais. E, o padrão 3, por massas, vísceras, ovos, vegetais e sopas. Entre as crianças com excesso de peso o percentual de elevado consumo desses padrões foi de 30,0%, (padrão 1), 30,2% (padrão 2) e 31,6% (padrão 3). Já entre as crianças sem excesso de peso 69,9%, 69,8% e 68,3% apresentavam elevado consumo dos padrões 1, 2 e 3, respectivamente. Não houve diferença estatística entre os percentuais de consumo dos três padrões, de acordo com o estado nutricional (padrão 1,  $p=0,688$ ), (padrão 2,  $p=0,749$ ) e (padrão 3,  $p=0,843$ ).

## Conclusão

Foram identificados três padrões alimentares predominantes numa amostra com prevalência alta de excesso de peso. Estes padrões demonstram consumo predominante de alimentos de elevado risco para o desenvolvimento de doenças crônicas, bem como de uma monotonia alimentar. E, ainda, distribuição homogênea quanto ao elevado consumo destes entre pré-escolares com e sem excesso de peso.

## Referências

KRAL, T. V. E.; RAUH E. M. Eating behaviors of children in the context of their Family environment. *Physiology and Behavior*, Elmsford, v. 100, n. 5, p. 567–573, 2010.

LOPES, C.; OLIVEIRA, A.; AFONSO, L.; MOREIRA, T.; DURÃO, C.; SEVERO, M.; VILELA, S.; RAMOS, E.; BARROS, H. Consumo alimentar e nutricional de crianças em idade pré-escolar: resultados da coorte Geração 21.

Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto (ISPUP). Porto: 2014, 56p.

COLUCCI, A. C.; PHILIPPI, S. T.; SLATER, B. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para avaliação do consumo alimentar de crianças de 2 a 5 anos de idade. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v. 7, n. 4, p. 393-401, 2004.

NOBRE, I. N.; LAMOUNIER, J. A.; FRANCESCHINI, S. C. C. Padrão alimentar de pré-escolares e fatores associados. Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, v.88, n.2, p. 129-136, 2012.

WHO - World Health Organization. Multicentre Growth Reference Study Group. Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age: methods and development. Geneva: WHO, 2006. 10p.

**Palavras-chave:** Análise Fatorial; Comportamento Alimentar; Pré-escolares

# CONSUMO DE VITAMINAS E MINERAIS ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM DOENÇA CARDIOVASCULAR NO MUNICÍPIO DE PELOTAS, BRASIL

BRUNA LUIZA PAULINA RIBAS; ALINE LONGO; BERNARDETE WEBER; LÚCIA ROTA BORGES; RENATA TORRES  
ABIB

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> HCOR-SP - Hospital do Coração de São Paulo  
*bruna.luiza.ribas89@gmail.com*

## Introdução

As doenças cardiovasculares representam a principal causa de morte no mundo. Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) no ano de 2012 cerca de 17,5 milhões de pessoas foram a óbito em decorrência dessas doenças, o que representa 31% da mortalidade global e constituem um problema de saúde pública pelos altos custos hospitalares (WHO, 2015). Estudos experimentais demonstram o papel do estresse oxidativo na gênese destas patologias (PINHO, 2010; SARMENTO, 2013) e o consumo de determinados nutrientes, entre eles as vitaminas A, C e E e minerais antioxidantes Selênio (Se) e Zinco (Zn) apresentam uma associação inversa entre a sua ingestão e a ocorrência de eventos cardiovasculares (MARTINI, 2010; SARMENTO, 2013).

## Objetivos

Avaliar o consumo de vitaminas e minerais antioxidantes (A, C, E, Se e Zn) em pacientes com doença cardiovascular.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo realizado entre setembro de 2013 e dezembro de 2014 na Universidade Federal de Pelotas. Este trabalho compreende um recorte do projeto “Efeito do Programa Alimentar Brasileiro Cardioprotetor na redução de eventos e fatores de risco na prevenção secundária para doença cardiovascular: Um Ensaio Clínico Randomizado”, projeto coordenado pelo Hospital do Coração (HCor) de São Paulo em parceria com o Ministério da Saúde, a partir do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde – PROADI-SUS. O consumo destas vitaminas e dos minerais foi obtido pelo recordatório 24h e avaliado no Nutriquant® comparando-os aos valores de referência (DRI, 2006). Os dados foram expressos em medianas e percentil 25 e 75. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa dessa universidade (287.722).

## Resultados

Foram avaliados 79 recordatórios e quanto a ingestão de vitaminas, o consumo de vitamina A entre homens e mulheres foi 197,7 µg/dia (69,8 - 589,8) e 132,8 µg/dia (78,8 - 440,0), para vitamina C foi 49,2 mg/dia (24,7 - 139,8) e 44,6 mg/dia (17,2 - 120,5) e vitamina E foi 0,2 mg/dia (0 - 0,6) e 0,1 mg/dia (0 - 0,3), respectivamente. Quando comparado aos valores de referência, nenhum paciente alcançou as recomendações, exceto para vitamina C, em que 23 pacientes (29,1%) atingiram o recomendado. Os alimentos que mais contribuíram para este consumo foram margarina e cenoura para vitamina A, tomate para vitamina C e cenoura e banana para vitamina E. Em relação ao consumo de minerais, houve diferença entre os sexos para Zn, sendo 8,2 mg/dia (4,9 - 11,1) para homens e 4,6 mg/dia (2,9 - 8,2) para as mulheres ( $p = 0,010$ ) e para Se a mediana de consumo foi 23,7 µg/dia (14,5 - 42,3) para homens e 12,9 µg/dia (5,6 - 28,2) para as mulheres ( $p = 0,012$ ), tendo a carne e o pão contribuído para esta ingestão.

## Conclusão

Houve baixa ingestão de vitaminas e minerais nesses pacientes, o que reforça a necessidade de estratégias de aconselhamento dietético a fim de adequar seu consumo para auxiliar na prevenção da recorrência de eventos cardiovasculares.

## Referências

1. WHO. World Health Organization. Disponível em . Acesso em 13 mar 2015.
2. PINHO, R.A.; ARAÚJO, M.C.; GHISI, G.L.M.; BENETTI, M. Doença Arterial Coronariana, Exercício Físico e Estresse Oxidativo. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v.94, n.4, p.549-555, 2010.
3. SARMENTO, R.A.; SILVA, F.M.; SBRUZZI, G.; SCHAAN, B.D.; ALMEIDA, J.C. Antioxidant micronutrients and cardiovascular risk in patients with diabetes: a systematic review. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v.101, n.3, p.240-8, 2013
4. MARTINI, L.A.; CATANIA, A.S.; FERREIRA, S.R. Role of vitamins and minerals in prevention and management of type 2 diabetes mellitus. Nutrition Reviews, v.68, n.6, p.341-54, 2010.

5. DRI. Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements 2006. Disponível em . Acesso em 3 out 2015.

**Palavras-chave:** Zinco; Selênio; Dieta

# CONSUMO HABITUAL DE ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA E POR GESTANTES ATENDIDAS EM DUAS MATERNIDADES PÚBLICAS DO NORDESTE BRASILEIRO

AMANDA GABRIELA ARAÚJO DA SILVA; LARISSA LIRA QUEIROZ; ALINE FERNANDES DE SOUZA; MAYARA CRISTINA ALVES DA SILVA; ROBERTO DIMENSTEIN

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*ag.amandagabriela@gmail.com*

## Introdução

O período gestacional caracteriza-se por um incremento das necessidades nutricionais decorrentes dos ajustes fisiológicos da gestante e das demandas de nutrientes para o crescimento fetal (DIMENSTEIN, et al., 2010). A vitamina E é um importante nutriente para o grupo materno-infantil, visto que, é considerado o maior antioxidante e exerce uma importante função na reprodução humana nos diferentes estágios da gestação, especialmente durante a implantação e desenvolvimento da placenta (GAGNÉ et al., 2009). A avaliação dietética da gestante através de inquéritos alimentares é de suma importância, pois possibilita a detecção de problemas nutricionais específicos já existentes, e que podem ser prejudiciais no decorrer da gestação (BARCHINSKI, 2010).

## Objetivos

Avaliar a frequência de consumo de alimentos fontes de vitamina E durante o último trimestre gestacional.

## Metodologia

O presente estudo é do tipo transversal e a amostragem foi obtida por conveniência em duas maternidades públicas de Natal/RN entre dezembro de 2013 e dezembro de 2014, totalizando 158 puérperas adultas saudáveis. Foi obtido aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN (CAAE 19513113.9.0000.5537). As informações sobre o consumo alimentar de vitamina E referente ao último trimestre gestacional foram obtidas por Questionário de Frequência Alimentar (QFA) associada à registro fotográfico dos alimentos. A listagem do QFA foi elaborada com base na tabela americana de composição de alimentos (USDA), totalizando 38 alimentos fontes de vitamina E. Desses, 24 eram de origem vegetal e 14 de origem animal. Os questionários foram tabulados utilizando o programa Excel.

## Resultados

Dentre os alimentos fontes de vitamina E de origem animal, os que apresentaram maior frequência de consumo foram: frango (89%), leite integral (84%) e carne bovina (82%). Os alimentos de origem vegetal fontes de vitamina E mais consumidos foram: óleo de soja (77%), margarina (74%) e abacate (44%). Os alimentos menos consumidos pelas gestantes foram: gérmen de trigo (2%) amêndoas e creme vegetal (3%). A aceitação e rejeição dos alimentos estão relacionadas com condições socioeconômicas e principalmente com os hábitos alimentares da população. Um estudo realizado por Schulpis, et al. (2004) observou níveis relativamente altos de alfa-tocoferol em mães gregas, em função do consumo de óleo vegetal e azeite de oliva muito presentes na dieta mediterrânea, enquanto que mães albanesas que consomem mais gordura animal obtiveram níveis inferiores de vitamina E sérico.

## Conclusão

Foi constatado maior frequência de consumo de alimentos fontes de vitamina E de origem animal no último trimestre gestacional, em detrimento do consumo de alimentos de origem vegetal. Os alimentos fontes de vitamina E mais consumidos foram frango, leite integral e carne bovina.

## Referências

- BARCHINSKI, M. C. Avaliação do consumo alimentar de gestantes adolescentes de um serviço de saúde do município de Criciúma, SC. **Trabalho de conclusão de curso em Nutrição** – UNESC. Criciúma, 2010.
- DIMENSTEIN, R. et al. Concentração de alfa-tocoferol no soro e colostro materno de adolescentes e adultas. **Rev Bras Ginecol Obstet**, v. 32, n.6, p. 267-272, 2010.
- GAGNÉ, A.; WEI, S. Q.; FRASER, W. D.; JULIEN, P. Absorption, transport, and bioavailability of vitamin e and its role in pregnant women. **J Obstet Gynaecol Can**, v. 31, n. 3, p. 210-217, 2009.
- SCHULPIS, K. H., et al. Meternal-neonatal retinol and  $\alpha$ -tocopherol serum concentration in Greeks and Albanians. **Acta Paediatr**, v.93, p. 1075-1080, 2004.
- USDA (2013)- U.S. Department of Agriculture, **Agricultural Research Service**. USDA National Nutrient Database for



Standard Reference, Release 26. Nutrient Data Laboratory.

**Palavras-chave:** Alfa-tocoferol; Avaliação Nutricional; Frequência Alimentar

# CORRELAÇÃO ENTRE CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA (CC) E A PRESENÇA DE DISLIPIDEMIA ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.

DEBORA DUTRA DE ANDRADE; SYLVANA DE ARAÚJO BARROS LUZ; LUCIENE ALVES; JAQUELINE NASCIMENTO MOREIRA; DANIELA MARTA SILVA

<sup>1</sup> UFTM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO  
*debora\_dutra@hotmail.com*

## Introdução

A medida da circunferência da cintura (CC) em crianças e adolescentes têm sido utilizada, em estudos nacionais e internacionais, como forma de verificar a obesidade visceral, uma condição que representa um alto risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão arterial e dislipidemias (RIBEIRO et al., 2014). Assim essa medida por ser de fácil aferição e baixo custo, e estar ao alcance dos profissionais da saúde, deve fazer parte da avaliação rotineira desses grupos etários (GRÖBER-GRÄTZ et al., 2013).

## Objetivos

Verificar se há correlação entre a CC e presença de dislipidemias (colesterol total (CT) e triglicerídeos elevados entre crianças e adolescentes no ambulatório de nutrição em pediatria da Universidade Federal do Triângulo Mineiro/UFTM.

## Metodologia

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisas da UFTM pelo protocolo 1874. O estudo foi transversal realizado com crianças de 5 a 14 anos de idade. Todos foram pesados e medidos para o cálculo do IMC. Para a classificação do IMC utilizou-se a referência da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2006). Para a medida da circunferência da cintura utilizou-se o ponto de corte de Freedman e col (1999) considerando o percentil acima de 90 como sendo de risco para a dislipidemias. Os exames bioquímicos foram obtidos através dos prontuários e comparados com as referências da V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2013) a qual considera os seguintes parâmetros: colesterol total: desejáveis < 150mg/dL; limítrofe 150-169mg/dL; elevados ≥ 170mg/dL e triglicerídeos: desejáveis < 100mg/dL; limítrofe 100-129mg/dL; elevados ≥ 130mg/dL. Para a análise estatística dos dados foi utilizado o programa SPSS versão 12.

## Resultados

Foram avaliados 57 crianças e adolescentes, destes, 25 (43,9%) eram meninos e 32 (56,1%) meninas. A idade média foi de  $9,28 \pm 2,28$  anos. Quanto a classificação do IMC, 6 (10,5%) estavam com sobrepeso, 32 (56,2%) com obesidade e 19 (33,3%) com obesidade grave. Com relação a CC, 36 (63,2%) estavam acima do percentil 90. Os dados evidenciaram que 19 (33,3%) das crianças e adolescentes classificadas com obesidade e 16 (28,1%) com obesidade grave pelo IMC estavam com a CC alterada. Os exames bioquímicos apontaram que 25 (43,8) estavam com o colesterol total normal, 19 (33,33%) elevado, 13 (22,8%) limítrofe, e 33 (57,89%) estavam com os triglicerídeos normais, 13 (22,80%) limítrofe e 11 (19,29%) elevados. Das 32 meninas avaliadas, 12 (37,5 %) apresentaram as taxas de colesterol elevadas e 7 (20 %) com triglicerídeos acima dos valores de referência. Não houve correlação positiva entre o IMC e a CC.

## Conclusão

Não foi verificada a existência de correlação positiva entre a CC e a presença de dislipidemia entre as crianças e adolescentes estudadas. O tamanho da amostra pode ter levado a esse resultado. Por ser uma medida de fácil aplicação e baixo custo, sugerimos que façam parte dos protocolos de diagnóstico nutricional e possam ser utilizadas na verificação do excesso de peso e obesidade central.

## Referências

V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose Arq Bras Cardiol. 2013; 101(4Supl.1): 1-22.

FREEDMAN DS, SERDULA MK, SRINIVASAN SR, BERENSON GS. Relation of circumferences and skinfold thicknesses to lipid and insulin concentrations in children and adolescents: the Bogalusa Heart Study. Am J Clin Nutr. 1999;69:308-17

GRÖBER-GRÄTZ D. ,WIDHALM K.; ZWAAN M. , REINEHR T; BLÜHER S.; SCHWAB K.O.; WIEGAND S., HOLL R.W. Body Mass Index or Waist Circumference: Which Is the Better Predictor for Hypertension and Dyslipidemia in Overweight/Obese Children and Adolescents? Association of Cardiovascular Risk Related to Body Mass Index or Waist Circumference. *Horm Res Paediatr* 2013; v80: p.170–178.

RIBEIRO E.A.G.; LEAL D.B.; ASSIS M. A.L.A. Diagnostic accuracy of anthropometric indices in predicting excess body fat among seven to ten-year-old children . *Rev. bras. epidemiol.* vol.17 no.1 São Paulo Jan./Mar. 2014.

WHO Multicentre Growth Reference Study Group. WHO Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length weight-for-height and body mass index-for-age: Methods and development. Geneve: World Health Organization; 2006.

**Palavras-chave:** Obesidade; Crianças; Circunferência da cintura; Índice de Massa Corporal

# CORRELAÇÃO ENTRE CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E ABDOMINAL EM TRABALHADORES ADULTOS

ANA CECILIA VASCONCELOS SERRILHO NAVES; KELLY MAYUMI ISIZUKA; MARIANA DE OLIVEIRA RUAS;  
RENATA FURLAN VIEBIG; JULIANA MASAMI MORIMOTO

<sup>1</sup> UPM - UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

*aserrilho@gmail.com*

## Introdução

É grande importância da capacidade preditiva que as medidas de circunferência de cintura e circunferência abdominal apresentam, pois são parâmetros baratos e de fácil aplicação, estando associados, de modo consistente, com o aumento do risco populacional de mortalidade e morbidade (STAIANO et al., 2012; GUILHERME et al., 2015). Referências clássicas descrevem técnicas específicas para aferição das circunferências de cintura e abdominal, porém, há divergências na escolha entre uma destas medidas como sendo mais apropriada para medir o risco cardiovascular entre pesquisadores e profissionais (MENEZES et al., 2014).

## Objetivos

Analisar a correlação entre as medidas das circunferências da cintura abdominal de colaboradores de uma empresa do município de São Paulo, SP.

## Metodologia

Estudo transversal com 41 trabalhadores adultos de uma empresa paulista de fomento. Após o consentimento formal dos colaboradores, foram coletados: peso; estatura; circunferência de cintura, no ponto médio entre o último arco costal e a crista ilíaca; circunferência abdominal, sobre a cicatriz umbilical. O Índice de Massa Corporal foi calculado, sendo os resultados classificados segundo a World Health Organization (1995). Os pontos de corte para risco cardiovascular foram os propostos pela World Health Organization (2003). A análise estatística foi realizada por meio do coeficiente de correlação de Pearson e pela Estatística Kappa, em um nível de significância de 5%. Esta pesquisa é parte de um projeto aprovado pela Universidade Presbiteriana Mackenzie (CIEP N011/04/13).

## Resultados

A idade média dos colaboradores foi de 37,3 anos e a maioria eram mulheres (75,6%). Segundo os valores de Índice de Massa Corporal, 63% dos colaboradores estavam com excesso de peso, sendo 26% obesos. A análise de correlação de Pearson entre circunferência da cintura, circunferência abdominal e índice de massa corporal, demonstrou que as medidas tinham forte correlação estatisticamente significativa entre si, com maior peso para circunferência da cintura e circunferência abdominal ( $p < 0,001$ ). A Estatística Kappa demonstrou que se um indivíduo fosse avaliado apenas pelo Índice de Massa Corporal, a tendência a ser classificado de modo inadequado quanto ao risco de doenças crônicas foi maior do que quando avaliado utilizando-se circunferência de cintura ou circunferência abdominal ( $p < 0,001$ ). Embora tenha sido observada correlação forte e positiva entre as medidas de cintura e do abdômen, a circunferência abdominal mostrou-se estatisticamente mais rigorosa para classificação de risco cardiovascular nos colaboradores ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

Sugere-se a mensuração da circunferência abdominal, pois foi mais rigorosa em prever o risco cardiovascular, além de ter mais simples uso em populações.

## Referências

- GUILHERME et al. Índice de massa corporal, circunferência da cintura e hipertensão arterial em estudantes. *Rev Bras Enferm*, v.68, n.2, p.214-8, 2015.
- MENEZES et al. Obesidade abdominal: revisão crítica das técnicas de aferição e dos pontos de corte de indicadores antropométricos adotados no Brasil. *Ciênc Saúde Coletiva*, v.19, n.6, p.1741-54, 2014.
- STAIANO et al. Body mass index versus waist circumference as predictor of mortality in Canadian adults. *Int J Obes*, v.36, n.11, p.1450-54, 2012.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. WHO/FAO. 2003.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Physical status: the use and interpretation of anthropometry. WHO. 1995.

**Palavras-chave:** antropometria; circunferência abdominal; circunferência de cintura

# CORRELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E A CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA (CC) ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.

DEBORA DUTRA DE ANDRADE; SYLVANA DE ARAÚJO BARROS LUZ; LUCIENE ALVES; JAQUELINE NASCIMENTO MOREIRA; DANIELA MARTA SILVA

<sup>1</sup> UFTM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

*sylvana\_luz@hotmail.com*

## Introdução

Índice de massa Corporal (IMC) é uma medida largamente usada na identificação do excesso de peso entre crianças e adolescentes, todavia não é útil na determinação do tecido adiposo por não distinguir massa gorda da massa muscular (RIBEIRO et al., 2014). Por outro lado, a medida da circunferência da cintura (CC) tem recebido merecido destaque na literatura nacional e internacional por avaliar a obesidade central e o risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão arterial e dislipidemias em crianças e adolescentes. No entanto, estudos combinando o IMC e a CC são ainda raros. Portanto, a associação conjunta desses dois critérios antropométricos, poderão ser úteis para diagnóstico de excesso de peso e obesidade central (GRÖBER-GRÄTZ et al., 2013).

## Objetivos

Estabelecer correlação entre o IMC e CC; caracterizar a amostra, de acordo com a idade, o sexo e conhecer a prevalência do sobrepeso, obesidade e obesidade central em crianças e adolescentes.

## Metodologia

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisas da UFTM pelo protocolo 1874. Avaliação de 57 crianças e adolescentes com idade entre 5 e 14 atendidos no ambulatório de distúrbios nutricionais na pediatria do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro - UFTM. Todos participantes foram pesados e medidos para o cálculo do IMC e classificados segundo a referência da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2006), como sobrepeso, obesidade e obesidade grave. A medida da CC foi determinada através do menor diâmetro do abdômen e para a sua classificação foi utilizado o ponto de corte de Freedman et al, (1999), onde o  $p > 90$  é determinado como sendo aumento de tecido adiposo central e fator de risco para dislipidemias.

## Resultados

Foram avaliados 57 crianças e adolescentes, desses, 25 (43,9%) eram meninos e 32 (56,1%) meninas. A idade média foi de  $9,28 \pm 2,28$  anos. Quanto a classificação do IMC, 6 (10,5%) estavam com sobrepeso, 32 (56,2%) com obesidade e 19 (33,3%) com obesidade grave. Com relação a CC, 36 (63,2%) estavam acima do percentil 90. Os dados evidenciaram que 19 (33,3%) das crianças e adolescentes classificadas com obesidade e 16 (28,1%) com obesidade grave pelo IMC estavam com a CC alterada. Não houve correlação positiva entre o IMC e a CC.

## Conclusão

Não foi verificada a existência de correlação positiva entre o IMC e a CC. Vale ressaltar que o tamanho amostral pode ter influenciado tal resultado. Ainda assim, por ser uma medida de fácil aplicação e baixo custo, a medida de peso, altura para o cálculo do IMC e medida da circunferência da cintura podem ser utilizadas rotineiramente para o diagnóstico de excesso de peso e obesidade central.

## Referências

FREEDMAN DS, SERDULA MK, SRINIVASAN SR, BERENSON GS. Relation of circumferences and skinfold thicknesses to lipid and insulin concentrations in children and adolescents: the Bogalusa Heart Study. *Am J Clin Nutr.* 1999;69:308–17

GRÖBER-GRÄTZ D., WIDHALM K.; ZWAAN M. , REINEHR T; BLÜHER S.; SCHWAB K.O.; WIEGAND S., HOLL R.W. Body Mass Index or Waist Circumference: Which Is the Better Predictor for Hypertension and Dyslipidemia in Overweight/Obese Children and Adolescents? *Association of Cardiovascular Risk Related to Body Mass Index or Waist Circumference. Horm Res Paediatr* 2013; v80: p.170–178.

RIBEIRO E.A.G.; LEAL D.B.; ASSIS M. A.L.A. Diagnostic accuracy of anthropometric indices in predicting excess body fat among seven to ten-year-old children . Rev. bras. epidemiol. vol.17 no.1 São Paulo Jan./Mar. 2014.

WHO Multicentre Growth Reference Study Group. WHO Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length weight-for-height and body mass index-for-age: Methods and development. Geneve: World Health Organization; 2006.

**Palavras-chave:** Obesidade; Crianças; Circunferência da cintura; Índice de Massa Corporal

# CREATINA ASSOCIADA AO EXERCÍCIO RESISTIDO AUMENTA MASSA MAGRA E REDUZ GLICEMIA E IL-6 EM IDOSOS

CAMILA LEMOS PINTO; PATRÍCIA BORGES BOTELHO; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; FÁBIO SANTOS DE LIRA;  
JOÃO FELIPE MOTA

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho  
*jfemota@yahoo.com.br*

## Introdução

O envelhecimento manifesta-se por declínio das funções dos diversos órgãos que, caracteristicamente, tende a ser linear em função do tempo. Este declínio, no entanto, exibe grande variabilidade quando se considera o ritmo de deterioração nos diferentes sistemas orgânicos e nos diferentes indivíduos. O envelhecimento é um processo caracterizado pela perda de massa magra, processo inflamatório e aumento do risco de resistência à insulina.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar se a suplementação de creatina associada ao exercício resistido reduz as concentrações de glicose, insulina e o estado inflamatório de idosos de ambos os sexos.

## Metodologia

Estudo com duração de 12 semanas, de grupos paralelos, duplo-cego, randomizado, controlado por placebo. Os indivíduos foram divididos aleatoriamente em um dos seguintes grupos: placebo mais exercício resistido (PL + TR), e suplementação de creatina (5 g/d) mais exercício resistido (CR + TR). Os participantes foram avaliados no início e após 12 semanas. A identificação dos suplementos (maltodextrina e creatina mono-hidratada) foi realizada por uma pessoa não envolvida no estudo, sendo enumerados como 1 e 2, de forma que o pesquisador e os participantes não souberam qual dos suplementos foi administrado. A massa magra foi avaliada por absorciometria de dupla energia raios-X (DXA). O coeficiente de variação para o teste de massa magra foi de 0,75%. Após jejum de 12 horas foi coletado sangue para análise das concentrações de glicose pelo método enzimático colorimétrico, insulina, adiponectina, BDNF, IL-6, IL-10 e MCP-1 por meio da metodologia imunoenzimática (ELISA). Número do protocolo comitê de ética: 840.317; e o trabalho foi registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (ReBEC): RBR-7r7t52.

## Resultados

Um total de 42 participantes foram selecionados e 32 preencheram os critérios de inclusão. Estes indivíduos foram distribuídos aleatoriamente nos grupos PL + TR (n = 16) e CR + TR (n = 16). Cinco participantes desistiram por razões pessoais (n = 2 em PL + TR e n = 3 em CR + TR). Portanto, 14 participantes do grupo PL + TR e 13 do grupo CR + TR completaram o estudo e foram analisados. CR + TR apresentou redução nas concentrações de glicose ( $-0,08 \pm 0,14$  mg/dL,  $p = 0,02$ ), IL-6 ( $-0,57 \pm 1,04$  pg/mL,  $p = 0,04$ ) e MCP-1 ( $-55,65 \pm 48,93$  pg/mL,  $p < 0,01$ ). Em comparação com PL + TR, CR + TR reduziu as concentrações de glicose ( $p < 0,01$ ) e obteve ganhos superiores de massa magra ( $p = 0,02$ ). Somente no CR + TR foram observadas associações inversas entre a massa magra e insulina ( $-0,64$ ,  $p = 0,01$ ) e HOMA-IR ( $-0,69$ ,  $p < 0,01$ ). As concentrações de adiponectina, IL-10 e BDNF não diferiram intra e intergrupos.

## Conclusão

O ganho de massa magra foi associado a menor resistência à insulina no grupo suplementado com creatina. A suplementação de creatina associada ao exercício resistido por 12 semanas aumentou a massa magra e reduziu glicemia e IL-6 em idosos.

## Referências

- CARVALHO FILHO, E. T.; NETTO, M. P. Geriatria: fundamentos, clínica e terapêutica. São Paulo: Editora Atheneu, 2000. 447 p.
- GUALANO, B.; MACEDO, A. R.; ALVES, C. R.; ROSCHEL, H.; BENATTI, F. B.; TAKAYAMA, L.; DE SÁ PINTO, A. L.; LIMA, F. R.; PEREIRA, R. M. Creatine supplementation and resistance training in vulnerable older women: a randomized double-blind placebo-controlled clinical trial. *Experimental Gerontology*, Oxford, v. 53, p. 7-15, 2014.
- GUALANO, B. Suplementação de creatina: efeitos ergogênicos, terapêuticos e adversos. São Paulo: Manole, 2014. 157 p.
- PINTO, C.L.; BOTELHO, P.B.; CARNEIRO, J.A.; MOTA, J.F. Impact of creatine supplementation in combination with



resistance training on lean mass in the elderly. Journal of Cachexia, Sarcopenia & Muscle. 2016 doi: 10.1002/jcsm.12094

**Palavras-chave:** CREATINA; EXERCÍCIO; IDOSO; INFLAMAÇÃO; GLICEMIA

# DEFICIÊNCIA DE CÁLCIO E ZINCO ALIMENTAR EM IDOSOS JOVENS DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

BÁRBARA DE CARLI SILVEIRA; CÍNTIA CRISTINA SULZBACH; TAMIRIS NUNES MARKOSKI; LOIVA BEATRIZ DALLEPIANE

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Palmeira Das Missões  
*barbaradecarlinutricionista@outlook.com*

## Introdução

O envelhecimento está relacionado com alterações fisiológicas que afetam a necessidade de vários nutrientes (LESOURD, 2004), dentre elas a deficiência de Cálcio e Zinco, oriundas de uma dieta pobre em proteína de alto valor Biológico. Dentre as funções fisiológicas citam-se alterações na função gastrointestinal, renal, neurológica, imune e cardiovascular que comprometem a absorção e utilização dos nutrientes adquiridos com a dieta. Essas alterações são susceptíveis para o aparecimento de doenças ósseas e imunossenescência no envelhecimento (MAHAN, 2005).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar a ingestão alimentar de Cálcio e Zinco em uma população idosa no interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A pesquisa foi de carácter quantitativo, descritivo e transversal. A população envolvida no estudo foram idosos jovens (60 a 79 anos) residentes em Palmeira das Missões / RS. O recrutamento foi feito de forma aleatória e por conveniência. O consumo alimentar de cálcio e zinco foi avaliada através do Recordatório de 24 horas individualizado do idoso em sua residência. Após a coleta, os dados foram processados em uma planilha do excel para análise. A pesquisa seguiu as recomendações da Resolução nº 466 do CNS e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal de Santa Maria, sob o processo de nº 23081.009908/2010-10. Os idosos excluídos da pesquisa foram àqueles idosos acamados e com deficiências cognitivas. Os idosos que concordaram participar da pesquisa assinaram um Termo de Consentimento Livre e esclarecido.

## Resultados

Participaram do estudo 49 idosos sendo 73,47% mulheres e 26,43% homens. Com relação à ingestão de Cálcio percebeu-se que 98% dos idosos estão com ingestão abaixo das recomendações propostas pela DRI (2002) de 1.200 mg/dia. Já na ingestão de Zinco, notou-se que 72,22% das idosas estavam abaixo das recomendações propostas pela DRI (2002) de 11 mg/dia. Com relação aos homens, notou-se que 69,23% ingerem abaixo das recomendações propostas pela DRI (2002) de 8mg/dia.

## Conclusão

Notou-se uma alta prevalência da deficiência de Cálcio e zinco alimentar detectada nos idosos em ambos os sexos de Palmeira Das Missões, RS. Essa baixa ingestão pode ser explicada pelo baixo consumo habitual de proteína de alto valor biológico dentre as mais citadas à carne vermelha e leite e derivados, associados às alterações metabólicas próprias do envelhecimento. Sabe-se que o consumo insuficiente de cálcio aumenta os riscos para o desenvolvimento de Osteopenia e Osteoporose no envelhecimento e que a deficiência de Zinco pode causar a redução da imunocompetência e do sistema de defesa antioxidante.

## Referências

FNIC. Food and Nutrition Information Center. [Internet]. **Directory Guidance** . Dietary Reference Intakes (DRI). Baltimore: FNIC; 2009.

LESOURD, B. Nutrition: a major factor influencing immunity in the elderly. **J. Nutr. Health Aging** , Cebazat, v. 8, p. 28-37, 2004.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª Ed. São Paulo: Roca, 2005.

**Palavras-chave:** IDOSO; CONSUMO ALIMENTAR; CÁLCIO; ZINCO

# DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM IDOSOS JOVENS NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

BÁRBARA DE CARLI SILVEIRA; CÍNTIA CRISTINA SULZBACH; TAMIRIS NUNES MARKOSKI; LOIVA BEATRIZ DALLEPIANE

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Palmeira Das Missões

*barbaradecarlinutricionista@outlook.com*

## Introdução

A população vem envelhecendo de forma rápida desde o início da década de 60, fato esse que tem aumentado o número de idosos em todo o mundo. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), é possível que no ano de 2025 a população brasileira seja composta por cerca de 32 de milhões de idosos, sendo que o Brasil será o sexto país do mundo com expectativa de vida de 80 anos de idade (CHAMAIMOWICZ, 1997). Dentre as alterações fisiológicas que mais acometem os idosos, cita-se a deficiência de micronutrientes como o caso da Vitamina B12. A vitamina B12 é um micronutriente essencial à saúde e ao desenvolvimento humano, desse modo, uma redução nos níveis plasmáticos dessa vitamina associa-se com diversas doenças, entre elas a anemia, que está relacionada com o aumento do risco de mortalidade e morbidade, bem como a redução da qualidade de vida (GURALNIK ET al., 2005).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar a ingestão de Vitamina B12 em uma população idosa jovem do interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A pesquisa foi de carácter quantitativo, descritivo e transversal. A população envolvida no estudo foram idosos jovens (60 a 79 anos) residentes em Palmeira das Missões / RS. O recrutamento foi feito de forma aleatória e por conveniência. A ingestão de Vitamina B12 foi avaliada através do Recordatório de 24 horas individualizado do idoso em sua residência. Após a coleta, os dados foram processados em uma planilha do excel para análise. A pesquisa seguiu as recomendações da Resolução nº 466 do CNS e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal de Santa Maria, sob o processo de nº 23081.009908/2010-10. Os idosos excluídos da pesquisa foram àqueles idosos acamados e com deficiências cognitivas. Os idosos que concordaram participar da pesquisa, assinaram um Termo de Consentimento Livre e esclarecido.

## Resultados

Participaram do estudo 49 idosos sendo 73,47% mulheres e 26,43% homens. Com relação à ingestão de Vitamina B12, percebeu-se que 67,67% das idosas estão com ingestão abaixo das recomendações propostas pela RDA (Ingestão Diária Recomendada) de 2,4µg/d. Já entre os idosos do sexo masculino o percentual foi maior, sendo de 76,92%.

## Conclusão

A alta prevalência da deficiência de Vitamina B12 detectada nos idosos de Palmeira das Missões, RS, teve uma alta prevalência principalmente no sexo masculino quando comparado ao sexo feminino e neste estudo ela está associada a uma ingestão alimentar insuficiente de vitamina B12. A sua deficiência também é influenciada por outros fatores como: anemia perniciosa cirurgias gástricas e má absorção de cobalamina ingerida (devido à atrofia gástrica).

## Referências

CHAMAIMOWICZ, F.A. A saúde dos idosos brasileiros às vésperas do século XXI: problemas, projeções e alternativas. **Rev de Saúde Pública**, v. 31, n.2, p. 184-200, 1997.

GURALNIK, J.M et al. Anemia in the Elderly: A public Health Crisis in Hematology. **Hematology Am Soc Hematol Educ Program**, v. 32, n. 528, 2005.

**Palavras-chave:** IDOSO; CONSUMO ALIMENTAR; VITAMINA B12

# DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE ORAL DE IDOSOS RESIDENTES EM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE

JESSICA CRISTINA DE CEZARO; EZEQUIEL VITORIO LINI; MARILENE RODRIGUES PORTELLA; ANDREIA MASCARELO; PAMELA CAPELARI

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*jessicadecezaro@gmail.com*

## Introdução

Ao longo dos anos, o processo de alimentação dos idosos tende a sofrer alterações, e a compensação de hábitos diante das dificuldades encontradas é frequente (OLIVEIRA; DELGADO; BRESCOVICI, 2014). A saúde bucal é componente importante para o estado de saúde geral e para uma melhor qualidade de vida, uma vez que as doenças orais acarretam graves problemas de saúde pública em nível mundial (YIENGPRUGSAWAN, 2011).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi descrever as condições de saúde bucal em relação à dentição e deglutição de idosos.

## Metodologia

Este estudo é um recorte da pesquisa intitulada “Condições de vida e saúde dos idosos no município de Coxilha, Rio Grande do Sul”, de corte transversal e de base populacional realizado com idosos do município de Coxilha, Rio Grande do Sul. Coletamos os dados por inquérito domiciliar utilizando um questionário estruturado e adaptado do instrumento do projeto Saúde, Bem-Estar e Envelhecimento – SABE, para avaliar saúde e bem-estar de idosos, analisando apenas as questões 23, 24, 25, 26 e 37 da seção D (referente às condições de saúde e hábitos de vida). A entrevista foi aplicada após teste piloto, e conduzida por psicólogos no período de junho a julho de 2010. A análise dos dados foi realizada por estatística descritiva e a aprovação da pesquisa se deu pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob registro no CAAE nº 1257.0.000.398-10, parecer nº 148/2010.

## Resultados

A amostra foi composta por 331 idosos, dos quais 53,7% eram mulheres. A idade mínima encontrada foi de 60 anos e máxima de 102 anos, com média de 69,4 anos (DP=7,73). No que se refere ao uso de prótese, 79,1% relatou fazer uso. Acerca dos dentes naturais da cavidade oral, 40,4% afirmaram não possuir qualquer dente natural e apenas 3,6% possuía todos os dentes na boca. Quanto ao número de refeições realizadas ao dia, 94,2% relataram fazer três ou mais refeições. Sobre as dificuldades de engolir, 87,9% declararam não apresentar quaisquer dificuldades, e 3,3% afirmaram sempre possuir dificuldades para engolir.

## Conclusão

Observamos baixo percentual de idosos com toda a dentição natural, contudo, a maioria faz uso de prótese. Realizam bom número de refeições ao dia seguindo o padrão recomendado e, de forma geral, não apresentam dificuldades de deglutição. Faz-se extremamente necessário conhecer as condições de saúde bucal dos idosos a fim de identificar um importante fator relacionado a muitas alterações orgânicas, além de entender que a interdisciplinaridade envolvendo as áreas da nutrição, odontologia, medicina e fonoaudiologia é imprescindível.

## Referências

YIENGPRUGSAWAN, Vasoontara et al. Oral Health-Related Quality of Life among a large national cohort of 87,134 Thai adults. *Health and Quality of life Outcomes*, v. 9, n. 1, p. 1, 2011.

OLIVEIRA, Bruna Silveira de; DELGADO, Susana Elena; BRESCOVICI, Silvana Maria. Alterações das funções de mastigação e deglutição no processo de alimentação de idosos institucionalizados. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia*, v. 17, n. 3, p. 575-87, 2014.

**Palavras-chave:** Dentição; Mastigação; Prótese dentária; Saúde bucal

# DESEMPENHO DO ESCORE PEDIATRIC INDEX OF MORTALITY 2 E O ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS PEDIÁTRICOS

JULIANA HAASE BUARQUE; MARÍLIA ALONSO MOTA GOULARTE; FABIANA VIEGAS RAIMUNDO

<sup>1</sup> ISCMPA - Irmandade Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
juhaase@gmail.com

## Introdução

Pacientes pediátricos admitidos em Unidade de Terapia Intensiva necessitam precocemente serem avaliados quanto a possíveis agravos nutricionais e quanto à gravidade da patologia. Obter o diagnóstico nutricional e o prognóstico dos pacientes implica que as intervenções necessárias para seu tratamento e/ou recuperação sejam iniciadas o quanto antes. (LING, HEDGES, SULLIVAN, 2011). O escore prognóstico *Pediatric Index of Mortality 2* estima o risco de mortalidade no instante da admissão, no entanto não avalia parâmetros nutricionais, tornando necessário relacionar o risco de mortalidade com o diagnóstico nutricional na admissão à Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (SLATER, SHANN, PEARSON, 2003).

## Objetivos

Avaliar o risco de mortalidade através do escore de predição de desfecho *Pediatric Index of Mortality 2* e associar com o estado nutricional de pacientes críticos pediátricos na admissão à Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em uma Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica de um hospital universitário, com projeto aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição sob o número 987.742 e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado por todos os responsáveis dos pacientes que participaram do estudo. Foram incluídos no estudo todos os pacientes admitidos na Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica entre o período de março até agosto de 2015, de todas as faixas etárias. A avaliação foi realizada nas primeiras quarenta e oito horas de admissão dos pacientes e a amostra foi caracterizada através do escore *Pediatric Index of Mortality 2* e da avaliação antropométrica, na qual o peso foi obtido do prontuário eletrônico do paciente, e a medida da altura foi aferida com a criança em decúbito dorsal e cabeça reta, com régua pediátrica nas crianças menores de dois anos e com fita métrica para as crianças maiores de dois anos de idade.

## Resultados

Foram incluídos no estudo 217 pacientes, sendo a maioria do sexo masculino (55,3%). A faixa etária predominante foi de crianças menores de dois anos de idade (60,4%) e o motivo de admissão mais frequente foi cirurgia cardiológica (35,9%). Em relação ao estado nutricional a maioria encontrava-se eutrófica (63,1%), seguido de magreza (21,2%) e excesso de peso (15,7%) e a média do tempo de internação foi de sete dias. A média do resultado do escore *Pediatric Index of Mortality 2* dos pacientes foi de 1,5% e quando associado ao estado nutricional, houve relação significativa ( $p=0,032$ ), pois os pacientes com diagnóstico de magreza tiveram maiores valores no resultado do escore, seguido dos pacientes eutróficos e por último os pacientes diagnosticados com excesso de peso.

## Conclusão

As análises dos resultados, em conformidade com os objetivos do trabalho permitem concluir que por sua característica operacional o *Pediatric Index of Mortality 2* pode auxiliar na avaliação nutricional, possivelmente promovendo uma intervenção nutricional precoce.

## Referências

LING, R.E; HEDGES, V.; SULLIVAN P.B. Nutritional risk in hospitalised children: an assessment of two instruments. *European Journal of Clinical Nutrition and Metabolism*, v. 6, p. 153-157, 2011.

SLATER, A.; SHANN, F.; PEARSON, G. PIM 2: a revised version of the Pediatric Index of Mortality. *Intensive Care Med*, v. 29, p. 85-278, 2003.

**Palavras-chave:** Diagnóstico nutricional; Prognóstico pediátrico; Unidade de terapia intensiva pediátrica

# DESENVOLVIMENTO DE APLICATIVO DESTINADO AO CÁLCULO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL PARA DISPOSITIVOS MÓVEIS

MARCOS PAULO ODONE; JOÃO VICTOR DA SILVEIRA COSTA; VAGNER ROCHA SIMONIN DE SOUZA

<sup>1</sup> FACREDENTOR - Faculdade Redentor

*vagsimonin@gmail.com*

## Introdução

Com a passagem dos anos, podemos observar a evolução da tecnologia. Na contemporaneidade, sem sombra de dúvidas podemos nos classificar como uma grande e verdadeira sociedade apaixonada por tecnologia. A cada dia, buscamos aperfeiçoar técnicas que nos permitam facilitar tarefas que possam tomar uma grande fatia de tempo do nosso dia. Aproveitando esse novo cenário de crescimento da tecnologia voltada para dispositivos móveis, surgem diversas oportunidades de realizar projetos relacionados às mais diversas disciplinas e áreas de conhecimento. Partindo desta observação, foi proposta uma parceria entre os cursos de Nutrição e de Sistemas de Informação, ambos da Faculdade Redentor, para a criação de um aplicativo que possa ser usado no curso de Nutrição da referida instituição de ensino superior. O uso da informática em nutrição clínica auxilia na elaboração e aplicação de impressos, bem como na operacionalização e desenvolvimento de várias atividades. Tais programas de informática, atualmente, utilizam tabelas, realizam cálculos.

## Objetivos

Promover o desenvolvimento de um aplicativo destinado a dispositivos móveis com funcionalidades que possam auxiliar aos professores e alunos do curso de Nutrição da Faculdade Redentor.

## Metodologia

Afim de levantar dados sobre a aplicabilidade e funcionalidade do programa desenvolvido, foram executadas entrevistas abertas e não formais com alunos e professores do curso de nutrição da Faculdade Redentor. Após a definição das habilidades que deveriam ser desenvolvidas pelo aplicativo, este foi programado na base Android, utilizando a linguagem JAVA, UML e MySQL.

## Resultados

O usuário contará com 3 opções: a primeira opção (Cadastrar paciente) direciona o usuário para a tela de cadastro de pacientes, a segunda opção (Iniciar Consulta) proporcionará ao usuário acesso para iniciar uma consulta; e a última opção (Fechar), o usuário ao clicar sairá do aplicativo. O sistema solicitará dados para cadastro do paciente: Nome completo; e-mail, idade, telefone e sexo. Ao clicar no botão localizado no fim da tela, automaticamente o sistema armazenará o paciente cadastrado no banco de dados do sistema. Dando prosseguimento às funcionalidades do aplicativo, clicando na segunda opção da tela inicial do aplicativo, o botão para iniciar consulta o usuário (Nutricionista) será direcionado a primeira tela de tal funcionalidade, que representa a tela de inserção de dados antropométricos do cliente: peso atual, altura e circunferência da cintura. Para finalidade de avaliação da composição corporal do cliente, o Nutricionista deverá selecionar um dos protocolos para testes de avaliação antropométrica, oferecidos pelo sistema: Guedes, 1994; Pollock e col., 1994 (5 dobras cutâneas); e Pollock e col., 1994 (7 dobras cutâneas). Após a inserção dos dados das respectivas dobras relacionadas ao protocolo selecionado, o sistema calculará o IMC, massa magra e gorda, densidade corporal e percentual de gordura e massa magra e o risco de doença cardiovascular do paciente.

## Conclusão

Ao final da execução do projeto, obteve como resultado uma aplicação para dispositivos móveis que utilizem a plataforma Android, voltada para os alunos e professores do curso de Nutrição, da Faculdade Redentor. Através do desenvolvimento do trabalho pode se adquirir novos conhecimentos dentro da linguagem Java, conceitos de layout para desenvolvimento das telas do sistema, trabalho com banco de dados SQLite.

## Referências

- BEZERRA, E. Princípios de Análise e Projeto de Sistemas com UML. 2 Edição. Elsevier. 2007.  
BOOCH, G. RUMBAUGH, J. JACOBSON, I. UML Guia do Usuário. 2ª Edição. Campus. 2005.  
FURGERI S. Java 7: Ensino Didático. 1ª Edição. Erica. 2010.  
LECHETA R. R. ANDROID. Aprenda a criar aplicações para dispositivos móveis com o Android SDK. 3ª Edição. Novatec. 2013.

MENDES R. D. Programação Java com Ênfase em Orientação a Objetos. Novatec. 2009 .  
SQLITE. About SQLite. Disponível em <http://www.sqlite.org/about.html> . Acesso em 30/05/2014.

VOGEL, Lars. Android SQLite Database - Tutorial. 2014. Disponível em  
<http://www.vogella.de/articles/AndroidSQLite/article.html>. Acesso em 26/07/2014.

**Palavras-chave:** Android; Unified Modeling Language ; Nutrição; Avaliação Nutricional

# DESENVOLVIMENTO DE UM MANUAL PADRÃO DE DIETAS HOSPITALARES

GLEYSON MOURA DOS SANTOS; THAMARA MARTINS SILVA; VANESSA GERMANA CAMPELO FARIAS;  
CARLOS JOSÉ DE ALMEIDA VIANA JÚNIOR; LUANA MOTA MARTINS

<sup>1</sup> UFPI - Universidade Federal do Piauí

*carloscomx@hotmail.com*

## Introdução

A evolução histórica da humanidade registra a importância dos alimentos e a preservação ou recuperação da saúde, desta forma, as dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (WAITZBERG, 2009). De acordo com Martins (2001), o manual de dietas Hospitalares visa padronizar as refeições servidas no Hospital, com o objetivo de informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, indicações e características de cada dieta, assim como a sua adequação nutricional.

## Objetivos

Desta forma, o manual foi desenvolvido com o objetivo de padronizar as dietas oferecidas aos pacientes, facilitando o trabalho de produção e distribuição das refeições e possibilitando transmitir à equipe envolvida com os cuidados dos pacientes as características de cada dieta, a fim de permitir adequações às condições e necessidades individuais dos pacientes.

## Metodologia

A confecção do Manual de Dietas Hospitalares ocorreu no período de abril a junho de 2015, no âmbito da disciplina Dietoterapia I, pelos estudantes de graduação do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal do Piauí. O Manual consta informações sobre as dietas de consistências geral, branda, pastosa, semilíquida e líquida, orientações sobre indicações de uso, fracionamento e características das dietas, além de modelos de cardápios a serem utilizados em pacientes que necessitem, ou não, de dietas de consistência especial. Para elaboração do mesmo, consultou-se as bases de dados científicas SciELO, LILACS e portal de pesquisa da BVS, além, também, de livros de Nutrição Clínica que apresentavam informações pertinentes sobre o tema.

## Resultados

O Manual elaborado apresentou dietas com diferentes modificações com enfoque principal à padronização das refeições servidas no Hospital, informando toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a descrição, as indicações e as características, assim como a sua adequação nutricional de cada dieta padronizada. Essa estratégia é fonte de informações para a equipe, de forma a minimizar as dúvidas, referente à aplicabilidade das dietas para um respectivo enfermo. Destarte mostrando-se de utilização imprescindível para uma adequada conduta nutricional por parte da equipe multidisciplinar envolvida com o tratamento do paciente hospitalizado.

## Conclusão

Sendo assim a padronização de dietas hospitalares por meio de manuais deve ser incentivada por todas as instituições hospitalares objetivando garantir o cuidado nutricional adequado e colaborando, assim, para a recuperação mais rápida do paciente. Ademais, tal instrumento deve ser de fácil entendimento e atualizado, bem como passível a modificações para individualização da conduta nutricional adequada às necessidades individuais dos pacientes.

## Referências

MARTINS, C. **Manual de dietas hospitalares**. Nutrição Clínica, 2001.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica** – volume 1. 4. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.

**Palavras-chave:** Dietas; Manual; Padrão



# DESNUTRIÇÃO NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: QUAL O MELHOR MÉTODO DIAGNÓSTICO?

ADRIANA DOS SANTOS DUTRA; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS; ELANE VIANA HORTEGAL; GISSELMA ALINY SANTOS MUNIZ

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*adsd.dutra@yahoo.com.br*

## Introdução

A desnutrição protéico-calórica é um dos principais fatores que afetam adversamente o prognóstico do paciente renal crônico e tem sido associada ao aumento da morbidade e mortalidade nessa população de pacientes (K/DOQI, 2002). A identificação e o tratamento precoce do déficit nutricional podem reduzir o risco de infecções e outras complicações, bem como a mortalidade desses pacientes. Um marcador nutricional ideal deve ser associado a morbimortalidade, como hospitalização e óbito, e identificar pacientes que devem receber intervenção nutricional (LOWRIE; LEW, 1990).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de pacientes com doença renal crônica dialítica utilizando diferentes métodos diagnósticos

## Metodologia

Estudo transversal que avaliou 72 pacientes em tratamento hemodialítico em um Hospital Universitário de São Luís – MA, no período de julho a agosto de 2015, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 275.351/2013). Foram incluídos pacientes com no mínimo três meses e idade igual ou superior a 18 anos. Foram excluídos pacientes com alguma deficiência física, assim como aqueles com internação nos últimos 30 dias. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de parâmetros antropométricos, composição corporal e bioquímicos. Realizou-se a análise descritiva das variáveis em estudo, sendo que as quantitativas foram apresentadas por meio de média e desvio padrão e as qualitativas por frequências e porcentagens. O teste Shapiro Wilk foi utilizado para avaliar a normalidade das variáveis quantitativas. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 12.0.

## Resultados

Dos 72 pacientes estudados, 41,7% eram homens, 40,0% eram casados ou viviam em união estável, 83,3% eram pardos, 70,4% tinham menos que nove anos de estudo. A média de idade foi de  $44,5 \pm 15,4$  anos e 47,3% tinham cinco anos ou mais de diálise. Destaca-se o predomínio da hipertensão arterial sistêmica (32,9%), como principal etiologia da doença renal crônica, seguida do diabetes mellitus (24,3%) e da glomerulonefrite (18,6%). A prevalência de desnutrição segundo os diferentes métodos variou entre 11,1% a 97,8%. A avaliação do estado nutricional revelou por meio do índice de massa corporal que 11,1% dos pacientes estavam desnutridos e 33,3% com excesso de peso. Os valores de adequação da circunferência muscular do braço e da prega cutânea do tríceps apontaram que 51,4% e 66,6% dos pacientes estavam desnutridos, respectivamente. A média da espessura do músculo adutor do polegar foi de 9,3 mm. Foi observada uma prevalência de 36,1% de desnutrição, segundo a espessura do músculo adutor do polegar. Em relação a força de preensão manual, 97,8% possuíam perda de força muscular. Quanto aos marcadores bioquímicos, prevaleceram níveis séricos adequados de albumina e creatinina.

## Conclusão

A desnutrição é frequente em pacientes com doença renal crônica em tratamento dialítico. Foi observada grande variação das frequências de classificação de pacientes como desnutridos, dependendo do método de avaliação nutricional utilizado. Como os indicadores nutricionais podem variar de acordo com a população avaliada, estudos de base populacional devem ser realizados a fim de nortear os critérios específicos para pacientes em hemodiálise.

## Referências

LOWRIE E.G., LEW N.L. Death risk in hemodialysis patients: the predictive value of commonly measured variables and an evaluation of death rate differences between facilities.

Am J Kidney Dis, v. 15, p. 458-82, 2010.

classification and stratification. American Journal of Kidney Disease, New York, v.39, supl. 2, p. 1-246, 2002.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Desnutrição ; Doença renal crônica

# DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO DA POLPA DE AÇAÍ

FABIANE SCHOLZ; FLÁVIA MORAES SILVA; FERNANDA SCHERER ADAMI; PATRICIA FASSINA; SIMARA RUFATTO CONDE

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais  
*simararufatto@terra.com.br*

## Introdução

O índice glicêmico dos alimentos é uma medida da qualidade do carboidrato consumido que reflete no aumento na glicemia no período pós-prandial, portanto alimentos com elevado índice glicêmico promovem maior aumento da glicemia pós-prandial em comparação àqueles de baixo índice glicêmico (AUGUSTIN et al., 2002). Existem tabelas internacionais com valores de índice glicêmico dos alimentos, entretanto elas não apresentam o índice glicêmico de inúmeros alimentos nacionais, dentre os quais a polpa do açaí. O consumo desta polpa tem aumentado cada vez mais, além de ser um produto de nacionalidade brasileira. A polpa do açaí apresenta elevado conteúdo de fibras, vitaminas e minerais (OLIVEIRA et al., 2015) e possivelmente, um baixo índice glicêmico.

## Objetivos

Determinar o índice glicêmico da polpa do açaí.

## Metodologia

Estudo experimental com 7 adultos saudáveis e eutróficos que foram submetidos a uma avaliação inicial para confirmação dos critérios de elegibilidade e assinatura do termo de consentimento. Cada participante realizou dois testes de resposta glicêmica à polpa do açaí e um teste de resposta glicêmica à solução de glicose. A ordem dos testes foi aleatória. Em cada dia de teste os participantes estavam em jejum, foi aferida a glicemia capilar e fornecido o alimento teste (130 g - 25 g de carboidrato disponível) ou a solução de glicose (100 ml - 25g de carboidrato disponível). A glicemia capilar foi avaliada aos 30, 60, 90 e 120 minutos pós-prandial. Para essa avaliação foi utilizado o aparelho da marca Accu-Chek Active e as respectivas lancetas. O índice glicêmico da polpa do açaí foi determinado pela razão entre a área abaixo da curva de resposta glicêmica da polpa do açaí e a área abaixo da curva de resposta glicêmica do alimento padrão (solução de glicose). O valor obtido foi multiplicado por 100 para que o índice glicêmico seja expresso em percentual (%). A área abaixo da curva de resposta glicêmica foi calculada pela regra trapezoidal. Foi calculada a média do índice glicêmico de cada participante para determinar o índice glicêmico da polpa do açaí. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Univates sob parecer número: 1.258.632.

## Resultados

O valor do índice glicêmico da polpa de açaí encontrado na pesquisa foi de 4,35%, sendo classificado como um alimento de baixo índice glicêmico.

## Conclusão

O valor do índice glicêmico encontrado para a polpa de açaí, através dos testes realizados, representou um percentual baixo. Sendo assim, a polpa de açaí causou um baixo aumento na glicemia pós-prandial, sendo classificado como um alimento de baixo índice glicêmico.

## Referências

- AUGUSTIN, L. S.; FRANCESCHI, S.; JENKINS, D. J. A.; et al. Glycemic index in chronic disease: a review. *European Journal of Clinical Nutrition*, v. 56, p. 1049-1071, 2002.
- OLIVEIRA, A. G.; COSTA, M. C. D.; ROCHA, S. M. B. M. Benefícios funcionais do açaí na prevenção das doenças cardiovasculares. *Journal of Amazon Health Science*, v. 1, n. 1, 2015.

**Palavras-chave:** carboidratos; índice glicêmico; alimentos; polpa de açaí

# DIETA À BASE DE FARINHA INTEGRAL DE SOJA AUMENTA A GLICOGENÓLISE HEPÁTICA EM RATOS

DIEGO LUIZ DONEDA; MICHELLE YASMINE BORGES; JHULIE KALINA BARRANKIEVICZ; MARISE AUXILIADORA DE BARROS REIS; GISELE LOPES BERTOLINI

<sup>1</sup> UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

*miye2008@hotmail.com*

## Introdução

Farinha integral de soja foi utilizada como fonte proteica em substituição à caseína, para a recuperação de desnutrição proteica intrauterina. O menor teor de aminoácidos de cadeia ramificada presente na proteína da soja produzem aumento da sensibilidade à insulina e melhoram a tolerância à glicose. Porém, animais recuperados ou controle mantidos nessa dieta, apesar de normoglicêmicos, apresentaram baixo glicogênio hepático (OLIVEIRA, 2006). O fígado libera glicose, frente à baixa glicemia, através da glicogenólise e glicólise. Esses processos envolvem ação de hormônios, como o glucagon. A ligação do glucagon ao seu receptor estimula a adenilato ciclase que catalisa a conversão de ATP em AMPc ativando a PKA que fosforila proteínas alvos que trabalham para aumentar a produção hepática de glicose.

## Objetivos

Avaliar a glicogenólise e glicólise em fígado de ratos expostos à restrição proteica na vida intrauterina e na lactação e recuperados com dieta à base de farinha integral de soja.

## Metodologia

Ratas prenhes foram divididas ao acaso em dois grupos: controle (normoproteico, 17% de proteína) e desnutrido (hipoproteico, 6% de proteína) durante a gestação e lactação. Aos 28 dias de vida, a prole de machos foi desmamada e redistribuída nos grupos: Controle (CC), receberam dieta normoproteica desde a vida intrauterina; Controle-soja (CS), receberam dieta a 17% de farinha de soja após o desmame; Hipoproteico (HP), receberam dieta hipoproteica desde a vida intrauterina; Recuperado-caseína (RC) receberam dieta hipoproteica na vida intrauterina e após o desmame, dieta normoproteica; e Recuperado-soja (RS) receberam dieta hipoproteica na vida intrauterina e após o desmame, dieta a 17% de farinha de soja. Aos 90 dias de vida os animais foram submetidos à perfusão de fígado *in situ*, para a avaliação da glicogenólise e glicólise induzidas por 5  $\mu$ M AMPc. A área sob a curva (AUC) da glicólise foi calculada pela soma da produção de L-lactato + piruvato e a glicogenólise pela soma da produção de glicose +  $\frac{1}{2}$  da soma da produção de L-lactato + piruvato. Ao comparar os grupos CC, CS, RC e RS, utilizou-se a análise de variância (ANOVA) a dois fatores (estado nutricional e dieta). Os mesmos dados foram analisados pela análise de variância (ANOVA) a um fator, comparando os grupos RC, RS e HP para verificar se as dietas utilizadas promoveram a recuperação nutricional. Quando necessário essas análises foram complementadas por testes de comparações múltiplas de médias (LSD). Os valores são apresentados como média  $\pm$  desvio padrão e nível de significância de  $p < 0,05$ .

## Resultados

A glicólise estimulada por AMPc não foi influenciada pelo estado nutricional pregresso, pela dieta utilizada após o desmame ou pela interação entre esses fatores. AUC da glicogenólise foi significativamente influenciada pela dieta à base de farinha de soja. Os grupos CS ( $47,00 \pm 18,14 \mu\text{mol/g-1}$ ,  $n=8$ ) e RS ( $48,12 \pm 15,90 \mu\text{mol/g-1}$ ,  $n=8$ ) tiveram maior glicogenólise que os alimentados com caseína CC ( $40,82 \pm 12,77 \mu\text{mol/g-1}$ ,  $n=7$ ) e RC ( $32,26 \pm 7,13 \mu\text{mol/g-1}$ ,  $n=8$ ). O grupo RS apresentou AUC maior ( $p < 0,05$ ) que os grupos RC e HP ( $5,50 \pm 6,54 \mu\text{mol/g-1}$ ,  $n=7$ ). O grupo HP apresentou AUC menor ( $p < 0,05$ ) que os grupos recuperados (RC e RS).

## Conclusão

A farinha integral de soja pode ser responsável pelo baixo conteúdo de glicogênio hepático através do aumento da glicogenólise nesse tecido.

## Referências

OLIVEIRA, E. A. *Homeostase glicêmica de ratos expostos à restrição protéica durante a fase intra-uterina e lactação e recuperados com dieta à base de farinha integral de soja. Cuiabá, MT, 2006. Dissertação - Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Federal de Mato Grosso.*

**Palavras-chave:** *farinha de soja; glicogenólise hepática; ratos*

# DIFERENÇAS ANTROPOMÉTRICAS E DE CONSUMO ALIMENTAR E A APLICABILIDADE DE INSTRUMENTOS DE BAIXO CUSTO PARA AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM DOIS DIFERENTES GRUPOS DE INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO.

LETÍCIA BIZARI; ANDRESSA FEIJÓ DA SILVA SANTOS; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

<sup>1</sup> USP - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
*leticia\_bizari@yahoo.com.br*

## Introdução

A síndrome do intestino curto está associada com perda de peso devido a má absorção de nutrientes, fluidos e eletrólitos (SEETHARAM, 2011). Como decorrência, era de se esperar que todos os pacientes apresentassem sinais e sintomas clínicos semelhantes, principalmente àqueles relacionados às medidas antropométricas, as quais podem ser avaliadas por diferentes métodos, desde os mais onerosos, até os mais acessíveis (HESSOV, 1983). Entretanto muitas variações ocorrem, possivelmente relacionadas à capacidade de adaptação do intestino delgado remanescente, a fim de compensar a área ressectomizada (THOMPSON, 2011).

## Objetivos

Determinar se há diferença no estado nutricional e de consumo alimentar entre dois diferentes grupos de pacientes com síndrome do intestino curto, e um grupo controle; e 2) determinar e avaliar a composição corporal por dois métodos diferentes: bioimpedância elétrica e medidas das dobras cutâneas.

## Metodologia

Trabalho aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, protocolo 8667/2009. Os indivíduos foram divididos em 3 grupos: parenteral (GP) - adultos com histórico de síndrome do intestino curto, em uso intermitente de nutrição parenteral; ambulatorial (GA) - adultos com a mesma doença e que não recebem mais parenteral; controle (GC) - adultos sem história de ressecções intestinais e/ou uso de parenteral. Os voluntários foram submetidos a medidas de peso, altura, composição corporal por bioimpedância e aferição das dobras cutâneas, e avaliação da ingestão alimentar por meio de um questionário de frequência do consumo alimentar. Foram realizadas análise de variância univariada (ANOVA) com o auxílio do SAS ® 9.2. software, usando o recurso de PROC GLM (MONTGOMERY, 2000). O teste t de Student foi utilizado para comparar os instrumentos de avaliação da composição corporal, com a ajuda do recurso de PROC TTEST do 9.2 software SAS® (MONTGOMERY, 2000).

## Resultados

Participaram 19 mulheres e 13 homens. Dos 9 indivíduos no GP, somente 1 tinha preservado a válvula íleo cecal, enquanto dos 10 participantes do GA, 4 não tinham a válvula íleo cecal e um faltou informação precisa. Não houve diferença significativa entre a idade nos três grupos. Quando avaliados proporcionalmente por 1.000Kcal/dia, não houve diferença significativa no consumo alimentar. Na avaliação antropométrica, as diferenças mais significativas foram entre a comparação de indivíduos com e sem válvula íleo cecal, sendo que estes últimos apresentaram maiores prejuízos. A comparação entre os dois métodos de composição corporal não apresentou diferença significativa.

## Conclusão

O tempo desde a primeira ressecção intestinal, intestino remanescente e a preservação da válvula ileocecal são alguns dos aspectos mais relevantes para a manutenção do estado nutricional destes indivíduos. A hipótese da existência de um estado inflamatório relacionado com o uso a longo prazo da terapia nutricional parenteral, pode explicar a maior deficiência nutricional de GP em comparação com GA e GC, apesar de não haver diferença significativa no consumo alimentar. A aferição das dobras cutâneas mostrou-se aplicável neste grupo de pacientes, quando comparado às medidas da bioimpedância. Porém recomenda-se cautela, uma vez que o uso da parenteral pode levar a um estado de hiper-hidratação e a massa magra determinada por este método varia positivamente com o estado de hidratação do indivíduo. Trabalho publicado em *Nutrición Hospitalaria*, vol. 30, n. 1. Madrid, julho 2014.

## Referências

SEETHARAM, P; RODRIGUES, G. Short bowel syndrome: A review of management option. *Saudi J Gastroenterol*, 17: 229-35, 2011.

HESSOV, I; ANDERSSON, H; ISAKSSON, B. Effects of a low fat diet on mineral absorption in small bowel disease. Scand J Gastroenterol, 18:551-4, 1983.

THOMPSON, J.S; WESEMAN, R; ROCHLING, F.A; MERCER, D.F. Current Management of the Short Bowel Syndrome. Surg Clin North Am, 91:493-510, 2011.

MONTGOMERY, D.C. Design and Analysis of Experiments, 5a edição, John Wiley & Sons, Inc., Nova Iorque, 2000.

**Palavras-chave:** composição corporal; consumo alimentar; síndrome do intestino curto

# DIFERENÇAS ENTRE ALIMENTAÇÃO E SAUDÁVEL E ADEQUADA NA PERCEPÇÃO DOS PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

JANICE ALVES TRAJANO; MARIA ALGENI TAVARES LANDIM; ANA MYKAELE DANTAS PATRÍCIO; ALINE FREIRE MARTINS; KARINA MORAIS BORGES

<sup>1</sup> FJN - Faculdade de Juazeiro do Norte, <sup>2</sup> FMABC - Faculdade de Medicina do ABC, <sup>3</sup> FAC - Faculdade do Norte Naturalis  
*janicetrajano@live.com*

## Introdução

A dietoterapia na Doença Renal Crônica consiste na restrição de sódio (1 a 3g/dia) e de água, variando de acordo com o nível de excreção urinária. Deve ser reduzida ainda a quantidade de proteínas na dieta, pois seus metabólitos, como a uréia e o ácido úrico, tornam-se tóxicos devido à ineficiência na sua excreção, no entanto a dieta deve suprir as necessidades mínimas de aminoácidos para o funcionamento adequado do organismo (BENETTI, 2014). O tratamento requer mudanças significativas nos hábitos alimentares, bem como no comportamento. Frutas ricas em potássio são restritas e manuseios de técnica e dietética se tornam importantes para controlar a ingestão desse eletrólito (RIELLA e MARTINS, 2013). Nesse contexto, pergunta-se ao doente renal crônico hemodialítico o que ele entende sobre alimentação saudável e suas diferenças em relação à alimentação adequada.

## Objetivos

Observar a percepção de pacientes hemodialíticos acerca das diferenças entre alimentação saudável e alimentação adequada.

## Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo de caráter investigativo, realizado em um centro de hemodiálise localizado em Crato, Ceará. O período das entrevistas foi de Novembro de 2015 a Fevereiro de 2016, após ter em mãos a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa, segundo o parecer 1.095.977. Foram incluídos sujeitos com idade mínima de 18 anos e máxima de 29 anos completos realizando hemodiálise por um período superior a 3 meses. Os que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As informações foram obtidas a partir da aplicação de entrevista com três perguntas: Para você o que é alimentação saudável? Você conhece os alimentos permitidos no seu tratamento? Quais são os alimentos que você prefere e gosta? Os dados coletados foram analisados segundo Minayo 2010 por organização dos dados e usando técnica de análise de conteúdo.

## Resultados

Foram entrevistados 14 pacientes. A média de idade dos pesquisados foi de 25,29 anos, sendo 9 do sexo masculino. Observa-se que 64,2% (9) dos pacientes possuem escolaridade do 1º ao 2º grau. Todos negaram o uso de álcool ou cigarro. A média do tempo do tratamento foi de 31,6 meses. Para 80% dos entrevistados, alimentação saudável é “não comer frituras nem sal” e para 20% é “comer nas horas certas”. Com relação ao consumo de frutas, 36% diz buscar comer aquelas que são permitidas. A alimentação que realizam (gostam/preferem) ainda está um pouco distante do que seria ideal, pois metade dos entrevistados prefere bolo e carnes fritas, e uma menor parte deles prefere tomar refrigerantes e comer salgados.

## Conclusão

Percebe-se que ainda há bastante confusão entre os pacientes no que se refere a uma alimentação saudável e adequada para o tratamento do paciente renal crônico, talvez o que explique o receio de comer frutas, mesmo aquelas com baixo teor de potássio. Além disso, a grande maioria dos entrevistados desconhece técnicas de dietética que favoreçam a diminuição do potássio, fazendo com que seja necessário o aumento de práticas dietéticas interativas com esses pacientes.

## Referências

- BENETTI, Gisele Bizon. **Curso Didático de Nutrição**. Vol 1. 1ed. São Caetano do Sul – SP: Yendis Editora, 2014. P.412 – 415.
- MINAYO, M. C. de S. **O Desafio do conhecimento: Pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: HUCITEC, Ed.12; 2010. 57p.;21cm. ISBN: 978-85-271-0181-3.
- RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o Rim**. 2 ed. Rio de



Janeiro: Guanabara Koogan, 2013

**Palavras-chave:** Alimentação adequada; Hemodiálise; Doença Renal Crônica

# DIFERENÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES OBESAS QUE PERDERAM PESO DURANTE O TRATAMENTO NUTRICIONAL.

CAMILA DE SOUZA MEIRELLES; ANA CAROLINA DE AGUIAR MOREIRA; LUCAS VIEIRA FRANCISCO; CAMILA CREMONEZI JAPUR; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia

*camiladesouzameirelles@gmail.com*

## Introdução

Um dos problemas de saúde contemporâneos mais importantes do mundo é a prevalência de sobrepeso e obesidade (WHO, 2000). O enfrentamento da obesidade tem gerado diversas programas e estratégias para a redução de peso. Para a redução do aporte energético, alterações na composição dietética são preconizadas como o emprego de dietas hipocalóricas, hipo e hiperlipídicas, hiperproteicas, baixo índice glicêmico ou alto teor de fibras (Stamets et al., 2004; Graff et al., 2013; Lin and Lujan, 2014). Dietas com baixo índice glicêmico são indicadas pelo alto teor de fibras e a capacidade do aumento de saciedade. Entretanto a composição alimentar ideal para redução de peso ainda não é clara (Moran et al., 2014).

## Objetivos

Identificar as diferenças no consumo alimentar entre as pacientes que perderam peso e aquelas que ganharam o peso em seis meses de tratamento nutricional.

## Metodologia

A amostra foi composta por 44 mulheres com obesidade em tratamento para perda de peso (grupo perda: 22 participantes e grupo ganho: 22 participantes). As consultas foram realizadas mensalmente no período médio de seis meses em um ambulatório de nutrição de um hospital terciário. Para avaliar a qualidade da dieta foi elaborado um escore a partir do questionário de frequência alimentar, considerando as recomendações sobre consumo de alimentos fontes de proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas, fibras e cálcio. A mudança alimentar foi determinada pela diferença dos escores obtidos entre os questionários aplicados na quinta e na primeira consulta do atendimento nutricional. Paralelamente foi verificado a alteração do peso entre essas consultas. Projeto aprovado pelo CEP HC-FMRP-USP nº 10137/2010.

## Resultados

A intervenção nutricional reduziu 6,66% do peso inicial das participantes do grupo perda ( $p < 0,001$ ), refletindo na redução de 2,53 Kg/m<sup>2</sup> da média do índice de massa corporal ( $p < 0,001$ ), enquanto o grupo ganho apresentou um aumento médio de peso em 2,65 kg, o que gerou um aumento de 2,52% do índice de massa corporal médio em um período de seis meses. Ao comparar a pontuação da frequência da qualidade da dieta após intervenção entre os grupos, foi encontrada diferença significativa no consumo de folha ( $p = 0,02$ ) e de doces ( $p = 0,01$ ), os quais o grupo ganho apresentou maior pontuação que o grupo perda.

## Conclusão

As análises de consumo alimentar deste estudo mostram que a diminuição do consumo de doce e o aumento de fibras foram as mudanças encontradas no consumo alimentar de mulheres que perderam peso durante o tratamento nutricional.

## Referências

GRAFF, S. K. et al. Dietary glycemic index is associated with less favorable anthropometric and metabolic profiles in polycystic ovary syndrome women with different phenotypes. *Fertility and Sterility*, v. 100, n. 4, p. 1081-1088.

LIN, A. W.; LUJAN, M. E. Comparison of Dietary Intake and Physical Activity between Women with and without Polycystic Ovary Syndrome: A Review. *Advances in Nutrition*, v. 5, n. 5, p. 486-496.

MORAN, L. J. et al. Dietary composition in the treatment of polycystic ovary syndrome: a systematic review to inform evidence-based guidelines (vol 5, pg 432, 2013). *Human Reproduction Update*, v. 20, n. 1, p. 152-152.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemia. Report of a World Health

Organization Consultation. Geneva: World Health Organization (WHO Obesity Technical Report Series. n. 284).

STAMETS, K. et al. A randomized trial of the effects of two types of short-term hypocaloric diets on weight loss in women with polycystic ovary syndrome. *Fertility and Sterility*, v. 81, n. 3, p. 630-637.

**Palavras-chave:** obesidade – tratamento; intervencao nutricional; perda de peso; consumo alimentar; frequencia alimentar

# DIMENSIONAMENTO DE NUTRICIONISTAS CLÍNICOS DAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DA BAHIA

CLOTILDE ASSIS OLIVEIRA; BIANCA GONÇALVES DE BRITO; VANESSA BARBOSA FACINA; JULIANA DIAS SILVA

<sup>1</sup> UFRB - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA, <sup>2</sup> HGCA - Hospital Geral Clériston Andrade  
*clotildeassis@gmail.com*

## Introdução

Tem-se notado que as publicações sobre adequação do quantitativo de nutricionistas clínicos nas unidades de internação hospitalares brasileiras são escassas e dispersas(1,2,3). Apesar de haver convergências entre os resultados obtidos pelos autores quanto à existência de inadequação, há necessidade de ampliar as pesquisas para que seja possível traçar o panorama da situação no país e, assim, permitir a intervenção.

## Objetivos

Dimensionar o quadro de nutricionistas clínicos nas unidades de internação de um hospital público da Bahia e avaliar sua adequação.

## Metodologia

Estudo de caso descritivo de natureza quantitativa (4), realizado em um hospital público da Bahia. A população constituiu-se na totalidade dos pacientes internados e assistidos pelos nutricionistas clínicos, no período de 01 setembro a 30 novembro de 2015. A coleta de dados compreendeu o levantamento do quantitativo de nutricionistas clínicos e sua distribuição nas 13 unidades de internação; o quantitativo diário de pacientes nas unidades de internação e a classificação quanto ao nível de atendimento de nutrição, segundo a Resolução Conselho Federal de Nutricionistas n.º 380/2005 (5). A etapa seguinte compreendeu a aplicação e comparação dos parâmetros numéricos para o dimensionamento, a partir do quantitativo médio diário de pacientes por nível de atendimento. Os dados foram obtidos de fontes secundárias, tabulados e tratados através do software Microsoft Excel®. Para análise dos dados, utilizou-se a estatística descritiva. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Certificado de Apresentação para Apreciação Ética n.º 41136814.0.0000.0056.

## Resultados

O total de pacientes internados no período estudado foi de 24.721, em média 274,6 pacientes por dia. A distribuição dos pacientes segundo o nível de atendimento primário, secundário e terciário foi de 8572 (35%), 6821 (27%) e 9328 (38%), respectivamente. Nas Unidades de Terapia Intensiva, todos os pacientes foram classificados como nível terciário, enquanto nas Unidades de Internação Puerperal e de Recém-nascidos clinicamente estáveis todos os pacientes foram classificados como nível primário. Nas Unidades de Clínica Médica, Cirúrgica, Urgência e Emergência, obtiveram-se pacientes nos três níveis de atendimento de nutrição. O quantitativo total encontrado de nutricionistas clínicos foi de 11 profissionais, que cumprem jornada semanal de trabalho de 30 horas, distribuídas em turnos de 12 x 36 horas (diurno). Nos dias úteis, as unidades de internação contavam com três nutricionistas clínicos, enquanto que nos finais de semana e feriados, a escala assistencial era composta por dois. Porém, observou-se que o quantitativo de nutricionistas clínicos necessário para o desenvolvimento das atividades nas unidades de internação, considerando os níveis de complexidade do atendimento dos pacientes internados, seria de 11 nutricionistas diariamente.

## Conclusão

Os resultados encontrados podem servir de ponto de partida para a análise dos processos de trabalho e identificação de oportunidades de melhoria frente ao déficit de nutricionistas clínicos e à necessidade de contratação.

## Referências

1. De Seta MH, O'Dwyer G, Henriques P, Sales GL. Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. *Ciêns saúde coletiva*. 2010; 15(3):3413-22.
2. Almeida VLM, Junqueira A, Maltoni LA, Bruno LC. Dimensionamento da força de trabalho necessária às Unidades Hospitalares do Instituto Nacional de Câncer/MS. *Revista Brasileira de Cancerologia*. 2007; 53 (1):71-8.
3. Santos RCL, Díez-García RW. Dimensionamento de recursos humanos em serviços de alimentação e nutrição de hospitais públicos e privados. *Revista de Administração Pública*. 2011; 45(6):1805-19.

4. Gil AC. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas; 2008.

5. Conselho Federal de Nutricionistas, Resolução CFN n.º 380 de 9 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. [acessado 2011 mai 11]. Disponível em: <http://www.crn5.org.br/data/site/uploads/arquivos/380%20%20Areas%20de%20atuacao%20atribuicoes%20e%20parametros%20numericos.pdf>

**Palavras-chave:** Administração de Serviços de Saúde; Recursos Humanos em Nutrição; Serviço Hospitalar de Nutrição

# DISLIPIDEMIA E FATORES ASSOCIADOS EM ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM BELÉM/PA

PRISCYLA SOUZA DE LIMA; KELLY SANTOS DOS SANTOS; MARIA DE NAZARETH LIMA CARNEIRO; MARIA AUXILIADORA MENEZES DE SOUZA; VICTOR HUGO ELERES DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*kellydejesus21@gmail.com*

## Introdução

As dislipidemias são definidas como elevação de lipoproteínas aterogênicas e de triglicérides (TG), e redução da HDL (lipoproteína de alta densidade), sendo classificadas como primárias ou secundárias (XAVIER, 2013).

## Objetivos

Avaliar o perfil lipídico e correlacionar com o estado nutricional de universitários.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado no período de abril a maio de 2015, com 72 universitários de ambos os sexos, atendidos no ambulatório do Programa de Assistência Clínica e Nutricional. Por meio de um questionário de pesquisa, foi realizada a anamnese e foram coletados dados referentes a antropometria e aos exames laboratoriais (colesterol total – CT, HDL, LDL e TG). Foram utilizados como padrão de referência os valores adotados pela V Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Os dados foram analisados no software Bioestat versão 5.0. Calculou-se a correlação linear de Pearson para verificar uma possível correlação entre as variáveis analisadas. Foi adotado o nível de significância de 5% para todos os testes estatísticos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos do instituto de ciências da saúde da UFPA, sob o parecer de nº 983.353.

## Resultados

Dos 72 pacientes avaliados, 63,89% (n=46) eram do sexo feminino e 36,11% (n=26) do sexo masculino. A idade média obtida foi de 27 anos. Quanto ao estado nutricional segundo o IMC, observou-se percentual considerável de excesso de peso, 43,06%. Em relação à circunferência da cintura, a maioria dos estudantes 79,36% não apresentava risco aumentado para as DCVs. Quanto ao perfil lipídico de acordo com o sexo que a maioria dos homens e mulheres apresentou níveis dentro do desejável para: CT com 80,77% e 73,92% respectivamente. Quanto ao HDL, valores diminuídos estiveram presentes em 49,32% dos estudantes, sendo que o sexo masculino apresentou valor considerável de alteração 38,46%. Já em relação aos níveis de LDL e TG verificou-se que a grande maioria apresentava valores normais para ambos os sexos. Não se observou diferença estatisticamente significativa entre homens e mulheres. No que se refere à análise de correlação, realizada entre os dados antropométricos e bioquímicos, constatou-se que houve correlação negativa e significativa entre as seguintes variáveis: IMC com HDL; e CC com HDL. Enquanto que observou-se correlação positiva e significativa entre: IMC com CC e TG; CC com CT e TG; CT com HDL, LDL e TG; e LDL com TG. Nesse estudo observou-se correlação positiva e significativa do IMC com a CC, ou seja, quanto maior a circunferência da cintura, maior o valor do IMC. Observou-se que quanto maior a circunferência da cintura, menor foram os valores médios de HDL e maior de CT e TG. No presente estudo o perfil lipídico, mantém-se dentro dos valores de referência, sem significância estatística entre os sexos.

## Conclusão

Os achados do presente estudo demonstraram que o perfil lipídico está diretamente associado ao estado nutricional dos alunos, uma vez que observou-se que quanto maior a circunferência da cintura, menor foram os valores médios de HDL e maior de CT e TG.

## Referências

- Santos, R.D. et al. . I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular: Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arq. Bras. Cardiol; V.100, sup.3, p.1-40.2013.
- XAVIER, H. T. et al . V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose: Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arq. Bras. Cardiol; São Paulo, v. 101, supl. 1, p. 1-20, Out.2013.

**Palavras-chave:** Dislipidemias; perfil lipídico; antropometria

# DOENÇA CELÍACA: DEFICIÊNCIAS DE FERRO, ZINCO E CÁLCIO NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

ARYANE EMERICK DOS REIS; LAÍS MENESES NASCIMENTO; LETICIA DO NASCIMENTO TOSTES; MANUELA GARRE CLIMENT ROCHA; LUCIANA TRINDADE TEIXEIRA REZENDE

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo

*aryaneemerickdosreis@gmail.com*

## Introdução

A doença celíaca caracteriza-se pela inflamação crônica da mucosa do intestino delgado, podendo atrofiar suas vilosidades na presença de glúten. Manifestada com frequência no segundo semestre de vida, quando ocorre introdução de cereais na alimentação. Nos Estados Unidos, a frequência de casos é de 1:250 pessoas; já no Brasil, no Distrito Federal, é de 1:681 (NADAL et al, 2013). Em estudo realizado com membros da ACELBRA-Santa Catarina (de 2 até mais de 40 anos, de ambos os sexos), 50,3% apresentaram anemia por deficiência de ferro ou B12, 24,1% baixa estatura, 52,4% baixo peso, e diminuição da massa óssea, pela má absorção de cálcio e de vitamina D.

## Objetivos

Analisar as deficiências nutricionais em portadores da doença celíaca na infância e adolescência.

## Metodologia

Este estudo consiste em uma revisão da literatura específica, foram consultados artigos científicos selecionados por meio de buscas em bases de dados SCIELO e PUBMED nos idiomas português, inglês e espanhol. Utilizou-se os seguintes Descritores em Ciência e Saúde: Doença Celíaca, Deficiências Nutricionais, Criança, Adolescente; a expressão booleana "and" e o período de pesquisa foi de 2001 a 2015.

## Resultados

A doença celíaca geralmente se manifesta nos primeiros anos de vida, com etiologia genética. Para o diagnóstico são usados exames: de sangue, anticorpo anti-transglutaminase tecidular e anticorpo anti-endomísio que são altamente precisos, e confirmadas mudanças nas vilosidades intestinais através de endoscopia. A doença se apresenta na forma clássica (apresentação de sintomas digestivos) e na forma atípica (sintomas digestivos mínimos ou não aparentes) (FENACELBRA, 2015). As deficiências nutricionais são causadas pelo resultado de má absorção intestinal ou à dieta livre de glúten. Nutrientes como: ácido fólico, ferro, zinco, vitamina A, D, E, K, B12 e cálcio são importantes e tem sua necessidade aumentada em fases como a infância e a adolescência. Se houver lesão intestinal proximal, há risco de deficiências de ferro, zinco e cálcio. Se a lesão for mais difusa, pode causar má absorção de vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K), vitaminas B12 e B6, selênio e cobre (PACHECO; CORTÉS; CASTILLO-DURÁN, 2014). A dieta sem glúten afeta o consumo de alimentos ricos em vitaminas do complexo B, ferro e de fibras, podendo levar a deficiência destas, pois de acordo com pesquisas muitos produtos sem glúten não são enriquecidos/fortificados e contém baixo teor de fibras (NOBRE; SILVA; CABRAL, 2007). A terapia nutricional objetiva-se nos alimentos permitidos/não permitidos, porém, deve-se enfatizar sobre a qualidade nutricional dos alimentos sem glúten, particularmente em relação aos micronutrientes e ao consumo de fibras. Deve-se incentivar o aumento da ingestão de alimentos fontes de tiamina, riboflavina, niacina, folato, ferro, vitamina A e cálcio. A dieta deve ser totalmente isenta de glúten por toda a vida, pois as consequências da doença celíaca podem levar a morte quando não tratada (THOMPSON et al, 2005).

## Conclusão

O adolescente e a criança celíaca podem ter deficiências de micronutrientes importantes para seu desenvolvimento e, portanto, devem ter uma alimentação variada, que contenha ferro, zinco, cálcio, vitaminas lipossolúveis, e vitaminas do complexo B para seu desenvolvimento. É importante a realização de mudanças na composição da dieta para atender a doença e também as possíveis deficiências.

## Referências

THOMPSON, T. et al. Gluten-free diet survey: are Americans with coeliac disease consuming recommended amounts of fibre, iron, calcium and grain foods? **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 18, n. 3, p.163-169, jun. 2005.

FENACELBRA (Brasil). **Doença Celíaca**. Disponível em: . Acesso em: 01 out. 2015.

NADAL, J. et al. O princípio do direito humano à alimentação adequada e a doença celíaca: avanços e desafios. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 3, p.411-423, 2013.

PACHECO, G.G.; CORTÉS, E. C.; CASTILLO-DURÁN, C. Deficiencia de micronutrientes y enfermedad celíaca en pediatría. **Archivos Argentinos de Pediatría**, Argentina, v. 5, n. 112, p.457-463, jul. 2014.

NOBRE, S.R; SILVA, T.; CABRAL, J.E.P. Doença celíaca revisitada. **Jornal Português de Gastreenterologia**, Lisboa, v. 14, n. 4, p.184-193, set. 2007.

**Palavras-chave:** Deficiências Nutricionais; Dieta livre de Glúten; Doença Celíaca



# DOENÇA DE ALZHEIMER: NURIENTES ANTIOXIDATIVOS E PRÓ-OXIDATIVOS.

ELISANGELA DOS SANTOS; PRISCILA DE SOUZA ARAÚJO; CARLOS LEONARDO DE MOURA MORAES; SARAH DE SOUZA ARAÚJO; UBIRAJARA LANZA JÚNIOR

<sup>1</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados

*elisangelaprocopiosan@gmail.com*

## Introdução

A Doença de Alzheimer relaciona-se às alterações celulares, funcionais e bioquímicas observadas no paciente portador da doença. Estudos da hiperatividade do estresse oxidativo tem mostrado seu impacto nessa doença. A nutrição clínica exerce papel crucial nas pesquisas sobre nutrientes orgânicos e inorgânicos envolvidos na fisiopatologia da Doença de Alzheimer o que contribui para o avanço na terapia de pacientes portadores dessa doença neurodegenerativa.

## Objetivos

Realizar revisão bibliográfica referente à relação: Doença de Alzheimer, Antioxidantes, Substâncias pró-oxidantes e Nutrição Clínica.

## Metodologia

Revisão sistemática da literatura científica realizada no ano de 2016, com consulta de artigos em bases de dados: U.S National Library of Medicine and the National Institutes Health e Biblioteca Virtual em Saúde.

## Resultados

A doença de Alzheimer é extremamente grave e incapacitante, caracterizada principalmente pelo sintoma fisiopatológico expresso pela demência. O tratamento farmacoterapêutico da Doença de Alzheimer é paliativo, pois a perda neuronal observada nessa fisiopatologia é inexorável. A ligação entre a doença de Alzheimer e um excesso de presença de radicais livres oxidantes no cérebro, tem sido frequentemente relatado. Geralmente assume-se que o estresse oxidativo e tais danos celulares relacionados são oriundos de processos inflamatórios que implicam na deposição amiloide no tecido cerebral. Dessa maneira, uma terapia promissora contra essa fisiopatologia é a redução do estresse oxidativo cerebral, que pode ser atenuado através do aumento da expressão gênica de enzimas antioxidantes através da ativação do fator de transcrição citoplasmática (também conhecido como elemento de resposta antioxidante), através de substâncias inorgânicas e componentes orgânicos com poder antioxidante e presentes nos alimentos (BONDY, 2014). Kamphuis (2013) utilizando a eletroencefalografia mostrou que ácidos docosahexaenóico e eicosapentaenóico, uridina-5'-mono-fosfato, colina, fosfolípidios bem como vitaminas do complexo B, são antioxidantes efetivos contra a progressão da Doença de Alzheimer, através da melhora da conectividade sináptica. Corroborando com esses achados, Weber (2015) em estudos epidemiológicos mostrou que o ácido docosahexaenóico, vitaminas do complexo B, vitaminas E, C e D retardam o envelhecimento neuronal atrasando o envelhecimento neuronal e suas implicações na Doença de Alzheimer. Atualmente o preparo de refeições é feito com utensílios de alumínio, os quais substituíram os utensílios feitos de ferro décadas atrás. O íon ferro garante a oxigenação celular, produção de ATP, mielina e neurotransmissores. Sua carência nutricional gera déficit de atenção e declínio cognitivo (BOURRE, 2006). Em contraste, íons de alumínio estimulam a produção de espécies reativas do oxigênio em micróglia e depósitos de aluminossilicato foram detectados no núcleo das placas senis nos cérebros de pacientes com Mal de Alzheimer (PETERHANS, 1992). Isto sugere que a nutrição clínica é crucial no manejo terapêutico dessa doença.

## Conclusão

Mais estudos nutricionais, bioquímicos e fisiopatológicos sobre nutrientes orgânicos e inorgânicos devem ser realizados com intuito de avançar de maneira terapêuticamente efetiva no tratamento da Doença de Alzheimer.

## Referências

BONDY, SC; PRASAD, KN. Inhibition of early upstream events in prodromal Alzheimer's disease by use of targeted antioxidants. *Curr Aging Sci*; v.7, n.2, p. 77-90, 2014.

BOURRE, JM. Effects of nutrients (in food) on the structure and function of the nervous system: update on dietary requirements for brain. Part 1: micronutrients. *J Nut Health Aging*, n.10, v.5, p.377-85, 2006.

KAMPHUIS, PJ et al. Nutritional approaches in the risk reduction and management of Alzheimer's disease. *Nutrition*, v.29, n.9, p.1080-9, 2013.

PTERHANS, E et al. Oxidative damage in Alzheimer's dementia, and the potential etiopathogenic role of aluminosilicates, microglia and micronutrient interactions. *EXS*, v.62, p.178-89, 1992.

**Palavras-chave:** Estresse Oxidativo; Mal de Alzheimer; Nutrição Clínica

# EFECTO DEL ACEITE DE SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis* L.) SOBRE COLESTEROL TOTAL, LIPOPROTEÍNAS, TRIGLICÉRIDOS Y TEJIDO HEPÁTICO DE RATAS

MARLENE ROSARIO JULCA RUPAY; CARLOS GUIDO DANTE AYALA MACEDO; FELIX MITRIDATES FEIJOO PARRA; JUAN MANUEL PARREÑO TIPIÁN; ROSA AMELIA PERALES CAMACHO

<sup>1</sup> UNMSM - Universidad Nacional Mayor de San Marcos, <sup>2</sup> UNMSM - Universidad Nacional Mayor de San Marcos, <sup>3</sup>

UNMSM - Universidad Nacional Mayor de San Marcos, <sup>4</sup> UNFV - Universidad Nacional Federico Villarreal

*marlene.julca@gmail.com*

## Introdução

O óleo da planta amazônica “sacha inchi” (*Plukenetia volubilis* Linneo), tem sido objeto de estudo na prevenção de risco cardiovascular a partir de sua ingestão, devido a seu conteúdo de ácidos graxos omega-3, perto de 50 % de sua composição lipídica (Hazen, 1980). No entanto, estudos em lípidos séricos ainda são escassos, assim como de seu impacto nas características do tecido hepático, importante no metabolismo das gorduras.

## Objetivos

Determinar o efeito do óleo de sacha inchi (*Plukenetia volubilis* Linneo) sobre colesterol total, lipoproteínas, triglicéridos e tecido hepático de ratos.

## Metodologia

Estudo de desenho prospectivo, analítico e experimental, considerando especificações (Fuentes, 2008). De forma aleatória, 45 ratos Holtzman machos recém desmamados foram distribuídos em 6 grupos (A, B, C, D, E e Controle), com dietas isocalóricas de diferente composição de gordura (17g%): óleo de sacha inchi extra virgem em proporções de 100%(A) ,0%(B) ,5%(C) ,50%(D) ,95%(E), completadas com manteiga de palma e 100% óleo de cozinha (Control). Se registrou peso corporal e volumes de ingestão. Os animais foram eutanasiados aos 30 dias, tomando-se amostras sanguíneas para quantificação lipídica pelo método enzimático colorimétrico, e, amostras de tecido hepático, para caracterização segundo Rosenthal (2007). Os resultados numéricos foram submetidos ao teste de Normalidade de Shapiro-Wilk (com diferenças significativas se  $p < 0,05$ ), com o Programa Estatístico para as Ciências Sociais (SPSS) versão 15,0; utilizando-se o teste paramétrico ANOVA de duas caudas ou o teste não paramétrico de Kruskal Wallis, assim como os testes post hoc de Scheffé ( $p < 0,05$ ) ou U de Mann Whitney com a correção de Bonferroni ( $p < 0,0033$ ), respectivamente.

## Resultados

Os registros de peso corporal e de ingestão foram similares, em geral. Os valores de colesterol total, lipoproteínas e triglicérides não foram diferenciados estatisticamente entre os grupos ( $p > 0,05$ ); contudo, tanto o colesterol total como a lipoproteína de alta densidade diminuiu, respectivamente, quanto maior foi a proporção dietética do óleo de sacha inchi (grupos B:  $93,5 \pm 28,6$ ;  $55,2 \pm 10,6$ ; C:  $86,65 \pm 20,2$ ;  $50,2 \pm 10,5$ ; D:  $80,3 \pm 16,6$ ;  $45,03 \pm 10,2$ ; E:  $74,2 \pm 22,0$ ;  $39,2 \pm 8,3$ ; A:  $68,6 \pm 21,5$ ;  $40,8 \pm 6,7$ ). Paralelamente, nestes grupos se identificou menor número de casos de esteatose hepática e de seu grau de dano celular, assim como da magnitude da mesma.

## Conclusão

O óleo de sacha inchi (*Plukenetia volubilis* Linneo) teve um efeito hipocolesterolemia não significativo e um sugestivo efeito antiesteatótico no tecido hepático do ratos.

## Referências

- FUENTES, Flor; et al. Guía de manejo y cuidado de animales de laboratorio: ratón. Lima: Instituto Nacional de Salud, 2008. P. 1- 54.
- HAZEN, D.C. [Información no publicada] USA: Universidad Cornell, 1980. En: Proyecto de Ley que declara al Sacha Inchi como Patrimonio Genético Nacional y Producto Alternativo en la Lucha contra la Pobreza. Lima: Congreso de la República, 2004. P. 1-24.
- ROSENTHAL, Sandra. Frecuencia de Lipidosis Hepática en trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*) de fase juvenil en una piscigranja de la Sierra Central del Perú. Lima: UNMSM, 2007. P. 1-76.

**Palavras-chave:** Aceite de sacha inchi; Colesterol total; Lipoproteínas; Tejido hepático

# **EFEITO DA CAPSAICINA NA HEPATOTOXICIDADE INDUZIDAS PELA DIMETILHIDRAZINA.**

MARIANA BAPTISTA TABLAS; BRUNNO FELIPE RAMOS CAETANO; NATÁLIA ELIAS FERREIRA PEREIRA; LUIS FERNANDO BARBISAN

<sup>1</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio Mesquita Filho"

*mariana.tablas@ibb.unesp.br*

## **Introdução**

A capsaicina é um composto alcalóide lipofílico com atividades antiinflamatória, antimicrobiana e antioxidante, sendo o principal componente responsável pela pungência em pimentas vermelhas, mundialmente utilizado em alimentos e medicamentos (HUANG et al., 2013).

## **Objetivos**

Desta forma, o estudo avaliou o potencial efeito protetor da capsaicina sobre a hepatotoxicidade induzida pela substância carcinogênica dimetilhidrazina (DMH).

## **Metodologia**

Após a aprovação do comitê de ética (1153/2015), 85 ratos Wistar foram divididos em seis grupos de 10-15 animais/grupo. As primeiras quatro semanas, receberam doses intragástrica de óleo de milho, capsaicina nas doses 5 mg/kg e 50 mg/kg nos grupos 1 e 6, 2 e 4 e 3 e 5, respectivamente. No final da segunda semana os animais receberam quatro injeções subcutâneas de DMH (G 1-3, 40 mg/kg) ou o veículo ácido etilenodiamino tetra-acético (G4-6), duas vezes por semana (SHARMA & SHARMA,2011). Após a eutanásia, o sangue foi coletado para exames bioquímicos das enzimas, alanina e aspartato transaminases (AST e ALT). Fragmentos do fígado foram para análises histopatológicas e imunohistoquímica para detecção de lesões pré-neoplásicas pela enzima glutationa S-transferase forma placentária (GST-P) e proliferação celular pelo antígeno Ki-67.

## **Resultados**

Os níveis séricos de ALT e AST foram maiores no grupo com DMH (G1), quando comparado aos grupos não iniciados (G4, 5 e 6,  $p < 0,0001$ ). No grupo DMH com capsaicina, maior dose (G3) observou-se aumento na atividade sérica de AST, em comparação com os grupos não iniciados (G4, 5 e 6,  $p < 0,0001$ ). Na análise histopatológica dos grupos com DMH (G1, 2 e 3) apresentou hipertrofia de hepatócitos centrolobulares, periportais e focos de inflamação (SHARMA & SHARMA,2011) e a capsaicina não modificou as alterações tóxicas induzidas pela DMH. A administração apenas da capsaicina não apresentou alterações histológicas (G4 e 5) (BITENCOURT et al., 2015). Hepatócitos GST-P-positivos foram observados somente nos grupos (G1, 2 e 3). A administração apenas da capsaicina aumentou o número de hepatócitos GST-P-positivos em relação ao grupo controle, mas sem diferenças significativas. O número médio de hepatócitos Ki-67 positivos por  $\text{cm}^2$  de área hepática não diferiu entre os grupos experimentais.

## **Conclusão**

Portanto, a administração de capsaicina em ambas as doses nos grupos com DMH não atenuou, mas também não aumentou a hepatotoxicidade induzida pela DMH. Nos grupos que receberam apenas a capsaicina não foram observados sinais de hepatotoxicidade, indicando que a capsaicina não levou a danos hepáticos significativos.

## **Referências**

HUANG, X.-F. et al. Capsaicin and its analogues: structure-activity relationship study. **Current Medicinal Chemistry**, v. 20, n. 21, p. 2661–2672, 2013.

SHARMA A, AND SHARMA, KK. Chemoprotective Role of Triphala Against 1,2-Dimethylhydrazine Dihydrochloride Induced Carcinogenic Damage to Mouse Liver. **Indian J Clin Biochem**, v.26,n.3,p.290-295,2011.

BITENCOURT S, STRADIOT L, VERHULST S, THOEN L, MANNAERTS I, VAN GRUNSVEN LA. Inhibitory effect of dietary capsaicin on liver fibrosis in mice. **Mol Nutr Food Res**, v.59,n.6,p.1107-16,2015.

**Palavras-chave:** capsaicina; hepatotoxicidade; DMH

# EFEITO DA DIETA NO TAMANHO DO TELÔMERO: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE.

MARINA AZAMBUJA AMARAL; LISIANE MARÇAL PÉREZ; EDUARDO MUNDSTOCK; CARLOS ALBERTO SANDRE RODRIGUES; RITA MATTIELLO

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UNIRITTER - Centro Universitário Ritter dos Reis, <sup>3</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde  
*marina\_amaral@uniritter.edu.br*

## Introdução

O encurtamento dos telômeros que ocorre a cada divisão das células somáticas varia de acordo com a idade e seu encurtamento prematuro ou acelerado é relacionado com o envelhecimento precoce. Estudos relatam diminuição no encurtamento dos telômeros conforme a dieta que o indivíduo está exposto. Dietas ricas em antioxidantes, hipocalóricas e pobres em pró-oxidantes, associadas a um estilo de vida saudável tem apresentado redução da velocidade de encurtamento dos telômeros.

## Objetivos

O objetivo da presente revisão sistemática e meta-análise foi determinar efeitos da dieta no tamanho dos telômeros.

## Metodologia

O protocolo desta revisão foi registrado na base de dados PROSPERO (<http://www.crd.york.ac.uk/PROSPERO/>); com o número de registro CRD42015019193. As buscas eletrônicas foram realizadas nas seguintes bases de dados: MEDLINE, EMBASE, LILACS, CINAHL, ISI Web of Sciences, SCOPUS, LILACS, Cochrane Central Register of Controlled, e National Institutes of Health. Todos artigos que avaliaram os efeitos da dieta no comprimento dos telômeros foram incluídos nesta revisão. O risco de viés foi avaliado pelos seguintes itens: descrição da avaliação TL; validação da dieta utilizada como controle; cegamento do pesquisador para análise TL; ajuste dos dados, pelo menos para a idade, na análise TL; tamanho da amostra, incluindo o cálculo e adequação da análise estatística; e ainda o sistema GRADE foi aplicado para os ensaios clínicos.

## Resultados

Foram identificados 2128 estudos, 31 foram lidos na íntegra e, destes, apenas 9 foram incluídos. Para a meta-análise das correlações foram incluídos 2 estudos (1, 2) que contemplaram 7 tipos de dietas e 70 pacientes. A heterogeneidade dos estudos foi moderada com  $I^2 = 63,2\%$ ; e não foram identificadas correlações entre o tamanho dos telômeros e as dietas 0,236 (CI 95% -0,021 to 0,464). Para a meta-análise com o Standardized mean difference foram incluídos 3 ensaios clínicos randomizados (3, 4 e 5) que contemplaram 5 diferentes dietas. No total foram incluídos 669 participantes. A heterogeneidade dos estudos foi alta com  $I^2 = 71\%$ ; e não foram identificadas diferenças entre as médias do tamanho dos telômeros entre os grupos, SMD de 0,14 (CI 95% -0,17 a 0,46).

## Conclusão

As evidências disponíveis não comprovam o efeito da dieta no tamanho dos telômeros, no entanto a heterogeneidade dos trabalhos foi moderada a alta o que pode comprometer de forma importante os resultados da presente metanálise. Estudos longitudinais randomizados e controlados são necessários para investigar de forma mais precisa esta associação.

## Referências

- O'CALLAGHAN, N. J.; BIRD, S. T. A. R.; TOPPING, D. L.; FENECH, M. CONLON, M. A. Colonocyte telomere shortening is greater with dietary red meat than white meat and is attenuated by resistant starch. *Clinical Nutrition* 31 (2012) 60-64.
- SMITH, Jr D.L.; MATTISON, J.A., DESMOND, R.A., GARDNER, J.P.; KIMURA, M.; ROTH, G. S.; INGRAM, D. K.; ALLISON, D.B.; AVIV, A. Telomere dynamics in rhesus Monkeys: Effect of Caloric Restriction. *Journal of Gerontology: Biological Sciences.*: J Gerontol A Biol Sci Med 2011 November; 66A(11):1163–1168
- GARCÍA-CALZÓN S.; MARTINEZ-GONZÁLEZ, M.A.; RAZQUIN, C.; CORELLA, D.; SALAS-SALVADÓ, J.; MARTINEZ, J.A.; ZALBA, G.; MARTI, A. Pro12Ala Polymorphism of the PPAR $\gamma$ 2 Gene Interacts With a Mediterranean Diet to Prevent Telomere Shortening in the PREDIMED-NAVARRA Randomized Trial. *Circ Cardiovasc Genet.* 2015;8:91-99.

4. MASON, C.; RISQUES, R.A.; XIAOL; DUGGAN, C.C.R.; IMAYAMA, I.I.; CAMPBELL, K.L.; KONG, A.; FOSTER-SCHUBERT, K.A.; WANG, C.Y.; M ALFANO, C.; BLACKBURN, G.L.; RABINOVITCH, P.S.; TIERNAN, A.S. Independent and Combined Effects of Dietary Weight Loss and Exercise on Leukocyte Telomere Length in Postmenopausal Women. *Obesity (Silver Spring)*. 2013 December ; 21(12):2-5.
5. KIECOLT-GLASER, J.K.; EPEL, E.S.; MARTHA, A. BELURY M.A.; ANDRIDGE, R.; LIN, J.; GLASER, R.; MALARKEY, W.B.; HWANG, B.S.; BLACKBURN, E. Omega-3 fatty acids, oxidative stress, and leukocyte telomere length: A randomized controlled trial. *Brain, Behavior, and Immunity* 28 (2013) 16–24

**Palavras-chave:** telômero; dieta; nutrição; intervenção dietética; alimento

# EFEITO DA ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL NA ADAPTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DO PACIENTE EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

THAYSSA CASTRO SOUTO; ZILDA ELISABETH DE ALBUQUERQUE SANTOS; JUSSARA CARNEVALE DE ALMEIDA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*thaysacastro@hotmail.com*

## Introdução

É durante a internação hospitalar, que a maioria dos pacientes candidatos à utilização de nutrição enteral domiciliar são identificados. Complicações gastrointestinais, mecânicas, metabólicas, respiratórias, infecciosas e psicológicas, podem ocorrer em quem se alimenta por sonda (BRASIL, 2012a). Para o sucesso dessa via de alimentação no domicílio, é fundamental orientação aos cuidadores ainda durante a internação do paciente. (BRASIL, 2011b).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da orientação profissional na adaptação da nutrição enteral domiciliar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com indivíduos adultos, que receberam alta hospitalar, em uso de sonda enteral. A seleção dos pacientes ocorreu em duas etapas: 1º foi solicitada uma *query* ao Serviço de Arquivo Médico e Informações em Saúde do hospital, para identificar pacientes com alta em uso de sonda enteral, entre março de 2015 e fevereiro de 2016; 2º foi realizada uma busca ativa nos prontuários eletrônicos, para identificar contato telefônico. Foram excluídos pacientes transferidos para outras instituições hospitalares, residentes em instituições de longa permanência ou que não possuíssem telefone cadastrado no prontuário. O Instrumento de Coleta de Dados consistiu de um questionário, com questões abertas e fechadas, sobre a orientação de alta para pacientes em uso de sonda nasoenteral. A coleta dos dados foi realizada através do contato telefônico, após a obtenção do Consentimento Livre e Informado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre em 16/07/2014, com o número de parecer 722.946.

## Resultados

Foram entrevistados familiares ou cuidadores de 34 pacientes - 19 homens (55,8%) e 15 mulheres (44,1%) - com média de idade de  $61,47 \pm 15,34$  anos e  $68,00 \pm 12,96$  anos, respectivamente. As indicações de terapia nutricional enteral foram: inapetência (35,9%), rebaixamento do sensório (32,3%), cirurgias (23%) e disfagia (8,8%). O tempo médio de internação foi  $64,48 \pm 49,16$  dias. O próprio paciente foi o responsável pelo preparo e administração da dieta em 11,76% dos casos; os demais possuíam cuidador. Recebiam dieta industrializada do Estado, 32,4% e 70,6% retiravam frascos e equipos no posto de saúde. Em relação às orientações fornecidas na alta hospitalar, nenhum indivíduo entrevistado referiu dificuldades para preparo ou administração da dieta ou ainda para a higiene da sonda; 88% referiram administrar os medicamentos separadamente e não misturados à dieta; 64,70% referiram lavar a sonda depois e 35,29% referiram lavar a sonda antes e depois da administração da dieta e medicamentos. As principais complicações identificadas foram exteriorização (26%) e obstrução da sonda (12%). Os locais procurados para a recolocação da mesma foram o posto de saúde (24%) e a emergência do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (15%).

## Conclusão

Os resultados obtidos demonstraram a importância da orientação profissional na alta hospitalar. Isso pode ser observado através dos relatos de adequado entendimento do preparo e administração da dieta, higienização da sonda e administração dos medicamentos, e pelo baixo número de indivíduos que necessitaram procurar atendimento para manejar obstrução da sonda.

## Referências

BRASIL, Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE). Diretrizes em foco. Terapia nutricional domiciliar. RevAssocMedBras, São Paulo, v. 58, n. 4, p. 408-411, 2012a.

BRASIL, Sociedade Brasileira Nutrição Parenteral e Enteral Associação Brasileira de Nutrologia. PROJETO DIRETRIZES – DITENS. Terapia Nutricional: Indicadores de Qualidade. São Paulo, Brasil, 2011b. 11 p



**Palavras-chave:** Alimentação via sonda enteral; Terapia nutricional enteral; Terapia nutricional enteral domiciliar

# EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM AÇAÍ JUÇARA SOBRE A EXPRESSÃO DE SUPERÓXIDO DISMUTASE 1 EM RATOS SUBMETIDOS À CARCINOGENESE COLORRETAL

SCHALANA OLIVEIRA DOS REIS; TAMIRES CONCEIÇÃO DA LUZ; ADRIANA MADEIRA A. DA SILVA CONFORTI; LEONARDO OLIVEIRA TRIVILIN; SUZANNY OLIVEIRA MENDES

<sup>1</sup> UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

*tamirescluz@gmail.com*

## Introdução

Os antioxidantes dos alimentos, dentre elas as antocianinas, têm sido estudados, com o objetivo de melhorar as defesas antioxidantes do organismo junto com as enzimas endógenas para neutralizar as espécies reativas. Dentre as enzimas cita-se a superóxido dismutase 1, presente no citosol e responsável por catalisar a conversão do radical superóxido em oxigênio e peróxido de hidrogênio (FERREIRA; MATSUBARA, 1997). Em análise realizada por Inácio et al. (2013) foi encontrado cerca de 10 vezes mais antocianinas no fruto do açaí Juçara, e o mesmo possui propriedades antioxidantes, características nutricionais e sensoriais semelhantes às do fruto açaí do Pará (HEINRICH et al., 2011), amplamente estudado quanto sua capacidade antioxidante.

## Objetivos

Objetivou-se avaliar o efeito da suplementação com açaí Juçara na expressão de Superóxido dismutase 1 em intestino grosso de ratos submetidos e não submetidos à carcinogênese com a substância 1,2-dimetilhidrazina.

## Metodologia

O projeto de pesquisa foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais-UFES, sob o número 043/2013. A carcinogênese foi induzida em 16 animais utilizando 1,2-dimetilhidrazina, aplicada pela via intraperitoneal, duas vezes com intervalo de 15 dias entre aplicações. Cinco animais foram mantidos como grupo controle sem indução à carcinogênese. Sessenta dias após o procedimento de indução todos os animais foram identificados conforme grupo experimental: grupo induzido à carcinogênese e suplementado com açaí Juçara (n=8); grupo induzido à carcinogênese e não suplementado com açaí Juçara (n=8); grupo controle ausente de indução à carcinogênese e não suplementado com açaí Juçara (n=5). Os animais receberam 14 dias de suplementação com suco do açaí Juçara preparado a partir da polpa comercial. Em seguida, foram sacrificados e o intestino avaliado para a presença da Superóxido Dismutase 1, pela técnica de imunohistoquímica. Realizou-se análise quantitativa da presença da superóxido dismutase 1, por meio do cálculo do percentual de ocupação da superóxido dismutase 1, por imagem, selecionando a área imunopositiva, que foi confrontada com a área total da imagem e multiplicado por 100.

## Resultados

Os resultados mostraram diferença significativa na porcentagem de área de marcação positiva da superóxido dismutase 1 na mucosa colorretal de ratos submetidos à carcinogênese, com aumento significativo da marcação nos ratos suplementados com açaí Juçara (p=0,0382).

## Conclusão

A suplementação com o açaí Juçara em ratos induzidos à carcinogênese resultou na maior expressão e percentual de ocupação da Superóxido Dismutase 1 em intestino grosso.

## Referências

- HEINRICH, M.; DHANJI, T.; CASSELMAN, I. Açaí (*Euterpe oleracea Mart.*)-A phytochemical and pharmacological assessment of the species' health claims. **Phytochem Lett**, v. 4, n. 1, p. 10-21, 2011.
- INÁCIO, M. R. C.; DE LIMA, K. M. G.; LOPES, V. G.; PESSOA, J. D. C.; DE ALMEIDA TEIXEIRA, G. H. Total anthocyanin content determination in intact acai (*Euterpe oleracea Mart.*) and palmitero-juçara (*Euterpe edulis Mart.*) fruit using near infrared spectroscopy (NIR) and multivariate calibration. **Food Chemistry**, Barking, v. 136, n. 3-4, p. 1160-1164, 2013.
- FERREIRA, A.L.A.; MATSUBARA, L.S. Radicais livres: conceitos, doenças relacionadas, sistema de defesa e estresse oxidativo. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, São Paulo, v. 43, n. 1, 1997

**Palavras-chave:** Açaí Juçara (*Euterpe edulis Martius*); Câncer Colorretal; Superóxido Dismutase 1

# EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA C SOBRE NÍVEIS DE PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E GLUTATIONA REDUZIDA EM CAMUNDONGOS IMUNOSSUPRIMIDOS POR CICLOFOSFAMIDA

ÉVELYN DE SOUSA ARAÚJO; ROSANE SCUSSEL GARCIA; BETINA FERNANDA DAMBRÓS; RENATA TORRES ABIB; AUGUSTO SCHNEIDER

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas  
*betinadambros@hotmail.com*

## Introdução

A ciclofosfamida é um quimioterápico com amplo espectro de efeitos adversos, incluindo hepatotoxicidade, associada em parte à formação de espécies reativas de oxigênio e diminuição das defesas antioxidantes (BHATTACHARYA, 2006; SHANAFELT, 2007). Esta droga induz a imunossupressão deixando o paciente exposto as mais diversas formas de contaminação, entre elas a de origem alimentar, sendo orientados a não consumirem alimentos *in natura*, por serem considerados possíveis veículos de patógenos (FOX & FREIFELD, 2003). Este tipo de dieta compromete a ingestão de vitaminas hidrossolúveis, entre elas, a vitamina C. Esta vitamina é de fundamental importância para o organismo, pois participa de uma variedade de reações enzimáticas, atuando como potente antioxidante no fluido extracelular (LEE, 2009).

## Objetivos

Investigar os efeitos da suplementação de vitamina C sobre os níveis de peroxidação lipídica e glutaciona reduzida em tecido hepático de camundongos imunossuprimidos por ciclofosfamida.

## Metodologia

Foi realizado estudo experimental em camundongos Swiss, fêmeas, com 45 dias de idade, obtidos do Biotério Central da Universidade Federal de Pelotas. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal de Pelotas (nº 2415/2015). Os animais foram separados em quatro grupos com oito animais. Grupos: Controle (água destilada), Vitamina C (50 mg/kg), Ciclofosfamida (100 + 150 mg/kg) e Tratamento (vitamina C 50 mg/kg + ciclofosfamida 100 +150 mg/kg). Todas as aplicações foram via intraperitoneal. O modelo de imunossupressão foi realizado conforme previamente descrito na literatura (ZULUAGA, 2006). O ensaio biológico teve duração de seis dias, sendo no sétimo a eutanásia dos animais. As análises bioquímicas de peroxidação lipídica (quantificação de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico) e glutaciona reduzida (estimativa de tióis não proteicos) foram realizadas em tecido hepático.

## Resultados

A ciclofosfamida causou aumento significativo ( $p < 0,0001$ ) nos níveis de peroxidação lipídica, sendo que no Grupo Controle a média de lipoperoxidação foi  $0,047 \pm 0,007$  nmol/mg de proteína e no grupo ciclofosfamida, a média foi de  $0,065 \pm 0,009$  nmol/mg de proteína. Não foram observadas alterações significativas nos grupos tratados com vitamina C em relação aos que não receberam esta vitamina ( $p = 0,5548$ ). Não houve interação entre a vitamina C e ciclofosfamida ( $p = 0,3909$ ), ou seja, a vitamina C não promoveu proteção em relação à peroxidação lipídica promovida pelo quimioterápico. O Grupo Vitamina C apresentou níveis significativamente menores de glutaciona reduzida em relação ao Grupo Controle ( $p = 0,003$ ), tanto nos animais que receberam ciclofosfamida quanto nos que não receberam. A ciclofosfamida por si não alterou os níveis de glutaciona reduzida ( $p = 0,2276$ ). Houve interação entre a vitamina C e ciclofosfamida ( $p = 0,0366$ ), ou seja, o quimioterápico intensificou a diminuição da glutaciona reduzida provocada pela Vitamina C.

## Conclusão

A ciclofosfamida na dose e período testados foi capaz de induzir ao dano oxidativo verificado pelo aumento da peroxidação lipídica. A suplementação de vitamina C na dose de 50 mg/kg intraperitoneal não apresentou potencial para proteger contra o dano oxidativo provocado pelo quimioterápico nessas condições, evidenciado pela supressão dos níveis de glutaciona reduzida e efeito nulo sobre a lipoperoxidação.

## Referências

SHANAFELT TD. et al Pentostatin, cyclophosphamide, and rituximab regimen in older patients with chronic lymphocytic leukemia. Cancer. v.109, n.11, p. 2292-8, Jun. 2007.

BHATTACHARYA A. et al. Effect of dietary n-3 and n-6 oils with and without food restriction on activity of antioxidant enzymes and lipid peroxidation in livers of cyclophosphamide treated autoimmune-prone NZB/W female mice. *J Am Coll Nutr.* v.22, n.5, p.288-99, Oct. 2003.

FOX N, FREIFELD AG. The neutropenic diet reviewed: moving toward a safe food handling approach. *Oncology (Williston Park)*, v.26, n.6, p. 580-82, Jun. 2012.

LEE WJ. The prospects of vitamin C in cancer therapy. *Immune Netw.* v. 9, n.5, p.147-52, Oct. 2009.

ZULUAGA AF et al. Neutropenia induced in outbred mice by a simplified low-dose cyclophosphamide regimen: characterization and applicability to diverse experimental models of infectious diseases. *BMC Infect Dis.* V.6,n.55,P. 1-10,Mar.2006.

**Palavras-chave:** quimioterápico; ácido ascórbico; estresse oxidativo; peroxidação lipídica; glutatona reduzida

# EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DO CAPSIATE NO CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO EM RATOS WISTAR ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

MARTA SANTOLIN; JAÍNE ANDRESSA MOZ; FERNANDA DAL'MASO CAMERA; LEONICE RIBEIRO; CLEUSA MAROLLI VARGAS

<sup>1</sup> URI - ERECHIM - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões  
*martasantolin@uricer.edu.br*

## Introdução

Indivíduos obesos consomem menos alimentos antioxidantes e fitoquímicos, favorecendo dessa forma o estresse oxidativo (RONCOLETA, 2012). O envolvimento das espécies reativas de oxigênio com a fisiopatologia da obesidade é sugerida devido à formação em excesso nas células adiposas, levando a mudanças significativas no metabolismo dos lipídeos e no conteúdo dos adipócitos, podendo contribuir, dessa forma, para o ganho de peso (FARIAS, 2012). Nos últimos anos tem aumentado a busca por compostos naturais eficazes, com atividade antioxidante e que possam ser utilizados na prevenção e tratamento de doenças (STROHER, 2013), como por exemplo, a pimenta (*capsicum*), classificada como um alimento funcional, por possuir componentes que promovam e preservam a saúde (NOGUEIRA, 2013).

## Objetivos

Avaliar a eficácia da suplementação do capsiate (extrato da pimenta) no ganho de peso e no consumo alimentar em ratos Wistar alimentados com dieta hiperlipídica

## Metodologia

Realizou-se um estudo experimental analítico, longitudinal, do tipo ensaio clínico randomizado e controlado não cego. O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de animais da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, conforme o parecer nº. 29. Foram utilizados 32 ratos Wistar machos, com aproximadamente 60 dias de idade. Os grupos se diferenciaram de acordo com a composição da dieta. O grupo controle recebeu dieta padrão comercial (Nuvilab®), e os grupos experimentais estavam subdivididos em: grupo de dieta hiperlipídica, grupo controle com capsiate, e o grupo de dieta hiperlipídica acrescida de capsiate. A administração da dieta teve duração de sete semanas, tendo como principal fonte de gordura a banha de porco, a qual possui elevada quantidade de ácidos graxos saturados (LEE et al., 2013). Os grupos controle com capsiate e hiperlipídica com capsiate receberam diariamente por gavagem uma dose única de 10mg/kg/peso do extrato diluído em 0,5 mL (NOGUEIRA, 2013). O peso dos animais foi aferido em balança semi-analítica e registrado em um formulário. A pesagem e avaliação do ganho ponderal realizou-se semanalmente até o final do experimento. A ingestão alimentar foi acompanhada diariamente. Determinou-se através da diferença entre a quantidade ofertada de ração e a quantidade desprezada pelos animais. Os dados foram submetidos ao teste Análise de Variância fator único, seguido do teste paramétrico de Tukey a 5% de significância. Utilizou-se o programa BioEstat 5.0 e *software* Excel 2010 para todas as análises estatísticas.

## Resultados

A partir da quarta semana, todos os grupos obtiveram redução de peso. O grupo controle com capsiate e o grupo hiperlipídica com capsiate apresentaram redução de peso maior quando comparado aos demais grupos. O grupo controle com capsiate manteve a ingestão alimentar e o grupo que recebia dieta hiperlipídica e capsiate teve consumo alimentar diminuído. A partir da terceira semana de experimento, o grupo controle com capsiate, que manteve o consumo alimentar, apresentou redução do ganho de peso.

## Conclusão

A suplementação do capsiate apresentou influência no ganho de peso e consumo alimentar dos ratos. Para utilizar esta substância em humanos com o objetivo de reduzir o peso corporal, sugere-se que mais estudos sejam realizados, confirmando ou não a eficácia do capsiate e a não toxicidade hepática, para desta maneira ser utilizado de forma segura.

## Referências

FARIAS, J. M. Avaliação dos efeitos do exercício físico sobre parâmetros de estresse oxidativo e molecular em diferentes tecidos de camundongos expostos a dieta hiperlipídicas. Tese (Doutorado) – Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2012.

LEE, G. R. et al. Topical application of capsaicin reduces visceral adipose fat by affecting adipokine levels in high-fat diet-induced obese mice. *Obesity*. v.21, n.1, p.115-122. jan. 2013.

NOGUEIRA, L. S. R. Efeito do análogo capsiate (*Capsicum annum*) sobre a termogênese e perfil lipídico de ratas Wistar obesas e não obesas. Tese (Mestrado) –Universidade do Oeste Paulista, Presidente Prudente, 2013.

RONCOLETA F. Status oxidativo e inflamatório em mulheres obesas: Relação com variáveis antropométricas, lipídicas e clínicas. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte, Hospital Santa Casa de Misericórdia; 2012.

STROHER, D. J. Investigação de vias de estresse oxidativo em ratos Wistar hipercolesterolêmicos suplementados com extrato dos frutos de *Vaccinium ashei* R. Tese (Mestrado) – Fundação Universidade Federal do Pampa, Uruguaiana, 2013.

**Palavras-chave:** Capsiate; Consumo alimentar; Peso; Ratos

# EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DO CAPSIATE NO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO A PARTIR DA DIETA HIPERLIPÍDICA EM RATOS WISTAR

MARTA SANTOLIN; JAÍNE ANDRESSA MOZ; FERNANDA DAL'MASO CAMERA; LEONICE RIBEIRO; CLEUSA MAROLLI VARGAS

<sup>1</sup> URI - ERECHIM - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

*martasantolin@uricer.edu.br*

## Introdução

A obesidade é caracterizada como estado de inflamação crônica de baixa intensidade, a qual caracteriza-se pela elevação da concentração de biomarcadores inflamatórios na circulação sistêmica, o que favorece o desequilíbrio do estado redox com conseqüente estímulo do estresse oxidativo (CALDER et al., 2011). A produção excessiva de espécies reativas de oxigênio pode levar a um desequilíbrio entre oxidantes/antioxidantes e induzir a danos em biomoléculas (ácidos nucléicos, proteínas e lipídeos) que, em grande extensão, podem levar à morte celular (CRUZ, 2012). Nos últimos anos tem aumentado a busca por compostos naturais eficazes, não tóxicos, com atividade antioxidante e que possam ser utilizados na prevenção e tratamento de doenças (STROHER, 2013), como por exemplo, a pimenta (*capsicum*), classificada como um alimento funcional, por possuir componentes que promovem e preservam a saúde (NOGUEIRA, 2013).

## Objetivos

Avaliar a eficácia da suplementação do capsiate (extrato da pimenta) como antioxidante na atenuação do estresse oxidativo formado a partir da dieta hiperlipídica em ratos Wistar.

## Metodologia

Realizou-se um estudo experimental analítico, longitudinal, do tipo ensaio clínico randomizado e controlado não cego. O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de animais (CEUA) da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, conforme o parecer nº. 29. Foram utilizados 32 ratos Wistar machos, com aproximadamente 60 dias de idade. Os grupos se diferenciaram de acordo com a composição da dieta. O grupo controle recebeu dieta padrão comercial (Nuvilab®), e os grupos experimentais que estavam subdivididos em: grupo de dieta hiperlipídica, grupo controle com capsiate, e o grupo de dieta hiperlipídica acrescida de capsiate. A administração da dieta hiperlipídica teve duração de sete semanas, tendo como principal fonte de gordura a banha de porco, a qual possui elevada quantidade de ácidos graxos saturados (LEE et al., 2013). Os grupos controle com capsiate e hiperlipídica com capsiate receberam diariamente por gavagem uma dose única de 10mg/kg/peso do extrato diluído em 0,5 mL (NOGUEIRA, 2013). A análise da lipoperoxidação nos tecidos hepáticos dos animais foi através da medida das concentrações das Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico. Todas as determinações foram feitas em duplicata. Os resultados foram expressos em  $\mu\text{Mol}$  de equivalentes de MDA/mg de proteína. Para a análise estatística aplicou-se o teste de Shapiro-Wilk para normalidade. Para o teste de hipóteses foi utilizado o teste não paramétrico de Kruskal-Wallis ao nível de significância de 5%. Utilizou-se o programa BioEstat 5.0 e *software* Excel 2010 para todas as análises estatísticas.

## Resultados

Através do teste post hoc Dunn, verificou-se que existe diferença nos valores para os tratamentos do grupo com dieta hiperlipídica e grupo controle com capsiate, grupo hiperlipídica com capsiate e grupo controle com capsiate.

## Conclusão

A suplementação de capsiate não preveniu a formação do estresse oxidativo no grupo hiperlipídica com capsiate, mas revelou ser efetivo no grupo controle com capsiate mesmo sem diferenças estatisticamente significativas, mostrando que a substância utilizada como antioxidante pode ser efetiva em grupos que não consomem dietas hiperlipídicas

## Referências

CALDER, P. C. et al., Dietary factors and low-grade inflammation in relation to overweight and obesity. *Brasilian Journal of Nutrition.*, v.106, n.3, p.5-78, dez. 2011.

CRUZ, T. S. Programa de controle e tratamento da obesidade: a contribuição do exercício físico sobre parâmetros bioquímicos e da composição corporal em mulheres obesas. Tese (Mestrado) – Universidade do Extremo Sul

Catarinense, Criciúma, 2012.

LEE, G. R. et al., Topical application of capsaicin reduces visceral adipose fat by affecting adipokine levels in high-fat diet-induced obese mice. *Obesity*. v.21, n.1, p.115-122. jan. 2013.

NOGUEIRA, L. S. R. Efeito do análogo capsiate (*Capsicum annum*) sobre a termonogênese e perfil lipídico de ratas Wistar obesas e não obesas. Tese (Mestrado) –Universidade do Oeste Paulista, Presidente Prudente, 2013.

STROHER, D. J. Investigação de vias de estresse oxidativo em ratos Wistar hipercolesterolêmicos suplementados com extrato dos frutos de *Vaccinium ashei* R. Tese (Mestrado) – Fundação Universidade Federal do Pampa, Uruguai, 2013.

**Palavras-chave:** Capsiate; Estresse oxidativo; Ratos



# **EFEITO DA TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES PORTADORES DE AIDS FRENTE AO DESENVOLVIMENTO DE DISLIPIDEMIA INDUZIDA PELA MEDICAÇÃO ANTIRRETROVIRAL**

PAULA GOMES DE LUCENA; ANA CAROLINA PIO DA SILVA; JAQUELINE DRIEMEYER CORREIA HORVATH;  
GUILHERME RASIA BOSI

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*nutri.paulalucena@hotmail.com*

## **Introdução**

A AIDS afeta diretamente o estado nutricional. Apesar da resposta terapêutica e aumento de sobrevida obtidos pelo uso dos medicamentos antirretrovirais, efeitos colaterais como dislipidemia têm sido revelados e são especialmente comuns com alguns antirretrovirais, como os inibidores de protease. Para auxiliar neste contexto, a terapia nutricional pode ser benéfica já que objetiva manter a massa magra, reduzir a desnutrição e reduzir os efeitos colaterais do tratamento, contribuindo para a melhora da qualidade de vida e maior adesão à terapia proposta.

## **Objetivos**

Elucidar o efeito da terapia nutricional em pacientes portadores de AIDS que fazem uso de terapia antirretroviral frente ao desenvolvimento de dislipidemia induzida pela medicação.

## **Metodologia**

Trata-se de uma revisão de literatura. A busca foi realizada nas bases de dados eletrônicas Science Direct, MEDLINE e Scielo, através de unitermos em diferentes combinações: "Diet, Diet Therapy, HIV, Antiretroviral Therapy Highly Active, HIV Fusion Inhibitors, HIV Integrase Inhibitors, HIV Protease, HIV Reverse Transcriptase, Dyslipidemias, Lipodystrophy, HIV-Associated Lipodystrophy Syndrome, Insulin Resistance". Estudos de interesse encontrados nas referências dos artigos selecionados na busca também foram utilizados. Foram incluídos artigos originais publicados entre 2006 a 2015, cuja amostra foi composta por adultos portadores de AIDS em tratamento com terapia antirretroviral. Foram excluídas revisões sistemáticas, relatos de caso e estudos em modelo animal. A partir da busca, obteve-se o resultado de 295 artigos. Foi, então, realizada uma primeira revisão, com a leitura dos títulos e resumos, após essa revisão inicial, foram excluídos 251, sendo 178 porque não se relacionavam com o tema, 62 porque não tinham o delineamento esperado e 11 porque eram duplicados. Foi realizada a seguir uma segunda revisão, com análise e leitura de 44 artigos, destes somente 5 contemplavam os critérios de interesse e foram incluídos para a revisão.

## **Resultados**

Foram analisados os resultados de 5 artigos que preencheram os critérios de inclusão. Observou-se que os artigos apresentam resultados e metodologias diferentes. Lazzaretti et al (2012) analisou pacientes com AIDS virgens de tratamento e evidenciou que os pacientes acompanhados com terapia nutricional iniciada concomitantemente ao antirretroviral apresentavam redução nos níveis de triglicérides, assim como menor incidência de dislipidemia ao longo do tratamento. Na mesma linha, Fitch et al (2006) mostrou redução do escore de lipodistrofia nos pacientes em uso de terapia antirretroviral acompanhados semanalmente por nutricionistas. Por outro lado, o estudo de Almeida et al (2011) evidenciou redução dos níveis de colesterol LDL após 4 meses de seguimento também no grupo de pacientes que não recebeu acompanhamento nutricional. Os outros 2 estudos avaliaram as possíveis alterações do perfil lipídico frente à realização da dieta Mediterrânea. Tsiodras et al (2009) concluiu que a aderência à dieta Mediterrânea está associada positivamente com o colesterol HDL nos pacientes portadores de AIDS em tratamento há pelo menos 6 meses. Em contrapartida, Turcinov et al (2009) não conseguiu mostrar o benefício desta dieta nesta população.

## **Conclusão**

Ainda que mais estudos sobre o tema sejam necessários, percebe-se que terapia nutricional pode ser efetiva como tratamento para dislipidemia induzida pela terapia antirretroviral.

## **Referências**

LAZARETTI R.K.; KUHMMER R.; SPRINZ E.; POLANCZYK C.A.; RIBEIRO J.P. Dietary intervention prevents dyslipidemia associated with highly active antiretroviral therapy in human immunodeficiency virus type 1-infected individuals: a randomized trial. *J Am Coll Cardiol*, v.59, p.979-988, 2012  
FITCH K.V.; ANDERSON E.J.; HUBBARD J.L.; et al. Effects of a lifestyle modification program in HIV-infected patients with the metabolic syndrome. *AIDS*, v.20, p.1843-1850, 2006.

ALMEIDA L.B.; SEGURADO A.C.; DURAN A.C.; JAIME P.C. Impact of a nutritional counseling program on prevention of HAART-related metabolic and morphologic abnormalities. *AIDS Care*, v. 23, p.755-763, 2011.

TSIODRAS S.; POULIA K.A.; YANNAKOULIA M.; et al. Adherence to Mediterranean diet is favorably associated with metabolic parameters in HIV-positive patients with the highly active antiretroviral therapy-induced metabolic syndrome and lipodystrophy. *Metabolism*, v.58, p.854-859, 2009.

TURCINOV D.; STANLEY C.; CANCHOLA J.A.; RUTHERFORD G.W.; NOVOTNY T.E.; BEGOVAC J. Dyslipidemia and adherence to the Mediterranean diet in Croatian HIV-infected patients during the first year of highly active antiretroviral therapy. *Coll Antropol*, v.33, p.423-430, 2009.

**Palavras-chave:** HIV; Terapia Antirretroviral; Dieta; Dislipidemias; Terapia Nutricional

# EFEITO DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL EM PARÂMETROS NUTRICIONAIS DE PACIENTES CIRÚRGICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE CUIABÁ – MT

THAÍSA CARDOUZO SEELEND; JÉSSICA JACOVAS; BRUNA VIEIRA LOPES

<sup>1</sup> UNIC - Universidade de Cuiabá

*cardouzo@gmail.com*

## Introdução

Segundo o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar, 48,1% dos pacientes internados em hospitais da rede pública apresentam desnutrição (RASLAN et al, 2008). A prevalência de desnutrição no meio hospitalar está associada com maior incidência de infecção, úlceras de pressão de difícil cicatrização, complicações pós-operatórias, comprometimento da barreira intestinal, aumento do tempo de permanência hospitalar e nas taxas de morbimortalidade (ROSA et al, 2012), sendo a terapia nutricional oral adequada uma das formas de minimizar este quadro (CORTES et al, 2003).

## Objetivos

Avaliar o efeito do uso da terapia nutricional oral sobre parâmetros nutricionais de pacientes cirúrgicos internados em um Hospital Universitário de Cuiabá – MT.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, com 23 pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, internados na clínica cirúrgica de um hospital universitário em uso de terapia nutricional por via oral durante 5 dias. Dentre as variáveis nutricionais, foram avaliados o peso, a Avaliação Subjetiva Global e força do aperto de mão dominante e não dominante, sendo os pacientes avaliados em dois momentos: antes de iniciar o aporte nutricional e após 5 dias do uso da terapia nutricional por via oral. Todos receberam o mesmo tipo de suplemento, diferenciando apenas o número de etapas que cada um recebeu para atingir suas necessidades nutricionais conforme prescrição do serviço de Nutrição. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Cuiabá sob o parecer nº 020740/2016. Foi utilizada estatística descritiva padrão para descrever a população estudada, as diferenças foram consideradas estatisticamente significativas quando  $p < 0,05$ , sendo essas análises realizadas por meio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 20.0.

## Resultados

Os pacientes estudados apresentaram idade média de  $65,3 \pm 9,8$  anos, sendo 52,2% mulheres e 47,8 % homens, destes aproximadamente 83% internados para tratamento cardiovascular. Pela avaliação da aceitação da terapia oral, 87% aceitaram acima de 75% do suplemento oferecido. As médias encontradas para as variáveis antropométricas foram: altura de  $1,59 \pm 0,15$ m, peso de  $61,1 \pm 10,3$ Kg, força da mão não dominante de  $18,1 \pm 7,6$ Kg e força da mão dominante de  $19,8 \pm 6,6$ Kg. Quanto à classificação inicial do estado nutricional pela Avaliação Subjetiva Global observou-se que 8,7% apresentaram desnutrição grave, 21,3% eram desnutridos moderados e o restante (69,6%) apresentava risco nutricional. Não houve diferenças significativas no peso ( $p=0,155$ ), na Força da mão não dominante ( $p=0,149$ ) e na Avaliação Subjetiva Global do início para o final do uso da terapia nutricional, entretanto os resultados encontrados da força da mão dominante ( $p=0,040$ ) demonstraram melhora após o uso da terapia nutricional oral por 5 dias.

## Conclusão

O uso de terapia nutricional oral em pacientes cirúrgicos, em curto período de tempo, não modifica o diagnóstico nutricional pela Avaliação Subjetiva Global, porém contribui para a melhora da força muscular da mão dominante de pacientes internados. Além disso, nossos achados sugerem que a Avaliação Subjetiva Global possa ser complementada pela avaliação da força muscular para a identificação de pequenas variações no estado nutricional.

## Referências

CORTES, J.F.F; et al. Terapia nutricional no paciente criticamente enfermo. Medicina, Ribeirão Preto, p. 394-398, 2003.

RASLAN, M; et al. Aplicabilidade dos métodos de triagem nutricional no paciente hospitalizado. Rev. Nutr. Campinas, vol.21, n.5, p. 553-561, 2008.

ROSA, G; et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórica e prática. Rio de Janeiro: Guanabara, 2012.

**Palavras-chave:** Desnutrição; Avaliação Subjetiva Global; Força do aperto de mão; Terapia nutricional

# EFEITO DA VITAMINA C SOBRE A PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM FÍGADO E MÚSCULO DE CAMUNDONGOS C57BL/6 SUBMETIDOS À DIETA DE CAFETERIA

BETINA FERNANDA DAMBROS; GIOVANA RIBEIRO PEGORARO; MONICA SCHIAVON DA COSTA; RENATA TORRES ABIB; SANDRA COSTA VALLE

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*betinadambros@hotmail.com*

## Introdução

A vitamina C tem sido associada à melhora do perfil lipídico, redução da adiposidade, inibição da peroxidação lipídica e melhora de sistemas antioxidantes endógenos em modelos experimentais (ETENG, 2006; DANIELS, 2014). Contudo, esses efeitos parecem ser passíveis de regulação pelo teor de lipídios da dieta, especialmente em espécies que sintetizam vitamina C, como por exemplo, ratos e camundongos (TRANBERG, 2014).

## Objetivos

Avaliar o efeito da vitamina C sobre a peroxidação lipídica no fígado e músculo de camundongos C57BL/6 alimentados com dieta de cafeteria durante nove semanas.

## Metodologia

Dezessete camundongos da linhagem C57BL/6, com dois meses de idade foram alocados em três grupos: Controle (dieta padrão para roedores, n = 5), Cafeteria (dieta hipercalórica e hiperlipídica, n = 6) e Cafeteria + Vitamina C (dieta hipercalórica e hiperlipídica, tratados com 6 mg/g PC de vitamina C, n = 6). A ingestão alimentar e de líquidos foi monitorada diariamente e o peso corporal semanalmente. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal de Pelotas (Protocolo 9827). O ensaio biológico foi conduzido por sessenta e cinco dias, após os animais foram mantidos em jejum de doze horas e sacrificados por decapitação. O sangue e os tecidos foram coletados e imediatamente armazenados a -80°C para análises posteriores. A peroxidação lipídica (nM/mg de proteína-1) foi avaliada no fígado e músculo sóleo por meio da formação de espécies reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) e ajustada ao teor de proteína (Bradford). Os resultados foram expressos como média ± desvio padrão. A comparação entre os grupos foi realizada com de ANOVA de 1 via, seguido do post-hoc de Tukey. O nível de significância adotado foi de 5%. As análises foram realizadas no Software GraphPad Prism 5.

## Resultados

Os fígados dos animais alimentados com dieta de cafeteria, tratados ou não com vitamina C, apresentaram maior ( $p < 0,05$ ) peroxidação lipídica comparados aos controles ( $0,083 \pm 0,007$ ;  $0,087 \pm 0,007$  e  $0,059 \pm 0,010$  nmol/mg proteína, respectivamente). Já os músculos do grupo dieta de cafeteria tratados com vitamina C mostraram aumento ( $p < 0,05$ ) da peroxidação lipídica comparada aos não tratados e aos controles ( $0,110 \pm 0,016$ ;  $0,068 \pm 0,019$  e  $0,044 \pm 0,011$  nmol/mg proteína, respectivamente).

## Conclusão

A vitamina C não influenciou a peroxidação lipídica no fígado, mas associou-se ao aumento deste parâmetro no músculo sóleo de camundongos C57BL/6 alimentados com dieta de cafeteria durante nove semanas.

## Referências

ETENG MU, et al. Effect of vitamin C on serum lipids and electrolyte profile of albino wistar rats. *Niger J Physiol Sci*, 21(1-2):15-9, 2006.

DANIELS JA, et al. A randomised controlled trial of increasing fruit and vegetable intake and how this influences the carotenoid concentration and activities of PON-1 and LCAT in HDL from subjects with type 2 diabetes. *Cardiovascular Diabetology*, vol 13, n°16, 2-9, 2014.

TRANBERG B, HANSEN AK, LYKKESFELDT J. High-fat feeding increases hepatic vitamin C synthesis and its circulatory mobilization in mice. *Eur J Nutr*, n°53, vol 6, 1441-1444, 2014.

**Palavras-chave:** Vitamina C; Peroxidação lipídica; Dieta de cafeteria

# EFEITO DO AÇAÍ JUSSARA (*EUTERPE EDULIS MARTIUS*) SOBRE O PERFIL LIPÍDICO, GLICEMIA E ENZIMAS HEPÁTICAS EM CAMUNDONGOS SUBMETIDOS A UMA DIETA HIPERLIPÍDICA

LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; CÍCERO SILVA PIRES MARTINS; ROBERTA DE OLIVEIRA BERNARDES;  
JULIANA ALMEIDA MOREIRA; ANDRÉ GUSTAVO VASCONCELOS COSTA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*agvcosta@yahoo.com.br*

## Introdução

O excesso de gordura corporal induz ao aumento da inflamação e do estresse oxidativo, que está associado à resistência insulínica e alterações no perfil lipídico. Uma alternativa para reverter este quadro seria a ingestão de compostos antioxidantes, como os polifenóis (COSTA et al., 2013). O açaí jussara é um fruto da região da mata Atlântica de coloração arroxeada, sendo rico em polifenóis.

## Objetivos

Verificar o efeito do açaí jussara sobre o metabolismo de lipídico, glicemia e enzimas hepáticas em camundongos submetidos a uma dieta hiperlipídica.

## Metodologia

A polpa do açaí jussara foi liofilizada em liofilizador de bandeja. Inicialmente, camundongos Swiss machos foram submetidos a uma dieta normolipídica, AIN-93M (n=23) ou hiperlipídica (n=21), durante 8 semanas (CINTRA et al., 2012). Após, por um período de mais 8 semanas, o grupo em dieta padrão recebeu: dieta padrão (CT, n=11) ou dieta padrão suplementada com 2% de polpa do açaí jussara (CT+A, n=12); o grupo em dieta hiperlipídica passou a receber: dieta hiperlipídica (HF, n=10) ou dieta hiperlipídica suplementada com 2% de polpa do açaí (HF+A, n=11) (LEITE, et al., 2011). Ao final do período experimental, os animais foram submetidos a jejum de 12 horas, anestesiados, eutanasiados e coletado o sangue. Foram realizadas as análises séricas de colesterol total, HDL, LDL, triacilgliceróis, ácidos graxos livres, glicose, aspartato aminotransferase e alanina aminotransferase, por meio de kits comerciais enzimáticos colorimétricos da Bioclin®. Todos os procedimentos experimentais foram aprovados pelo Comitê de Ética no Uso de Animais, da Universidade Federal do Espírito Santo (protocolo nº 016/2013). Os resultados foram analisados por teste t para avaliar os grupos controle e dieta hiperlipídica, antes do período de suplementação. Aplicou-se ANOVA fatorial, complementada com o teste de Newman-Keuls, para avaliação entre os grupos experimentais.

## Resultados

Nas 8 primeiras semanas, os animais do grupo em dieta hiperlipídica apresentaram um maior ganho de peso (HF=12,7g ±1.161 e CT=9,7g ±0.9150; p≤0,05), maior coeficiente de eficiência alimentar (HF=5,1±0.45 e CT=2,1±0.20; p≤0,05) e menor consumo diário (HF=4,4g±0.05 e CT=8,1g±0.08; p≤0,05). Ao final do período experimental, os níveis de triacilgliceróis foram menores nos grupos em dieta hiperlipídica (HF=47,2±7,0mg/dl e HF+A=63,9±6,0mg/dl), em relação aos grupos com dieta padrão. Os valores de glicose encontrados não diferiram entre os grupos (p>0,05). Para alanina aminotransferase, os valores foram maiores para os grupos que receberam dieta hiperlipídica, independente do consumo do fruto (HF=43,3±7,2U/L e HF+A=56,7±6,2U/L). O tratamento com dieta hiperlipídica exerceu influência significativa nos níveis de triacilgliceróis e de alanina aminotransferase (p≤0,05). Não houve diferença estatística significativa para os outros parâmetros bioquímicos analisados (p>0,05).

## Conclusão

A suplementação de 2% de açaí jussara liofilizado durante 8 semanas não alterou o perfil lipídico, glicemia e enzimas hepáticas em camundongos submetidos a uma dieta hiperlipídica.

## Referências

- COSTA, A.G.V.; GARCIA-DIAZ, D.F.; JIMENEZ, P.; SILVA, P.I. Bioactive compounds and health benefits of exotic tropical red-black berries. *Journal of Functional Foods*, v.5. n.2, p.539-549, 2013.
- CINTRA, D.E.; ROPELLE, E.R.; MORAES, J.C.; PAULI, J.R.; MORARI J, et al. Unsaturated Fatty Acids Revert Diet-Induced Hypothalamic Inflammation in Obesity. *PLoS ONE*, v.7, n. 1, e30571, 2012.
- LEITE, A. V.; MALTA, L. G.; RICCIO, M. F.; EBERLIN, M. N.; PASTORE, G. M.; et al. Antioxidant potential of rat plasma by administration of freeze-dried jaboricaba peel (*Myrciaria jaboricaba* Vell Berg). *Journal of Agricultural and*

Food Chemistry, v. 59, n. 6, p. 2277–2283, 2011.

**Palavras-chave:** açaí jussara; antioxidante; perfil lipídico; dislipidemia; glicemia

# EFEITO DO CONTROLE GLICÊMICO SOBRE A ZINCÚRIA EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

ERIKA PAULA SILVA FREITAS; BRUNNA SOARES RODRIGUES COSTA; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA; JOSIVAN GOMES DE LIMA; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA-EVANGELISTA

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, <sup>2</sup> HUOL - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES

*erikapsf@hotmail.com*

## Introdução

As complicações do Diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2) influenciam na homeostase do zinco (Zn), aumentando a perda urinária desse mineral (MIAO et al., 2013). A hiperzincúria em pacientes com DM2 pode estar associada à hiperglicemia, glicosúria, resistência ou redução na secreção de insulina; além de reabsorção renal prejudicada, advinda das complicações da doença, como a nefropatia diabética (MIAO et al., 2013; KAMBE et al, 2015).

## Objetivos

Avaliar a exceção urinária de Zn em pacientes com DM2 e correlacionar com as variáveis do controle glicêmico e ingestão de Zn.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, desenvolvido com 45 pacientes, adultos e idosos, de ambos os sexos, diagnosticados com DM2, atendidos no Ambulatório de Endocrinologia do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HUOL (CAAE 38566914.5.0000.5292) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A determinação da concentração de Zn urinário foi realizada por meio da coleta de urina de 24 horas, seguindo a metodologia proposta por Kiilerich et al. (1980). Os resultados foram expressos em  $\mu\text{gZn}/24\text{h}$  e  $\mu\text{molZn}/\text{mmol}$  de creatinina. A creatinina foi determinada pelo método Lustosa Basques, utilizando-se reagentes Labtest®. As análises de glicemia de jejum, hemoglobina glicada (HbA1c) e insulina foram feitas utilizando kits específicos para cada análise. A ingestão de Zn foi avaliada pelo método do Recordatório alimentar de 24 horas, repetido em 2 momentos com intervalos de 30-45 dias, e os dados analisados no *software* Virtual Nutri Plus 2.0®. A análise descritiva dos dados foi procedida por meio de medidas de tendência central, e as associações entre a excreção de Zn urinário e as demais variáveis foram testadas pelo coeficiente de correlação de Spearman, considerando o nível de significância  $p < 0,05$ .

## Resultados

A média de idade dos participantes do estudo foi de  $54 \pm 13$  anos, com predominância do sexo feminino (77,8%). Além do diagnóstico do DM2, observou-se que os pacientes apresentavam comorbidades associadas, tais como, hipertensão arterial (68%), sobrepeso/obesidade (87%) e dislipidemia (95%). A mediana dos valores de excreção de Zn urinário foi de 603,7 (353,1 - 973,9)  $\mu\text{gZn}/24\text{h}$ , destacando que metade dos pacientes apresentou zincúria acima da faixa de referência (300-600  $\mu\text{g}/\text{dia}$ ) (GIBSON, 2005). Os valores médios da razão Zn/creatinina foi de  $1,23 \pm 0,9$   $\mu\text{molZn}/\text{mmol}$  de creatinina. As concentrações médias de glicemia de jejum e HbA1c foi de  $139,4 \pm 59,0$  mg/dL e  $7,81 \pm 1,8\%$ , respectivamente, indicando um controle glicêmico insatisfatório. A ingestão de zinco foi  $7,6 \pm 5,1$  mg/dia, registrando-se 67% com consumo inadequado de desse mineral. Observou-se associação positiva entre a zincúria e a glicemia de jejum ( $r=0,514$ ;  $p=0,000$ ) e a HbA1c ( $r=0,408$ ;  $p=0,007$ ). Não foram identificadas correlações entre a excreção urinária de Zn com a insulina ( $p=0,873$ ) e com o Zn da dieta ( $p=0,432$ ).

## Conclusão

Os resultados indicam uma elevação da excreção urinária de Zn, independente da ingestão de Zn da dieta, que foi associada positivamente com o controle glicêmico. Desta forma, a hiperzincúria pode ser considerada um biomarcador do estado metabólico alterado de Zn, como consequência do controle metabólico insatisfatório em pacientes com DM2.

## Referências

GIBSON, R.S. **Principles of nutritional assessment**. Nova Iorque: Oxford University Press, 2. ed., 2005.

KAMBE T; TSUJI T.; HASHIMOTO A.; ITSUMURA N. The Physiological, Biochemical, and Molecular Roles of Zinc Transporters in Zinc Homeostasis and Metabolism. Washington: **Physiological Reviews**. v. 95, n.3, p.749-84, 2015.



KIILERICH S, CHRISTENSEN MS, NAESTOFT J, CHRISTIANSEN C. Determination of zinc in serum and urine by atomic absorption spectrophotometry; relationship between serum levels of zinc and proteins in 104 normal subjects. Amsterdam: **Clinica Chimica Acta**, v. 105, n. 2, p. 231-239, 1980.

MIAO X; SUN W; FU Y; MIAO L; CAI L. Zinc homeostasis in the metabolic syndrome and diabetes. Beijing: **Frontiers of Medicine**, v.7, n.1, p. 31-52, 2013.

Sociedade Brasileira de Diabetes – SBD. **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2014-2015**. São Paulo: AC Farmacêutica, 374 p., 2015.

**Palavras-chave:** Diabetes *mellitus* tipo 2; hiperglicemia; zinco urinário; zinco dietético

# EFEITO DO EXTRATO DE MURICI (*BYRSONIMA CRASSIFOLIA* (L.) KUNTH) SOBRE A DEPRESSÃO ALASTRANTE CORTICAL DE RATOS IDOSOS

MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; ANA CRISTINA FAVRE PAES BARRETO ALVES; HELOÍSA MIRELLE COSTA MONTEIRO; ÂNGELA AMÂNCIO DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*marianasefora@yahoo.com.br*

## Introdução

O estresse oxidativo é considerado um dos elementos-chave no processo do envelhecimento, pois os radicais livres seriam os responsáveis pelos danos ao DNA, lipídios e proteínas, o que, cumulativamente, levaria a mutações e morte celular (HARMAN, 1956). Por outro lado, os radicais livres exercem papel importante na propagação da depressão alastrante cortical (READ; PARSONS, 2000), um fenômeno eletrofisiológico caracterizado por redução marcante da atividade elétrica do córtex cerebral após um período de hiperexcitabilidade neuronal, e que clinicamente tem sido relacionado a processos patológicos, como a epilepsia e a enxaqueca com aura (SÁNCHEZ-PORRAS; OBLES-CABRERA; SANTOS, 2013). Estudos experimentais indicam que o aumento da excitabilidade neuronal necessário para iniciar a depressão alastrante cortical pode ser provocado por radicais livres. O murici (*Byrsonima Crassifolia* (L.) Kunth) é um fruto rico em compostos antioxidantes e, portanto, pode apresentar efeito neuroprotetor.

## Objetivos

Investigar o efeito do extrato do murici sobre a velocidade de propagação da depressão alastrante cortical em ratos idosos.

## Metodologia

Ratos *Wistar*, machos, idosos (600-700 dias de idade), foram suplementados de forma orogástrica com extrato de murici (150 mg/kg/dia) (n=8) ou com a solução veículo (carboximetilcelulose 0,5% com óleo de soja a 10%) (n=7), durante 2 semanas. Ao final da suplementação, os animais foram submetidos ao registro eletrofisiológico cerebral para avaliação da velocidade de propagação da depressão alastrante cortical, conforme Guedes et al. (2002). A depressão alastrante cortical foi deflagrada através de estímulo com cloreto de potássio (KCl) 2%, aplicado sobre a região frontal do córtex cerebral. O registro teve duração de 4 h e, ao final, foram calculadas as velocidades de propagação, com base na distância entre os eletrodos registradores e no tempo gasto para a onda de depressão percorrê-la. Os dados foram avaliados estatisticamente por meio do teste t, adotando-se nível de significância de 5%. Todos os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA 23076.020868/2014-51).

## Resultados

A velocidade de propagação da depressão alastrante cortical em ratos idosos suplementados com murici foi estatisticamente menor (2,84 mm/min  $\pm$  0,30) quando comparado ao grupo controle (3,17  $\pm$  0,57 mm/min).

## Conclusão

O extrato de murici modulou significativamente a neuroexcitabilidade dos ratos idosos e, portanto, pode ser uma alternativa terapêutica para a prevenção e tratamento de patologias associadas com a depressão alastrante cortical.

## Referências

GUEDES, R.C.A. et al. Citalopram has an antagonistic action on cortical spreading depression in well-nourished and early-malnourished adult rats. **Nutritional Neuroscience**, v. 5, n.2, p. 115-123, 2002.

HARMAN, D. Aging: a theory based on free radical and radiation chemistry. **J Gerontol.**, v. 11, n. 3, p. 298-300, 1956.

READ, S.J.; PARSONS, A.A. Sumatriptan modifies cortical free radical release during cortical spreading depression. A novel antimigraine action for sumatriptan? **Brain Res.**, v. 870, n. 1-2, p. 44-53, 2000.

SÁNCHEZ-PORRAS, R.; ROBLES-CABRERA, A.; SANTOS, E. Despolarización cortical extendida: um nuevo mecanismo fisiopatológico em lãs enfermedades neurológicas. **Med Clin.**, v.142, n. 10, p. 457-462, 2014.

**Palavras-chave:** depressão alastrante cortical; envelhecimento; estresse oxidativo

# EFEITO DO EXTRATO DO SORO DE LEITE CAPRINO NA INFLAMAÇÃO INTESTINAL INDUZIDA POR 2,4 – DINITROBENZENO SULFÔNICO EM CAMUNDONGOS

DALINE FERNANDES DE SOUZA ARAÚJO; GERLANE COELHO BERNARDO GUERRA; YASMIM REGIS FORMIGA DE SOUSA; JULIO GALVEZ; RITA DE CÁSSIA RAMOS DO EGYPTO QUEIROGA

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba, <sup>3</sup> UGR - Universidade de Granada,

<sup>4</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*daline\_araujo@yahoo.com.br*

## Introdução

O soro de leite caprino é constituído de proteínas de alto valor biológico, lactose, vitaminas, minerais, e compostos bioativos como peptídeos e de oligossacarídeos. No leite caprino os oligossacarídeos estão presentes em quantidades mais elevadas quando comparados com os do leite de outros ruminantes, além de apresentarem um perfil químico similar ao encontrado no leite humano. Alguns alimentos, com propriedades funcionais vem sendo estudados a fim de avaliar seu potencial anti-inflamatório da doença inflamatória intestinal, que podem, desta forma, auxiliar no tratamento da doença, uma vez que os fármacos podem provocar efeitos diversos quando utilizados por um período prolongado.

## Objetivos

Avaliar o efeito do extrato de soro de leite caprino na inflamação intestinal induzida por 2,4-dinitrobenzeno sulfônico em camundongos.

## Metodologia

O extrato foi obtido a partir da separação do soro de leite caprino por um sistema de membranas tubulares de cerâmica de separação de compostos de 10KDa e 750Da, obtendo compostos com pesos moleculares que compreendem os peptídeos e os oligossacarídeos. O permeado obtido da última membrana foi utilizado para o experimento animal realizado no Centro de Investigación Biomédica da Universidade de Granada, Espanha (Comissão de Ética no Uso de Animais, nº 2010 – 286). Camundongos machos CD1 (30 ± 1g, n=10) foram divididos em 5 grupos: Controle Não colítico; Controle Colítico; Extrato: 0,5; 1,0 e 5,0 g/Kg/dia diluído em 100 uL de água. A indução da colite consistiu da inserção via cólon de uma cânula uretral nº6, sendo administrado 2,5mg/ animal de ácido 2,4-dinitrobenzeno sulfônico diluído em etanol (30%) como descrito por Morris et al. (1989). Os tratamentos foram realizados durante 5 dias após a indução, seguido da eutanásia por deslocamento cervical. Após a eutanásia, o cólon foi removido e lavado assepticamente, e foi avaliada a relação peso/longitude do cólon dos animais, bem como a expressão gênica de proteínas pró-inflamatórias por Reação em Cadeia da Polimerase em Tempo Real: Interleucina-6, Fator de Necrose Tumoral -alfa, Matrix Metaloproteinase-9, Cicloxigenase-2 e Óxido Nítrico Sintase Induzida, e de barreira intestinal: Mucina 3, Fator Trefoil 3 e Ocludina.

## Resultados

Os tratamentos promoveram melhora da inflamação intestinal, mostrando redução ( $p < 0.05$ ) da relação peso/ longitude do cólon quando comparado ao grupo colítico. Na colite esta relação está elevada, relacionada ao engrossamento das paredes do tecido e encurtamento do cólon. Além disso também houve melhora dos marcadores pró-inflamatórios, as doses de 0,5 e 1,0g/Kg apresentaram melhor resposta em relação a dose de 5 g/Kg, para cicloxigenase-2, mucina-3 e fator trefoil 3, e para os demais marcadores não houve diferença ( $p > 0.05$ ) entre os tratamentos.

## Conclusão

O tratamento com o extrato de soro de leite caprino apresentou melhora da inflamação intestinal no modelo murino induzido com ácido 2,4-dinitrobenzeno sulfônico, sendo um potencial composto para o tratamento coadjuvante a terapia medicamentosa.

## Referências

MORRIS, C. P.; BEXK, P. L.; HERRIDGE, M. S.; DEPEW, W. T.; SZEWCZUK, M. R.; WALLACE, H. J. Hapten-induced model of chronic inflammation and ulceration in the rat colon. *Gastroenterology*, v.96, p.795-803, 1989.

**Palavras-chave:** soro de leite caprino; inflamação intestinal; 2,4-dinitrobenzeno sulfônico

# EFEITO DO JAMBOLÃO (*SYZYGIVM CUMINI*) SOBRE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS A UMA DIETA HIPERLIPÍDICA

ROBERTA DE OLIVEIRA BERNARDES; JULIANA ALMEIDA MOREIRA; LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; CÍCERO SILVA PIRES MARTINS; ANDRÉ GUSTAVO VASCONCELOS COSTA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*agvcosta@yahoo.com.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são as principais causas de morte no mundo (WHO, 2015), sendo associadas às dislipidemias, ao diabetes e à obesidade. Essas enfermidades estão relacionadas a um estado inflamatório e de estresse oxidativo no organismo. Estudos indicam que polifenóis, como os encontrados no jambolão, melhoram o perfil lipídico, bem como o quadro inflamatório, devido à sua capacidade antioxidante (FOLLMANN et al., 2013). O jambolão torna-se, então, uma alternativa para restabelecer o equilíbrio oxidativo e inflamatório do organismo (COSTA et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar o efeito do jambolão sobre o metabolismo de lipídico, glicemia e enzimas hepáticas em camundongos submetidos a uma dieta hiperlipídica.

## Metodologia

O jambolão foi obtido de agricultores do sul do Espírito Santo e foi liofilizado. O ensaio biológico utilizou 44 camundongos, que receberam dieta controle (n=22) ou hiperlipídica (n=22) por 8 semanas (CINTRA et al., 2012). Após, por um período de mais 8 semanas, o grupo em dieta controle recebeu: dieta controle (CT, n=11) ou dieta controle suplementada com 2% de polpa do jambolão (CT+J, n=12); o grupo em dieta hiperlipídica passou a receber: dieta hiperlipídica (HF, n=10) ou dieta hiperlipídica suplementada com 2% de polpa de jambolão (HF+J, n=11) (LEITE, et al., 2011). Ao fim do experimento, os animais foram eutanasiados e o sangue foi coletado para análises séricas de colesterol total, HDL, LDL, triacilgliceróis, ácidos graxos livres, glicose, aspartato aminotransferase e alanina aminotransferase, por meio de kits comerciais enzimáticos colorimétricos da Bioclin®. Os procedimentos foram aprovados pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal do Espírito Santo (protocolo nº 016/2013). Os resultados do período anterior a suplementação, foram analisados por teste t. Aplicou-se a análise de variância fatorial, complementada com o teste de Newman-Keuls, para avaliação entre os grupos experimentais.

## Resultados

Não houve diferença significativa entre os grupos para colesterol, HDL, LDL e ácidos graxos não esterificados ( $p > 0,05$ ). A glicemia foi maior ( $p < 0,05$ ) no grupo HF+J (355,33 mg/dL) e os menores níveis foram observados para o grupo CT+J (218,35 mg/dL). Para os valores de triacilgliceróis, o grupo CT diferiu dos demais ( $p < 0,05$ ), sendo que o grupo HF apresentou os menores níveis (44,51mg/dL). O grupo HF+J apresentaram os maiores valores para alanina aminotransferase (65,95 U/L,  $p = 0,0003$ ).

## Conclusão

A suplementação de 2% de jambolão liofilizado durante 8 semanas não melhorou o perfil lipídico, glicemia e enzimas hepáticas em camundongos submetidos a uma dieta hiperlipídica.

## Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION – WHO. Acesso: 2/03/2016.

FOLLMANN, M. et al. The chemistry and biology of soluble guanylate cyclase stimulators and activators. *Angewandte Chemie International Edition*, v. 52, n. 36, p. 9442–9462, 2013.

COSTA, A.G.V.; GARCIA-DIAZ, D.F.; JIMENEZ, P.; SILVA, P.I. Bioactive compounds and health benefits of exotic tropical red–black berries. *Journal of Functional Foods*, v.5. n.2, p.539-549, 2013.

CINTRA, D.E.; ROPELLE, E.R.; MORAES, J.C.; PAULI, J.R.; MORARI J, et al. Unsaturated Fatty Acids Revert Diet-Induced Hypothalamic Inflammation in Obesity. *PLoS ONE*, v.7, n. 1, e30571, 2012.

LEITE, A. V.; MALTA, L. G.; RICCIO, M. F.; EBERLIN, M. N.; PASTORE, G. M.; et al. Antioxidant potential of rat plasma by administration of freeze-dried jaboticaba peel (*Myrciaria jaboticaba* Vell Berg). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v. 59, n. 6, p. 2277–2283, 2011.

**Palavras-chave:** jambolão; antioxidante; perfil lipídico; dislipidemia; glicemia

# **EFEITO IN VITRO DO ÓLEO DE PEIXE ISOLADO OU COMBINADO A CAPSAICINA SOBRE A VIABILIDADE CELULAR DE CÉLULAS TUMORAIS HELA (CÂNCER DE COLO DE ÚTERO) E HEPG2 (HEPATOCARCINOMA HUMANO)**

RODRIGO OTÁVIO CHYBIOR GRANZOTI; SERGIO RICARDO DE BRITO BELLO; PAULO CESAR MAGALDI MEDEIROS; IARA MESSIAS REASON; LUIZ CLAUDIO FERNANDES

<sup>1</sup> FARAR - Faculdade Paranense, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
*granzoti@hotmail.com*

## **Introdução**

INTRODUÇÃO O câncer é uma doença genética, marcada pela proliferação local de células anormais, com invasão de estruturas adjacentes e presença de metástases (ESTELLER, et al., 2002; VOGELSTEIN, et al., 1993; ESTEVES, et al., 2001). Diante disso, a investigação dos efeitos mediados por compostos bioativos naturais faz-se necessária no sentido de se garantir redução das estatísticas da doença, e ainda assegurar a diminuição das complicações associadas ao quadro. Dentro desse contexto, o óleo de peixe é reconhecido como um potente agente antitumoral; entretanto sua associação com outros compostos bioativos não foi estudada. A 8-metil-N-vanilil 1-6 nonamida (capsaicina) tem se mostrado uma substancia de elevado interesse biológico (BONTEMPO, 2007).

## **Objetivos**

OBJETIVO Investigar o papel da capsaicina associada ao ômega 3 sobre a viabilidade de células tumorais humanas HeLA (câncer de colo de útero) e HepG2 (Hepatocarcinoma humano).

## **Metodologia**

METODOLOGIA As células B16F10, HeLa, McCoy e HepG2 foram cedidas pela Universidade Federal do Paraná - UFPR. A viabilidade celular foi avaliada pelo método colorimétrico do MTT -3 (-4,5- dimetiltiazol-2-il) -2,5-difenil tetrazólio brometo. As linhagens celulares foram incubadas durante 24 horas na presença de: a) BSA 2% (albumina sérica bovina diluída em meio), b) veículo (álcool etílico diluído em meio), c) 25 µL (1/8) de óleo de peixe complexado com BSA, d) 150µM de capsaicina diluída em veículo e depois em meio, e) 150µM de capsaicina em associação com 25 µL (1/8) de óleo de peixe. As cápsulas de óleo de peixe foram cedidas pela Fundação Herbarium ®. A capsaicina foi adquirida da Sigma Chemical Co. Os procedimentos envolvendo animais foram aprovados pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal (CEEA) da Universidade Federal do Paraná (UFPR), número 234.

## **Resultados**

RESULTADOS Nos modelos experimentais estudados, não houve modificação na viabilidade da linhagem McCoy (Fibroblastos de Camundongos), sugerindo que os tratamentos praticados não apresentaram efeito tóxico sobre células não tumorais. Nas linhagens B16F10, HeLa e HepG2, os tratamentos promoveram mudanças significativas ( $p < 0,05$ ) da viabilidade celular em comparação aos grupos controle. Nas diversas linhagens estudadas, os tratamentos promoveram uma redução da viabilidade entre 28% a 44%, efeito esse que se mostrou promissor.

## **Conclusão**

CONCLUSÃO O óleo de peixe isolado ou combinado a capsaicina parece ser uma alternativa coadjuvante como terapia antitumoral, uma vez que os resultados indicaram no modelo in vitro redução na viabilidade das linhagens HeLA e HepG2.

## **Referências**

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BONTEMPO, M. Pimenta e seus benefícios. São Paulo: Alaúde, 2007.  
ESTELLER, M.; HERMAN, J.G. Cancer as an epigenetic disease: DNA methylation and chromatin alterations in human tumours. *Journal of Pathology*, v. 196, p. 1-7, 2002  
ESTEVES, E.A.; MONTEIRO, J.B.R. Efeitos benéficos das isoflavonas de soja em doenças crônicas. *Revista de Nutrição*, v.14, p. 43-52, 2001.  
VOGELSTEIN, B.; KINZLER, K.W. The multistep nature of cancer. *Trends in Genetics*, v. 9, p.138-141, 1993.

**Palavras-chave:** câncer; capsaicina; óleo de peixe



# EFEITO IN VIVO DA CAPSAICINA (PIMENTA) SOBRE O CRESCIMENTO DO TUMOR DE WALKER 256 EM RATOS DA LINHAGEM WISTAR (RATTUSNOVERGICUS)

MILENA BROZOSKI MACIEL; SERGIO RICARDO DE BRITO BELLO; BRUNO BLANCO; IARA MESSIAS REASON; LUIZ CLAUDIO FERNANDES

<sup>1</sup> FAPAR - Faculdade Paranaense, <sup>2</sup> UNISEPE - Faculdade Integrada do Vale do Ribeira, <sup>3</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
*milenabmaciel@hotmail.com*

## Introdução

A Capsaicina ou 8-metil-N-vanilil 1-6 nonamida encontrada na pimenta, tem se mostrado uma substância de elevado potencial biológico. Estudos conduzidos nos últimos anos tem demonstrado que a pimenta é capaz de reduzir doenças crônicas pelo seu efeito desintoxicante no organismo (LUNN, 2007). Dentro desse contexto, a mesma parece inibir a apoptose, e ainda a proliferação em uma ampla variedade de células tumorais, sugerindo assim significativa atividade anticâncer (BODE & DONG, 2011).

## Objetivos

Avaliar os efeitos da capsaicina sobre o crescimento da massa tumoral (g) obtida dos ratos portadores do tumor de Walker 256.

## Metodologia

Foram utilizados 300 ratos da linhagem Wistar(Rattusnovergicus), com 70 dias de vida, obtidos do Biotério do Setor de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Paraná. Todos os animais receberam água e ração à vontade e foram submetidos a ciclo claro/escuro de 12/12 horas e mantidos em ambiente com temperatura controlada ( $23\text{o C} \pm 2^\circ \text{C}$ ). Os procedimentos envolvendo animais foram aprovados pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal (CEEA) do setor de Ciências Biológicas (SCB) da Universidade Federal do Paraná (UFPR), número 234. A partir dos 100 dias de vida, os animais dos grupos nominados com tumor (W) sofreram inoculação no flanco subcutâneo de 1mL de suspensão de células do tumor de Walker 256, contendo  $3 \times 10^7$  células. Após a inoculação, os grupos receberam durante quinze dias a Capsaicina na via de administração intraperitoneal, na concentração de 5mg/kg de peso corpóreo. No décimo quinto dia após a inoculação do tumor os animais foram ortotansados e os tumores removidos.

## Resultados

Os animais portadores do tumor (W) foram expostos ao tratamento com a capsaicina (WCAP) isolada. Pesquisas nos últimos dez anos tem demonstrado que a capsaicina apresenta propriedades medicinais definidas, atuando como cicatrizante de feridas, antioxidante, agindo na dissolução de coágulos sanguíneos, prevenindo aterosclerose, controlando o colesterol e evitando hemorragias (ADAMS, 2007). Seus efeitos ainda sugerem propriedades antitumorais, uma vez que a capsaicina induz o ciclo celular de detenção ou apoptose (BODE & DONG, 2011), evento esse fundamental no controle da disseminação de células tumorais. No modelo estudado, o grupo capsaicina (WCAP) promoveu redução significativa do crescimento tumoral: aproximadamente 49% ( $p < 0,05$ ) em relação ao grupo controle. Os dados sugerem que a capsaicina (WCAP) isolada reduz a massa tumoral (g).

## Conclusão

A capsaicina na concentração indicada induziu a redução da massa tumoral; efeito esse que se mostra promissor no tratamento de tumores sólidos em humanos.

## Referências

- ADAMS, B.D. Antioxidant, anti-inflammatory, and antimicrobial properties of garlic and onions. *Nutrition & food Science*, v.37, n.3, p. 178-183, 2007.
- BODE, A.M.; DONG, Z. The Two Faces of Capsaicin. *Cancer Res.* 71(8):2809-2014, 2011.
- LUNN, J. Nutrição e envelhecimento saudável. *Nutrição em Pauta*. São Paulo, v. 85, p. 5-9, 2007.

**Palavras-chave:** câncer; capsaicina; Walker 256

# EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO ORAL DE CAFEÍNA SOBRE A FREQUÊNCIA CARDÍACA E PRESSÃO ARTERIAL ANTES E APÓS MANOBRA ORTOSTÁTICA

PALOMA DA SILVA ROLIM; CARLOS JANSSEN GOMES; CAMILA RODRIGUES DOS SANTOS; GUILHERME ECKHARDT MOLINA; EDGARD DE MELO KEENE VON KOENIG SOARES

<sup>1</sup> UNIEURO - Centro Universitário Euro-americano-UNIEURO, Brasília-DF, Brasil, <sup>2</sup> UNB - Faculdade de Educação Física da Universidade de Brasília, Brasília-DF, Brasil  
*palomasr@live.com*

## Introdução

O café é uma das bebidas mais consumidas do mundo, com o número de consumidores alcançando aproximadamente 80% da população mundial (JAMES, 2004). Contudo, os efeitos da cafeína sobre o sistema cardiovascular ainda são controversos e alvo atual de investigação na literatura científica (BITAR; MASTOURI; KREUTZ, 2015; MILES-CHAN et al., 2015). Nesse cenário, ainda se carece de estudos que avaliem o efeito da administração oral de cafeína sobre a função cardiovascular em diferentes posições corporais, estratégia relevante visto que em condições normais a posição supina não é predominante no cotidiano da maior parte da população.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo avaliar, em homens saudáveis, fisicamente ativos, o efeito da administração oral de cafeína sobre a frequência cardíaca e pressão arterial ante e após manobra ortostática ativa.

## Metodologia

Foram avaliados 13 homens fisicamente ativos (Idade=  $23 \pm 2,3$  anos, IMC  $24 \pm 3$  kg/m<sup>2</sup>), todos consumidores não habituais de cafeína. Os voluntários foram submetidos à administração oral de cafeína, placebo, placebo como cafeína ou cafeína como placebo (3mg/kg de peso) de forma aleatória e com intervalos de 48h entre as intervenções. Após 60 minutos da ingestão da cápsula, foram mensuradas a frequência cardíaca e pressão arterial, nas posições supina e posteriormente na posição ortostática. Confirmada a normalidades dos dados por meio dos teste de Shapiro-Wilk e Kolmogorov-Smirnov, comparou-se as condições por meio da ANOVA 2x2 intraparticipantes, adotando como estatisticamente significativos um valor de "p" <0,05. ("p"<0,05). Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, e o protocolo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisas do Centro Universitário Euro-Americano (UNIEURO) sob o parecer Nº 1.306.657.

## Resultados

Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre as condições sobre a frequência cardíaca (posição supina:p= 0,80; p-interação= 0,73; posição ortostática:p= 0,43; p-interação:0,47), pressão arterial sistólica (posição supina:p= 0,99; p-interação= 0,91; posição ortostática:p= 0,14; p-interação= 0,37 ) e pressão arterial diastólica (posição supina:p= 0,13; p-interação= 0,97; posição ortostática:p= 0,31; p-interação= 0,86).

## Conclusão

A partir dos achados do presente estudo, conclui-se que baixas doses de cafeína (~3mg/kg) não promovem alterações na frequência cardíaca ou pressão arterial de indivíduos jovens, saudáveis e fisicamente ativos na posição supina ou diante do estresse ortostático.

## Referências

BITAR, A.; MASTOURI, R.; KREUTZ, R. P. Caffeine Consumption and Heart Rate and Blood Pressure Response to Regadenoson. PLoS One, v.10, n.6, p.e0130487. 2015.

JAMES, J. E. Critical review of dietary caffeine and blood pressure: a relationship that should be taken more seriously. Psychosom Med, v.66, n.1, Jan-Feb, p.63-71. 2004.

MILES-CHAN, J. L. et al. The blood pressure-elevating effect of Red Bull energy drink is mimicked by caffeine but through different hemodynamic pathways. Physiol Rep, v.3, n.2, Feb 1. 2015.

**Palavras-chave:** CAFEÍNA; FREQUÊNCIA CARDÍACA; PRESSÃO ARTERIAL; ORTOSTATISMO; SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO

# EFEITOS DA AVEIA SOBRE O PERFIL LIPÍDICO, GLICEMIA, RESISTÊNCIA À INSULINA E PERDA DE PESO: UM ENSAIO CLÍNICO CONTROLADO

JÉSSICA SCHUSTER; GABRIELA BENINCÁ; RENATA VITTORAZZI; SIMONE MORELO DAL BOSCO

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates, <sup>2</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
*jessiicaschuster@gmail.com*

## Introdução

Segundo a Organização Mundial de Saúde (2011), a Doença Cardiovascular é a principal causa de morbimortalidade no mundo, perfazendo 30% das mortes globais, taxa semelhante à encontrada no Brasil (SANTOS et al., 2013). Tal prevalência justifica a importância de alimentos funcionais que promovam a saúde cardiovascular, como a  $\beta$ -glucana presente na aveia, componente importante em alimentos na modulação de desregulações metabólicas associadas com a síndrome metabólica e com potenciais efeitos hipocolesterolêmicos e hipoglicêmicos (BECK et al., 2010; CHARLTON et al., 2012; KHOURY et al., 2012; LIATIS, TSAPOGAS & CHALA, 2009; OTHMAN, MOGHADASIAN & JONES, 2011; REBELLO et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar os efeitos de uma intervenção com aveia nos níveis de glicemia, Índice HOMA-IR, perfil lipídico, peso e Índice de Massa Corporal de adultos usuários de um serviço de saúde do interior do Rio Grande do Sul, Brasil.

## Metodologia

Estudo longitudinal, do tipo ensaio clínico controlado, realizado com indivíduos de 22 a 60 anos, usuários de um serviço de saúde. Os indivíduos foram distribuídos nos grupos Controle (dieta habitual) e Caso (dieta habitual + 40g aveia/dia). Foram realizadas, no início do estudo e após oito semanas de acompanhamento, aferição de peso e altura, cálculo do índice de massa corporal ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ), coleta sanguínea para dosagens de glicemia de jejum, insulina, colesterol total, triglicérides e HDL colesterol; e calculados LDL colesterol e Índice HOMA-IR. Os dados foram analisados no *software* SPSS *Statistics*, versão 20.0, e expressos em média  $\pm$  desvio padrão e percentuais. Os testes de Kolmogorov-Smirnov, t de Student, Mann-Whitney e Wilcoxon foram aplicados. Um nível de significância de 5% foi adotado ( $p < 0,05$ ). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, sob número de protocolo 01/2009.

## Resultados

A amostra compreendeu 82 indivíduos, divididos em casos ( $n=38$ ) e controles ( $n=44$ ), com idade média de  $40,07 \pm 10,49$  anos, sendo 58,5% mulheres. Comparando os resultados de todos os parâmetros analisados no período basal e após as oito semanas de acompanhamento, o grupo controle não obteve redução significativa de nenhum parâmetro, apresentando aumento significativo da glicemia e HOMA-IR ( $p < 0,05$ ). Já o grupo intervenção, obteve redução significativa do peso, índice de massa corporal, glicemia de jejum, insulina, colesterol total, triglicérides, LDL colesterol e Índice HOMA-IR e aumento significativo do HDL colesterol ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

Nossos achados demonstram os efeitos benéficos da aveia para a saúde cardiovascular, através da melhora significativa do perfil lipídico, glicemia, resistência à insulina e redução do peso após uma intervenção de oito semanas, constituindo-se de um potencial adjuvante na prevenção e tratamento de desordens metabólicas.

## Referências

BECK, E.J.; TAPSELL, L.C.; BATTERHAM, M.J.; TOSH, S.M.; HUANG, XU-FENG. Oat  $\beta$ -glucan in energy-restricted diet. **Br J Nutr**, v.103, n. 8, p. 1212–22, 2010.

CHARLTON, K.E.; TAPSELL, L.C.; BATTERHAM, M.J.; OSHEA, J.; THORNE, R.; BECK, E.; TOSH, SM. Effect of 6 weeks' consumption of  $\beta$ -glucan-rich oat products on cholesterol levels in mildly hypercholesterolaemic overweight adults. **Br J Nutr**, v.107, p. 1037–1047, 2012.

KHOURY, D.E.; CUDA, C.; LUHOVYY, B.L.; ANDERSON, G.H. Beta Glucan: Health Benefits in Obesity and Metabolic Syndrome. **Journal of Nutrition and Metabolism**, v. 2012, p. 1-28, 2012.

LIATIS, S.; TSAPOGAS, P.; CHALA, E. The consumption of bread enriched with beta-glucan reduces LDL-cholesterol

and improves insulin resistance in patients with type 2 Diabetes. **Diabetes Metab.**, v. 35, p. 115–20, 2009.

OTHMAN, R.A.; MOGHADASIAN, M.H.; JONES, P.J. Cholesterol-lowering effects of oat b-glucan. **Nutr Rev.**, v. 69, n. 6, p. 299-309, 2011.

REBELLO, C.J.; JOHNSON, W.D.; MARTIN, C.K.; XIE, W.; O'SHEA, M.; KURILICH, A.; BORDENAVE, N. e cols. Acute Effect of Oatmeal on Subjective Measures of Appetite and Satiety Compared to a Ready-to-Eat Breakfast Cereal: A Randomized Crossover Trial. **Journal of the American College of Nutrition**, v. 32, n. 4, p. 272–279, 2013.

SANTOS, R.D.; GAGLIARDI, A.C.M.; XAVIER, H.T.; MAGNONI, C.T.; CASSANI, R.; LOTTENBERG, A.M. e cols. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. **Arq Bras Cardiol**, v. 100, n. 3, p. 1-40, 2013.

WORLD HEART ORGANIZATION. **Global atlas on cardiovascular disease prevention and control**. WHO, 2011. Disponível em: [http://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/en/](http://www.who.int/cardiovascular_diseases/en/).

**Palavras-chave:** Aveia; B-glucana; Colesterol Plasmático; Doenças Cardiovasculares; Glicemia

# EFEITOS DA DIETA HIPERLIPÍDICA DURANTE A LACTAÇÃO SOBRE A DEPRESSÃO ALASTRANTE CORTICAL EM RATOS

HELOÍSA MIRELLE COSTA MONTEIRO; ANA CRISTINA FAVRE PAES BARRETO ALVES; DÉBORA CARNEIRO DE MENDONÇA; MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; ÂNGELA AMÂNCIO DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*helo-mcm@hotmail.com*

## Introdução

A condição nutricional materna influencia de forma importante o crescimento e o desenvolvimento do organismo de seus descendentes. Por exemplo, a desnutrição perinatal pode contribuir para o desenvolvimento de obesidade, diabetes (LECOUTRE e BRETON, 2015) e comprometer o sistema nervoso na prole (MORGANE et al., 1993), aumentando a susceptibilidade a um fenômeno eletrofisiológico relacionado à excitabilidade neural, a Depressão Alastrante Cortical (AMÂNCIO-DOS-SANTOS et al., 2012). Por outro lado, sabe-se que a prevalência da obesidade no mundo mais que duplicou desde 1980 (WHO, 2016) e que diante desse panorama, é possível que a exposição infantil à hipernutrição no período perinatal possa estar aumentada.

## Objetivos

Investigar as características da depressão alastrante cortical em ratos adultos amamentados por lactantes que receberam dieta hipercalórica e hiperlipídica durante o período de aleitamento.

## Metodologia

Ratas fêmeas Wistar foram alimentadas ad libitum com dieta hipercalórica/hiperlipídica (4,67 kcal/g; 45,85% de lipídios) ou dieta controle (normolipídica - 3,81 kcal/g; 16,7% de lipídios) durante a lactação (21 dias), formuladas segundo Reeves, Nielsen e Fahey (1993). Após o desmame, os filhotes de ambas condições nutricionais receberam a dieta padrão de laboratório (Presence). Aos 61-81 dias de vida, os animais que receberam dieta hiperlipídica (n=10) e normolipídica (n=8) durante a lactação foram submetidos ao registro eletrofisiológico da depressão alastrante cortical, deflagrada através de estímulo com KCl 2%, aplicado sobre a região frontal do córtex cerebral a cada 20 min, por 4h. Com base na distância entre os eletrodos situados na região parietal do córtex e no tempo gasto para a onda de depressão percorrê-la, calculou-se as velocidades de propagação da depressão alastrante cortical. Foi utilizado o teste t para avaliação dos dados e considerou-se o nível de significância de 5%. Todos os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética no uso de Animais (CEUA 23076.017493/2012-81).

## Resultados

Os animais adultos expostos a dieta hiperlipídica durante a lactação apresentaram maiores ( $p < 0,05$ ) velocidades de propagação da depressão alastrante cortical ( $3,40 \pm 0,36$  mm/min) que os animais que receberam dieta controle/normolipídica ( $3,24 \pm 0,25$  mm/min) durante o mesmo período.

## Conclusão

A ingestão de dieta hiperlipídica/hipercalórica por lactantes durante o período de lactação modifica a eletrofisiologia cortical da prole adulta, mesmo que a condição de hipernutrição não esteja mais presente.

## Referências

AMÂNCIO-DOS-SANTOS, A. et al. Fluoxetine inhibits cortical spreading depression in weaned and adult rats suckled under favorable and unfavorable lactation conditions. *Experimental Neurology*. v. 200, p.275-282, 2006.

LECOUTRE, S.; BRETON, C. Maternal nutritional manipulations program adipose tissue dysfunction in offspring. *Frontiers in Physiology*, v. 13, n. 6, p. 1-7, 2015.

MORGANE, P. J. et al. Prenatal malnutrition and development of the brain. *Neuroscience and Biobehavioral Reviews*, v. 17, n. 1, p. 91-128, 1993.

REEVES, P. G.; NIELSEN, F. H.; FAHEY, G. C JR. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodent diet. *The Journal of Nutrition*, v. 123, n.11, p.1939-51, 1993.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity and overweight. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>. Acesso em: 09/03/2016.

**Palavras-chave:** depressão alastrante cortical; hipernutrição; lactação

# EFEITOS DA INGESTÃO DE CAFEÍNA SOBRE O TECIDO ÓSSEO EM UM MODELO ANIMAL DE OSTEOPOROSE

DANIELE LAZZAROTTO HARTER; CARLA MARIA DE MARTINI VANIN; SÉRGIO KAKUTA KATO; RAQUEL PAPANDREUS DIBI; AIRTON TETELBOM STEIN

<sup>1</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, <sup>2</sup> ISCMPA - SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE

*danieleharter@gmail.com*

## Introdução

A osteoporose é uma doença do metabolismo ósseo caracterizada por baixa massa óssea com deterioração da sua microarquitetura, resultando em maior fragilidade do tecido e aumento do risco de fraturas. (LANE et al, 2004; HALL, 2011) As fraturas osteoporóticas ocorrem com maior frequência nos sítios onde existe maior proporção de osso trabecular, pois possui alta taxa de remodelação e é mais suscetível à deficiência de estrogênios. (NIH, 2001; SCHWARTZ et al, 1999) Fatores como nutrição, atividade física, saúde durante o crescimento e tabagismo afetam o acúmulo de massa óssea e sua manutenção. (IOF, 2008) Foi escolhido o modelo animal de osteoporose por mimetizar os efeitos fisiopatológicos da doença em humanos. (KALU, 1991)

## Objetivos

Avaliar o efeito da ingestão de cafeína sobre a massa óssea de ratas envelhecidas.

## Metodologia

Estudo experimental com 16 ratas Wistar de 16 meses de idade. Os animais foram randomizados em 4 grupos: ratas ooforectomizadas com ingestão de cafeína (Grupo 1: OVX-caf); ratas ooforectomizadas sem ingestão de cafeína (Grupo 2: OVX-co); ratas submetidas à operação simulada com ingestão de cafeína (Grupo 3: Sham-caf); e ratas submetidas à operação simulada sem ingestão de cafeína (Grupo 4: Sham-co). Os animais "OVX-caf" e "Sham-caf" receberam cafeína (100 mg/kg de peso corporal) por gavagem durante 10 semanas, os animais dos grupos "OVX-co" e "Sham-co" receberam água como controle. Ao final, foram dissecadas colunas lombares e fêmures direitos. Foram realizadas medidas dos parâmetros biofísicos e parâmetros quantitativos por densitometria óssea e tomografia computadorizada quantitativa (TCQ). Os resultados foram apresentados em médias e desvios-padrão. A comparação entre as médias foi realizada por ANOVA de um fator seguido de teste post-hoc de Tukey. Para efeito estatístico, considerou-se significativo  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Nas avaliações realizadas por tomografia, observaram-se diferenças nas regiões de interesse avaliadas na região intertrocantérica ( $p=0,021$ ) no grupo OVX-co com os demais. Foi observada diferença significativa nos pesos dos animais. Não foram encontradas diferenças significativas nos parâmetros de peso seco, peso úmido, porcentagem de água nos fêmures e colunas, densidade óssea calculada; densidade mineral óssea, conteúdo mineral ósseo e área por densitometria óssea e volume.

## Conclusão

A ooforectomia bilateral e a senescência reprodutiva contribuíram para o aumento de peso em ratas envelhecidas. Não foi possível observar o efeito deletério do consumo de cafeína na massa óssea das ratas envelhecidas estudadas, porém, observou-se um possível efeito no ganho de peso corporal.

## Referências

LANE, J.M.; LIN, J.T. Osteoporosis: a review. **Clin Orthop Relat Res.** 425:126–34, 2004.

HALL, J.E. Paratormônio, Calcitonina e Metabolismo do Cálcio e Fosfato, Vitamina D, Osso e Dente. In: **Tratado de Fisiologia Médica.** 12th ed. Rio de Janeiro: Elsevier:2011. p.1005–19.

NATIONAL INSTITUTES OF HEALTH (NIH) Consensus Development Panel. Osteoporosis: prevention, diagnosis, and therapy. **JAMA.** 285(6):785–95, 2001.

SCHWARTZ, A.V.; KELSEY, J.L.; MAGGI, S.; TUTTLEMAN, M.; HO, S.C.; JONSSON, P.V. International variation in the incidence of hip fractures: cross-national project on osteoporosis for the World Health Organization Program for Research on Aging. **Osteoporos Int.** 9(3):242–53, 1999.

INTERNATIONAL OSTEOPOROSIS FOUNDATION (IOF). European guidance for the diagnosis and management of



osteoporosis in postmenopausal women. *Osteoporos Int.* 19(4):399–328, 2008.

KALU, D.N. The ovariectomized rat model of postmenopausal bone loss. ***Bone Miner.*** 15:175–92, 1991.

**Palavras-chave:** Rato; Cafeína; Osteoporose; Ooforectomia; Densidade óssea

# EFEITOS DO CONSUMO DE AMENDOIM COM DIFERENTES TEORES DE ÁCIDO GRAXO OLEICO NA MICROBIOTA FECAL E NA EXCREÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA

THAIS MICHELE DE MEDEIROS RIGUETE; ANA PAULA BORONI MOREIRA; DIONÉIA EVANGELISTA CESAR;  
RAQUEL DUARTE MOREIRA ALVES; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
thais-riguete@hotmail.com

## Introdução

Desequilíbrios na microbiota intestinal têm sido associados com ganho de peso corporal e resistência insulínica. Entre os mecanismos propostos pelos quais a microbiota pode interagir com o metabolismo do hospedeiro, tem-se o fornecimento de energia adicional por meio de ácidos graxos de cadeia curta (acetato, propionato e butirato) produzidos por fermentação bacteriana (TEIXEIRA et al., 2013). A composição da microbiota intestinal pode ser afetada pelo perfil lipídico da dieta consumida e estudos já observaram, por exemplo, efeitos do ácido graxo oleico na saúde intestinal (MUJICO et al., 2013; USAMI et al., 2001). Neste contexto, o amendoim é um alimento rico em ácido graxo oleico, porém seus efeitos na microbiota fecal e na excreção de ácidos graxos de cadeia curta ainda não foram investigados em humanos.

## Objetivos

Avaliar os efeitos de uma dieta hipocalórica, contendo amendoins com diferentes teores de ácido graxo oleico na composição da microbiota fecal, na excreção de ácidos graxos de cadeia curta e em parâmetros antropométricos e de composição corporal.

## Metodologia

Um grupo composto por 55 homens adultos com excesso de peso participou durante 4 semanas de um ensaio clínico randomizado. Os indivíduos foram designados para os grupos: amendoim convencional (n=19), amendoim com elevado teor de ácido graxo oleico (n=18) ou controle (n=18). Uma dieta foi prescrita aos indivíduos, sendo balanceada e hipocalórica (-250 kcal/dia). Essa dieta incluiu uma porção de 56g/dia de amendoim (grupo amendoim convencional e amendoim com elevado teor de ácido oleico) ou não (controle). A composição da microbiota fecal foi analisada por *Fluorescent in situ hybridization*, considerando oito grupos microbianos: 1) *Archaea*, 2) *Firmicutes*, 3) *Actinobacteria*, 4) *Alpha-proteobacteria*, 5) *Beta-proteobacteria*, 6) *Gamma-proteobacteria*, 7) *Verrucomicrobiales*, 8) *Bacteroidaceae*, *Prevotellaceae* e *Porphyromonadaceae*. Os ácidos graxos de cadeia curta foram determinados por cromatografia gasosa. Dados de microbiota fecal, ácidos graxos de cadeia curta, antropométricos e de composição corporal foram analisados no início e no final do experimento. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (protocolo 185/2011) após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos participantes.

## Resultados

A composição da microbiota fecal e a excreção dos ácidos graxos de cadeia curta não foram afetadas após intervenção dietética. A restrição energética foi eficiente para promover redução de peso, circunferência da cintura, diâmetro abdominal sagital e massa gorda em todos os grupos. Entretanto, a massa livre de gordura reduziu apenas no grupo controle.

## Conclusão

O consumo de amendoim convencional ou com elevado teor de ácido graxo oleico associado à dieta hipocalórica pode melhorar a composição corporal e prevenir a perda da massa livre de gordura em indivíduos com excesso de peso.

## Referências

TEIXEIRA, T. F. et al. Higher level of faecal SCFA in women correlates with metabolic syndrome risk factors. *Br J Nutr*, v. 109, n. 5, p. 914-919, Mar. 2013.

MUJICO, J. R. et al. Changes in gut microbiota due to supplemented fatty acids in diet-induced obese mice. *Br J Nutr*, v. 110, n. 4, p. 711-20, Ago. 2013.

USAMI, M. et al. Effect of eicosapentaenoic acid (EPA) on tight junction permeability in intestinal monolayer cells. **Clin Nutr**, v. 20, n. 4, p. 351-9, Ago. 2001.

Agradecimentos: Fapemig e CNPq.

**Palavras-chave:** Ácidos graxos de cadeia curta; Amendoim; Microbiota fecal

# EFICÁCIA DA RECOMENDAÇÃO NÃO FARMACOLÓGICAS REALIZADA POR NUTRICIONISTAS EM COMPARAÇÃO ÀS RECOMENDAÇÕES DADAS POR OUTRO PROFISSIONAL DA EQUIPE ASSISTENCIAL SOBRE A PRESSÃO ARTERIAL. - UMA META-ANÁLISE.

GLAUBE RAQUEL CONCEIÇÃO RIEGEL; PAULA AVER BRETANHA RIBEIRO; MARCELA PERDOMO; PRICILLA ZUCHINALI; LEILA BELTRAMI MOREIRA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande Do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*glaube.riegel@gmail.com*

## Introdução

Acredita-se que a equipe multidisciplinar pode facilitar a adesão ao tratamento da hipertensão, principalmente no que se refere a atuação do profissional de nutrição e orientação dietética, e consequentemente aumentar o controle pressórico 1,2,3.

## Objetivos

Avaliar o efeito da intervenção direta do profissional de nutrição no controle pressórico de pacientes hipertensos: meta-análise de ensaios clínicos randomizados.

## Metodologia

Foram incluídos ensaios clínicos randomizados que avaliaram participantes >18 anos, ambos os sexos, com pressão arterial  $\geq 140/90$  mmHg ou uso de anti-hipertensivo,  $\geq$  oito semanas de duração e no mínimo uma intervenção nutricional planejada versus tratamento usual. A busca foi realizada em julho de 2015 nas bases Medline, EMBASE, BIREME, Web Of Science e LILACS sem limitações ao idioma. Foram extraídos dados sobre delineamento, tamanho da amostra, randomização, cegamento, delta da pressão arterial sistólica e diastólica, participação ou não de nutricionista nas intervenções nutricionais, dieta hipocalórica, hipossódica, rica em frutas e verduras, tempo de intervenção e de seguimento. Desfecho foi definido como deltas de pressão entre grupos de intervenção versus tratamento usual, e os estudos foram agrupados de acordo com presença da nutricionista na equipe. As análises foram conduzidas no software RevMan 5.3, utilizando modelo de efeitos randômicos, com heterogeneidade avaliada por estatística I<sup>2</sup>. Os estudos foram classificados em baixo ou alto risco, ou risco incerto de viés a partir da ferramenta da colaboração da Cochrane.

## Resultados

Identificaram-se 7280 títulos, sendo selecionados 62 estudos leitura completa. Destes, 13 foram incluídos na meta-análise, totalizando 2050 participantes. Os estudos apresentaram baixo risco de viés em relação à randomização, relato ou outros vieses, mas 40% apresentou alto risco de viés quanto à ocultação da alocação. O risco de viés de publicação foi baixo. Na análise geral, observou-se maior redução da pressão arterial sistólica (PAS) (- 2,82mmHg IC95%: 4,03 a -1,62) e pressão arterial diastólica (PAD) (-1,37mmHg IC95%: -2,11 a - 0,62) com recomendações nutricionais por equipe multiprofissional versus o tratamento usual. Quando estratificados de acordo com a participação de nutricionista ou não, o subgrupo de estudos com nutricionista manteve diferenças sumarizadas significativas: (PAS -3,21mmHg IC 95%: -4,14 a -2,27; PAD -1,46mmHg IC95%: -2,06 a -0,86), mas o mesmo não ocorreu no subgrupo de estudos sem nutricionista, talvez pelo tamanho da amostra limitado de observações. Verificaram-se diferenças significativas entre os deltas de pressão para restrição de sódio (PAS -3,5 mmHg C95%: - 4,52 a -2,48; PAD -1,69mmHg IC95%: -2,36 a -1,02) e restrição calórica (PAS -2,83mmHg IC95% -5,11 a - 0,54; PAD -0,92mmHg IC95%: -2,21 a 0,37) apenas quando havia participação do nutricionista.

## Conclusão

Recomendações nutricionais realizadas por equipes multiprofissionais tem um efeito significativo no controle pressórico de pacientes hipertensos, havendo maior corpo de evidências indicando efetividade com a presença de nutricionista na equipe.

## Referências

- 1 Kearney PM, Whelton M, Reynolds K, Muntner P, Whelton PK, He J. Global burden of hypertension: analysis of worldwide data. *Lancet* 365:217-23, 2005
- 2 Hypertension: An urgent need for global control and prevention. *The Lancet*,2014; 383 (9932), pp. 1861.

3 Yusuf S, Reddy S, Ôunpuu S, Anand S. Global Burden of Cardiovascular Diseases Part I: General Considerations, the Epidemiologic Transition, Risk Factors, and Impact of Urbanization. *Circulation*. 2001;104:2746-53

**Palavras-chave:** adesão; Nutricionista; Hipertensão; Dieta; Atendimento

# ELABORAÇÃO DE MANUAL PARA PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

JEANE SÔNIA MARCOS; ELISABETH WAZLAWIK

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*elisabethwazlawik@yahoo.com.br*

## Introdução

A doença renal crônica é um problema de saúde pública caracterizada pela perda progressiva da função renal, podendo ser classificada de acordo com a taxa de filtração glomerular e exames bioquímicos (NKF-KDOQI - NATIONAL KIDNEY FOUNDATION – KIDNEY DISEASE OUTCOMES QUALITY INITIATIVE, 2002). Como o tratamento requer atenção dietética para o seu controle, é fundamental a informação e a educação em saúde, para promover a adesão à dieta (QUEIROZ et al, 2008; NERBASS et al., 2010). A elaboração de manual educativo torna-se uma ferramenta aliada ao tratamento, justificando-se, ser de fácil compreensão e manuseio, com linguagem simples e inovadora para o público alvo.

## Objetivos

Elaborar manual educativo sobre alimentação e nutrição para pacientes com doença renal crônica.

## Metodologia

O método do estudo foi do tipo pesquisa-ação estratégica, uma abordagem teórico-metodológica que instiga a reflexão sobre uma realidade, planejada previamente pelo pesquisador, não havendo participação coletiva (FRANCO, 2005). As etapas foram: determinação do público alvo e dos itens a serem priorizados no material educativo, pesquisa bibliográfica e forma de apresentação. Realizou-se levantamento em base de dados quanto às recomendações nutricionais para pacientes com doença renal crônica e, a partir das informações na literatura, desenvolveu-se o manual ilustrado.

## Resultados

O manual ilustrado Alimentação para Pacientes com Doença Renal Crônica está dividido em 3 tópicos maiores: Os rins; A doença renal crônica; e, Alimentação na doença renal crônica. No último, está detalhado e especificado quanto as principais recomendações nutricionais na doença. Enfatizou-se, quanto a atenção necessária para o autocuidado com a alimentação. Abordou-se, principalmente, quanto ao potássio, fósforo, sódio, cálcio, proteínas, calorias presentes nos alimentos, e a ingestão de líquidos. Foi destacada a importância em observar os valores sanguíneos de potássio e fósforo para evitar a hiper/hipocalemia e hiperfosfatemia, respectivamente. São apresentadas dicas para diminuição da ingestão de potássio e sódio contidos ou adicionados aos alimentos. A linguagem utilizada para a redação do manual, destinado aos pacientes com doença renal crônica, propicia a compreensão de leitores não familiarizados com a temática e com a linguagem científica. Foram utilizadas ilustrações, reforçando-se a importância do tratamento e acompanhamento com a equipe multiprofissional, e, particularmente, com o nutricionista.

## Conclusão

Foi elaborado um manual de fácil compreensão, com informações gerais e práticas que pode ser utilizado por pacientes com doença renal crônica. O tema é abrangente, visto que há alterações constantes no estado metabólico, que podem repercutir na nutrição.

## Referências

FRANCO, M. A. S. Pedagogia da Pesquisa-Ação. Educação e Pesquisa, v. 31, n. 3, p. 483-502, 2005.

NERBASS, F.B.; MORAIS, J.G.; SANTOS, R.G.; KRÜGER, T.S.; KOENE, T.T.; LUZ FILHO, H.A. Adesão e conhecimento sobre o tratamento da hiperfosfatemia de pacientes hiperfosfatêmicos em hemodiálise. J. B. Nefrol., v.32, n.2, p.149-155, 2010.

NKF-KDOQI - National Kidney Foundation. Clinical practice guidelines for chronic kidney disease: evaluation, classification and stratification. American Journal of Kidney Disease, v.39 (Sup. 2), p. S1-S246; 2002.

QUEIROZ, M.V. O.; DANTAS, M.C.Q.; RAMOS, I.C.; JORGE, M.S.B. Tecnologia do cuidado ao paciente renal crônico: enfoque educativo-terapêutico a partir das necessidades dos sujeitos. Texto contexto Enferm., v. 17, n.1, p. 55-63,

2008.

**Palavras-chave:** Manual; Material Educativo; Alimentação; Doença Renal Crônica

# ELEVADA CARGA GLICÊMICA E INGESTÃO AUMENTADA DE GORDURA E CALORIAS POR PACIENTES PORTADORES DO VÍRUS DA HEPATITE C

JULIANA PAULA BRUCH; BRUNA CHERUBINI ALVES; MARIO REIS ÁLVARES DA SILVA; VALESCA DALL'ALBA

<sup>1</sup> UFRGS - Programa de Pós-Graduação: Ciências em Gastroenterologia e Hepatologia, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> CESAN - Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição  
*brunacherubini@gmail.com*

## Introdução

Dieta ocidental e perfil metabólico parecem estar envolvidos no aumento da fibrose hepática em pacientes portadores do vírus da hepatite C (DELTENRE et al., 2011). Entretanto, ainda há poucos estudos sobre a composição da dieta e seu papel no desenvolvimento da fibrose em pacientes com hepatite C crônica.

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar, perfil metabólico, presença de síndrome metabólica e risco cardiovascular em pacientes portadores do vírus da hepatite C crônica de acordo com a presença de fibrose hepática.

## Metodologia

Neste estudo transversal foram avaliados 58 pacientes portadores do vírus da hepatite C crônica sem tratamento farmacológico ativo, não cirróticos. Foram excluídos pacientes com consumo significativo de álcool (>10g de etanol/dia). Todos os pacientes foram submetidos à avaliação clínica, laboratorial e à biópsia hepática, sendo classificados de acordo com a Classificação METAVIR (F0 = ausência de fibrose; F1 = fibrose portal sem septo; F2 = fibrose portal com raro septo; F3 = numerosos septo sem cirrose e F4 = cirrose) (BEDOSSA et al, 1996). A presença de síndrome metabólica foi determinada de acordo com o Consenso IDF/AHA/NHLBI (ALBERTI KG et al., 2009). A ingestão alimentar foi avaliada através de Registro Alimentar de 3 Dias. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob o nº 130281.

## Resultados

Cinquenta e cinco por cento dos pacientes eram do sexo feminino, com uma idade média de  $51,6 \pm 9,7$  anos e 79,3% eram portadores do genótipo 1. Os pacientes com fibrose hepática ( $n = 39$ ) apresentaram consumo superior de calorias ( $34,6 \pm 11,2$  vs  $28,8 \pm 7,9$  Kcal/kg,  $P = 0,048$ ), e lipídios [ $1,4$  ( $1,0 - 1,9$ ) vs  $1,1$  ( $0,8 - 1,3$ ) g/kg,  $P = 0,010$ ], assim como uma maior carga glicêmica das refeições [ $221,9$  ( $168,9 - 307,8$ ) vs  $181,0$  ( $140,5 - 223,4$ ) g,  $P = 0,046$ ] em relação ao grupo sem fibrose ( $n = 19$ ). Os pacientes com fibrose apresentaram níveis pressóricos arteriais mais altos, assim como maiores níveis de insulina ( $P \leq 0,005$  para todos). Apesar de encontramos uma alta prevalência de risco cardiovascular elevado (59% grupo com fibrose vs 32% grupo sem fibrose) e síndrome metabólica (46% grupo com fibrose vs 21% grupo sem fibrose), não houve diferença significativa entre os grupos.

## Conclusão

Pacientes portadores do vírus da hepatite C crônica com fibrose hepática apresentam elevado consumo de calorias e gorduras, e pior perfil metabólico, caracterizado por maior resistência insulínica e níveis pressóricos aumentados, quando comparados àqueles pacientes sem fibrose.

## Referências

- DELTENRE P, LOUVET A, LEMOINE M, MOURAD A, FARTOUX L, MORENO C, et al.: Impact of insulin resistance on sustained response in HCV patients treated with pegylated interferon and ribavirin: A meta-analysis. *J Hepatol.* 2011;55:1187-94.
- BEDOSSA P, POYNARD T: An algorithm for the grading of activity in chronic hepatitis C. The METAVIR Cooperative Study Group. *Hepatology.* 1996;24:289-93.
- ALBERTI KG, ECKEL RH, GRUNDY SM, ZIMMET PZ, CLEEMAN JI, DONATO KA, et al., Harmonizing the Metabolic Syndrome: A Joint Interim Statement of the International Diabetes Federation Task Force on Epidemiology and Prevention; National Heart, Lung, and Blood Institute; American Heart Association; World Heart Federation; International Atherosclerosis Society; and International Association for the Study of Obesity. *Circulation.* 2009;120:1640-5.

**Palavras-chave:** Dieta; Carga Glicêmica; Perfil Metabólico; Hepatite C Crônica



# EQUIPE MULTIPROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL: VALORIZAÇÃO DO NUTRICIONISTA - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 3ª REGIÃO (SP E MS)

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; AMANDA CARDOSO DA SILVA; LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; RITA DE CASSIA DE AQUINO

<sup>1</sup> CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região

*forprof@cm3.org.br*

## Introdução

De acordo com a Resolução RDC/ANVISA nº 63/2000, a Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional é um grupo formal, obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria: médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para prática da Terapia Nutricional. Dentre outras funções, compete ao Nutricionista a prescrição dietética, atividade privativa do Nutricionista, que compreende a decisão da composição e a determinação dos nutrientes necessários ao paciente, considerando suas necessidades, condição clínica e o estado nutricional. O Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região constatou a necessidade de discutir a atuação do Nutricionista nessas equipes e constituiu um Grupo de Trabalho.

## Objetivos

Avaliar e discutir estratégias que pudessem contribuir com a atuação do Nutricionista e orientá-lo no cumprimento de suas competências na Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, na garantia da qualidade para a implementação de normas e padrões de conduta clínica nas unidades hospitalares, em busca de uma adequada assistência ao paciente com necessidades especiais.

## Metodologia

Trata-se de um relato de experiência desenvolvida por este Conselho e Nutricionistas de hospitais públicos e privados. Os Nutricionistas atuantes em Equipes Multiprofissionais de Terapia Nutricional foram convidados para uma primeira reunião, na qual foram discutidas a atuação do Nutricionista nestas equipes, quais as principais dificuldades e quais ações poderiam ser tomadas pelo Conselho visando a valorização profissional. Para tanto foi formado o referido Grupo de Trabalho, com a participação de Nutricionistas especialistas em Nutrição Clínica e em Terapia Nutricional, representando instituições de saúde e de ensino e pesquisa, e uma Nutricionista docente integrante da Câmara Técnica do Conselho. como colaboradora, assessorando no planejamento das ações.

## Resultados

Durante o ano de 2015, foram realizadas oito reuniões, as quais resultaram no desenvolvimento de um instrumento para uso dos Nutricionistas Fiscais deste Conselho, o Roteiro de Visita Técnica, com questões específicas para avaliar e orientar a atuação do Nutricionista neste segmento. Este instrumento foi avaliado por meio de um Projeto Piloto, no mês de junho de 2015, no qual foram realizadas 103 visitas técnicas em unidades hospitalares dos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul. O grupo elaborou também um folder sobre o papel do Nutricionista na Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, que foi entregue aos gestores durante as visitas realizadas. Tanto o Roteiro como o Folder foram encaminhados ao Conselho Federal de Nutricionistas para validação no contexto nacional, juntamente com a proposta de que a especialidade em Terapia Nutricional seja incluída como subárea da Nutrição Clínica, sendo reconhecida pela Associação Brasileira de Nutrição.

## Conclusão

A formação do Grupo de Trabalho contribuiu para a realização de ações concretas e adequadas à realidade dos Nutricionistas que integram as Equipes Multiprofissionais de Terapia Nutricional. Ainda, constata-se que a orientação profissional, uma das competências do Conselho, sendo focada nas atribuições específicas da área em que o Nutricionista atua, corrobora para que o seu exercício profissional seja pleno e competente, refletindo na sua valorização.

## Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 63, de 6 de julho de 2000. Regulamento Técnico para terapia de nutrição enteral. Disponível em: .
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 304, de 26 de fevereiro de 2003. Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências. Diário Oficial da União. 30 dez

2004; Seção 1.

3. BRASIL. Lei nº 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.

**Palavras-chave:** Nutricionistas; EMTN; Nutrição Clínica; Terapia Nutricional; Conselho de Classe

# ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

RAYSSA LAILANE DE OLIVEIRA LIMA; EMERSON ROGÉRIO COSTA SANTIAGO; KEILA FERNANDES DOURADO; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; PRISCILLA ALVES SANTOS

<sup>1</sup> UFPE - CAV - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*santos\_priscilla@hotmail.com*

## Introdução

Em fases terminais da doença renal crônica, a hemodiálise afeta diretamente o estado nutricional, verificando-se uma incidência de 90% de desnutrição nos indivíduos desse grupo (GARCIA, 2012; BRAZ; DUARTE, 2003). A espessura do músculo adutor do polegar vem sendo utilizada como um parâmetro promissor na prática de avaliação nutricional de pacientes clínicos, correlacionando-se diretamente com níveis séricos de albumina e a força de preensão manual, visto que, em estados de alto catabolismo, ocorre depleção da musculatura esquelética (PEREIRA et al., 2013).

## Objetivos

Verificar a espessura do músculo adutor do polegar de pacientes com doença renal crônica em hemodiálise.

## Metodologia

Estudo transversal realizado no ano de 2015 com adultos e idosos, de ambos os sexos, submetidos à hemodiálise em um hospital público de Recife-PE. O mesmo foi aprovado pelo comitê de ética da Fundação de Hematologia e Hemoterapia do Estado de Pernambuco (CAAE:37341614.4.0000.5195) e os dados só foram coletados após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Calculou-se o índice de massa corporal (IMC) que foi classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (1998). A espessura do músculo adutor do polegar foi avaliada em triplicata, considerando-se risco nutricional/desnutrição quando maior ou igual a 13,4mm (LAMEU, 2004). As estatísticas foram realizadas no programa STATA/SE. A descrição das proporções foi acompanhada dos respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%), sendo utilizado o teste exato de Fisher para verificação de associações. O nível de significância adotado foi de 5%.

## Resultados

Amostra de 40 pacientes, 72,5% do sexo masculino (n=29; IC95%: 56,1-84,5), com idade média de 54,4±14,5 anos e 72,5% com tempo de hemodiálise >1 ano (n=29; IC95%: 56,1-84,5). Segundo o índice de massa corporal, 22,5% (n=9) dos indivíduos estavam com baixo peso. A espessura do músculo adutor do polegar identificou 35,0% (n=14; IC95%: 21,4-51,5) de pacientes em risco nutricional/desnutrição e obteve associação significativa com o IMC, com maior proporção de risco nutricional/desnutrição encontrada naqueles indivíduos de baixo peso (p<0,05).

## Conclusão

A espessura do músculo adutor do polegar é um método simples, de fácil execução, baixo custo e boa aplicabilidade para pacientes em hemodiálise. Evidenciou-se uma frequência importante de pacientes diagnosticados em risco nutricional/desnutrição através do parâmetro e uma associação direta com o IMC. Mais estudos são necessários, incluindo amostras maiores e parâmetros nutricionais adicionais para um diagnóstico nutricional complementar.

## Referências

BRAZ, A.S; DUARTE, A.L.P.B. Manifestações musculoesqueléticas nos pacientes em programa de hemodiálise. **Revista Brasileira de Reumatologia**, v. 43, n. 4, p. 223-31, 2003.

GARCIA, M.F. **Força do aperto da mão e ângulo de fase: acurácia diagnóstica para a avaliação da desnutrição em pacientes submetidos à hemodiálise**. 2012. 174f. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal de Santa Catarina, 2012.

LAMEU, E. B.; GERUDE, M.F.; CORRÊA, R.C.; LIMA, K.A. Adductor pollicis muscle: a new anthropometric parameter. **Revista Hospital das Clínicas**, v. 59, n. 2, p. 57-62, 2004.

PEREIRA, R. A.; CAETANO, K.L.; CUPPARI, L.; KAMIMURA, M.A. Espessura do músculo adutor do polegar como preditor da força de preensão manual nos pacientes em hemodiálise. **Jornal Brasileiro de Nefrologia**, v. 35, n. 3, p.

177-84, 2013.

**Palavras-chave:** Desnutrição; Doença renal crônica; Hemodiálise

# ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E FORÇA DE PREENSÃO MANUAL COMO INDICADORES NUTRICIONAIS DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

GISSELMA ALINY SANTOS MUNIZ; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS; ELANE VIANA HORTEGAL; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*gisselmamuniz@yahoo.com.br*

## Introdução

A desnutrição é comum em pacientes com doença renal crônica, incluindo os que realizam a hemodiálise, e tem sido identificada como um importante fator de risco para complicações e mortalidade nestes pacientes (K/DOQI, 2002). O músculo adutor do polegar é o único músculo que permite uma avaliação direta de sua espessura, sendo sugerido como um marcador promissor de massa muscular em algumas condições clínicas (OLIVEIRA; FRANGELLA, 2010). A força de preensão manual vem sendo incorporada na prática clínica, inclusive na doença renal crônica, por ser um método simples e confiável que avalia a função muscular e se associa com a massa muscular, com o estado nutricional e inflamatório, além de ser um marcador de prognóstico (ISOYAMA et al, 2014).

## Objetivos

Diagnosticar a prevalência de desnutrição em pacientes com doença renal crônica dialítica por meio da força de preensão manual e espessura do músculo adutor do polegar.

## Metodologia

Estudo transversal que avaliou 72 pacientes em tratamento hemodialítico em um Hospital Universitário de São Luís – MA, no período de julho a agosto de 2015, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer substanciado 275.351/2013). Foram incluídos pacientes com doença renal crônica em hemodiálise há no mínimo três meses, com idade igual ou superior a 18 anos. Não foram incluídos pacientes com alguma deficiência física, assim como aqueles com internação prévia nos últimos 30 dias. A espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) foi aferida com o paciente sentado, no braço sem acesso vascular. Com o auxílio de um adipômetro foi pinçado o músculo no centro de um triângulo imaginário formado pelo dedo indicador e o polegar da mão. A força da preensão manual foi avaliada no membro superior sem o acesso vascular, utilizando-se um dinamômetro. Realizou-se a análise descritiva das variáveis em estudo, sendo que as quantitativas foram apresentadas por meio de média e desvio padrão e as qualitativas por frequências e percentagens. O teste Shapiro Wilk foi utilizado para avaliar a normalidade das variáveis quantitativas. As variáveis com distribuição normal foram comparadas pelo teste t de Student e para aquelas com distribuição não normal, foi utilizado o teste de Mann-Whitney. A associação entre variáveis categóricas foi avaliada usando o teste qui-quadrado ou o teste exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 12.0.

## Resultados

Dos 72 pacientes estudados, 41,7% eram homens, 40,0% eram casados ou viviam em união estável, 83,3% eram pardos, 70,4% tinham menos que nove anos de estudo. A média de idade foi de  $44,5 \pm 15,4$  anos e 47,3% tinham cinco anos ou mais de diálise. A média da EMAP foi de 9,3 mm. Foi observada uma prevalência de 36,1% de desnutrição, segundo a EMAP. Em relação a força de preensão manual, 97,2% possuíam perda de força muscular. Os indivíduos com valores de EMAP adequados apresentaram maior valor médio da força de preensão manual ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

A espessura do músculo adutor do polegar apresentou associação com a força de preensão manual, podendo ser um parâmetro útil para o diagnóstico da desnutrição nos pacientes em hemodiálise. Novos estudos são necessários para consolidar a EMAP como marcador nutricional nos pacientes com doença renal crônica.

## Referências

ISOYAMA N., et al. Comparative associations of muscle mass and muscle strength with mortality in dialysis patients. Clin J Am Soc Nephrol, v. 9, p. 1720-28, 2014.

OLIVEIRA D.R., FRANGELLA V. S. Adductor pollicis muscle and handgrip strength: potential methods of nutritional assessment in outpatients with stroke. Einstein, v. 8, p. 467-72, 2010.

K/DOQI Clinical practice guidelines for chronic kidney disease: evaluation, classification and stratification. American Journal of Kidney Disease, New York, v.39, supl. 2, p. 1-246, 2002.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Força muscular ; Hemodiálise

# ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UMA UNIDADE GERIÁTRICA HOSPITALAR A PARTIR DA MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

BRUNA MINOSSO BORGES; JANAÍNA RAASCH; VALÉRIA SIQUEIRA DA CUNHA; RAQUEL MILANI EL KIK;  
RENATA BREDA MARTINS

<sup>1</sup> HSL - Hospital São Lucas da PUCRS, <sup>2</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*nutri.renatamartins@gmail.com*

## Introdução

Devido às alterações fisiológicas, o idoso cursa mais facilmente com deterioração nutricional. Como consequência, observa-se maior tempo de permanência hospitalar e maior dificuldade de cicatrização. A independência funcional e a qualidade de vida também podem estar alteradas, contribuindo para o aumento da taxa de readmissão hospitalar, da morbimortalidade e dos custos com os cuidados com a saúde (BURGOS et al., 2012). Nesta população, há um aumento na inadequação dietética e subnutrição comparada com indivíduos de outros grupos etários. A subnutrição é um problema multifatorial que envolve variáveis fisiológicas, psicológicas, sociais e econômicas, e está frequentemente relacionada a outras situações clínicas (BARBOSA, A.R., et al., 2016). Por isso, a avaliação do estado nutricional do idoso deve ser realizada por profissionais capacitados e habilitados (ROEDIGER, M.A.; SILVA, M.L.N.; MARRUCI, M.F.N., 2016).

## Objetivos

Identificar o estado nutricional de idosos em uma unidade geriátrica hospitalar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com idosos ( $\geq 60$  anos), realizado no período de junho de 2012 a setembro de 2015, em uma unidade geriátrica de um hospital de ensino. Foram incluídos todos os idosos com condições de responder a Mini Avaliação Nutricional®. Foram utilizados os dados sociodemográficos (sexo e idade), coletados no prontuário dos pacientes. Na admissão hospitalar, foi aplicada a Mini Avaliação Nutricional®, validada para identificar pacientes idosos desnutridos ou em risco de desnutrição, inclusive durante a internação hospitalar. Os dados foram armazenados em banco de dados Excel e analisados através do pacote estatístico SPSS 17.0. A análise descritiva foi realizada através de medidas de tendência central e variabilidade, frequência absoluta e relativa. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 10/05006 de 16/04/2010).

## Resultados

Foram avaliados 228 idosos, com média de idade de  $80,64 \pm 7,05$  anos, com intervalo de 62 a 104 anos, sendo 61,8% (141) do sexo feminino e 38,2% (87) do sexo masculino. Em relação à classificação do estado nutricional a partir da Mini Avaliação Nutricional®, 18,4% (42) estavam desnutridos; 53,9% (123) apresentavam risco de desnutrição e 27,6% (63) tinham estado nutricional normal.

## Conclusão

Evidenciou-se alta prevalência de risco de desnutrição e desnutrição nos idosos da unidade geriátrica hospitalar. Este achado reforça a importância de dirigirem-se esforços para garantir a avaliação nutricional e o diagnóstico nutricional precoces. Desta forma, identificam-se os idosos que necessitam intervenção nutricional imediata.

## Referências

BURGOS, R.; SARTO, B.; ELÍO, I.; PLANAS, M.; FORGA, A.; CANTÓN, R.; TRALLERO, R.; MUÑOZ, M.J.; PÉREZ, D.; BONADA, A.; SALÓ, E.; LECHA, M.; ENRICH, G.; SALAS-SALVADÓ, J. Prevalence of malnutrition and its etiological factors in hospitals. *Nutrición Hospitalaria*, v.27, nº2, 2012.

BARBOSA, A.R.; FELRREIRA, L.S.; ROEDIGER, M.A.; MENEZES, T.N.; AMARAL, T.F.; CASELATO, V.C. Panorama mundial e brasileiro da alimentação e nutrição de idosos. In: SILVA, M.L.N.; MARRUCI, M.F.N.; ROEDIGER, M.A. *Tratado de Nutrição em Gerontologia*. 1ed. São Paulo: Manole, 2016. Cap.3 p.18.

ROEDIGER, M.A.; SILVA, M.L.N.; MARRUCI, M.F.N. Avaliação Nutricional de idosos. In: SILVA, M.L.N.; MARRUCI, M.F.N.; ROEDIGER, M.A. *Tratado de Nutrição em Gerontologia*. 1ed. São Paulo: Manole, 2016. Cap.6 p.62.

**Palavras-chave:** avaliação nutricional; estado nutricional; saúde do idoso



# ESTADO NUTRICIONAL DE IODO EM GESTANTES DO RIO DE JANEIRO

ANNIE SCHTSCHERBYNA; NATHALIE ANNE ANNE DE OLIVEIRA E SILVA DE MORAIS; CAROLINA MARTINS CORCINO; DÉBORA AYRES SARAIVA; MARIO VAISMAN

<sup>1</sup> UFRJ - Serviço de Endocrinologia, Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, Universidade Federal do Rio de Janeiro

*anniebyna@yahoo.com.br*

## Introdução

A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que a ingestão de iodo na gestação seja 250 µg/dia, contrapondo-se aos 100-150 µg/dia, necessários para a população geral. A deficiência de iodo durante a gestação está associada a possíveis desordens hormonais maternas, desfechos obstétricos desfavoráveis, além de prejuízos no desenvolvimento fetal e no coeficiente intelectual (QI) dos nascituros. A iodúria é um bom marcador de consumo recente de iodo.

## Objetivos

Avaliar se o consumo de sal iodado é capaz de suprir as necessidades de iodo em uma população de mulheres no primeiro trimestre de gestação, no Rio de Janeiro.

## Metodologia

Análise seccional de uma coorte prospectiva em curso, onde foram avaliadas 136 gestantes (18-35 anos) em acompanhamento em dois centros públicos de pré-natal na cidade do Rio de Janeiro (Maternidade Escola da UFRJ e Hospital da Mãe de Mesquita) desde maio/2014. Foram excluídas as portadoras de doenças de base. Iodúria (método ICP-MS) de três dias não consecutivos (incluindo um dia de final de semana) no primeiro trimestre ( $\leq$  12ª semana gestacional) foram classificadas de acordo com os padrões da OMS (consumo insuficiente de iodo  $<150\mu\text{g/L}$ ). Iodo contido no sal de cozinha também foi analisado (iodeto) de acordo com os padrões nacionais (15 – 45 mg/kg de sal). Projeto CAAE 22546213.0.0000.5275 aprovado pelo CEP da Maternidade Escola/ UFRJ, todas as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Idade  $27,1\pm 4,9$  anos; idade gestacional  $9,4\pm 1,7$  semanas; IMC pré gestacional  $25,8\pm 5,0\text{kg/m}^2$ ; IMC atual  $26,6\pm 5,5\text{kg/m}^2$ . Nenhuma gestante relatou o uso de suplemento contendo iodo. Todas usavam sal iodado, mas quando analisada a primeira amostra urinária ou a presença de pelo menos uma amostra com valores  $< 150\mu\text{g/L}$ , 25,2% e 43,4%, respectivamente, apresentaram insuficiência iódica. Dentre as 37 amostras de sal avaliadas até agora, duas (5,4%) não foram iodadas de acordo com os padrões brasileiros. Iodúria não se correlacionou com quantidade de iodo no sal.

## Conclusão

Apesar de habitantes de uma região litorânea, observou-se uma alta frequência de insuficiência iódica no primeiro trimestre. O real impacto desses achados na função tireoidiana, desfechos obstétricos e fetais ao longo do tempo necessita ser esclarecido. Uma possível necessidade de suplementação de iodo durante a gestação deve ser considerada caso mantenham-se os resultados após a conclusão do presente estudo e o seguimento longitudinal dessas gestantes e sua prole. AGRADECIMENTOS Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) e Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

## Referências

**Palavras-chave:** Deficiência de iodo; Gestantes; Sal

# ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS COM RETOCOLITE ULCERATIVA INESPECÍFICA EM REMISSÃO: COMPARAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS FISICAMENTE ATIVOS E INATIVOS

MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; PRISCILLA ALVES SANTOS; FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS;  
KEILA FERNANDES DOURADO; REGIANE MAIO

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*fabio.nvasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

Indivíduos portadores de retocolite ulcerativa inespecífica em remissão evidenciam bom estado nutricional, refletindo muitas vezes sobrepeso e anormalidades na composição corporal (HARTMANN; ELIAKIM; SHAMIR, 2009). A presença da obesidade nessa condição pode ser resultado da limitação da capacidade física, na prática das atividades diárias e de exercícios físicos (COELHO; BURINI, 2009).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de pacientes ambulatoriais com retocolite ulcerativa inespecífica em remissão e comparar com indivíduos fisicamente ativos e inativos.

## Metodologia

Estudo transversal realizado no ambulatório de doenças inflamatórias intestinais de um hospital universitário de Recife-PE no período de julho a setembro de 2013. A inclusão dos pacientes na pesquisa atendeu os seguintes critérios: diagnóstico de retocolite ulcerativa em remissão, idade  $\geq 18$  anos e indivíduos de ambos os sexos. Foram obtidas variáveis demográficas, clínicas e antropométricas, englobando o peso e a altura, para o cálculo do índice de massa corporal, o qual foi classificado segundo as recomendações da *World Health Organization* (1998). A pesquisa foi conduzida após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (Parecer nº: 512.534/ CAAE: 13890913.2.0000.5208), com inclusão dos pacientes somente após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os procedimentos estatísticos foram conduzidos no programa SPSS versão 13.0 com apresentação dos dados na forma de percentuais e médias  $\pm$  desvios-padrão. A comparação das médias foi feita com uso do teste t de Student, sendo considerado estatisticamente significativo  $p < 0,05$ .

## Resultados

A amostra foi constituída por 39 indivíduos, 56,4% (n=22) do sexo feminino, com idade média de  $40 \pm 11,8$  anos, apresentando distribuição bimodal da idade, sendo observado um pico da doença aos 30 anos e outro aos 50 anos. No que diz respeito ao estado nutricional, 53,8% (n=21) dos indivíduos apresentaram excesso de peso. A frequência na prática de atividades físicas foi relatada por 17,9% (n=7) da amostra, sendo os exercícios do tipo aeróbicos os mais realizados pelos indivíduos ativos (42,8%; n=3), na frequência de 3-5 vezes/semana (71,4%; n=5). Não houve diferença nas médias do índice de massa corporal entre indivíduos fisicamente ativos ou inativos ( $p > 0,05$ ).

## Conclusão

O presente estudo evidenciou um percentual significativo de pacientes com excesso de peso e fisicamente inativos. Apesar disso, não houve diferença estatisticamente significativa entre essas variáveis. O sedentarismo é um fator que pode contribuir para a elevada frequência de excesso de peso relatada nesta pesquisa, à medida que a manutenção do peso saudável e a prática de atividades físicas regulares durante a remissão da doença inflamatória pode contribuir para o controle clínico e duração das fases assintomáticas do distúrbio.

## Referências

COELHO, C.F.; BURINI, R.C. Physical activity to prevent and treat non-communicable chronic diseases and functional disability. *Revista de Nutrição*, v.22, n.6, p.937-46, 2009.

HARTMANN, C.; ELIAKIM, R.; SHAMIR, R. Nutritional status and nutritional therapy in inflammatory bowel diseases. *World Journal of Gastroenterology*, v.15, n.21, p. 2570-2578, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic of obesity: report of a WHO

consultation on obesity. Geneva: **World Health Organization**, p. 276, 1998.

**Palavras-chave:** Atividade Física; Doenças inflamatórias intestinais; Retocolite ulcerativa; Sobrepeso

# ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM NEOPLASIA MAMÁRIA EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO EM HOSPITAL DE REFERÊNCIA

LUCIANA MARCON BARBOSA STOFFEL; JÉSSICA CRISTINA DE CEZARO; ELIANE COLUSSI; ROSMERI KUHMMER LAZZARETTI

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo, <sup>2</sup> HMV - Hospital Moinhos de Vento

*lucianam\_barbosa@hotmail.com*

## Introdução

O câncer de mama é o mais comum entre mulheres no mundo e no Brasil, respondendo por cerca de 25% dos casos novos a cada ano. Sua incidência cresce progressivamente, indicando cerca de 57.960 casos para 2016 (INCA, 2016). Dentre a classificação do estado nutricional, a obesidade tem um efeito na sobrevida de mulheres com neoplasia mamária. O excesso de peso corporal parece influenciar no desenvolvimento e na progressão do câncer de mama devido ao aumento da síntese do estrógeno, resistência à insulina e ativação de vias inflamatórias (EMAUS, et al., 2010).

## Objetivos

O objetivo desse estudo foi investigar o estado nutricional de mulheres portadoras de neoplasia mamária em tratamento quimioterápico.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com mulheres portadoras de neoplasia mamária em tratamento quimioterápico no Hospital São José, situado no município de Criciúma, Santa Catarina. Foram excluídas gestantes, pacientes com diabetes e demais patologias com alterações metabólicas. A coleta dos dados incluiu medidas antropométricas de peso e estatura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Aplicamos também a avaliação subjetiva global produzida pelo paciente (ASG-PPP) e o Questionário de Frequência Alimentar (QFA). A análise dos dados foi realizada por estatística descritiva e a aprovação da pesquisa se deu pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital São José sob o parecer n° 233/2011.

## Resultados

A amostra foi composta por 50 mulheres com idade média de 53 anos. A idade mínima foi de 24 anos e a máxima de 78 anos, mostrando que a idade média para o câncer de mama foi de 53 anos. De acordo com o IMC, 46% das pacientes (n=23) estavam com sobrepeso. Pacientes que pesavam entre 51 kg e 60 kg e entre 71,0 kg e 90,0 kg tiveram um aumento de peso durante o tratamento, e a média de peso usual foi de 67,8 kg e atual 68,6 kg. Conforme a ASG-PPP, 43 pacientes possuíam risco nutricional. De acordo com o consumo alimentar, verificamos um resultado insatisfatório no que se refere ao consumo de queijo amarelo e leite integral, sendo que o consumo dos mesmos foi elevado. Da mesma maneira, o consumo de fibras foi insuficiente.

## Conclusão

Observamos uma prevalência de ganho de peso durante o tratamento e também o excesso de peso pelo IMC. Esse aumento pode ser oriundo de questões psicológicas, pela ação do medicamento quimioterápico, sedentarismo entre outros fatores. Além disso, algumas pacientes relataram aumento da ingestão de carboidratos refinados. Por ser uma região tradicionalmente italiana, o consumo de laticínios coloniais favorecem o aumento de peso, já que são ricos em gorduras. O baixo consumo de fibras também pode ser indicativo de ganho de peso.

## Referências

INCA. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Câncer de mama. Rio de Janeiro. 2016. Disponível em: . Acesso em: 12 abr. 2016

EMAUS, Aina et al. Metabolic profile, physical activity, and mortality in breast cancer patients. Breast cancer research and treatment, v. 121, n. 3, p. 651-660, 2010.

**Palavras-chave:** Câncer de mama; Estado nutricional; Obesidade

# ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SERGIPE

MÔNICA FERREIRA BATISTA DOS SANTOS; ELLEM EDUARDA PINHEIRO DOS SANTOS; LARISSA COSTA OLIVEIRA; MARINA COSTA SALGADO; MÔNICA KAROLINE BARRETO SOUZA

<sup>1</sup> HU-UFS - Hospital Universitário de Sergipe, <sup>2</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe - Campus Lagarto  
*ellemnutri.pinheiro@hotmail.com*

## Introdução

O câncer é uma doença multifatorial crônica e, atualmente, é considerada um problema de saúde pública, em particular nos países em desenvolvimento. Estima-se que no biênio 2016-2017, o Brasil apresente cerca de 600 mil novos casos da doença. Em Sergipe, estima-se 2.070 novos casos de câncer para homens e 2.200 novos casos para mulheres (INCA, 2016). A literatura mostra que é frequente a presença da desnutrição em pacientes com câncer, em consequência de um processo multifatorial associado à evolução do tumor e aos efeitos colaterais do tratamento (SANTOS et al., 2015; BRITO et al., 2012; MIRANDA et al., 2013).

## Objetivos

Investigar o estado nutricional de pacientes oncológicos atendidos no Hospital Universitário de Sergipe.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado no Hospital Universitário de Sergipe. O número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) é 00862012.7.0000.0058. Participaram da pesquisa 51 pacientes oncológicos de ambos os gêneros. Foi realizada avaliação antropométrica (peso e estatura) para obtenção do Índice de Massa Corporal (IMC). Os pontos de corte foram determinados pela Organização Mundial da Saúde. Informações sobre idade, localização do tumor e o tipo de tratamento que o paciente estava sendo submetido foram coletadas em prontuários. Realizou-se análise descritiva dos dados, frequência absoluta e relativa, através do programa Statistical Package for the Social Sciences® (SPSS), versão 18.0. Para obtenção de média e desvio padrão utilizou-se o Microsoft Excel, versão 2013.

## Resultados

Os participantes da pesquisa apresentaram uma média de idade de 35,5±9,15 anos, sendo que 40 (78,4%) eram do gênero feminino e 11 (21,6%) do gênero masculino. Em relação a localização do tumor, os tipos mais comuns foram: mama, 22 (43,1%); leucemia, 9 (17,5%); útero, 6 (11,8%) e intestino, 4 (7,8%). No que se refere ao tipo de tratamento, 72,5% estava sendo submetido à quimioterapia, 23,5% à radioterapia e 3,9% à quimioterapia e radioterapia simultaneamente. Quanto ao estado nutricional, a média de IMC foi 24,95±5,5 Kg/m<sup>2</sup>, onde 39,2% foi classificado como eutrófico, 50,9% com obesidade (graus I, II ou III) e apenas 9,9% apresentaram baixo peso (graus I, II ou III).

## Conclusão

Neste estudo verificou-se uma alta prevalência de obesidade nos pacientes oncológicos, diferindo, portanto, de resultados de estudos que mostram prevalência expressiva de desnutrição. Esse achado pode ser explicado pelo número da amostra, que foi pequeno, e também devido ao maior percentual de portadoras de câncer de mama.

## Referências

- BRITO et al. Perfil Nutricional de Pacientes com Câncer Assistidos pela Casa de Acolhimento ao Paciente Oncológico do Sudoeste da Bahia. *Revista Brasileira de Cancerologia*, v. 58, n. 2, p. 163-171, 2012.
- Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA). Coordenação Geral de Ações Estratégicas. Coordenação de Prevenção e Vigilância. Estimativa 2016: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: Inca, 2016.
- MIRANDA et al. Estado Nutricional e Qualidade de Vida de Pacientes em Tratamento Quimioterápico. *Revista Brasileira de Cancerologia*, v. 59, n. 1, p. 57-64, 2013.
- SANTOS, C. A. et al. Depressão, déficit cognitivo e fatores associados à desnutrição em idosos com câncer. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 20, n. 3, p.751-60, 2015.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Câncer; Obesidade

# ESTADO NUTRICIONAL DE PESSOAS COM A SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA COM CONTAGEM DE LINFÓCITOS T CD4 < 500

DEISI TONEL; DIANE APARECIDA MULLER; TIELY MIRANDA PEDROSO; IZABELA CAROLINE DE BRITO; DALILA MOTER BENVEGNÚ

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*deisitonel@gmail.com*

## Introdução

Depois de descoberto o vírus da imunodeficiência humana, grandes avanços mudaram o manejo da doença e seus resultados. Um deles é o uso do teste de carga viral, no qual se mede a quantidade do vírus livre circulante na corrente sanguínea. Este teste associado à contagem de linfócitos T CD4 ajudam no prognóstico, relacionando morbidade e mortalidade na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SOBOTKA, 2008). Atualmente, o tratamento nutricional dessas pessoas mostra-se fundamental, pois a depleção do estado nutricional pode refletir no sistema imunológico (MAHAN; ESCOTT-STUMP; RAYMOND, 2012).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de pessoas com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida com contagem de células CD4 < 500 cél/mm<sup>3</sup>.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada no período de junho de 2015 a fevereiro de 2016. Foram selecionados indivíduos de 18 a 59 anos, de ambos os sexos, assistidos pelo Centro Especializado em Doenças Infecto Parasitárias, localizado no município de Cascavel, Paraná. Foram coletados dados de peso, altura, circunferência do braço, pregas cutâneas (bicipital, tricípital, suprailíaca e subescapular), além dos dados de carga viral e contagem de linfócitos T CD4 disponíveis nos prontuários de cada paciente do local. Os dados foram coletados após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, através do número 33713113.0.0000.5564.

## Resultados

Foram aplicados 36 questionários, dos quais, 19 indivíduos eram do sexo masculino e 17 do sexo feminino, ambos da faixa etária adulta com média de idade de 40 anos para ambos os sexos. Observou-se, através do cálculo do Índice de Massa Corporal que 3 pessoas apresentavam desnutrição, 7 obesidade, 12 sobrepeso e 14 eutrofia. Resultados da classificação da circunferência do braço mostram que 2 pessoas apresentavam obesidade, 7 sobrepeso, 12 desnutrição e 15 eutrofia. Cálculos do percentual de gordura corporal mostraram que 4 pessoas mostraram-se normais, 14 acima da média e 18 com obesidade. Avaliando os prontuários dos pacientes, observou-se que a média de células T CD4 foi de 253,88 cél/mm<sup>3</sup>, sendo que a contagem mínima foi de 65 cél/mm<sup>3</sup> e a máxima de 449 cél/mm<sup>3</sup> de sangue. Outro parâmetro utilizado para analisar o quadro da doença foi a carga viral, sendo o mínimo observado a descrição "Não detectável" e o máximo de 16.362. Com baixa contagem de CD4, a função do sistema imunológico torna-se prejudicada, o que favorece o aumento da carga viral. Por isso, torna-se necessário a utilização da terapia antirretroviral altamente ativa com uso de medicamentos para reduzir a incidência de infecções oportunistas, controlar a multiplicação viral e na diminuição da morbidade e mortalidade (CUPPARI, 2005).

## Conclusão

Notou-se a ocorrência de sobrepeso e obesidade em vários casos, por isso torna-se fundamental o acompanhamento do estado nutricional desses pacientes. Por outro lado, houve, também, a ocorrência de desnutrição, fato comum de ser observado nesse público. A desnutrição juntamente com a infecção viral torna-se um fator para expansão do quadro infeccioso e agravamento da doença devido ao aumento da carga viral e diminuição da contagem de linfócitos T CD4. Uma alimentação saudável juntamente com o tratamento medicamentoso, é fundamental para manter um bom funcionamento do sistema imunológico e promover maior qualidade de vida frente a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida.

## Referências

CUPARRI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da UNIFESP-EPM. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

MAHAN, L. K.; STRUMO-ESCOTT, S.; RAYMOND, J. L.; **Krause**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro. Editora Elsevier, 2012.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

**Palavras-chave:** avaliação antropométrica; vírus da imunodeficiência humana; síndrome da imunodeficiência adquirida

# ESTADO NUTRICIONAL DE TRABAJADORES DE LAS FUERZAS POLICIALES DE LA CIUDAD DE CATAMARCA Y SU RELACION CON LA ANTIGÜEDAD LABORAL Y HORAS DE SUEÑO.

PATRICIA MARIA BEATRIZ PERRICONE; FRANCO MAXIMILIANO NOTARIO; DENIS AIMÈ OLIVERA; DANIELA YAZMIN GIMENEZ CARLUCCIO

<sup>2</sup> UNCA - Universidad Nacional de Catamarca., <sup>3</sup> CDNDC - Colegio de Dietistas y Nutricionistas Dietistas de Catamarca  
*jazmin-gc@hotmail.com*

## Introdução

El trabajo por sistema de turnos rotatorios es una práctica laboral corriente instalada en las fuerzas policiales, los trabajadores que responden a esta demanda desempeñan su labor en turnos que progresivamente deterioran su estado físico. Los efectos en la salud son conocidos, desde alteraciones del sueño, incremento del riesgo nutricional de padecer sobrepeso u obesidad así como de otras enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

## Objetivos

Determinar la relación entre el estado nutricional con la antigüedad laboral y las horas de sueño en trabajadores pertenecientes a la fuerza policial de San Fernando del Valle de Catamarca, durante el año 2016.

## Metodologia

Estudio correlacional de corte transversal en 103 efectivos de ambos sexos de 20 a 60 años pertenecientes a las fuerzas policiales de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca durante el año 2016, utilizando un muestreo por conveniencia. El relevamiento de información se hizo a través de una encuesta semi-estructurada, que indagó datos personales (edad, sexo), aspectos laborales (tipo de turno, antigüedad laboral), horas de sueño en los días laborales. Por otra parte, se realizó una valoración antropométrica que incluyó: índice de masa corporal (IMC), circunferencia de cintura (CC) y % de grasa corporal (bioimpedancia). Para el análisis estadístico se utilizó distribución de frecuencias y el coeficiente de correlación de Pearson con un nivel de confianza del 95% con el software Infostat.

## Resultados

Según el IMC se obtuvo un 50% de sobrepeso y 29% de obesidad en la población bajo estudio; el 65% tenía Riesgo Cardiovascular incrementado y un 37% presento % de grasa corporal elevada. El 75% realiza turno laboral rotativo, mientras que el 25% restante mantiene un turno permanente, el promedio de antigüedad laboral fue de 7,4 años (88,55 meses), mientras que el de horas de sueño laboral fue de 5,21 hs e IMC de 28,34 Kg/m<sup>2</sup>. Se encontró una correlación positiva y estadísticamente significativa del IMC ( $r=0,29$ ;  $p= 0,002$ ), CC ( $r= 0,42$ ;  $p=0,001$ ) y % de grasa corporal ( $r=0,22$ ;  $p=0,03$ ) con la antigüedad laboral. De la variable horas de sueño por día de jornada laboral, se observó que a mayor horas de sueño menor es el IMC ( $r= -0,21$ ;  $p= 0,03$ ) y la CC ( $r= -0,22$ ;  $p= 0,02$ ), existiendo correlación negativa.

## Conclusão

El estado nutricional se encuentra asociado a la antigüedad laboral y las horas de sueño, evidenciándose sobrepeso e incremento de riesgo cardiovascular según circunferencia de cintura en la población de estudio. Consideramos conveniente realizar intervenciones eficaces y sostenidas sobre los factores analizados: el estilo de vida, alimentación, entre otros a los efectos de promover conductas saludables y prevenir el desarrollo de ECNT (enfermedades crónicas no transmisibles).

## Referências

Gu JK, Charles LE, Burchfiel CM, Fekedulegn D, Sarkisian K, Andrew ME, Ma C, Violanti JM (2012) Long work hours and adiposity among police officers in a US northeast city. *J Occup Environ Med* 54, 1374–81

Hannerz H, Albertsen K, Nielsen ML, Tuschsen F, Burr H (2004) Occupational factors and 5-year weight change among men in a danish national cohort. *Health Psychol* 23,283–8. [Medline] [CrossRef]

Ruiz de la F M, Cifuentes M, Segura O, Chavarria S.P., Sanhueza R.X. Estado Nutricional bajo turnos rotativos o permanentes. *Rev. chil. nutr.* 2010.,37(4):446-454.



**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Antguedad laboral ; Horas de sueño; IMC

# ESTADO NUTRICIONAL E COMPLICAÇÕES GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

LORENA PEREIRA DE SOUZA ROSA; DAIANY DE JESUS CRUZ

<sup>1</sup> PUC GO - Pontifícia Universidade Católica de Goiás , <sup>2</sup> IFG - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

*lorenapsrosa@yahoo.com.br*

## Introdução

O câncer é definido como uma doença crônica de causa multifatorial, caracterizada pelo crescimento anormal e desordenado das células. As causas do câncer podem ser externas ou internas ao organismo, sendo as causas externas relacionadas aos hábitos da população e ao meio ambiente e as causas internas, na maioria das vezes são geneticamente pré-determinadas, e estão ligadas à capacidade do organismo de se defender das agressões externas (TARTARI, BUSNELLO, NUNES, 2010; BRASIL, 2015). Um dos tratamentos mais utilizados é a quimioterapia que consiste no uso de medicamentos antineoplásicos que atuam eliminando ou controlando os tumores malignos. Os quimioterápicos agem na tentativa de destruir as células malignas e impedem a formação de um novo DNA e induzem a apoptose, além disso, os quimioterápicos agem principalmente em células de crescimento rápido, tais como, células do sistema imune, capilares e células gastrointestinais (DIAS et al., 2006; SILVA et al., 2012; ALMEIDA et al., 2005). Por essas inúmeras consequências do tratamento, e ainda por ser caracterizada como uma doença hipermetabólica, o câncer leva a depleção muscular e a desnutrição, variando de acordo com o estágio e localização do tumor (TARTARI, BUSNELLO, NUNES, 2010).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e as complicações gastrointestinais em pacientes em quimioterapia.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, que foi realizado com pacientes oncológicos em tratamento quimioterápico. A coleta de dados foi realizada em Agosto e Setembro de 2015, em um hospital de referência de câncer do Sistema Único de Saúde (SUS) de Goiás. Só foram incluídos nesta pesquisa os pacientes que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O projeto foi submetido e aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob número de protocolo nº 34746/2013. Foi realizada a avaliação do estado nutricional pelo índice de massa corporal (IMC) e classificados segundo IMC para adultos (WHO, 1998) e para idosos (LIPSCHITZ, 1994). Para aferição da altura foi utilizado fita inelástica. Para aferição do peso foi utilizada a balança digital OMRON HN-289, com capacidade para 150kg. Como método subjetivo e validado para pacientes oncológicos foi utilizado a aplicação da avaliação subjetiva global preenchida pelo próprio paciente (ASG-PPP). Para coleta dos sintomas gastrointestinais, e outros dados como tipo de câncer, ciclo de quimioterapia, tipo de quimioterapia, dias de internação foi elaborado um questionário próprio.

## Resultados

Após dois meses de coleta, 30 pacientes em tratamento quimioterápico foram avaliados, onde 60% dos pacientes eram do sexo masculino, 60% eram adultos e 53,4% tinham câncer de aparelho digestivo. Em relação ao estado nutricional 41,7% dos idosos encontravam-se com baixo peso segundo o IMC para idosos, enquanto 50% dos adultos encontravam-se eutróficos segundo o IMC para adultos. Já em relação a ASG-PPP, apenas 6,6% dos pacientes estavam com desnutrição severa. Quanto aos sintomas gastrointestinais, os mais relatados foram anorexia (80%) seguido de xerostomia (73,3%).

## Conclusão

Os pacientes idosos foram classificados em sua maioria como baixo peso segundo IMC no entanto quando avaliado os adultos a maioria encontrava-se em eutrofia segundo o mesmo critério avaliativo. A ASG-PPP detectou que houve uma grande prevalência de desnutrição moderada e bem nutridos igualmente em relação a números absolutos. Quanto aos sintomas relatados o mais comum foi anorexia seguido de xerostomia.

## Referências

ALMEIDA, V. L.; LEITÃO, A.; REINA, L. C. B.; MONTANARI, C. A.; DONNICI, C. L. Câncer E Agentes Antineoplásicos Ciclo-Celular Específicos E Ciclo-Celular Não Específicos Que Interagem Com O Dna: Uma Introdução. Química Nova, Belo Horizonte, v. 21, n. 1, p. 118-129, 2005.

DIAS, M. V.; COELHO, S. C.; FERREIRA, F. M. B.; VIEIRA, G. B. S.; CLÁUDIO, M. M.; SILVA, P. D. G. O grau de interferência dos sintomas gastrintestinais no estado nutricional do paciente com câncer em tratamento quimioterápico. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, São Paulo, v. 26, n. 3, p.104 -110, 2006.

Ministério da Saúde (Brasil): Instituto Nacional de Câncer, 2014. Disponível em: < <http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/cancer/site/oquee> > acesso em: 07 de março de 2015.

SILVA, A. M.; FRANCO, L. P.; SANTOS, T. S. S.; PASSOS, X. S.; COSTA, B. M. F. Impacto das aversões alimentares no estado nutricional de pacientes oncológicos submetidos à quimioterapia. *Journal of the Health Sciences Institute*, São Paulo, v. 30, n. 2, p. 166-170, 2012.

TARTARI, R. F.; BUSNELLO, F. M.; NUNES, C. H. A. Perfil Nutricional de Pacientes em Tratamento Quimioterápico em um Ambulatório Especializado em Quimioterapia. *Revista Brasileira de Cancerologia*, São Paulo, v. 56, n. 1, p. 43-50, 2010.

**Palavras-chave:** desnutrição; estado nutricional; oncologia; quimioterapia; nutrição

# ESTADO NUTRICIONAL E OCORRÊNCIA DE ANSIEDADE EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA DE CROHN RESIDENTES NA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI; DALILA MOTER BENVENUTO; ANDRIELI THAISA TEIXEIRA; ANA CAROLINA SANTOS FERNANDES; CAROLINE MACHADO

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*andrieliteixeira.uffs@gmail.com*

## Introdução

A Doença de Crohn é um processo inflamatório crônico que acomete o trato gastrointestinal, atingindo com maior frequência o intestino delgado e o grosso (COLOPROCTOLOGIA, 2011). Devido à doença afetar o trato gastrointestinal, os pacientes podem ter o estado nutricional modificado, pela redução na ingestão alimentar causada pelos sintomas gastrintestinais (vômitos, diarreia e inapetência), pela má absorção e pelo tratamento medicamentoso (SILVA; SCHIEFERDECKER; AMARANTE, 2011). Além disso, verifica-se que os pacientes apresentam fortes manifestações de ansiedade devido às mudanças inevitáveis em suas vidas, onde a alteração do estado nutricional pode ser uma das influências, como também o afastamento social, as dificuldades terapêuticas, dentre outras (TEIREIXA, 2006).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e diagnosticar ansiedade em indivíduos acometidos por Doença de Crohn, residentes na região sudeste do Brasil.

## Metodologia

A pesquisa apresenta caráter quantitativo e foi realizada no ano vigente. Foram avaliados 32 indivíduos adultos, com idade média de 33 anos, de ambos os sexos e pertencentes à região sudeste do Brasil. Os dados foram coletados virtualmente, por meio de questionários, após confirmação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Primeiramente, aplicou-se o questionário sobre o estado de saúde, onde foi coletado peso e estatura para a avaliação do estado nutricional, através do Índice da Massa Corpórea e, após, aplicou-se a subescala Hospitalar para Ansiedade, derivada da Escala Hospitalar de Ansiedade e Depressão (*Hospital Anxiety and Depression Scale* - HADS). O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética, sob número 51795915.9.0000.5564.

## Resultados

Dos 32 indivíduos investigados, 56,25% (n=18) participantes eram residentes do Estado de São Paulo, 25% (n=08) de Minas Gerais, 15,62% (n=05) do Rio de Janeiro e 3,12% (n=01) do Espírito Santo. Além disso, observou-se que 68,75% (n=22) eram mulheres e 31,25% (n=10) homens. Em relação ao estado nutricional, verificou-se que entre as mulheres 9,1% (n=2) estavam em baixo peso, 50% (n=11) eutróficas, 31,8% (n=7) em sobrepeso e 9,1% (n=2) em obesidade. Já os homens, 20% (n=2) apresentaram baixo peso, 30% (n=3) eutrofia, 40% (n=4) sobrepeso e 10% (n=1) obesidade. Ainda, constatou-se que do total de indivíduos estudados, 78,12% (n=25) foram diagnosticados com ansiedade, sendo 72% (n=18) mulheres e 28% (n=7) homens.

## Conclusão

Observou-se que a maioria dos indivíduos avaliados no estudo eram mulheres e, entre essas, em relação ao estado nutricional, a maioria apresentou-se em estado de eutrofia, dando sequência ao sobrepeso. Já no que se refere aos homens, a maioria estava com sobrepeso, dando sequência à eutrofia. Ressalta-se, que em ambos os sexos, foram avaliados indivíduos com baixo peso e obesidade, porém em um número menor. Verificou-se também, que mais da metade dos indivíduos, de ambos os sexos, foram diagnosticados com ansiedade. Salienta-se, que todos os homens avaliados com sobrepeso e obesidade, bem como todas as mulheres com obesidade e a maioria em sobrepeso foram diagnosticados com ansiedade. Assim, recomenda-se o tratamento nutricional a estes indivíduos, onde a atenção à alimentação auxiliará na manutenção e/ou recuperação do estado. Além disso, recomenda-se tratamento farmacológico e/ou psicológico aos indivíduos acometidos pela Doença de Crohn cuja ansiedade esteja diagnosticada.

## Referências

COLOPROCTOLOGIA, Sociedade Brasileira de et al. Doença de Crohn intestinal: manejo. **Rev Assoc Med Bras**, São Paulo, v. 57, n. 1, p.10-13, fev. 2011.

FRÁGAS, R.; FIGUEIRÓ, J. A. B.. **Depressões em Medicina Interna e em outras Condições Médicas**. São Paulo, Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

SILVA, A. F.; SCHIEFERDECKER, M. E. M.; AMARANTE, H. M. B. S.. Ingestão alimentar em pacientes com Doença Inflamatória Intestinal. **Arq. Bras. Cir Dig**, Paraná, v. 24, n. 3, p.204-209, jul. 2011.

**Palavras-chave:** Ansiedade; Doença de Crohn; Estado Nutricional; Sudeste

# ESTADO NUTRICIONAL E OCORRÊNCIA DE DEPRESSÃO EM INDIVÍDUOS COM RETOCOLITE ULCERATIVA INESPECÍFICA

ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI; TAINÁ CASIANA SILVEIRA DOS SANTOS; CAROLINE MACHADO; DALILA MOTER BENVENEGÚ; ANA CAROLINA SANTOS FERNANDES

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*prisciladsignor@gmail.com*

## Introdução

A Retocolite Ulcerativa Inespecífica é uma doença inflamatória crônica, de etiologia, ainda, desconhecida, restrita à mucosa e submucosa do intestino grosso que, geralmente, inicia-se no reto, podendo estender-se e comprometer parte ou todo o cólon (FIGUEIRÊDO et al., 2004). Devido à doença afetar o trato gastrointestinal, os pacientes podem ter o estado nutricional alterado, pela redução na ingestão alimentar causada pelos sintomas gastrintestinais (náuseas, vômitos, diarreia e inapetência), pela má absorção e pelo tratamento medicamentoso (OSULLIVAN; OMORAIN, 2006). Além disso, verifica-se que os pacientes apresentam manifestações de depressão devido às mudanças inevitáveis em suas vidas, onde a alteração do estado nutricional pode ser uma das influências, assim como o afastamento social, as dificuldades terapêuticas, dentre outras (TEIREIXA, 2006).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e diagnosticar depressão em indivíduos acometidos por Retocolite Ulcerativa Inespecífica.

## Metodologia

A pesquisa apresenta caráter quantitativo e foi realizada no ano vigente. Foram selecionados 70 indivíduos adultos, brasileiros, com idade média de 32 anos e de ambos os sexos. Os dados foram coletados virtualmente, por meio de questionários, após confirmação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Primeiramente, aplicou-se o questionário sobre o estado de saúde, onde foi coletado peso e estatura para a avaliação do estado nutricional, através do Índice da Massa Corpórea e, após, aplicou-se a subescala Hospitalar para Depressão, derivada da Escala Hospitalar de Ansiedade e Depressão (*Hospital Anxiety and Depression Scale - HADS*). Os dados foram analisados por meio do software Microsoft Excel®, utilizando-se estatística descritiva. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética, sob número 51795915.9.0000.5564

## Resultados

Dos 70 indivíduos investigados, 87,14% (n=61) eram mulheres e 12,85% (n=9) homens. Em relação ao estado nutricional, verificou-se que entre as mulheres 1,63% (n=1) apresentaram baixo peso, 50,81% (n=31) eutrofia, 29,50% (n=18) sobrepeso e 18,03% (n=11) obesidade. Já os homens, 66,6% (n=6) apresentaram eutrofia, 22,22% (n=2) sobrepeso e 11,11% (n=1) obesidade. Ainda, constatou-se que do total de indivíduos estudados, 50% (n=35) foram diagnosticados com depressão, sendo 88,57% (n=31) mulheres e 11,42% (n=4) homens.

## Conclusão

Verificou-se que a maioria dos indivíduos avaliados no estudo são mulheres. Em relação ao estado nutricional, a maioria das mulheres, assim como a maioria dos homens, apresentou-se em eutrofia, dando sequência ao sobrepeso e a obesidade. Ressalta-se, que apenas no sexo feminino foi registrado baixo peso, dado identificado por parte de uma única mulher. Observou-se ainda, que metade dos participantes, no geral, foi diagnosticada com depressão, e o mesmo se deu à metade das mulheres participantes. Frisa-se, que mais da metade das mulheres que apresentaram sobrepeso e obesidade foram diagnosticadas com depressão e o mesmo ocorreu com os dois únicos homens em sobrepeso e com o único homem obeso. Desse modo, destaca-se a necessidade do tratamento nutricional a esses indivíduos, onde a atenção à alimentação auxiliará na manutenção e/ou recuperação do estado nutricional. Além disso, sugere-se tratamento farmacológico e/ou psicológico aos indivíduos acometidos pela Retocolite Ulcerativa Inespecífica cuja depressão esteja diagnosticada.

## Referências

FIGUEIRÊDO, A. A. et al. Colite ulcerativa inespecífica em crianças e adolescentes: análise de casuística. **Rev. Brás. Saúde Matern. Infant.** p. 309-15, 2004.

FRÁGAS, R.; FIGUEIRÓ, J. A. B.. **Depressões em Medicina Interna e em outras Condições Médicas**. São Paulo, Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

OSULLIVAN, M.; OMORAIN, C. Nutrition in inflammatory bowel disease. **Best Pract Res Clin Gastroenterol.**, Bo, v. 20, n. 3, p.561-572, set. 2006.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Depressão; Retocolite Ulcerativa Inespecífica

# ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

CAMILA FERNANDA MOHR; VALERIA HARTMANN; NAIR LUFT

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo, <sup>2</sup> HSVP - Fundação Beneficente Hospital São Vicente de Paulo  
*camila.mohr@gmail.com*

## Introdução

A doença renal crônica (DRC) é a perda progressiva e irreversível da função renal, na qual a taxa de filtração glomerular (TFG) é menor do que 15 ml/min/1,73m<sup>2</sup>; as características são: deterioração das funções bioquímicas e fisiológicas dos sistemas do organismo, a qual decorre em função do acúmulo de catabólitos, hiperfosfatemia, anemia e outras. A fase terminal desta doença é sempre acompanhada da hemodiálise (HD) ou da diálise peritoneal (DP). A progressão da DRC e a HD trazem consequências físicas, emocionais e sociais, além do alto risco de desnutrição. Objetiva-se com este estudo analisar qualidade de vida e estado nutricional em pacientes com doença renal crônica submetidos à hemodiálise.

## Objetivos

Analisar qualidade de vida e estado nutricional de pacientes em hemodiálise.

## Metodologia

Estudo transversal com portadores de DRC em tratamento hemodialítico no Hospital São Vicente de Paulo. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, através do parecer nº 1.040.79, datado em 29/04/2015. Foram aplicados questionários padronizados e pré-codificados com questões sobre as características demográficas e classe econômica de acordo com questionário da ABEP. A amostra foi submetida a questionários para avaliar estado nutricional e qualidade de vida. Foram aplicados o questionário SF-36 para qualidade de vida e Avaliação Subjetiva Global Modificada (ASG-m) para avaliar estado nutricional. A análise dos dados foi feita através do Microsoft Excel 2013. As análises avaliadas foram médias, desvio padrão, valor máximo e valor mínimo. As características demográficas e sócio econômicas foram avaliadas através de percentuais.

## Resultados

A amostra foi composta por 26 pacientes da sessão de hemodiálise. Dentre estes, a maioria está acima de 60 anos. Pacientes do sexo feminino prevaleceram em relação ao masculino. A maior parte pertence à classe C. 25 (96%) foram classificados com desnutrição leve. Ao analisar a qualidade de vida, obtiveram-se as médias, em ordem crescente, das limitações por problemas físicos, percepção geral de saúde, dor no corpo, limitações físicas, limitações por problemas emocionais, vitalidade, saúde mental e limitações em atividades sociais.

## Conclusão

Verificou-se que a qualidade de vida é afetada por limitações físicas, a qual atrapalha no trabalho e nas atividades diárias. Por outro lado, o aspecto social foi o menos afetado na população estudada. Quanto ao estado nutricional, o total da população encontra-se em desnutrição, sendo que a maioria foi classificada como levemente desnutrida. Os domínios saúde mental e percepção geral estão com médias alta e baixa, respectivamente. Estes e outros resultados demonstram a importância de cuidar psicologicamente destes indivíduos. Diante disso, torna-se cada vez mais necessário o atendimento especializado e multiprofissional a estes pacientes, pois todos encontram-se em desnutrição e aspectos psicológicos e físicos afetados, visto que a hemodiálise e as restrições alimentares e sociais dos doentes renais crônicos trazem importantes consequências para a vida deste indivíduo. Tais aspectos afetam drasticamente a qualidade de vida dos pacientes em hemodiálise, o que leva à depressão e risco nutricional. É preciso que mais estudos sejam desenvolvidos nessa área, pois somente a pesquisa constante poderá demonstrar quais os métodos mais eficientes para avaliar os parâmetros estudados.

## Referências

Ribeiro RCHM, Oliveira GA, Ribeiro DF et al. Caracterização e etiologia da insuficiência renal crônica em unidade de nefrologia do interior do Estado de São Paulo. Acta Paul Enferm 2008; 207:211 – 21.

Barbosa LMM, Junior MPA, Bastos KA. Preditores de Qualidade de Vida em Pacientes com Doença Renal Crônica em Hemodiálise. J Bras Nefrol 2007; 222:229 – 29 (4).



ABEP, Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. Critério de classificação econômica Brasil. 2003. Disponível em <http://www.abep.org>. Acesso em 24 set 2015.

Ware JE, Sherbourne CD. The MOS – 36 item Short Form Health Survey (SF – 36) conceptual framework and item selection. *Med Care* 1992; 473:483 – 30.

Fleck MP, Leal OF, Louzada S et al. Desenvolvimento da versão em Português do instrumento de avaliação de qualidade de vida da OMS (WHOQOL – 100). *Rev Bras Psiquiatr* 1999; 19:28 – 21(1).

**Palavras-chave:** Desnutrição; Qualidade de vida; Doença renal crônica; Hemodiálise

# ESTADO NUTRICIONAL E RISCO CORONARIANO ELEVADO DE PARTICIPANTES DO PROGRAMA ALIMENTAR BRASILEIRO CARDIOPROTETOR

ELZA CRISTINA BATISTA BARBOSA; JANAINA MAIANA ABREU BARBOSA; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS; BERNARDETE WEBER; JOSÉ ALBUQUERQUE DE FIGUEIREDO NETO

<sup>1</sup> HUUFMA/EBSERH - HOSPITAL UNIVERSITARIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES, <sup>2</sup> CEST - FACULDADE SANTA TEREZINHA, <sup>3</sup> HCOR - HOSPITAL DO CORAÇÃO

*elzacbatista@hotmail.com*

## Introdução

O estado nutricional é o resultado de um conjunto de fatores de grande complexidade, como a interação entre o consumo de alimentos e sua utilização biológica, o meio ambiente em que vive e da situação de saúde do indivíduo e da família (CHRISTMANN et al., 2013). A obesidade é uma doença crônica, complexa e epigenética e é um dos maiores problemas de saúde pública das sociedades contemporâneas, se associa a inúmeros riscos para a saúde, em detrimento de inúmeras complicações metabólicas correlacionadas a tal morbidade, cujo enfoque principal paira sobre as doenças de cunho cardiovascular (ROSSUM et al., 2014). Diversos estudos têm sido realizados para verificar a associação entre indicadores antropométricos de obesidade e risco coronariano elevado.

## Objetivos

Associar o estado nutricional e o risco coronariano elevado em pacientes participantes do Programa Alimentar Brasileiro Cardioprotetor

## Metodologia

Estudo transversal e analítico com dados basais do estudo multicêntrico "Ensaio clínico randomizado nacional - Programa Alimentar Brasileiro Cardioprotetor coordenado pelo Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital do Coração, com parceria do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do SUS do Ministério da Saúde. Foram captados 50 pacientes no centro colaborador do Maranhão, sendo que 2 foram a óbito antes do início da coleta de dados, 1 assinou o termo de consentimento livre e esclarecido, mas não compareceu na coleta de dados e 1 foi classificado como não elegível de acordo com os critérios de inclusão e exclusão, restando 46 participantes. O índice de massa corpórea (IMC) foi classificado de acordo com os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde (2008). Para classificar o risco coronariano elevado foram utilizadas as seguintes variáveis: circunferência da cintura (CC), razão cintura estatura (RCest) e índice de conicidade (IC). A análise estatística foi realizada no programa Stata versão 12.0 e o nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$ . Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética do HUUFMA com número de parecer substanciado 711.805.

## Resultados

A média de idade dos pacientes foi de 63,4 ( $\pm 8,95$ ), sendo 54,4% ( $n=25$ ) do sexo masculino e 45,6% ( $n=21$ ) do feminino. De acordo com a idade, 28,3% ( $n=13$ ) eram adultos e 71,7% ( $n=33$ ) idosos. Com relação ao estado nutricional, 30,8% ( $n=4$ ) dos adultos e 45,5% ( $n=15$ ) dos idosos estavam com excesso de peso. Quanto aos pacientes do sexo masculino, verificou-se que 80% ( $n=20$ ) tinham risco coronariano elevado em relação ao IC e 88% ( $n=22$ ) considerando a RCest. Ainda sobre os pacientes do sexo masculinos 56% ( $n=14$ ) tinham risco de DCV com relação ao indicador CC. Levando-se em consideração as pacientes do sexo feminino, 85,71% ( $n=18$ ), 76,2% ( $n=16$ ) e 76,2% ( $n=16$ ), tinham risco coronariano elevado considerando os indicadores IC, RCest e CC, respectivamente. Houve associação estatisticamente significativa entre o estado nutricional e os indicadores de risco coronariano elevado: CC ( $p= 0,001$ ) e RCest ( $p= 0,009$ ).

## Conclusão

Com base nos resultados encontrados verifica-se a associação entre o estado nutricional e os indicadores de risco coronariano elevado e sugere-se a necessidade de estratégias que possibilitem a adoção de medidas de prevenção a fim de evitar o agravamento de doenças cardiovasculares nesta população.

## Referências

ROSSUM, JFV, NAKAOKA, VY, DA SILVA, E, RODRIGUES, RO, ASSUNÇÃO, RDL. Uma abordagem atual da obesidade. Braz. J. Surg. Clin. Res. V.9, n.1.pp.54-59 (Dez 2014 – Fev 2015).

CHRISTMANN, AC; ZANELATTOA, C; SEMCHECHEM, CC; NOVELLO, D; SCHIESSELA, DL. Perfil de Risco de Doenças Cardiovasculares e Estado Nutricional de Idosos Ativos de Guarapuava – Paraná. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 2013;15(ESP):349-56.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN – Norma Técnica – Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde, 2008.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Obesidade; Doenças cardiovasculares

# ESTADO NUTRICIONAL E RISCO PARA ÚLCERAS POR PRESSÃO EM PACIENTES EM ATENDIMENTO DOMICILIAR

KARINE ZORTÉA; GISLAINE DOS SANTOS JARDIM; ADRIANA MOOG; EDIMARA PIRES DE LIMA FONTES; DIANI DE OLIVEIRA MACHADO

<sup>1</sup> GHC - Grupo Hospitalar Conceição  
*karine.personaldiet@gmail.com*

## Introdução

A atenção domiciliar é um modelo de atenção em saúde importante na desospitalização e redução de custos com os cuidados dos usuários do Sistema Único de Saúde (DUARTE, 2005). Existe alta prevalência de úlceras por pressão na atenção domiciliar. Pouco se sabe sobre o estado nutricional desses pacientes e a sua relação com o risco para formação de úlceras por pressão (NPUAP, 2014). Portanto, evidencia-se a necessidade de pesquisas referentes ao tema.

## Objetivos

Correlacionar o estado nutricional de pacientes em atendimento domiciliar com o risco de úlceras por pressão.

## Metodologia

Estudo transversal com coleta informações de prontuários de pacientes atendidos pelo Programa de Atenção Domiciliar do Grupo Hospitalar Conceição de janeiro a dezembro/2015. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal. A escala de Braden foi utilizada para avaliação do risco de úlceras por pressão. As associações foram avaliadas pela qui-quadrado de Pearson com resíduos ajustados. Fatores confundidores foram controlados pela Regressão de Poisson (SPSS 21.0, nível de significância de 5%,  $p < 0,05$ ). Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa nº 457.781.

## Resultados

Foram realizadas 213 avaliações nutricionais e do risco de úlceras por pressão. A média de idade foi  $59,54 \pm 19,60$  anos. Média de peso, IMC e escore total da Braden foram, respectivamente,  $64,43 \pm 20,27$  kg,  $24,02 \pm 7,32$  kg/m<sup>2</sup> e  $15,68 \pm 4,99$  pontos. Diagnósticos mais prevalentes foram doenças do aparelho circulatório (23,5%, n=50) e doenças endócrinas nutricionais e metabólicas (9,9%, n=21). Diagnósticos que mais apresentaram úlceras foram doenças da pele e do tecido subcutâneo (89,5% de úlceras) e doenças do aparelho geniturinário (66,7%). Alimentação por via oral foi predominante (66,5%, n=135) sobre a enteral (33,5%, n=68). 50% dos pacientes com via enteral e 28,9% dos pacientes com via oral apresentaram úlceras ( $p < 0,05$ ). Em relação ao diagnóstico nutricional, 38% (n=81) eram eutróficos, seguidos por 31,5% (n=67) com desnutrição/baixo peso, 16,4% (n=35) com sobrepeso e 14,1% (n=30) obesos. Do total de pacientes, 36,2% (n=77) não apresentaram risco de úlceras, e os demais apresentaram riscos: leve (23%, n=49), moderado (7,5%, n=16), elevado (19,7%, n=42) e muito elevado (13,3%, n=29). A presença de úlceras ocorreu em 35,7% (n=76) dos pacientes, categorizadas como categoria II (14,1%, n=30) e III (13,6%, n=29), na maioria. A probabilidade de risco para úlceras em pacientes desnutridos foi de 77,6%, para os eutróficos (65,4%), com sobrepeso (51,4%) e obesidade (43,3%), demonstrando uma redução no risco conforme aumenta a classificação do estado nutricional ( $p = 0,004$ ). A mesma associação foi obtida para a probabilidade de risco elevado/muito elevado (47,8%, 35,8%, 17,1%, 13,3%;  $p = 0,001$ ). Após ajuste pela idade, pacientes desnutridos apresentam probabilidade 79% maior de risco quando comparados aos obesos (RP=1,79; IC95%; 1,16–2,75). Esses pacientes também apresentam uma prevalência 233% maior de risco elevado ou muito elevado para úlceras (RP=3,33; IC 95%; 1,28–8,70).

## Conclusão

Neste estudo, evidenciamos que pacientes desnutridos apresentaram maior risco de úlceras por pressão. A nutrição adequada pode ajudar na prevenção e no tratamento das úlceras. Portanto, avaliação nutricional nestes pacientes é recomendada, bem como um plano para corrigir eventuais deficiências.

## Referências

DUARTE, Y.A.O.; DIOGO. M. J.D.E. Atendimento Domiciliar: Um Enfoque Gerontológico. São Paulo: Atheneu, 2005.  
NATIONAL PRESSURE ULCER ADVISORY PANEL (NPUAP), EUROPEAN PRESSURE ULCER ADVISORY PANEL (EPUAP), PAN PACIFIC PRESSURE INJURY ALLIANCE (PPIA). Prevention and treatment of pressure ulcers: clinical practice guideline. Cambridge Media: Osborne Park, Australia. 2014.

**Palavras-chave:** nutrição; úlcera por pressão; Braden; atenção domiciliar; desnutrição

# ESTADO NUTRICIONAL E VELOCIDADE DA MARCHA: COMPARATIVO ENTRE IDOSAS INSTITUCIONALIZADAS E NÃO INSTITUCIONALIZADAS

LAURA TERESINHA GONZALEZ; BRUNA LAGO TAGLIAPIETRA; NATIELEN JACQUES SCHUCH; KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI

<sup>2</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*ltg3017@gmail.com*

## Introdução

O envelhecimento acarreta limitações físicas e psicossociais, podendo ser mais severas entre idosos institucionalizados (BRITO; RAMOS, 2006).

## Objetivos

Comparar o estado nutricional e a velocidade da marcha entre idosas institucionalizadas e não institucionalizadas.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal realizado em dois grupos: idosas de um grupo de convivência (grupo 1) e idosas de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos (grupo 2) de Santa Maria/RS. Amostragem por conveniência. Para cálculo amostral foi utilizado um número aproximado de 20 idosos assíduos em um grupo de convivência e 20 idosas institucionalizadas conforme dados fornecidos pelas Instituições, erro amostral de 5%, nível de confiança de 95% e prevalência de sarcopenia de 15% (Alexandre et al, 2013), totalizando o número de 19 indivíduos em cada grupo. A amostra foi composta por 11 idosas não institucionalizadas e 17 idosas institucionalizadas. Excluídas idosas com incapacidade física. A coleta de dados ocorreu de abril a maio de 2015. O estado nutricional foi mensurado pelo Índice de Massa Corporal e classificado de acordo com Lipschitz (1994). Para o teste de velocidade da marcha, as idosas percorreram em seu ritmo habitual de caminhada um percurso demarcado de 4 metros com o tempo cronometrado. Foi realizado duas repetições e considerado o melhor tempo, sendo adequado a velocidade maior do que 0,8 metros/segundos (LAURETANI et al, 2003). A análise estatística foi descritiva e inferencial, aplicado o teste t, nível de significância de  $p < 0,05$ . Utilizado o software SPSS® versão 19.0. O estudo foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano sob registro número 39547114.0.0000.5306.

## Resultados

Participaram 28 idosas, 11 do grupo 1 e 17 do grupo 2 com média de idade de 69,8 + 7,83 anos e 73 + 9,39 anos respectivamente. A média do Índice de Massa Corporal do grupo 1 foi de 27,98 + 4,9 e no grupo 2 de 26,32 + 5,41 quilogramas por metro quadrado caracterizando sobrepeso. Não houve diferença significativa entre os grupos ( $p=0,421$ ). A média de tempo em metros por segundo na velocidade da marcha do grupo 1 foi de 0,83 + 0,64 e no grupo 2 de 0,41 + 3,93 estatisticamente significativa menor no grupo 2 ( $p=0,00$ ). A análise do estado nutricional indica a inadequação entre as idosas onde predomina o sobrepeso. A lentidão na marcha antecede à incapacidade funcional (KIM, WILSON, LEE, 2010) sendo agravada pela institucionalização que favorece o sedentarismo (BRITO; RAMOS, 2006).

## Conclusão

Avaliar o estado nutricional e o tempo de velocidade de marcha dos idosos auxiliam na detecção precoce de alterações físicas contribuindo para prevenção da incapacidade física.

## Referências

- ALEXANDRE, T. S; DUARTE, Y. A; SANTOS, J.L; WONG, R; LEBRAO, M.L; Prevalence and associated factors of sarcopenia among elderly in Brazil: findings from 10 8 the SABE study. *J Nutr Health Aging*. v.18, n.3, p.284-90, 2014.
- BRITO, F. C.; RAMOS, L. R. *Serviços de atenção à saúde do idoso*. São Paulo: Atheneu: 1996.
- KIM, J.S; WILSON, J.M; LEE, S.R. Dietary implications on mechanisms of sarcopenia: roles of protein, amino acids and antioxidants. *J Nutr Biochemistry*. v.21, p.1-13, 2010.
- LAURETANI, F. et al. Age-associated changes in skeletal muscles and their effect on mobility: an operational diagnosis of sarcopenia. *J Appl Physiol*, v. 95, n. 5, p. 1851-60, Nov 2003.
- LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. *Prim Care*, vol. 21, n.1, p.55-67, 1994.

**Palavras-chave:** idoso; estado nutricional; velocidade da marcha

# ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL E GANHO DE PESO DE GESTANTES PORTADORAS DO HIV

CLARISSA DE OLIVEIRA AGOSTINI; ESTER ZOCHÉ; VERA LÚCIA BOSÁ; EUNICE BEATRIZ MARTIN CHAVES; HELENA VON EYE CORLETA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*clarissaagostini@hotmail.com*

## Introdução

Durante o período gestacional ocorre um aumento do metabolismo basal da mulher, sendo necessária uma ingestão energética adequada às demandas fisiológicas. Segundo Drehmer et. al. (2010), o estado nutricional pré-gestacional e o ganho de peso gestacional estão relacionados à saúde materna e fetal. O ganho de peso insuficiente na gestação associa-se ao baixo peso ao nascer, prematuridade e maior tempo de internação. O ganho de peso acima dos limites preconizados aumenta incidência de macrossomia, cesariana e obesidade infantil. A baixa ingestão alimentar, associada com o aumento da demanda energética pode favorecer a perda de peso e massa magra em portadores de HIV, apresentando reflexos na saúde do feto. Dados da Organização Mundial de Saúde (2014) mostram que, entre as gestantes HIV, o estado nutricional materno antes e durante a gravidez tem emergido como um dos principais determinantes modificáveis que predizem desfechos gestacionais negativos. Segundo Brandão et. al. (2010) mais da metade das gestantes apresentam ganho de peso insuficiente e mostram que gestantes eutróficas apresentam um risco 3 vezes maior de ganho de peso insuficiente que as gestantes com excesso de peso.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional pré-gestacional e o ganho de peso gestacional de mulheres portadoras do HIV.

## Metodologia

Estudo transversal realizado na Unidade de Internação Obstétrica do Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Foram coletados dados de peso pré-gestacional, estatura e o peso antes do parto de 46 mulheres com idade entre 18 e 45 anos, portadoras do HIV. O estado nutricional pré-gestacional, assim como a recomendação de ganho de peso, foi classificado de acordo com o Institute of Medicine (2013), considerado baixo peso o índice de massa corporal (IMC) menor que 18,5kg/m<sup>2</sup>, com recomendação de ganho de peso total entre 13 e 18kg; adequado o IMC entre 18,5–24,9kg/m<sup>2</sup>, sendo ganho de peso adequado entre 11 e 16kg; sobrepeso o IMC entre 25–29,5kg/m<sup>2</sup>, sendo ganho adequado entre 7 e 11kg, e obesidade o IMC maior que 30kg/m<sup>2</sup>, com ganho de peso recomendado entre 5 e 9kg. Os dados serão apresentados em percentuais (n). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, com o número 15-0249.

## Resultados

A média de idade das puérperas foi de 28,9+5,3 anos. Considerando o diagnóstico nutricional pré-gestacional, 2,2% (n=1) das gestantes iniciaram a gestação com baixo peso, 43,5% (n=20) estavam eutróficas e 54,3% (n=25) com excesso de peso. Quando considerado o IMC final, segundo a idade gestacional, o número de gestantes com baixo peso aumentou para 13% (n=6), o percentual de gestantes eutróficas reduziu para 37% (n=17) e o excesso de peso representou 50% (n=23). O ganho de peso foi adequado em apenas 21,7% (n=10) da amostra, sendo que 47,8% (n=22) tiveram ganho de peso insuficiente durante a gestação e 30% (n=14) tiveram ganho ponderal acima do recomendado para o estado nutricional pré-gestacional.

## Conclusão

Os resultados obtidos apresentam metade das mulheres portadoras do HIV com ganho de peso insuficiente durante a gestação e um aumento da desnutrição durante o período gestacional, podendo refletir na saúde materna e do bebê.

## Referências

DREHMER, M; CAMEY, S. SCHMIDT, M.I; OLINTO, M.T; GIACOMELLO, A; BUSS, C. Socioeconomic, demographic and nutritional factors associated with maternal weight gain in general practices in Southern Brazil. *Cad Saude Publica*, v.26, n.5, p.1024-34, 2010.

BRANDÃO, T; SILVA, K.S; SALLY, E.F.O; DIAS, M.A; SILVA, C.V.C; FONSECA, V.M. Características epidemiológicas

e nutricionais de gestantes vivendo com o HIV. Rev Bras Ginecol Obstet, v.33, n.8, p.188-95, 2011.

COMMITTEE OPINION, THE AMERICAN COLLEGE OF OBSTETRICIAN AND GYNECOLOGISTS. INSTITUTE OF MEDICINE. Weight Gain During Pregnancy: Reexamining the Guidelines. Washington, The National Academies Press, jan 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION: Consolidated guidelines on HIV- prevention diagnosis, treatment and care for key populations, jul. 2014. Disponível em: . Acesso em 10 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Ganho de peso ; Gestação; HIV



# ESTADO NUTRICIONAL, ALIMENTAÇÃO E SAÚDE ORAL EM IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DA SERRA GAÚCHA

ALINE PICCOLI MENIN; JOSIANE SIVIERO; NEIDE MARIA BRUSCATO; EMILIO HIDEYUKI MORIGUCHI; JESSICA GAMBATO

<sup>1</sup> FACEBG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, <sup>2</sup> UFRGS - Departamento de Medicina Interna da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> AVAES - Associação Veranense de Assistência em Saúde  
*aline.menin@hotmail.com*

## Introdução

Um adequado estado de saúde oral aliado à boa nutrição são fatores que podem interferir na saúde (PALMER et al., 2010). Os idosos podem possuir deficiências na função mastigatória e percepção do sabor, em consequência de alterações estruturais, e/ou morfológicas (VAN DER BILT, 2011). Para a avaliação das dificuldades encontradas na mastigação, torna-se relevante a autopercepção da saúde oral pelo idoso, durante a alimentação, por meio de administração de questionários, com o intuito de verificar os fatores que possam interferir no desempenho desta função.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional, alimentação e a saúde oral de idosos de um município da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo e analítico quantitativo, com dados primários. A amostra foi composta por 135 idosos. As variáveis analisadas foram: gênero; idade ( $\geq 60$  anos); peso (kg); altura (m); índice de massa corporal ( $IMC = kg/m^2$ ), circunferência da cintura ( $CC = cm$ ), circunferência do braço ( $CB = cm$ ) e circunferência da panturrilha ( $CP = cm$ ). Para avaliação do estado nutricional utilizou-se a Mini Avaliação Nutricional (MAN), o consumo alimentar foi pelo Questionário de Frequência Alimentar (QFA), (SISVAN). Em relação à saúde bucal, aplicou-se o GOHAI (Geriatric Oral Health Assessment Index) e o EAT-10 (Instrumento de Avaliação da Alimentação). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves sob o nº. 796.094. Participaram do estudo os voluntários que assinaram o termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## Resultados

Dos 135 idosos avaliados, 71,9% eram mulheres. A obesidade abdominal foi prevalente nas mulheres ( $p=0,037$ ) e o risco de desnutrição pela MAN quanto à prevalência de baixo peso pelo IMC aumentaram com a idade ( $p=0,021$  e  $p=0,039$ ). Para os demais métodos de avaliação nutricional, as diferenças não foram estatisticamente significativas. Ainda pela MAN, houve diferença significativa, onde as mulheres se perceberam com melhor saúde ( $p=0,030$ ). Ao investigar a saúde oral, não houve diferença significativa ( $p>0,05$ ). O consumo de frutas frescas ( $p=0,006$ ) foi maior nas mulheres e batata/salgados fritos ( $p=0,001$ ) foi mais consumido pelos homens. Não houve associação significativa entre os resultados da saúde oral com o consumo alimentar ( $p>0,05$ ).

## Conclusão

Torna-se necessário reforçar orientações sobre alimentação saudável, para que os idosos possam adequar sua alimentação e prevenir problemas advindos de uma má nutrição, bem como, outros estudos devem ser realizados com estas variáveis.

## Referências

- PALMER, Carole et al. It's More than Just Candy: Important Relationships between Nutrition and Oral Health. *Nutrition Today*, Baltimore, v 45, n. 4, p.154-166, jul./ag.2010.
- VAN DER BILT Andries; Assessment of mastication with implications for oral rehabilitation: a review. *Journal oral rehabil*; v 38, n.10, p. 754-80, 2011.

**Palavras-chave:** Alimentação; Consumo Alimentar; Estado Nutricional; Saúde Oral

# ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E HORMÔNIOS DO APETITE DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM LEUCEMIA DURANTE A PRIMEIRA FASE DO TRATAMENTO

ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; TELMA MARIA DE ARAUJO MOURA LEMOS; CASSIA CAMILA GOMES DA SILVA;  
ALINE MARCADENTI DE OLIVEIRA; CAMILA DE CARVALHO GOMES

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> FUC - Fundação Universitária de Cardiologia  
*apfayh@yahoo.com.br*

## Introdução

O câncer infantojuvenil é um conjunto de doenças que apresenta características próprias, principalmente com relação à histopatologia e ao comportamento clínico. É correspondido entre 1% e 3% de todos os tumores malignos na maioria das populações acometida por câncer (INCA, 2015). Entre os tipos de câncer infantojuvenil, a leucemia é o mais comum na maioria das populações (25% a 35%). A Leucemia Linfoblástica Aguda (LLA) é o tipo de câncer que afeta as células sanguíneas imaturas da linhagem de células linfoides (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015). Sabe-se que crianças e adolescentes com câncer apresentam algum grau de desnutrição durante o tratamento, estando os agentes quimioterápicos relacionados com o agravamento do estado nutricional. Por se tratar de uma população vulnerável, e conseqüentemente com uma variedade de cuidados éticos, ainda não está estabelecido na literatura como estes fatores se alteram durante o primeiro ciclo de tratamento quimioterápico, especialmente sobre os parâmetros antropométricos, de consumo alimentar e variáveis hormonais que influenciam no apetite.

## Objetivos

Avaliar possíveis alterações no estado nutricional antropométrico, na ingestão alimentar e nas concentrações dos hormônios reguladores do apetite e da glicose em crianças e adolescentes portadoras de LLA na fase de indução do tratamento quimioterápico.

## Metodologia

Foram avaliadas 14 crianças/adolescentes com o diagnóstico de LLA durante os 28 dias do ciclo de indução do tratamento quimioterápico. No momento basal, na metade e ao final desse ciclo foram realizadas avaliações de estado nutricional antropométrico, do consumo alimentar através do registro pesado de 24 horas e dos marcadores do apetite, incluindo as concentrações sorológicas de grelina, insulina, cortisol e glicemia. O protocolo deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa das instituições envolvidas (parecer 976.388 de 06/03/2015, CAAE 42403015.0.0000.5568), com obtenção de assinaturas nos Termos de Consentimento (responsáveis) e de Assentimento (sujeitos). Equação de Estimativa Generalizada (GEE; General Estimation Equation) com ajuste para o teste de Bonferroni foi utilizada para avaliação dos diferentes momentos (tratamento).

## Resultados

Os pacientes tinham idade entre 01 e 15 anos. A maioria dos pacientes (85,7%) apresentavam eutrofia no início do tratamento, e este quadro não foi alterado de forma significativa durante os 28 dias. Os pacientes com idade inferior a 10 anos apresentaram alterações significativas no consumo alimentar, especialmente o aumento do consumo de energia, proteínas e fibras. Em contrapartida, apenas os pacientes com idade superior a 10 anos apresentaram aumento significativo nos parâmetros do hemograma. Sobre os resultados bioquímicos relacionados ao apetite, observou-se diminuição significativa da glicemia de jejum durante o tratamento ( $p < 0,00$ ) e aumento da concentração de grelina entre os momentos basal e meio do ciclo (de  $511,1 + 30,7$  para  $519,3 + 30,7$ ;  $p = 0,02$ ), mas não do meio para o final do ciclo.

## Conclusão

O tratamento quimioterápico promove alterações significativas no consumo alimentar e nos marcadores bioquímicos relacionados ao apetite, sem repercussão imediata no estado nutricional antropométrico.

## Referências

- Instituto Nacional de Câncer, Coordenação de Prevenção e Vigilância. Estimativa 2016: incidência de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA; 2015:122.
- Ministério da Saúde (BR), Instituto Nacional de Câncer, Coordenação Geral de Gestão Assistencial, Hospital do Câncer I, Serviço de Nutrição e Dietética. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Rio de Janeiro: INCA; 2015:182.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Consumo Alimentar; Regulação do Apetite; Hormônios ; Leucemia-Linfoma Linfoblástico de Célula

# ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

GABRIELA PEGORARO ZEMOLIN; ADRIELE MENEGON; SUÉLEN BELEDELLI; VIVIAN POLACHINI SKZYPEK ZANARDO; ROSENA BAGGIO SPINELLI

<sup>1</sup> URI ERECHIM - UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES

*gabiinutri@uricer.edu.br*

## Introdução

A adoção de mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares são importantes, pois estes fatores poderão intervir na manutenção do peso corporal e portanto na prevenção das Doenças Crônicas Não transmissíveis. Portanto o cuidado nutricional é de fundamental importância para auxiliar tanto na prevenção como no tratamento dessas patologias (DANDOLINI et al, 2015).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi conhecer o estado nutricional, o consumo de fibras e gorduras e analisar o perfil lipídico de pacientes atendidos por um Ambulatório de Especialidades em Nutrição, no norte do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A pesquisa tratou-se de um estudo transversal de caráter descritivo-exploratório com abordagem quantitativa. Foi desenvolvida a partir da coleta de dados dos prontuários nutricionais da primeira consulta, de pacientes atendidos entre os meses de agosto de 2014 a dezembro de 2015, com idades entre 18 e 60 anos. Foram analisados dados sócio demográficos como sexo e idade, antropométricos a partir do Índice de Massa Corporal, o consumo alimentar através do Recordatório de 24h, e os exames bioquímicos, como glicemia, colesterol (total, HDL e LDL) e triglicerídeos. O trabalho possui aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da URI Erechim, sob número CAAE 15083713.7.0000.5351, parecer 1.386.204. A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva, expresso em média e percentual.

## Resultados

A população atendida no período foi composta por 56 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (n= 47) representando 83,9%. Quanto ao estado nutricional segundo o Índice de Massa Corporal, a maioria dos pacientes, 62,5% (n=35) apresentaram algum grau de obesidade. Com relação ao consumo alimentar, observou-se um consumo de fibras de 10,73g, abaixo do recomendado por Institute of Medicine/Food and Nutrition Board (IOM, 2002), para ambos os sexos. No que se refere as gorduras, o consumo médio de colesterol foi de 246.56mg e 194.85mg, para o sexo masculino e feminino, respectivamente, estando abaixo da recomendação (NATIONAL CHOLESTEROL EDUCATION PROGRAM, 2001). Quanto às gorduras saturadas, o percentual médio de consumo ficou acima do recomendado em ambos os sexos 7,02% e 7,99%; já quanto às gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas, o percentual de consumo médio foi de 8,5% e 7,15%, e 4,89% e 4,34%, respectivamente para os sexos masculino e feminino, dentro do recomendado (NATIONAL CHOLESTEROL EDUCATION PROGRAM, 2001). No que se refere aos exames laboratoriais, todos ficaram dentro do recomendado para ambos os sexos, exceto triglicerídeos, 238,58mg/dL, que ficou acima do recomendado no sexo masculino (V DIRETRIZ BRASILEIRA SOBRE DISLIPIDEMIAS E PREVENÇÃO DA ATEROSCLEROSE, 2013).

## Conclusão

A análise destes dados permitiu verificar que a maioria dos pacientes deste estudo encontraram-se com algum grau de obesidade. Em relação ao consumo de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol mostraram-se dentro do recomendado, porém de gorduras saturadas estavam acima e fibras abaixo da recomendação, para ambos os sexos. Quanto aos exames laboratoriais somente o triglicerídeos encontraram-se acima do recomendado para o sexo masculino. Existe a necessidade de um acompanhamento nutricional efetivo destes para pacientes para normalização do estado nutricional, adequação do consumo alimentar e consequente uma melhor qualidade de vida.

## Referências

DANDOLINI, S.T, et al. Perfil e evolução do estado nutricional de pacientes que frequentam um ambulatório de nutrição do Sul do Brasil. *Nutr. clín. diet. hosp.* v.35, n.3: p.74-82. 2015;  
INSTITUTE OF MEDICINE/FOOD AND NUTRITION BOARD. Dietary References Intakes. Energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Partes 1 e 2. Washington, National Academy Press, 2002.

NATIONAL CHOLESTEROL EDUCATION PROGRAM (NCEP). Executive Summary of the Third Report of the National Cholesterol Program (NCEP). Expert panel on detection, evaluation, treatment of high blood cholesterol in adults (Adult Treatment Panel III). J Am Med Assoc, n.285, p.2486-2497, 2001.

V DIRETRIZ BRASILEIRA SOBRE DISLIPIDEMIAS E PREVENÇÃO DA ATEROSCLEROSE. Sociedade Brasileira de Cardiologia. v.101, n.4 (1), out. 2013.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Consumo alimentar; Perfil lipídico

# ESTILO DE VIDA DOS PACIENTES ONCOLÓGICOS SUBMETIDOS À RADIOTERAPIA EM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM RECIFE/PE

PAULA ACEVEDO SOUZA DOS SANTOS; TAMIRES REGINA DA SILVA CUNHA; REGIANE MAIO; MARIA GORETTI  
PESSOA DE ARAÚJO BURGOS; FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*paulaacevedosouza@gmail.com*

## Introdução

O câncer vem apresentando um aumento significativo na sua incidência nas últimas décadas, já é reconhecido como um problema de saúde pública mundial (WHO, 2014). Sua etiologia está relacionada à interação de vários fatores como: tabagismo, idade, obesidade, excessos de radiações ambientais, hábitos alimentares inadequados, sedentarismo, exposição a determinados tipos de patógenos, poluição ambiental, hereditariedade. A prevenção do câncer está intimamente ligada ao estilo de vida (INCA,2014).

## Objetivos

Avaliar o estilo de vida em pacientes submetidos a radioterapia no Hospital de Câncer de Pernambuco.

## Metodologia

A pesquisa realizou-se através de entrevista direta com aplicação de um questionário padronizado para coleta de dados de identificação (nome e idade), tipo de neoplasia e estilo de vida (etilismo, tabagismo e atividade física). Foi considerado tabagista o participante que fumou regularmente, no mínimo, um cigarro ao dia, durante os 365 dias do ano anterior ao estudo (SILVA, 1998) e ex-tabagista aqueles que fumaram por um determinado tempo, mas que atualmente não fumam. Considerou-se etilista o paciente que afirmou consumo atual diário superior a 15 ml de etanol (para mulheres) e 30 ml de etanol (para homens) (ADA, 2014) e ex-consumista aqueles que ingeriram bebida alcoólica por um determinado tempo, mas que atualmente não ingerem. Considerou-se fisicamente ativa o participante que fez, no mínimo, 150 minutos por semana de exercício físico aeróbico de moderada intensidade ou 90 minutos por semana de exercício físico de vigorosa intensidade. Este exercício deveria ser distribuído em, no mínimo, 3 dias por semana e o intervalo entre eles não deveria ultrapassar 2 dias consecutivos (ADA e AHA, 2007). Os dados foram tabulados em planilha EXCEL 7.0 e o programa utilizado na estatística foi o SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) na versão 21. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Câncer de Pernambuco (HCP), sob o CAE 33629414.4.0000.5205. Todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## Resultados

O estudo foi constituído por 150 pacientes em tratamento exclusivo de radioterapia, com maioria do sexo feminino (72%), maior concentração na faixa etária de 40-59 anos (47,3%) e proporções semelhantes de adultos e idosos. No que se refere aos os tipos de neoplasias, observa-se maior frequência de câncer de mama (40,7%), câncer de cabeça e pescoço (28,7%) e útero (18,7%). Quanto ao tabagismo, observou-se que reduzido número de pacientes (2,7%) eram tabagistas, porém, 48% fumaram no decorrer dos anos e 49,3% nunca fumaram. Considerando os tabagistas e ex-tabagistas, 52,6% fumam/fumaram menos de um maço/dia e 61,8% no período entre 10 e 30 anos. Em relação aos etilistas, predominaram abstêmios (58%), 2% faziam uso de álcool atualmente, enquanto 40% já ingeriram álcool. Dos que usavam 61,9% foi por 10 a 30 anos. No que se refere aos que praticavam atividade física, a maioria eram sedentários (84%) e dos que foram considerados ativos (16%), 91,7% praticavam atividades aeróbicas por um tempo  $\geq$  a 150 minutos/semana.

## Conclusão

O estilo de vida inadequado evidenciado na maioria dos fatores analisados foi encontrado com mais da metade do grupo tendo sido fumante por longo tempo e sendo sedentário antes e durante o estudo, em quase totalidade da amostra.

## Referências

1. AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Alcohol. Last Edited: June 6, 2014. Disponível em: [\\_Acesso\\_em:\\_05\\_mai\\_2015](#)
2. AMERICAN DIABETES ASSOCIATION AND AMERICAN HEART ASSOCIATION. Primary prevention of

cardiovascular disease in people with mellitus. *Diabetes\_Care.*\_2007; 30:\_162-72.

3. INCA. Instituto Nacional de Câncer. Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro, RJ 2014.

4. SILVA, M.A.D.; SOUSA, A.G.M.R.; SCHARGODSKY, H. Fatores de risco para infarto do miocárdio no Brasil: Estudo FRICAS. *Arquivo Brasileiro de Cardiologia.* 1998.;\_71(5):\_667-75.

5. WHO. World Health Organization. International Association Of Câncer Registries (IARC), 2014.

**Palavras-chave:** radioterapia; câncer; tabagismo; etilismo; atividade física

# ESTILO DE VIDA DOS PORTADORES DE CÂNCER EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO EM AMBULATÓRIO DE HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM RECIFE/PE

TAMIRES REGINA DA SILVA CUNHA; PAULA ACEVEDO SOUZA DOS SANTOS; REGIANE MAIO; FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*fabianalucchesi@hotmail.com*

## Introdução

A prevenção do câncer está intimamente ligada ao estilo de vida. Cerca de 80% dos cânceres estão relacionados com a interação com diversos fatores de risco, como: tabagismo, hábitos alimentares, obesidade e sedentarismo. O tabagismo é o maior fator de risco evitável de adoecimento e morte no mundo, tem relação com surgimento de câncer e é responsável por cerca de 30% das mortes por câncer. O uso de bebidas alcoólicas pode aumentar o risco de câncer e se associado com o tabagismo a chance pode aumentar até 100 vezes mais. A prática de atividade física regular é um dos principais componentes na prevenção do crescimento da carga global de doenças crônicas. Segundo a OMS, é recomendado que indivíduos se envolvam em níveis adequados de atividade física e que esse comportamento seja mantido para a vida toda.

## Objetivos

Avaliar o estilo de vida em pacientes ambulatoriais submetidos a quimioterapia no Hospital de Câncer de Pernambuco.

## Metodologia

A pesquisa realizou-se através de entrevista direta com aplicação de um questionário padronizado para coleta de dados de identificação (nome e idade), tipo de neoplasia e estilo de vida (etilismo, tabagismo e atividade física). Foi considerado tabagista o participante que fumou regularmente, no mínimo, um cigarro ao dia, durante os 365 dias do ano anterior ao estudo (SILVA, 1998) e ex-tabagista aqueles que fumaram por um determinado tempo, mas que atualmente não fumam. Considerou-se etilista o paciente que afirmou consumo atual diário superior a 15 ml de etanol (para mulheres) e 30 ml de etanol (para homens) (ADA, 2014) e ex-consumista aqueles que ingeriram bebida alcoólica por um determinado tempo, mas que atualmente não ingerem. Considerou-se fisicamente ativa o participante que fez, no mínimo, 150 minutos por semana de exercício físico aeróbico de moderada intensidade ou 90 minutos por semana de exercício físico de vigorosa intensidade. Este exercício deveria ser distribuído em, no mínimo, 3 dias por semana e o intervalo entre eles não deveria ultrapassar 2 dias consecutivos (ADA e AHA, 2007). Os dados foram tabulados em planilha EXCEL 7.0 e o programa utilizado na estatística foi o SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) na versão 21. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Câncer de Pernambuco (nº 33629414.4.0000.5205) Todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

O estudo foi constituído por 150 pacientes em tratamento exclusivo de quimioterapia, com maioria do sexo feminino (81,3%), maior concentração na faixa etária de 40-59 anos (49,3%), constituído de 64,7% de adultos. A neoplasia a mais prevalente foi mama (52%). Em relação ao tabagismo, observou-se que reduzido número de pacientes (2%) eram tabagistas, porém, 44% fumaram no decorrer dos anos e 54% nunca fumaram. Considerando os tabagistas e ex-tabagistas, 63,8% fumaram menos de um maço/dia e 43,5% no período entre 10 e 30 anos. Em relação aos etilistas, predominaram abstêmios (59,3%), 0,7% faziam o consumo de álcool e 40% já consumiram álcool. Dos que consomem/consumiram 42,6% foi por um tempo entre 10 a 30 anos. No que se refere aos que praticavam atividade física, a maioria eram sedentários (82%), dos que foram considerados ativos, 63% praticavam atividades aeróbicas.

## Conclusão

O estilo de vida inadequado foi evidenciado na maioria dos fatores analisados visto que, aproximadamente metade do grupo foi tabagista por longo tempo e sedentário antes e durante o tratamento, independente de sexo e faixa etária.

## Referências

1. ADA.AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Alcohol. Last Edited: June 6, 2014. Disponível em: [\\_Acesso\\_em:\\_05\\_mai.\\_2015.](#)
2. AMERICAN DIABETES ASSOCIATION AND AMERICAN HEART ASSOCIATION. Primary prevention of cardiovascular disease in people with mellitus. *Diabetes\_Care.*\_2007; 30:\_162-72.



3. INCA. Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro. [Acesso em jul 2014] Disponível em: <http://www.inca.gov.br/inquerito/docs/atividadefisica.pdf>
4. INCA. Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro. [Acesso em jul 2014] Disponível em: [http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/cancer/site/prevencao-fatores-de-risco/consumo\\_de\\_bebidas\\_alcoolicas](http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/cancer/site/prevencao-fatores-de-risco/consumo_de_bebidas_alcoolicas)
5. INCA. Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro. [Acesso em jul 2014] Disponível em: <http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/cancer/site/prevencao-fatores-de-risco/tabagismo>
6. SILVA, M.A.D.; SOUSA, A.G.M.R.; SCHARGODSKY, H. Fatores de risco para infarto do miocárdio no Brasil: Estudo FRICAS. Arquivo Brasileiro de Cardiologia. 1998.;\_71(5):\_667-75.

**Palavras-chave:** câncer; nutrição; quimioterapia; estilo de vida

# ESTUDO TRANSVERSAL SOBRE A PERCEPÇÃO DO GOSTO AMARGO EM MULHERES ADULTAS

SATYE SHIZUKUDA; ADRIANA ADELL GOMES PINTO; MARCELO ALEXANDRE SANTOS; JULIO SÉRGIO MARCHINI; EMERSON NOBUYUKI ITIKAWA

<sup>1</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> EESC - USP - Programa de Pós Graduação em Bioengenharia da Escola de Engenharia de São Carlos da Universidade de São Paulo  
*usp.satye@gmail.com*

## Introdução

Os sabores são detectados em regiões da língua pelas papilas gustativas através de reações químicas que resultam em impulsos elétricos para o cérebro (SMITH; MARGOLSKEE, 2006). Estes são avaliados em estudos que usam Escalas de Magnitude Rotulada e uma solução teste (KALLEN et al, 2014). Sendo a escolha alimentar influenciada pela intensidade com a qual a gustação é percebida (COLDWELL et al, 2013), doenças associadas à alimentação, como a obesidade, poderiam correlacionar-se com a percepção dos sabores.

## Objetivos

Avaliar a existência de associações entre a magnitude percebida do sabor amargo, idade e variáveis antropométricas, em mulheres adultas.

## Metodologia

Estudo observacional transversal, onde 79 mulheres foram avaliadas entre maio e agosto de 2015 (Processo do Comitê de Ética em Pesquisa nº 918/2015) e foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Critérios de inclusão: sexo feminino, idade entre 18 e 59 anos e peso até 150 kg. Critérios de exclusão: sintomas nasais ou tratamento dentário recente, gravidez, drogadição e tabagismo. Protocolo de pesquisa: 1) mensuração do peso, altura, índice de massa corpórea, circunferência abdominal; 2) mensuração da magnitude do gosto amargo, após a aplicação de solução de quinino (0,4g/L) na ponta da língua e em toda a boca (bochecho). A percepção do gosto foi quantificada por meio da Escala de Magnitude Rotulada, tendo as participantes apontado a intensidade percebida com o dedo em um *notebook touchscreen*. Para isso, um *software* baseado no *National Institutes of Health toolbox* foi desenvolvido por nossa equipe. Os resultados foram descritos em média (desvio-padrão) e a distribuição dos dados foi avaliada por meio de gráficos como normal probability plot. O coeficiente de correlação de Spearmann ( $\rho$ ) com correção de Bonferroni foi usado para avaliar correlações entre as variáveis, a um nível de significância ( $\alpha$ ) igual a 5%.

## Resultados

Em média (desvio-padrão), as participantes apresentavam 39 (11) anos de idade, 73 (16) kg de peso, índice de massa corporal igual a 29 (7) kg/m<sup>2</sup> e circunferência abdominal igual a 93 (13) cm. A intensidade percebida do gosto amargo correspondeu a 12 (14) pontos para o teste aplicado na ponta da língua e 36 (24) pontos para o bochecho com a solução de quinino. Correlações negativas foram encontradas entre a idade e a intensidade percebida na ponta língua ( $\rho = -0,3$ ;  $p = 0,03$ ) e entre a idade e a intensidade para o bochecho ( $\rho = -0,4$ ;  $p < 0,001$ ).

## Conclusão

Nossos dados mostram que, para a amostra de mulheres adultas estudada, a percepção ao amargo reduz com o envelhecimento, porém não se correlaciona com variáveis antropométricas.

## Referências

Smith, D.V.; Margolskee, R.F. Making sense of taste. *Scientific American*, v. 16, n. 3, p. 84-92, 2006.

Kallen, M. et al. **NIH Toolbox Taste Intensity Test Technical Manual**. NIH Toolbox. 2014. Disponível em: <<http://www.nihtoolbox.org>> . Acesso em: 14 de abr. 2016.

Coldwell, S. E. et al. Gustation assessment using the NIH Toolbox. *Neurology*, v. 80, n. 11, p. 20-24, 2013.

**Palavras-chave:** Amargo; Paladar; Sabor

# EVIDÊNCIA CONTRA O SENSO COMUM: PORQUÊ O FRACIONAMENTO NÃO FUNCIONA

FERNANDA ALVES PEREIRA; CAROLINE DE OLIVEIRA GALLO; JÉSSICA CUMPIAN SILVA; WOLNEY LISBOA CONDE

<sup>1</sup> FSP-USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo  
*fe\_nandaap@hotmail.com*

## Introdução

Vários estudos epidemiológicos têm observado uma relação inversa entre a frequência alimentar e o peso corporal, levando à sugestão de que um padrão de lanches intermediários pode ajudar na prevenção da obesidade (Bellisle, 2010). Segundo Holmbäck et al. (2010), uma alta frequência na alimentação diária está associada a um padrão alimentar e estilo de vida saudável e uma probabilidade reduzida de obesidade geral e central em homens. A fim de promover um peso saudável, o Ministério da Saúde recomendava em 2006 o fracionamento em quatro a seis episódios alimentares por dia para facilitar o controle de peso e o ritmo metabólico; tais recomendações são amplamente difundidas entre os profissionais da saúde até os dias atuais (BRASIL, 2006). Todavia, segundo o atual Guia Alimentar para a População Brasileira, o desjejum, almoço e jantar podem propiciar a energia e os nutrientes necessários para a maioria das pessoas, desde que ocorram regularmente, em intervalos regulares, com variedade e em quantidades adequadas (BRASIL, 2014). Bellisle (2010) concluiu em estudo que qualquer efeito nos padrões de frequência da alimentação na regulação do peso corporal podem ser mediados pelos efeitos do balanço energético deste padrão, não havendo relação unicausal entre a frequência de refeições e o peso corporal.

## Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar a influência de três e seis episódios alimentares realizados pela população brasileira ao longo do dia nas quilocalorias ingeridas, bem como o horário do dia em que ocorrem.

## Metodologia

Utilizaram-se os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares, realizada entre 2008 e 2009 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010). Foi selecionada a população entre 18 e 34 anos de idade, totalizando 11.235 indivíduos, que foram classificados segundo sexo, quilocalorias ingeridas, número de refeições ao dia (variando de duas à oito ou mais refeições) e foram obtidos os horários do dia em que cada episódio alimentar é realizado. Foram realizadas análises descritivas utilizando o software Stata versão 13.0 para comparar três e seis episódios alimentares diários, obtendo as quilocalorias consumidas em cada refeição de acordo com a frequência do número de refeições totais no dia.

## Resultados

De acordo com os resultados, 24,9% da população estudada realiza três episódios alimentares ao dia e 11,0% realiza seis episódios. Foi observado que os indivíduos que realizam três refeições ao dia ingerem, em cada episódio alimentar, cerca de 357,0 kcal, 686,9 kcal e 532,3 kcal, respectivamente. As quilocalorias consumidas entre os indivíduos que realizam seis refeições ao dia, variaram de 298,8 kcal a 534,3 kcal durante o dia, não sendo observada grande variação quilocalórica entre os episódios alimentares. Isso leva, portanto, a um maior aporte energético diário em comparação ao primeiro grupo. De fato, as pessoas que fazem seis refeições ao dia, comem em média num intervalo de três em três horas, já as que fazem três episódios comem entre às 7 e às 8 horas da manhã, ao meio-dia e às 19 horas, respectivamente.

## Conclusão

Os resultados demonstraram que o aumento nos episódios alimentares está relacionado ao aumento das quilocalorias ingeridas em função da não distribuição energética em cada refeição ao longo do dia, ou seja, os indivíduos que realizam mais episódios alimentares consomem maior quantidade energética diariamente. Esse e outros estudos devem permear as recomendações nutricionais relativas ao fracionamento das refeições.

## Referências

BELLISLE, F; REGINA MCDEVITT, R; PRENTICE, A.M. A high eating frequency is associated with an overall healthy lifestyle in middle-aged men and women and reduced likelihood of general and central obesity in men. *British Journal of Nutrition*. v.104, p.1065-1073, May. 2010.  
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília; 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Obesidade: Cadernos de Atenção Básica. Brasília; 2006 (n. 12, série A).

HOLMBÄCK, I; ERICSON, U; GULLBERG, B; WIRFÄLT, E. A high eating frequency is associated with an overall healthy lifestyle in middle-aged men and women and reduced likelihood of general and central obesity in men. *British Journal of Nutrition*. v.104, n.7, p.1065-1073, Oct. 2010.

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Despesas, Rendimentos e Condições de Vida. Rio de Janeiro, 2010.

**Palavras-chave:** fracionamento de refeições; número de refeições; quilocalorias

# EVOLUCIÓN DE NIÑOS Y ADOLESCENTES CON EXCESO DE PESO DESPUÉS DEL MANEJO CON UNA DIETA AJUSTADA POR LA CALORIMETRÍA INDIRECTA

GABRIELA KOGLIN; MARIUR GOMES BEGHETTO; CARLOS ALBERTO NOGUEIRA DE ALMEIDA; ELZA DANIEL DE MELLO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>3</sup> UNAERP - Universidade de Ribeirão Preto  
*gabi.koglin@gmail.com*

## Introdução

El actual modelo de desarrollo ha cambiado el estilo de vida, incluyendo la dieta y la actividad física lo que lleva a un aumento de casos de sobrepeso y enfermedades como hipertensión, hipercolesterolemia y diabetes mellitus (SEAMAN, 2013). En Brasil, la más reciente encuesta sobre la prevalencia de sobrepeso y obesidad demostró que juntos conforman el 43,8% y el 51,4% de los niños del sexo masculino y femenino, respectivamente. Entre los adolescentes, el porcentaje es de 23,4% para los varones y 27,6% para las niñas (IBGE, 2010). El uso de un único valor calórico en el grupo pediátrico no puede ser admitido. La corrección para la edad o por la etapa de la pubertad puede ser insuficiente, ya que la composición corporal de los niños obesos es muy diferente de la media de la población (VOSS et al, 2014). El cálculo individual del valor de la energía parece ser una buena opción (HILLS et al, 2014). Con esta estrategia es posible, además, conocer los cambios en la tasa metabólica basal de los niños y adolescentes obesos durante un tratamiento para la pérdida de peso.

## Objetivos

Evaluar los cambios en el score-Z del índice de masa corporal en niños y adolescentes después de una intervención dietoterápica ajustada por la calorimetría indirecta.

## Metodologia

Conducimos encuentros mensuales, durante 1 año, con niños y adolescentes (8 a 15 años) con sobrepeso/obesidad (score-Z del índice de masa corporal  $\geq +1$ ), medimos peso y talla y procedimos al examen de calorimetría indirecta en la inclusión, en 6 y en 12 meses. Cada participante recibió una dieta ajustada por el valor de la calorimetría indirecta. La tasa metabólica basal fue evaluada para saber como se comportaba de acuerdo con los cambios corporales inducidos por la intervención. Para los análisis estadísticos utilizamos ANOVA para medidas repetidas. El proyecto fue aprobado por el comité de ética en pesquisa del Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob el número 09-473.

## Resultados

Fueron evaluados 27 individuos, con media de edad de  $12 \pm 2$  años, siendo 51,9% del sexo femenino. El score-Z del índice de masa corporal mostró reducción al final del estudio [ $-0,17 \pm 0,05$  ( $P=0,01$ )]. La tasa metabólica basal presentó disminución en 6 meses, sin embargo, retornó al valor basal después de 12 meses.

## Conclusão

El manejo dietoterápico corregido para la tasa metabólica basal en niños y adolescentes con exceso de peso, con encuentros mensuales, fue efectivo después de 12 meses de intervención y la reducción de peso no mostró cambios significativos en la tasa metabólica basal en este periodo.

## Referências

- Seaman, D. R. (2013). "Weight gain as a consequence of living a modern lifestyle: a discussion of barriers to effective weight control and how to overcome them." *J Chiropr Humanit* 20(1): 27-35.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.
- Voss, C., G. Sandercock, J. Wharf Higgins, H. Macdonald, L. Nettlefold, P. J. Naylor and H. McKay (2014). "A cross-cultural comparison of body composition, physical fitness and physical activity between regional samples of Canadian and English children and adolescents." *Can J Public Health* 105(4): e245-250.
- Hills, A. P., N. Mokhtar, S. Brownie and N. M. Byrne (2014). "Childhood obesity in Asia: the value of accurate body composition methodology." *Asia Pac J Clin Nutr* 23(3): 339-343.

**Palavras-chave:** calorimetría indirecta; dieta; índice de masa corporal; niño; obesidad

# EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DO PACIENTE INTERNADO POR MAIS DE 15 DIAS

CAMILA DE QUADROS DOS SANTOS; CAROLINE FINGER SOSTISSO; NAYANA CAVASSIM DO NASCIMENTO;  
MARIA ELIANA MADALOSSO SCHIEFEDECKER; ESTELA IRACI RABITO

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
camiquadrossantos@gmail.com

## Introdução

A desnutrição é recorrente em âmbito hospitalar, chegando a até 50% de todos os pacientes admitidos nos hospitais, aumentando o tempo de internação bem como risco de complicações, custo hospitalar, e mortalidade. (LIM et al., 2011; CORREIA e WAITZBERG, 2003). A evolução nutricional durante internações longas pode ser extremamente desfavorável para pacientes (BOSCO et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar a evolução de pacientes identificados com risco nutricional, internados por mais de quinze dias em um hospital terciário.

## Metodologia

Estudo retrospectivo observacional realizado com pacientes internados no período de 2011 a 2014 nas clínicas médica e cirúrgica de um hospital público terciário. Os pacientes com risco nutricional (NRS-2002) foram avaliados em dois momentos, na internação e após 15 dias hospitalizados. Os critérios de inclusão foram: a permanência de internamento por mais de 15 dias e presença de diagnóstico de Avaliação Subjetiva Global nas fichas de avaliação. A evolução do estado nutricional foi acompanhada por meio dos seguintes parâmetros: avaliação subjetiva global (ASG) adaptada de Detsky (1987), avaliação do consumo alimentar, albumina sérica, prega cutânea trióptica (PCT), índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB) e área muscular do braço (AMB). Foram feitas associações entre: avaliação subjetiva global, medidas antropométricas, albumina sérica, ingestão alimentar e tempo de internação. A análise estatística foi realizada pelo software SPSS. O estudo foi aprovado pelo CEP/HC/UFPR.CAAE: 37369614.3.0000.0096.

## Resultados

Inicialmente foram avaliadas 1.373 fichas, após aplicação dos critérios de inclusão, restaram 208 pacientes. Destes, 115 eram homens, idade média da amostra total  $56,9 \pm 16,9$  anos. Como causas de internação, 37,5% eram doenças do trato gastrointestinal e 41,3% estavam em investigação. Durante os 15 dias de internamento houve diminuição significativa: peso (59,9 kg vs 59,7 kg), circunferência do braço (26,4 cm vs 25,9 cm), circunferência muscular do braço (22,4 cm vs 22 cm) e área muscular do braço (40,9 cm<sup>2</sup> vs 39,6 cm<sup>2</sup>) ( $p = 0,000$ ). Enquanto que pela Avaliação Subjetiva Global, 31,5% dos pacientes apresentaram melhora do estado nutricional em 15 dias, e classificados sem desnutrição 35,7% vs 55,3% na segunda avaliação. Houve melhora na ingestão alimentar, 68,5% consumiram >75% do valor energético total versus 30,3% na primeira. A ingestão não teve associação com o tempo de internação.

## Conclusão

Houve melhora do estado nutricional e ingestão, embora as perdas antropométricas tenham sido detectadas. A redução da ingestão alimentar não parece ter influenciado no tempo de internação.

## Referências

- LIM, S. L.; ONG, K. C.; CHAN, Y. H.; LOKE, W. C.; FERGUSON, M.; DANIELS, L. Malnutrition and its impact on cost of hospitalization, length of stay, readmission and 3-year mortality. **Clin. Nutr.** 2012; 31 (3): 345-50.
- DETSKY, A. S.; MCLAUGHLIN, J. R.; BAKER, J. P.; JOHNSTON, N.; WHITTAKER, S.; MENDELSON, R. A.; ET AL. **What is subjective global assessment of nutritional status?** JPEN J Parenter. Enteral Nutr. 1987; 11 (1): 8-13.
- CORREIA, M. I. T. D.; WAITZBERG, D. L. The impact of malnutrition on morbidity, mortality, length of hospital stay and cost evaluated through a multivariate model analysis. **Clin. Nutr.** 2003;22:1-5.
- BOSCO, V. E. F.; SOUSA, K. M. M.; VIANA, K. D. A. L.; CALADO, I. L. Estado nutricional de indivíduos hospitalizados em um hospital universitário, São Luís, Maranhão. **Rev. Pesq. Saúde** 2013; 14(1): 21-6.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Desnutrição; Ingestão de Alimentos

# EXCESSO DE PESO E CONSUMO DE MACRONUTRIENTES EM PRÉ-ESCOLARES DE BAIXA RENDA EM UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO

MICAELY CRISTINA DOS SANTOS TENÓRIO; HYASMIN RICHELLY SANTOS VIEIRA; ALANE CABRAL MENEZES DE OLIVEIRA; CAROLINA SANTOS MELLO

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas

*micaely.tenorio@hotmail.com*

## Introdução

Dados de levantamento nacional apontaram uma prevalência de 7,0% de excesso de peso em crianças menores de 5 anos, na região Nordeste do Brasil (PNDS, 2009). Nos últimos anos a obesidade infantil tem apresentado prevalências crescentes, em todas as classes sociais. Inadequações na ingestão de nutrientes podem ter impacto na ocorrência de excesso de peso.

## Objetivos

Avaliar a associação entre consumo de macronutrientes e fibra alimentar e a ocorrência de excesso de peso em pré-escolares de baixa renda, no município de Maceió, Alagoas.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 45 crianças de baixa renda, com idades entre 2 e 6 anos na cidade de Maceió-AL. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (Protocolo nº 52530815). O estado nutricional foi avaliado a partir da aferição de peso, estatura e cálculo dos índices antropométricos estatura para idade (E/I) e índice de massa corporal para idade (IMC/I), de acordo com o referencial da Organização Mundial da Saúde (2006). O consumo alimentar quantitativo foi avaliado por recordatório de 24 horas, informado pelos responsáveis pelas crianças. Para caracterização socioeconômica da população estudada foi utilizado o Critério de Classificação Econômica Brasil (ABEP, 2015).

## Resultados

Das crianças avaliadas, 23/45 (51,1%) eram do sexo feminino, sendo média de idade de  $4,35 \pm 1,69$  anos; 32 (71,1%) pertenciam às classes socioeconômicas D-E e 13 (28,9%) às classes C1 ou C2. Em 11/45 (24,5%) foi constatado excesso de peso e em 1/45 (2,2%), baixa estatura. Pela análise bivariada (teste de Mann-Whitney), a mediana de consumo entre as crianças sem excesso de peso ( $n=34$ ) e com excesso de peso ( $n=11$ ) foi de, respectivamente: energia [1469,52 Kcal (1056,15-1776,27) versus 1405,94 Kcal (1223,87-2279,85)],  $p=0,273$ ; carboidratos [206,69 g (156,91-252,11) versus 189,79 g (156,59-347,66)],  $p= 0,421$ ; proteínas [55,21 g (38,14-67,81) versus 52,94 g (39,09-90,11)],  $p=0,376$ ; lipídeos [47,35 g (31,80-62,52) versus 59,97 g (41,22-76,41)],  $p=0,170$ ; fibras alimentares [7,3 g (4,55-10,07) versus 8,6 g (5,4-15,3)],  $p= 0,116$ . Foi observada correlação positiva entre os escores Z do indicador IMC/I e o consumo de energia ( $r= 0,298$  e  $p=0,047$ ), proteínas ( $r= 0,320$  e  $p=0,032$ ) e lipídeos ( $r= 0,313$  e  $p= 0,036$ ) pelas crianças.

## Conclusão

Foi constatada elevada prevalência de excesso de peso em crianças de baixa renda provenientes de município da região Nordeste do Brasil. Não foi verificada diferença entre consumo mediano de energia, macronutrientes e fibra alimentar, entre as crianças com e sem excesso de peso; entretanto, consumo de energia, proteínas e lipídeos se associou positivamente com maiores escores Z do indicador IMC para idade.

## Referências

Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP). Critério de Classificação econômica Brasil, 2015. Disponível em: <http://www.abep.org/criterioBrasil.aspx>

Brasil. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006 : dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança/ Ministério da Saúde, Centro Brasileiro de Análise e Planejamento. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009.300 p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Multicentre Growth Reference Study Group standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and Development. Geneva: WHO; 2007.



**Palavras-chave:** Estado nutricional; Crianças; Consumo energético; Idade escolar

# EXCESSO DE PESO E DOENÇA RENAL CRÔNICA EM AFRODESCENDENTES DE ALCÂNTARA - MARANHÃO

GISSSELMA ALINY SANTOS MUNIZ; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; ISABELA LEAL CALADO; NATALINO SALGADO FILHO; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*gisselmamuniz@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade pode ser definida como uma doença crônica não transmissível, caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal (FONTAINE et al., 2003). A maior prevalência da doença renal crônica tem ocorrido em paralelo com o aumento da obesidade (TING et al, 2009).

## Objetivos

Investigar a associação entre excesso de peso e doença renal crônica em afrodescendentes de Alcântara, Maranhão.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em 32 comunidades remanescentes de quilombolas, no município de Alcântara - Maranhão. Os dados antropométricos incluíram: peso, altura e circunferências da cintura e do quadril. Para classificação do estado nutricional foram utilizados: índice de massa corporal, circunferência da cintura, relação cintura-quadril, relação cintura- estatura, índice de conicidade e tecido adiposo visceral. A taxa de filtração glomerular foi estimada a partir da fórmula do estudo Chronic Kidney Disease Epidemiology Collaboration utilizando os valores da creatinina sérica e da cistatina C como referências para o cálculo. Para comparar os indicadores nutricionais de obesidade segundo sexo foi aplicado o teste qui-quadrado. A análise de variância foi utilizada para comparar as médias dos indicadores antropométricos de obesidade segundo a taxa de filtração glomerular e para avaliar a correlação entre a taxa de filtração glomerular e os indicadores antropométricos foi utilizado o coeficiente de correlação de Pearson. O estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 41492/2012).

## Resultados

Dos 1.526 afrodescendentes estudados, 89,5% eram da cor preta ou parda, 51,2% eram mulheres, 88,6% pertenciam às classes econômicas D e E, 83,8% viviam sem renda fixa ou recebiam até um salário mínimo e 61,2% eram lavradores ou pescadores. A investigação clínica revelou 29,2% de hipertensos, 8,5% de diabéticos e 3,1% de doença renal crônica. A avaliação do estado nutricional revelou, por meio do índice de massa corporal 45,6% de excesso de peso. As mulheres apresentaram maior prevalência de excesso de peso (56,6% vs 33,8%;  $p < 0,001$ ) e obesidade abdominal evidenciada pelos indicadores circunferência da cintura (52,3% vs 4,3%); relação cintura-quadril (76,5% vs 5,8%); relação cintura-estatura (82,3% vs 48,9%) e tecido adiposo visceral (27,1% vs 14,5%) ( $p < 0,001$ ). Quando comparadas as médias dos indicadores nutricionais de obesidade segundo a taxa de filtração glomerular, observou-se que, quanto maior o valor médio dos indicadores nutricionais de obesidade menor a taxa de filtração glomerular.

## Conclusão

A obesidade abdominal constitui um importante problema de saúde nos afrodescendentes, acentuadamente entre as mulheres. Apesar da baixa prevalência de doença renal crônica, a taxa de filtração glomerular reduziu com o aumento da obesidade abdominal, independente do sexo.

## Referências

CONDE, W. L.; BORGES, C. O risco de incidência e persistência da obesidade entre adultos brasileiros segundo seu estado nutricional ao final da adolescência. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, São Paulo, v.14, n.1, p. 71-79, 2011.

FONTAINE, K. R. et al. Years of life lost due to obesity. *JAMA*, v. 289, n. 8, p. 187-193, 2003.

TING, S. et al. Overweight, Obesity and Chronic Kidney Disease. *Nephron Clinical Practice*, v. 112, p. c121–c127, 2009.

**Palavras-chave:** Grupo com afrodescendentes; Obesidade abdominal; Taxa de filtração glomerular

# EXCESSO DE PESO EM IDOSOS DIABÉTICOS TIPO 2 QUE PRATICAM ATIVIDADE FÍSICA

SARAH EMANUELLE BRASIL LIMA; LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; TATIANNY FIRMINO COSTA; LILIAN DE SOUZA CAVALCANTE; MARIA GORETTI PESSOA ARAÚJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*lucianavranutri@gmail.com*

## Introdução

O excesso de peso é complexo e multifatorial, podendo ser causado por interação de genes, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais (ABESO, 2010). Nos idosos, esse excesso de peso acarreta aumento do risco de problemas crônico-degenerativos como o diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial sistêmica e doenças cardiovasculares (OPAS, 2003). Nos idosos diabéticos podem levar ou agravar doenças cardíacas, osteoporose, reumáticas além do controle inadequado da glicemia, dislipidemia, hipertensão e qualidade de vida (SBD,2016). Diabéticos fisicamente ativos e/ou em boa condição aeróbica apresentam melhor prognóstico do que aqueles inativos (KRISKA et al., 2001). O exercício físico é recomendado por induzir mudanças na vascularização e, na sinalização da insulina no músculo, bem como a captação de glicose (LAUGHLIN, 2015), sendo uma intervenção eficaz para o bom controle glicêmico.

## Objetivos

Verificar a prevalência do excesso de peso em idosos diabéticos tipo 2 que praticavam atividade física.

## Metodologia

Estudo retrospectivo com base de dados secundários, com 59 idosos diabéticos tipo 2 de ambos os sexos, que tinham idade  $\geq 60$  anos e frequentaram o Ambulatório de Nutrição/Diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso, da Universidade Federal de Pernambuco, no período de março de 2011 à outubro de 2015. Os dados foram digitados em uma planilha do EXCEL, com utilização do Statistical Package for the Social Science (SPSS) na versão 21. A classificação do estado nutricional foi realizada pelo índice de massa corporal, utilizando-se os pontos de corte proposto por Lipschitz (1994): Baixo peso  $< 22$  kg/m<sup>2</sup>; Eutrófico 22 a 27 kg/m<sup>2</sup>; Sobrepeso  $> 27$  kg/m<sup>2</sup>. Foi considerado ativo os praticantes de atividade física que realizavam a atividade com  $\geq 150$  minutos/semana em qualquer modalidade. Na comparação dos resultados foram utilizados os testes t-Student e correlação de Pearson. A pesquisa foi iniciada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas envolvendo seres humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (CAEE 1.360.201).

## Resultados

Dos 59 idosos classificados com excesso de peso 52,5% (n = 31) praticavam algum tipo de atividade física como a caminhada, hidroginástica, aeróbica ou musculação, enquanto que 47,5% (n = 28) não praticavam nenhum tipo de atividade física. Não houve associação do excesso de peso com a prática de atividade física, independente da modalidade ou sexo.

## Conclusão

Pode-se concluir que a prevalência do excesso de peso em idosos diabéticos tipo 2 foi elevada e, que a atividade física realizada nesta faixa de idade provavelmente não interfere no IMC, principalmente quando iniciada com o IMC elevado.

## Referências

- 1- Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010 / ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. – 3ª ed. - Itapevi, SP: AC Farmacêutica, 2009.
- 2 - Organização Panamericana da Saúde; Organização Mundial da Saúde. Doenças crônico-degenerativas e obesidade: estratégia global sobre alimentação saudável, atividade física e saúde. Brasília, DF, 2003.
- 3 - SBD. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2015-2016/ Sociedade Brasileira de Diabetes; [organização José Egídio Paulo de Oliveira, Sergio Vencio]. - São Paulo: Ed. AC. Farmacêutica, 2015.
- 4-Kriska A.M.; Pereira, M. A.; Hanson, R. L.; Courten, M. P.; Zimmet, P. Z.; George, K.. Association of physical activity and serum insulin concentrations in two populations at high risk for type 2 diabetes but differing by BMI. Diabetes Care. 2001; 1175-80.

5-Laughlin, M. H. Physical activity-induced remodeling of vasculature in skeletal muscle: role in treatment of type 2 diabetes. *Journal of Applied Physiology*. 2015.

**Palavras-chave:** Atividade física; Diabetes Mellitus tipo 2; Idosos

# EXTRATO ETANÓLICO DAS FOLHAS DE CAGAITEIRA (EUGENIA DYSENTERICA DC.) MELHORA PERFIL LIPÍDICO EM CAMUNDONGOS COM DIABETES INDUZIDO POR ESTREPTOZOTOCINA

KARINE DE CÁSSIA FREITAS; BRUNA LARISSA SPONTONI DO ESPIRITO SANTO; SANDRAMARA SASSO;  
DIANA FIGUEIREDO DE SANTANA AQUINO; LIDIANI FIGUEIREDO SANTANA

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, <sup>2</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados  
*kcfreitas@gmail.com*

## Introdução

A cagaiteira (*Eugenia dysenterica* DC.), é uma espécie frutífera nativa do cerrado brasileiro, cujas folhas tem indicação popular para o tratamento do diabetes, além de apresentarem substâncias, como compostos fenólicos e atividade antioxidante, aos quais são atribuídos efeitos benéficos para a hipertensão arterial, dislipidemias e no processo inflamatório em geral (GENOVESE et al., 2008; LIMA et al., 2011).

## Objetivos

Avaliar os efeitos do extrato etanólico das folhas de cagaiteira em camundongos diabéticos induzidos por estreptozotocina na glicemia e parâmetros bioquímicos.

## Metodologia

Após obtenção do extrato etanólico das folhas de cagaiteira, foi feito o screening fitoquímico para identificar as principais classes de metabólitos secundários e avaliação da atividade antioxidante, sendo, em seguida, realizado o teste de toxicidade com ratas Wistar, distribuídas em grupo controle (salina) e grupo tratado (EEC 2000mg/kg). Após, foi realizado um modelo experimental de diabetes utilizando camundongos Swiss (injeção intraperitoneal de estreptozotocina – 150 mg/kg), e após confirmação do diabetes, os animais foram distribuídos nos grupos experimentais: Controle negativo tratado com Salina, estreptozotocina tratado com Salina, estreptozotocina tratado com metformina, e os demais tratados com EEC nas doses 25, 50 e 100 mg/kg de peso do animal, via gavagem, por 21 dias. Foi avaliada a glicemia de jejum e, após a eutanásia, o sangue obtido foi utilizado para avaliações bioquímicas e o fígado e pâncreas para análise histológica. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA), sob protocolo no 663/2015.

## Resultados

A atividade antioxidante  $\beta$ -caroteno/ácido linoleico e a atividade antioxidante com o Radical Livre DPPH apresentaram, respectivamente, valores de  $113 \pm 1,531$   $\mu\text{g/ml}$  e  $107 \pm 1,763$   $\mu\text{g/ml}$ . E os flavonoides totais e os fenóis totais apresentaram valores de  $147 \pm 0,989$  mg/g e  $204 \pm 5,144$  mg/g, respectivamente. No teste de toxicidade aguda e "Screening Hipocrático", o extrato etanólico não causou nenhuma alteração. O tratamento com o extrato etanólico das folhas de cagaiteira, não produziu redução significativa dos valores de glicemia de jejum, em nenhum dos momentos de avaliação. Nos parâmetros bioquímicos, houve aumento no HDL-colesterol ( $p < 0,05$ ) e redução na fração LDL-colesterol ( $p < 0,001$ ) no grupo que recebeu extrato na dose de 25 mg/kg. Os valores de VLDL e de triglicérides reduziram significativamente em todas as doses de extrato administrada de forma semelhante ao grupo controle positivo ( $p < 0,001$ ). Na histologia do fígado, os grupos que receberam as doses 25 e 50 mg/kg mantiveram a integralidade do tecido hepático, e na histologia do pâncreas, o grupo que recebeu dose 25 mg/kg apresentaram ácinos pancreáticos e ilhota de Langerhans típicos.

## Conclusão

Conclui-se que, nas condições experimentais desse estudo, as folhas de *Eugenia dysenterica* DC. não apresentam atividade hipoglicemiante, porém ocorreu benefício sobre lipídeos séricos, tecido hepático e pancreático, especialmente nas menores doses.

## Referências

GENOVESE, M. E.; SILVA PINTO, M. da; SCHMIDT, A. E. S.; LAJOLO, F. M. Bioactive compounds and antioxidant capacity of exotic fruits and commercial frozen pulps from Brazil. *Food Science and Technology International*, v. 14, n. 3, p. 207–214, 2008.

LIMA, T. B.; SILVA, O. N.; SILVA, L. P.; ROCHA, T. L.; GROSSI-DE-AS, M. F.; FRANCO, O. L. In vivo effects of

cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) leaf extracts on diarrhea treatment. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, p. 1-10, 2011.

**Palavras-chave:** camundongos; diabetes mellitus; dislipidemia; *Eugenia dysenterica* DC.

# FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM PACIENTES COM DIAGNÓSTICO DE MIELOMA MÚLTIPLO

ALORNA SALES DE ARAÚJO; POLLYANE CAIXETA DE OLIVEIRA; LIANA LIMA VIEIRA; MALAINE MORAIS ALVES MACHADO; THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA

<sup>1</sup> HC/UFG - Hospital das Clínicas, Universidade Federal de Goiás  
*thaisanut@yahoo.com.br*

## Introdução

O mieloma múltiplo é uma neoplasia hematológica incurável e a obesidade tem sido associada com aumento do risco de desenvolvimento da doença, devido principalmente à elevação nos níveis de citocinas pró-inflamatórias (ZAGO, 2013; LAUTA, 2003).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi estimar a prevalência do excesso de peso em pacientes com diagnóstico de mieloma múltiplo e verificar fatores associados.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado no ambulatório multiprofissional de doenças linfoproliferativas crônicas de um hospital universitário do município de Goiânia, Goiás, de agosto a dezembro de 2015. Participaram 55 pacientes, com idade maior ou igual a 20 anos, de ambos os sexos, atendidos no ambulatório durante o período do estudo. Foram excluídos: pacientes incapazes de responder ao questionário, que não deambulavam e com qualquer tipo de amputação. Variáveis analisadas: socioeconômicas e demográficas, estilo de vida, condições clínicas e de saúde, antropométricas e consumo alimentar, avaliado pelo Recordatório Alimentar de 24 horas. O estado nutricional foi definido pelo índice de massa corporal (IMC) conforme critério proposto pela World Health Organization (1995) em adultos e em idosos por Lipschitz (1994). O excesso de peso foi definido pelo  $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$  em adultos e  $IMC > 27 \text{ kg/m}^2$  em idosos. As comparações das médias foram realizadas pelo teste t Student e Mann-Whitney. Realizou-se análise multivariada pela regressão de Poisson com cálculo das razões de prevalência (RP) e respectivos intervalos de confiança (IC95%), considerando nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Na amostra 60% eram mulheres, 61,82% tinham idade  $\geq 60$  anos, 81,82% apresentavam tempo de diagnóstico  $\geq 3$  meses. A maioria dos pacientes tinham pelo menos 1 comorbidade presente, 38,18% estavam em quimioterapia e 34,55% em uso de corticóide. A prevalência de excesso de peso foi de 49,09%. A média de calorias e proteínas ingeridas foi de  $1444,26 \pm 508 \text{ Kcal}$  e  $66,29 \text{ g} \pm 24,55$  respectivamente e não diferiu significativamente entre homens e mulheres. Após análise multivariada, o excesso de peso associou-se somente ao tempo de diagnóstico  $< 3$  meses (RP:1,89 IC95%:1,90-3,02).

## Conclusão

A prevalência de excesso de peso foi elevada no estudo e significativamente maior naqueles pacientes com tempo de diagnóstico abaixo de três meses. A intervenção nutricional realizada no início do tratamento é fundamental para a melhoria do estado nutricional dos pacientes.

## Referências

- LAUTA, V.M. A review of the cytokine network in multiple myeloma: diagnostic, prognostic, and therapeutic implications. *Cancer*, v. 97, n. 10, p. 2440–52, 2003.
- LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care*, v. 21, n.1, p. 55-67, 1994.
- WHO - World Health Organization. *Physical Status: the use and interpretation of anthropometry*. Genève: World Health Organization, 1995, v. 6, n. 29.
- ZAGO, M,A; FALCÃO, R.P; PASQUINI, R. *Tratado de Hematologia*. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2013. Cap. 57.

**Palavras-chave:** mieloma múltiplo; estado nutricional; consumo alimentar

# FATORES ASSOCIADOS DE RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE GERONTOGERIÁTRICA

NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS; RHAYARA THACILLA FERREIRA DOS SANTOS; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*montenathaly@gmail.com*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são a principal causa de morte em nosso país, responsáveis por cerca de 30% dos óbitos para todas as faixas etárias (DATASUS). Dentre os fatores de risco independentes para a Aterosclerose e, conseqüente, Doença Isquêmica do Coração, destaca-se o LDL-Colesterol elevado, HDL-Colesterol diminuído, Hipertensão Arterial Sistêmica, idade e Diabetes Mellitus. Na etiologia do Acidente Vascular Cerebral, a Hipertensão - principalmente a hipertensão sistólica - é o mais importante fator de risco (GRUNDY et al., 1999). Estudos comprovam a relação existente entre a gordura abdominal visceral e vários distúrbios metabólicos, como dislipidemias, resistência à insulina, hiperglicemia, disfunção endotelial, que constituem fatores de risco para doenças endócrinas, metabólicas e cardiovasculares (LERARIO et. al., 2002; VELOSO & SILVA, 2010), e que acometem com frequência elevada a população de idosos.

## Objetivos

Avaliar fatores associados de risco cardiovascular em idosas de uma unidade gerontogeriatrica da Universidade Federal de Pernambuco.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 81 idosas com idades entre 60-90 anos, no ano de 2013. Os dados foram obtidos através de prontuários onde foram coletados os seguintes dados: gênero, idade, grau de escolaridade, estado civil, peso, altura, índice de massa corporal, circunferência da cintura, pressão arterial, glicemia de jejum, triglicérideo, colesterol total e frações, além de atividade física e análise das patologias mais frequentes.

## Resultados

Foi observado que 70,3% preenchem os critérios de risco cardiovascular. A avaliação nutricional pelo índice de massa corporal mostrou um alto percentual de idosas com excesso de peso (48,1%) e uma grande proporção de obesidade central foi evidenciada através da CC (82,7%). Dentre as patologias mais observadas, figuram: Hipertensão arterial sistêmica (42%), dislipidemias (18,5%) e osteoporose (17,1%). Através de uma correlação entre o perfil nutricional, bioquímica e níveis pressóricos, foi analisado que a glicemia tem uma forte correlação com a circunferência da cintura ( $\rho=0,288$ ) e IMCI ( $\rho=0,376$ ) com o valor de "p" menor que 0,001.

## Conclusão

No presente estudo foi possível verificar um elevado número de idosas que apresentam fatores considerados de risco cardiovascular, situação que aponta para necessidade de ações intervencionistas que permitam mudanças na realidade local, oferecendo uma maior atenção ao estado nutricional e estilo de vida desse grupo, visto que a senescência em si já desencadeia o aparecimento de fatores de risco cardiovasculares.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria Executiva. **DATASUS**. Informações de saúde. Morbidade e informações epidemiológicas. [Acesso em 2012 set 10] Disponível em: [www2.datasus.gov.br/DATASUS/index.php?area=0203](http://www2.datasus.gov.br/DATASUS/index.php?area=0203).

GRUNDY, S.M. et al. Assessment of cardiovascular risk by use of multiplierisk-factor assessment equations: A statement for healthcare professionals from the American Heart Association and the American College of Cardiology. **Circulation** 1999;100:1481-92

LERARIO, D.G. et al. Excesso de peso e gordura abdominal para a síndrome metabólica em nipo-brasileiros. **Rev. Saúde Pública**. 2002, vol.36, n.1, pp. 4-11. ISSN 1518-8787.

VELOSO, H. J. F.; SILVA, A. A. M. Prevalência e fatores associados à obesidade abdominal e ao excesso de peso em



adultos maranhenses. **Revista brasileira de epidemiologia**, v. 13, n. 3, p. 400-412, 2010.

**Palavras-chave:** Idoso; Cardiovascular; Dislipidemia

# FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL DE OTORRINOLARINGOLOGIA

ANDRESSA ELENA SOUZA DE MATOS; MARIA TAINARA SOARES CARNEIRO; BRUNA REGINATTO CARVALHO; MACKSUELLE REGINA ANGST GUEDES; FABÍOLA LACERDA PIRES SOARES

<sup>1</sup> UFGD - UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

*mtasoares@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é um problema de saúde pública que acomete mais de 600 milhões de indivíduos pelo mundo. É caracterizada pelo elevado acúmulo de gordura corporal (WHO, 1998), podendo se desenvolver a partir de fatores genéticos, ambientais, psicológicos e do estilo de vida (ABESO, 2009). Além do mais, a obesidade representa um fator de risco para o desencadeamento de distúrbios metabólicos, tais como diabetes mellitus, dislipidemias (LERARIO *et al.*, 2002), hipertensão arterial sistêmica, trombose venosa profunda, acidente vascular encefálico, apneia obstrutiva do sono, falta de ar, gota, hemorroida, esteatose, cirrose hepática e alguns tipos de câncer (JUNG, 1997). Dentre os transtornos relacionados ao excesso de peso, estão os otorrinolaringológicos, deixando em evidência a necessidade de produzir estudos que avaliem a situação nutricional, de saúde e consumo alimentar da população acometida pelos mesmos.

## Objetivos

Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a presença de fatores de risco cardiovascular e o consumo alimentar de pacientes com excesso de peso atendidos no ambulatório de otorrinolaringologia do Hospital Universitário da Grande Dourados/MS.

## Metodologia

O estudo foi transversal, em 41 pacientes, no ambulatório de Otorrinolaringologia do Hospital Universitário da Grande Dourados-MS. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Anhanguera-Uniderp (parecer 838.813). A todos os avaliados foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e assinado em caso de concordância. Foram coletados dados sociodemográficos, econômicos, comportamentais, antropométricos, clínicos e de consumo alimentar.

## Resultados

Dentre os 41 pacientes avaliados, 31 (75,6%) eram mulheres, com idade entre 27 a 72 anos (média de 49,2±12,3 anos). Os pacientes foram distribuídos segundo o índice de massa corporal, sendo 68,29% obesos e 31,71% com sobrepeso. A média de idade foi maior entre os obesos ( $p=0,01$ ). Quanto ao estilo de vida, 75% dos obesos eram sedentários e 50% alegaram fazer dieta. As doenças mais prevalentes entre os obesos foram a hipertensão (53,6%), seguida da dislipidemia (32,1%), síndrome metabólica (32,1%) e doenças da tireoide (32,1%). A apneia obstrutiva do sono esteve presente em 25% dos obesos. A ingestão de cereais integrais, bebidas não açucaradas e alimentos *diet* e *light* foram relatados com consumo raro/nunca pela maioria dos participantes. Todos os obesos relataram consumo diário de cereais refinados e processados.

## Conclusão

Conclui-se que a maioria dos pacientes é obesa, sedentária, com ingestão alimentar inadequada, além de estar mais susceptível a desenvolver doenças metabólicas. A apneia obstrutiva do sono foi observada apenas em obesos, mostrando a possível relação da mesma com a obesidade.

## Referências

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica - ABESO. **Diretrizes Brasileiras de Obesidade**. 3.ed. - Itapevi, SP: AC Farmacêutica, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**/ Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

JUNG, R. T. Obesity as a disease. **Br. Med Bull**, v. 53, n. 2, 1997.

LERARIO, D. D. G; GIMENO, S. G.; FRANCO, L. J.; IUNES, M.; FERREIRA, S. R. G. Weight excess and abdominal fat in the metabolic syndrome among Japanese-Brazilians. **Rev. Saúde Pública**, v. 36, n.1, 2002.

WHO. **Obesity**: Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva: World Health Organization; 1998.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Fatores de risco cardiovascular; Consumo alimentar; Otorrinolaringologia

# FATORES DE RISCO PARA OSTEOPOROSE E FRATURAS ENTRE MULHERES

FLAVIA JANE TESSER; VIVIAN FRANCIELLE FRANÇA

<sup>1</sup> UNIPAR - Universidade Paranaense

*vivianfranca@unipar.br*

## Introdução

A osteoporose resulta na redução da massa óssea, levando o indivíduo à fragilidade mecânica e frequentemente à ocorrência de fraturas ósseas (SANTOS et al., 2012). As fraturas e suas complicações são manifestações comuns nas vértebras, fêmur proximal, pulso, antebraço e quadril (BRANDÃO et al., 2013). A etiologia da perda de massa óssea é multifatorial, relacionando-se à raça branca, idade avançada, sexo feminino aliado à deficiência estrogênica, baixo peso corporal, excessivo consumo de álcool, à inatividade física e fatores nutricionais como a insuficiência na ingestão de cálcio e a hipovitaminose D (COZZOLINO; COMINETTI, 2013).

## Objetivos

Avaliar a prevalência de mulheres com risco para osteoporose em uma amostra de conveniência.

## Metodologia

Participaram 18 mulheres de um grupo de conveniência, com média etária de 68 anos do município de Francisco Beltrão, Paraná. Foi aplicado o instrumento São Paulo osteoporosis risk index (SAPORI) validado no Brasil pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) para identificar as mulheres com risco de osteoporose ou fraturas de baixo impacto. Também foi utilizado o instrumento European Vertebral Osteoporosis Study (EVOS) para explorar os principais fatores de risco para a osteoporose. As mulheres foram submetidas à avaliação antropométrica para mensurar a massa corporal e altura e posterior avaliação do estado nutricional, através do Índice de Massa Corporal (IMC). A classificação do IMC foi adotada os pontos de corte propostos pela OMS (1998). Para idosas foi usado à classificação proposta Lipschitz (1994). O estudo foi aprovado comitê de ética, com parecer número 1.129.400 emitido em 25/06/2015 (CAAE 46073515.2.0000.0109).

## Resultados

Todas as mulheres encontravam-se no período pós-menopausa. Considerando o estado nutricional, 66,7% (n=12) encontravam-se eutróficas e 33,3% (n=6) em sobrepeso. No grupo, 88,9% das mulheres relataram hábito de realizar atividade física regular. Quanto aos fatores nutricionais, 16,6% (n=3) relataram ser intolerantes à lactose, entretanto, relataram o uso de suplemento de cálcio ao entrarem na menopausa. As demais mulheres relataram consumir pelo menos um alimento ou derivado lácteo diariamente. Resultados do SAPORI mostraram que 77,8% (n=14) apresentaram risco para osteoporose na coluna e fratura de baixo impacto, enquanto, 72,2% (n=13) risco para osteoporose no fêmur.

## Conclusão

A maioria das mulheres apresentou risco de fraturas e fatores de risco para osteoporose como a raça branca, idade avançada e os fatores nutricionais caracterizados pelo consumo alimentar insuficiente alimentos fontes em cálcio.

## Referências

- BRANDÃO, C.M.R; FERRÉ, F; MACHADO, G.P.M. et al. Gastos públicos com medicamentos para o tratamento da osteoporose na pós-menopausa. Rev Saúde Pública, v.47, n.2, p. 390-402, 2013.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013.
- WHO. World Health Organization Obesity. Preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation. Geneva, World Health Organization. Technical Report Series, 894. 1998.
- LIPSCHITZ, DA. Screening for nutritional status in the elderly. v.21, n.1, 1994.
- SANTOS, N.M.F; TAVARES, D.M.S; DIAS, F.A. et al. Qualidade de vida e capacidade funcional de idosos com osteoporose. Reme – Rev. Min. Enferm, v.16, n.3, p. 330-338, 2012.

**Palavras-chave:** Mulheres; Menopausa; Fatores de risco; Osteoporose

# FATORES DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

SIMONE MARINÊS; VIVIANE DALPUBEL; JULIANA PALUDO VALANDRO

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates

*simone\_m@universo.uniavates.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares (DCVs) representaram a maior de todas as endemias do século XX nos países desenvolvidos (COSTA E SILVA, 2005). Segundo a WHO (World Health Organization), em 2030 quase 23,6 milhões de pessoas morrerão de DCVs. As DCVs desenvolvem-se ao longo da vida de forma lenta e gradual, tendo os primeiros anos de vida como ponto de partida (JANSSEN, et al, 2005). Como se iniciam na infância, é recomendável que sua prevenção comece também neste período, justificando o grande número de estudos preocupados com os níveis de excesso de peso em crianças e adolescentes e os fatores de risco relacionados às DCVs (KENCHIAH, et al, 2002).

## Objetivos

Verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade, bem como o risco de desenvolver DCV, em adolescentes entre 10 e 17 anos e 11 meses, das escolas municipais de um município do interior do RS.

## Metodologia

A amostra constituiu-se de 425 adolescentes de 10 a 17 anos das escolas municipais. As variáveis analisadas foram: idade, gênero, peso, altura, índice de massa corporal, circunferência da cintura (CC) e circunferência abdominal (CA), PA e Formulário de Marcador do Consumo Alimentar. As análises estáticas foram analisadas no programa SPSS versão 17.0, adotando-se um nível de significância de 5% ( $p \leq 0,05$ ). Para a comparação de médias, foi aplicado o teste t-student para amostras independentes ou a Análise de Variância (ANOVA) one-way com post-hoc de Tukey e na comparação de proporções entre os grupos, o teste qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher. O desenvolvimento do estudo ocorreu em conformidade com os preceitos éticos e foi respeitada a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, tendo sido o projeto aprovado pelo Comitê Permanente de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro Universitário Univates de Lajeado - RS, parecer nº 94916.

## Resultados

Dos 425 adolescentes, 55,1% (234) era do gênero feminino. Em relação ao estado nutricional, observou-se que 24% (102) dos adolescentes apresentaram sobrepeso e 11,1% (47) obesidade. A classificação do risco de doenças cardiovasculares foi estabelecida através da CC e CA. Dos adolescentes avaliados, 7,1 % apresentou CA elevada e 15,1% CC elevada, sendo ambas significativamente maiores nos adolescentes com obesidade ( $p < 0,001$ ). Foi encontrada uma prevalência de 9,4% de pré-hipertensão e 4,7% de hipertensão. Em relação ao consumo alimentar, 50,8% dos adolescentes não consomem vegetais. Observou-se também uma alta ingestão de refrigerantes (59,5%), doces (52,9%), salgadinhos (56,9%), embutidos (54,6%) e batata frita (59,5%). Quanto às saladas, frutas, feijão e leite observa-se uma ingestão de 1 a 4 vezes na semana, destacando-se o leite de 5 a 7 vezes.

## Conclusão

Na população estudada, conclui-se que existem fatores predisponentes para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Sendo assim, fica evidente a necessidade de programas que visem à prevenção destes fatores de risco na adolescência, para que as consequências futuras possam ser evitadas.

## Referências

1. COSTA, R. P., SILVA, C. C. da. Doenças Cardiovasculares. In: CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª ed. Barueri: Manole, 2005. p. 287/288.
2. JANSSEN, I, et al. Comparison of overweight and obesity prevalence in school-aged youth from 34 countries and their relationships with physical activity and dietary patterns. *Obesity Reviews* 2005; 6(2):123-132.
3. KENCHIAH, S., et al. Obesity and the risk of heart failure. *New England Journal of Medicine* 2002;347(5):305-13.

4. World Health Organization (WHO). Fact sheet on cardiovascular disease. Disponível em: . Acesso em: 17 fev. 2012.

**Palavras-chave:** Doenças Cardiovasculares; Adolescentes; Fatores de Risco

# FITOTERAPIA COMO COADJUVANTE NO TRATAMENTO DE DIABETES MELLITUS

LUCIANA DIAS BEZERRA

<sup>1</sup> FMN - Faculdade Maurício de Nassau

*lucianadiasnutri@hotmail.com*

## **Introdução**

Muitas espécies vegetais têm sido citadas na literatura, podendo auxiliar o tratamento ou amenizar sintomas e/ou complicações advindas da descompensação do Diabetes. Logo, o objetivo dos estudos tem sido comprovar o efeito das plantas que, muitas vezes são utilizadas com base no conhecimento popular por se tratar de opção terapêutica acessível, de menor custo e cujos benefícios se somam aos da terapia convencional (SANTOS, NUNES e MARTINS, 2012).

## **Objetivos**

Fazer um levantamento bibliográfico de algumas das principais espécies vegetais com atividade hipoglicemiante comprovada que podem ser utilizadas como coadjuvantes no tratamento de Diabetes.

## **Metodologia**

Trata-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica qualitativa exploratória cuja população foi composta por 40 artigos, a partir da qual se obteve uma amostra de 27 artigos publicados nas bases de dados Scielo, Google acadêmico e Biblioteca Virtual em Saúde, que preencheram os critérios de inclusão (tratar de plantas com efeito hipoglicemiante, estudos com ratos ou humanos, publicados entre 2002 e 2015). Os dados obtidos foram organizados e apresentados através de textos discursivos e citações bibliográficas.

## **Resultados**

Algumas das plantas estudadas devido a indicação de ação hipoglicemiante são *Panax ginseng* (Ginseng) por aumentar a utilização hepática de glicose; *Camellia sinensis* (Chá Verde), que inibe a alfa-amilase reduzindo a hidrólise de oligossacarídeos e conseqüentemente controlando a absorção intestinal de glicose; *Punica granatum* (Romã) com efeito tanto em animais quanto em estudos pré-clínicos; *Passiflora edulis* (Maracujá) por reduzir a absorção de glicose já que é rica em fibras; *Aloe vera* (Babosa) por melhorar a tolerância à glicose; e *Allium sativum* L. (Alho) por aumentar os níveis de insulina em ratos diabéticos além de apresentar efeito protetor cardiovascular e hipolipemiante, sendo estes benefícios preventivos de complicações relacionadas à Diabetes (CARVALHO, 2011). Outras plantas popularmente utilizadas são a *Bauhinia forficata* (Pata de vaca) rica em flavonóides possivelmente eficazes na redução da absorção intestinal de glicose (MARQUES et. al. 2013); *Cissus sicyoides* (*Cissus*) que mostrou redução significativa da glicemia de coelhos diabéticos (JUNIOR e LEMOS, 2014) e *Momordica charantia* (Melão de São Caetano) com efeito sobre a glicemia e colesterol séricos em ratos (CARVALHO, 2011; SOUZA, 2015).

## **Conclusão**

Observa-se que a maior parte da literatura trata de estudos realizados em animais, sendo poucos ainda os estudos realizados em humanos que comprovem a qualidade, eficácia e segurança da atividade hipoglicemiante de plantas medicinais, bem como seus mecanismos de ação e possíveis interações medicamentosas, sendo necessária cautela na utilização por pacientes diabéticos.

## **Referências**

SANTOS, M.M.; NUNES, M.G.S.; MARTINS, R.D. Uso empírico de plantas medicinais para tratamento de diabetes. Rev. Bras. Pl. Med., Botucatu, v.14, n.2, p.327-334, 2012

CARVALHO, L. S. Plantas Mediciniais no Tratamento de Diabetes Mellitus. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. ESCOLA DE VETERINÁRIA E ZOOTECNIA. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL. 2011

MARQUES, G. S.; ROLIM, L. A.; ALVES, L. D. S.; SILVA, C. C. A. R.; SOARES, L. A. L.; Neto, P. J. R. Estado da arte de *Bauhinia forficata* Link (Fabaceae) como alternativa terapêutica para o tratamento do Diabetes mellitus. Rev Ciênc Farm Básica Apl., 2013;34(3):313-320. ISSN 1808-4532

JÚNIOR, H. P. L.; LEMOS, A. L. A. Efetividade e segurança do vegetal *Cissus sicyoides* ("insulina vegetal") como

fitoterápico hipoglicemiante. Revista Diagnóstico & Tratamento 2014;19(3):129-31.

SOUZA, N. M. de. Plantas hipoglicemiantes presentes na RENISUS: uma abordagem etnofarmacológica. FACIDER Revista Científica, Colider, n. 7, 2015. ISSN 2316-5081

**Palavras-chave:** plantas; hipoglicemiante; diabetes mellitus; fitoterápicos



# FLUXOGRAMA DE DOENÇAS HEMATOLÓGICAS COMO FERRAMENTA DIRETIVA PARA O TRATAMENTO NUTRICIONAL

JULIANA MARZULLO CARDOSO ROCHA; ANA BEATRIZ DA SILVA CARDOZO; KATERINE SORRENTINO KNUST;  
RENATA LANZIANI FALCÃO; KAREN CORDOVIL

<sup>1</sup> UVA - UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA , <sup>2</sup> UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO , <sup>3</sup> HEMORIO - Instituto Estadual de Hematologia Arthur de Siqueira Cavalcanti  
*juliana.marzullo@gmail.com*

## Introdução

O conhecimento da fisiopatologia das doenças hematológicas é uma ferramenta que auxilia no diagnóstico e tratamento nutricional para melhor assistência individual e coletiva. A realização de um diagnóstico situacional em saúde implica em um processo de coleta, tratamento e análise dos dados colhidos no local onde se deseja realizá-lo para a geração de linhas de cuidado específicas (MIRANDA, BIAZINI, SANTOS & REZENDE, 2010). Um modo de se obter as informações é através da estimativa rápida, examinando prontuários, entrevistando informantes importantes e fazendo observações sobre as condições da população que se quer conhecer, é, portanto um método utilizado para a elaboração de um diagnóstico de saúde (CAMPOS, FARIA & SANTOS, 2010).

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi construir um fluxograma teórico-prático afim de auxiliar na construção de um diagnóstico situacional que direcione o tratamento nutricional específicos para pacientes com Doenças Hematológicas.

## Metodologia

A construção do fluxograma foi feita em 3 etapas. A primeira etapa foi realizada partir da discussão e análise do texto sobre doenças hematológicas e do fluxograma desenvolvido pelos estagiários egressos e, por meio de pesquisas realizadas pelas estagiárias de Nutrição atuais nos bancos de dados disponíveis na internet, utilizando artigos científicos e manuais do próprio HEMORIO. Em um segundo momento foi realizada a análise de prontuários dos pacientes das enfermarias do 5º, 6º e do 7º andar. Nestes foram observados as doenças já listadas na primeira versão, se realmente eram vistas com frequência na internação, como eram as especificações pelos médicos e se as nomenclaturas das doenças coincidiam com as encontradas na literatura. Como última etapa foram agendadas reuniões com médicos hematologistas do HEMORIO, para avaliar os tipos de doenças e suas respectivas eram de fato encontradas e, se tais especificações teriam influência nos possíveis tratamentos nutricionais a serem aplicados. Após a consulta o fluxograma foi aprimorado e finalizado.

## Resultados

Através do fluxograma finalizado foram listadas as seguintes doenças: Anemias: Aplástica; Hemolíticas Adquiridas ou Hereditárias, dentre as hereditárias temos a deficiência de G6PD, e as Hemoglobinopatias que são a Talassemia  $\alpha$  (Major, Intermediária e Minor), Talassemia  $\beta$  (Major, Intermediária e Minor) e Doença Falciforme (SS, SD, SC e S – Talassemia). Dentre as Alterações de Coagulação: Doença de Von Willebrand (Grau I, Grau II e Grau III), Hemofilia Tipo A (Leve, Moderado e Grave) e Tipo B (Leve, Moderado e Grave) e Trombocitopenia (Primária ou Secundária). As Doenças Proliferativas e Infiltrativas: Indolentes (Leucemia Linfóide Aguda, Leucemia Mielóide Crônica, Leucemia Mielóide Aguda, Linfomas, Mieloma Múltiplo e Síndrome Mieloproliferativa Crônica); Agressivas (Leucemia Linfocítica Crônica Prolifocítica; Síndrome Mielodisplásica de Alto Risco e de Baixo Risco; Doença de Gaucher Tipo 1, 2 e 3; e Doença de Niemann-Pick (Subtipo A, B e C).

## Conclusão

Conclui-se que a elaboração de um fluxograma voltado para doenças hematológicas promove melhor conhecimento e instrumentalização prática para intervenções mais efetivas do nutricionista clínico. Esta ferramenta possibilita um aporte teórico-prático no diagnóstico situacional, auxiliando no planejamento e nas ações a serem tomadas no tratamento nutricional.

## Referências

CAMPOS F.C.C.; FARIA H.P.; SANTOS M.A. Planejamento e avaliação das ações em saúde. 2ª edição. Belo Horizonte: Editora Coopmed, 2010. 114p.  
HEMORIO. Manuais do Paciente com doenças hematológicas. Edição revisada, janeiro de 2014. Disponível em:

[http://www.hemorio.rj.gov.br/Html/Hematologia\\_doencas\\_hematologicas.htm](http://www.hemorio.rj.gov.br/Html/Hematologia_doencas_hematologicas.htm)

MIRANDA, M.M. BIAZINI, H. SANTOS, C. REZENDE, A.C. Diagnóstico Situacional da Unidade Básica de Saúde Barreiro de Cima. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.

**Palavras-chave:** Doenças Hematológicas ; Tratamento Nutricional ; Diagnóstico situacional ; Fluxograma ; Avaliação

# FORÇA DO APERTO DE MÃO E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM MIELOMA MÚLTIPLO

POLLYANE CAIXETA DE OLIVEIRA; ALORNA SALES ARAÚJO; MALAINE MORAIS ALVES MACHADO; LIANA LIMA VIEIRA; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI

<sup>1</sup> HC-UFG/EBSERH - Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás  
*malainemoraismail@hotmail.com*

## Introdução

A desnutrição é uma complicação frequente em pacientes oncológicos (YAVUZSEN et al., 2009). A Força do Aperto de Mão é um método objetivo que tem sido utilizado para mensurar a força muscular e tem sido considerado como um bom método preditivo de estado nutricional (LEAL et al., 2011).

## Objetivos

Verificar a Força do Aperto de Mão em pacientes com diagnóstico de Mieloma Múltiplo, de acordo com o estado nutricional.

## Metodologia

Estudo transversal com 52 pacientes ambulatoriais de um hospital público, com idade  $\geq 20$  anos, de ambos os sexos, diagnosticados com Mieloma Múltiplo. O diagnóstico nutricional foi determinado pela Avaliação Subjetiva Global produzida pelo Próprio Paciente, ferramenta subjetiva, considerada padrão ouro para avaliação nutricional de pacientes oncológicos (GONZALEZ et al., 2010). A Força do Aperto de Mão foi obtida utilizando-se um dinamômetro mecânico portátil Takei aaa<sup>®</sup> variação 1-100 kgf e precisão de 0,5 kgf. Os participantes realizaram o teste no membro superior dominante, em posição sentada, com os quadris, joelhos e cotovelos flexionados a 90°, com o antebraço em posição neutra. Orientou-se ao indivíduo que aplicasse a maior força possível no equipamento. Foram realizadas três aferições em cada mão com intervalo médio de cinco segundos e a média aritmética foi utilizada como medida final (HULLEY et al., 2007). Realizou-se a comparação das médias da Força do Aperto de Mão de acordo com as categorias da Avaliação Subjetiva Global produzida pelo Próprio Paciente, por meio do teste de **Kruskal-Wallis**, e identificou-se as diferenças pelo teste de **Bonferroni**. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, sob protocolo de número 1083367.

## Resultados

A maioria dos pacientes possuía idade  $\geq 60$  anos (61,5%) com maior prevalência do sexo feminino (59,6%). Quanto ao estado nutricional, 51,9% (n= 27) eram bem nutridos, 36,5% (n= 19) desnutridos moderados e 11,6% (n= 6) desnutridos graves. As médias de FAM foram significativamente diferentes entre os pacientes bem nutridos (26,83 $\pm$ 9,98 Kgf) e desnutridos graves (14,93 $\pm$ 5,29 Kgf), p= 0,006. Para os desnutridos moderados a média encontrada não mostrou significância estatística (22,23 $\pm$ 5,85 Kgf).

## Conclusão

A força do aperto de mão reduziu com a presença de desnutrição e foi significativamente menor nos pacientes classificados com desnutrição grave. Apesar da maioria da amostra ser classificada como bem nutrida, a frequência de desnutrição identificada na amostra foi elevada.

## Referências

- GONZALEZ, M. C.; BORGES, L. R.; SILVEIRA, D. H.; ASSUNÇÃO, M. C. F.; ORLANDI, S. P. Validação da versão em português da avaliação subjetiva global produzida pelo paciente. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, Porto Alegre, v.25, n. 2, p. 102-108, 2010.
- HULLEY, S. B.; CUMMINGS, S. R.; BROWNER, W. S.; GRADY, D.; HEARST, N.; NEWMAN, T. B. Planejando as medições: precisão e acurácia, in: *delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica*. Porto Alegre: Artmed; 2007. p.384.
- YAVUZSEN, T.; WALSH, D.; DAVIS, M. P.; KIRKOVA, J.; JIN, T.; LEGRAND S, BICANOVSKY, L.; ESTFAN, B.; CHEEMA, B.; HADDAD, A. Components of the anorexia-cachexia syndrome: gastrointestinal symptom correlates of cancer anorexia. *Support Care Cancer*, Berlin, v. 17, n. 12, p. 1531-1541, 2009.
- LEAL, V. O.; STOCLER-PINTO, M. B.; FARAGE, N.E.; ARANHA, L. N.; FOUQUE, D.; ANJOS, L. A.; MAFRA, D. Handgrip strength its dialysis determinants in hemodialysis patients. *Nutrition*, Paris, v. 27, n. 11-12, p. 1125-1129, 2011.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Força Muscular; Mieloma Múltiplo

# FREQUÊNCIA DE CAQUEXIA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS DE HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM TRATAMENTO DE CÂNCER DO MUNICÍPIO DE BLUMENAU, SANTA CATARINA

MARIANA CAMPOS MARTINS MACHADO; NATARA TUANE TESSAROLO; RAQUEL KERPEL

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau

*maricamposm@yahoo.com.br*

## Introdução

A perda de peso e a desnutrição são observados com frequência em pacientes oncológicos, sendo que até 30% dos pacientes adultos têm perda superior a 10% do seu peso corporal (HARRISON e BRENNAN, 1995). Clinicamente, a importância da caquexia é significativa, pois apresenta relação inversa com a taxa de sobrevivência do paciente oncológico, pois diminui a resposta à terapia (cirúrgica ou quimioterapia), e a qualidade de vida do paciente.

## Objetivos

Identificar a frequência de caquexia em pacientes com câncer de hospital de referência da cidade de Blumenau, Santa Catarina.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal observacional com todos os pacientes maiores de 18 anos, de ambos os sexos, com diagnóstico de câncer, em tratamento quimioterápico no hospital de referência em oncologia do município de Blumenau (SC), durante o período de 28 de abril a 09 de maio de 2014. Foram selecionados somente os indivíduos que aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram excluídos os pacientes cujo peso não foi possível aferir, e que não aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do TCLE. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos da Faculdade Metropolitana de Blumenau (protocolo no 196/2014). Realizou-se avaliação antropométrica, com aferição do peso, perímetro do braço (PB), prega cutânea tricóptica (PCT), e altura do joelho. A altura do joelho foi utilizada para estimar a estatura dos indivíduos avaliados conforme Chumlea, Guo e Steinbaugh (1994) para adultos, e Chumlea et al., 1985 para idosos. Após estimativa da estatura, foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) através do peso corporal, utilizado para a classificação do estado nutricional para adultos (OMS, 1997), e idosos (LIPSCHITZ, 1994). O PB e PCT foram avaliados segundo os pontos de corte definidos por Frisancho (1974), e classificados de acordo com o percentual de adequação proposto por Blackburn e Thornton (1979). Aplicou-se Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente (ASG-PPP), um método modificado a partir da Avaliação Subjetiva Global (ASG) (GONZALEZ et al., 2010). Foram definidos com caquexia os pacientes que pontuaram  $\geq 9$  na avaliação subjetiva global e simultaneamente possuíam algum grau de desnutrição, pela classificação da PCT ou pelo PB.

## Resultados

Avaliou-se 39 pacientes em tratamento quimioterápico, sendo 66,6% (n=26) do sexo feminino. A idade mínima foi de 28 anos, máxima de 83 e mediana 54,3 anos. O tipo de tumor mais prevalente foi o de mama (38%), seguido de tumor anal e pulmonar (12,9% cada). A prevalência de caquexia foi de 43,5% (n=17), valor semelhante ao encontrado no estudo de Duval et al. (2010), o que pode ser justificado pelo fato de que em ambos os estudos os pacientes não permaneciam internados no hospital, recebiam tratamento ambulatorial ou domiciliar.

## Conclusão

Houve elevada prevalência de caquexia na amostra avaliada, o que se torna grave, visto que influencia negativamente no prognóstico do tratamento oncológico. Assim, a aplicação de métodos diagnósticos de caquexia na rotina de cuidado do paciente em tratamento de câncer é fundamental.

## Referências

- BLACKBURN, G.L.; THORNTON, P.A. Nutritional assessment of the hospitalized patient. *Med Clin North Am.*, n. 63, v. 5, p. 11103-15, 1979.
- CHUMLEA, W.C; GUO, S; STEINBAUGH, M.L. Prediction of stature from knee height for black and white adults and children with application to mobility-impaired or handicapped person. *J Am Diet Assoc.*, v. 94, p. 1385-91, 1994.
- CHUMLEA, W.C; GUO, S; ROCHE, A.F; STEINBAUGH, M.L. Estimating stature from knee height for person 60 to 90 years of age. *Jama*, v. 33, p. 116-120, 1985.

DUVAL, P.A; VARGAS, B.L; FRIPP, J.C; ARRIEIRA, I.C.O; LAZZERI, B; DESTRI, K; ASSUNÇÃO, M.C.F. Caquexia em Pacientes Oncológicos Internados em um Programa de Internação Domiciliar Interdisciplinar. *Revista Brasileira de Cancerologia*, v. 56, n. 2, p. 207-212, 2010.

FRISANCHO, A.R. Triceps skinfold and upper arm muscle size norms for assessment of nutritional status. *Am J Clin Nutr*. v. 27, n. 10, p. 1052-7, 1974.

GONZALEZ, M.C; BORGES, L.R; SILVEIRA, D.H; ASSUNÇÃO, M.C.F; ORLANDI, S.P. Validação da versão em português da avaliação subjetiva global produzida pelo paciente. *Rev Bras Nutr Clin*, v. 25, n. 2, p. 102-8, 2010.

HARRISON, L.E; BRENNAN, M.F. The role of total parenteral nutrition in the patient with cancer. *Curr Prob Surg.*, v. 32, n. 10, p. 833-924, 1995.

LANGER, C.J; HOFFMAN, J.P; OTTERY, F.D. Clinical significance of weight loss in cancer patients: rationale for the use of anabolic agents in the treatment of cancer-related cachexia. *Nutrition*. v. 17, 1 Suppl, S1-20, 2001.

LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. *Prim Care*. v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Centro Colaborador da OMS para a Classificação de Doenças em Português. Classificação estatística internacional de doenças e problemas relacionados a saúde: 10. rev. 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1997.

**Palavras-chave:** Câncer; Caquexia; Avaliação Nutricional; Nutrição Clínica

# FREQUÊNCIA DE RETORNO DE IDOSOS DIABÉTICOS ATENDIDOS EM UNIDADE AMBULATORIAL

LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; MARIA GORETTI PESSOA ARAÚJO BURGOS; LILIAN DE SOUZA CAVALCANTE

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*luciana\_\_vasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

O acompanhamento nutricional objetiva avaliar a resposta da intervenção estabelecida previamente de acordo com o diagnóstico da nutrição (ASBRAN, 2014). Os indicadores avaliados durante a consulta de nutrição são registrados em prontuários para que sejam verificados possíveis alterações nas dietas, nos exames bioquímicos e das necessidades nutricionais. Por tanto, no registro de retorno dos pacientes deve-se determinar o progresso da dieta, revendo a situação do estado nutricional, realizando uma comparação da primeira avaliação e das metas alcançadas e assim poder analisar a efetividade do tratamento clínico e da intervenção nutricional. Nos idosos diabéticos tipo 2, esse acompanhamento se faz imprescindível para acompanhar a evolução nutricional do mesmo e do seu controle glicêmico. Então devido o crescimento do atendimento nutricional em unidades ambulatoriais há necessidade do acompanhamento a longo prazo para garantir a efetividade da mudança do padrão alimentar.

## Objetivos

Avaliar a adesão ao acompanhamento nutricional periódico de idosos diabéticos a nível ambulatorial.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de acompanhamento transversal o qual envolveu idosos de ambos os sexos atendidos no Ambulatório de Nutrição/Diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso-NAI da Universidade Federal de Pernambuco Campus Recife. A coleta de dados foi realizada no período de março de 2012 a dezembro de 2015. Foram avaliados sexo, idade, primeiras consultas, consultas subsequentes e procedência. A pesquisa iniciou após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, de acordo com a Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde sob o CAEE: 38255214.5.0000.5208.

## Resultados

Foram avaliados 725 pacientes ao longo desse período (março de 2012 a dezembro de 2015), sendo 86,8% mulheres na faixa etária de 60 - 92 anos e a procedência desses pacientes foram 54,7% de Recife sendo 43,3% da Região Metropolitana do Recife. O acompanhamento apresentou média de frequência de consultas iniciais de 69% no ano de 2012, 45% no ano de 2013, 35% no ano de 2014 e 25% no ano de 2015.

## Conclusão

Verificou-se que apenas no ano inicial do ambulatório o número de primeiras consultas foram maiores, nos demais anos de adesão a consulta apresentou maiores frequência. Dessa forma, percebeu que o acompanhamento nutricional com idosos diabéticos a nível ambulatorial pode ser realizado adequadamente desde de que seja convidado por telefone e confirmado na semana da consulta.

## Referências

ASBRAN. Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição; organizadora: Marcia Samia Pinheiro Fidelix. – São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014.

Menegotto, A.L.S. et al. Avaliação da frequência em consultas nutricionais dos pacientes após cirurgia bariátrica. ABCD, arq. Bras. Cir. Dig., Jun 2013, vol26, no.2, p.117-119. ISSN 0102-6720.

SBD. DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES: 2015-2016/ Sociedade Brasileira de Diabetes; [organização Jose Egidio Paulo de Oliveira, Sergio Vencio]. - Sao Paulo: Ed. AC. Farmaceutica, 2016.

**Palavras-chave:** Diabetes mellitus tipo 2; Frequência de retorno; Idosos

# FREQUÊNCIA DE SINTOMAS CLIMATÉRICOS E RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES DO SUDOESTE PARANAENSE

MAIARA FRIGO; CAROLINE DE MAMAN OLDRA; BRUNA APARECIDA RIBEIRO REL; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>2</sup> FAPPR - Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná  
*maiafrigo29@gmail.com*

## Introdução

O climatério é uma fase natural da vida da mulher, que ocorre entre os 40 a 65 anos em que há o declínio da produção hormonal e os ciclos menstruais tornam-se irregulares até sua cessação (ROCHA; ROCHA, 2010). A queda desses hormônios neste período pode acontecer de forma silenciosa e assintomática, ou ocorrer uma série de sintomas físicos e psicológicos que interferem na qualidade de vida da mulher (FEBRASGO, 2004). Além dos sintomas, a mulher está mais susceptível às alterações metabólicas como doenças cardiovasculares nesse período, em função das modificações no perfil lipídico que ocorrem com a deficiência estrogênica (SAMANTHA, 1998).

## Objetivos

Descrever a frequência de sintomas climatéricos e o risco para doenças cardiovasculares em mulheres climatéricas do Sudoeste do Paraná.

## Metodologia

Foram avaliadas 30 mulheres com idade entre 40 e 65 anos que procuraram atendimento ginecológico nas Unidades Básicas de Saúde de 2 cidades do Sudoeste do Paraná. Foram aplicados dois questionários, sendo um sobre os dados sociodemográficos e clínicos como: idade, situação conjugal, característica do ciclo menstrual, número de gestações e período de amamentação e um para avaliar os sintomas climatéricos (Índice Menopausal de Kupperman). Através da caracterização do ciclo menstrual classificou-se as participantes em pré, peri e pós menopáusicas. Além disso, realizou-se a medida da circunferência da cintura aferida no ponto médio da distância entre o último arco costal e a crista ilíaca no sentido horizontal, ao final de uma expiração normal, sem compressão da pele e classificou-se de acordo com a Organização Mundial da Saúde. Os dados foram analisados por meio do software Microsoft Excel® utilizando-se estatística descritiva. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (parecer nº 48152115.1.0000.5564) e houve aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias.

## Resultados

Das 30 mulheres investigadas, 23,33% (n=7) apresentavam idade entre 40 e 50 anos, 66,66% (n=20) entre 50 e 60 anos e 10% (n=3) na faixa etária de 60 a 65 anos. Em relação às características do ciclo menstrual notou-se que 20% (n=6) foram classificadas como pré-menopáusicas, 13,33% (n=4) como perimenopáusicas e 66,66% (n=20) como pós-menopáusicas. Sobre o número de gestações, 3,33% (n=1) relataram não ter tido nenhuma gestação, 43,33% (n=13) tiveram de 1 a 2 gestações e 53,33% (n=16) relataram ter 3 gestações ou mais. O tempo médio em meses do período de amamentação relatado pelas participantes foi de  $14,4 \pm 12,3$  meses. Com relação à circunferência da cintura verificou-se um média de  $89,67 \pm 11,06$  centímetros. O risco para doenças cardiovasculares foi observado em 76,66% (n=23) das mulheres. Com relação aos sintomas climatéricos 13,33% (n=4) das participantes não apresentaram nenhum sintoma, 36,66% (n=11) apresentaram sintomas leves, 43,33% (n=13) sintomas moderados e 6,66% (n=2) sintomas graves. Os sintomas relatados com mais frequência pelas mulheres foram: suores severos e reclamações sexuais.

## Conclusão

Observou-se que a maioria das mulheres avaliadas apresentaram sintomas climatéricos, sendo metade classificadas como moderados ou graves. Além disso, notou-se um elevado percentual de risco para doenças cardiovasculares na população avaliada. Destaca-se a necessidade de estratégias nutricionais e de saúde para melhora da qualidade de vida das mulheres nessa fase da vida.

## Referências

FEBRASGO. **Anticoncepção: manual de orientação**. São Paulo: Ponto, 2004. 308 p.



ROCHA, M. D. H. A.; ROCHA, P. A. DO CLIMATÉRIO À MENOPAUSA. **Revista científica do itpac**, Tocantins, v. 3, n. 1, 2010. 24-27 p.

SAMANTA B. B. Serum cholesterol in healthy postmenopausal women. **Indian j med sci** v. 52, n. 5, 1998. 191-195 p.

**Palavras-chave:** climatério; sintomas; circunferência da cintura; doença cardiovascular

# GANHO DE PESO E ADIPOSIDADE NOS SEIS PRIMEIROS MESES DE VIDA DE LACTENTES EXPOSTOS AO TABAGISMO DURANTE A GESTAÇÃO

MARIANA LOPES DE BRITO; MARINA NUNES; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; MARCELO ZUBARAN GOLDANI;  
CLÉCIO HOMRICH DA SILVA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*mariana.lopesdebrito@gmail.com*

## Introdução

Estudos observacionais sugeriram que filhos de mães fumantes apresentam maior índice de massa corporal ao longo da vida, resultando em uma maior prevalência de excesso de peso (KOSHY, DELPISHEH E BRABIN, 2011; INO, 2012). Lactentes expostos ao tabagismo durante a gestação apresentam maior risco de restrição de crescimento intrauterino e acelerado ganho de peso pós-natal, situação que tem sido associada ao aumento do risco de obesidade infantil (REILLY, 2005).

## Objetivos

Avaliar a velocidade de ganho de peso e adiposidade nos seis primeiros meses de vida de lactentes exposto ao tabagismo materno durante a gestação.

## Metodologia

Estudo de coorte prospectivo envolvendo duplas mãe/lactentes nascidos no Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Hospitais do Grupo Hospitalar Conceição entre 2011 e 2015. As duplas foram classificadas em grupo tabaco, restrição de crescimento intrauterino e controle. Os lactentes foram acompanhados ao nascimento, aos 7, 15, 30, 90 e 180 dias de vida. As medidas antropométricas coletadas foram peso e dobras cutâneas tricipital e subescapular. O peso ao nascer foi medido em gramas a partir de dados dos prontuários. O ganho de peso foi calculado utilizando a diferença do indicador peso para idade, expresso em escore-Z de acordo com a classificação das Curvas de Crescimento da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2006) de um determinado período em comparação ao anterior. Os pontos de corte utilizados para a classificação de ganho de peso foram baseados nos estudos realizados por Ong (2000) e MESA (2010): a) Crescimento rápido:  $\geq 0,67$ ; b) Crescimento insuficiente:  $\leq -0,67$  e c) Crescimento normal:  $-0,669$  a  $0,669$ . A adiposidade também foi avaliada utilizando o escore-Z. Para verificar as diferenças entre os grupos foi utilizado o teste do qui-quadrado Pearson. Foi adotado o nível de significância de  $\alpha = 0,05$ . O banco de dados foi elaborado utilizando o Software SPSS para Windows versão 18.0 com dupla digitação e posterior validação. O projeto foi submetido e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição sob os números 110097 e 11027, respectivamente.

## Resultados

Foram incluídos no estudo 273 duplas mães/lactentes, destes 34 pares foram alocados para o grupo com restrição de crescimento intrauterino, 86 no grupo de tabaco e 153 no grupo controle. Em termos de peso ao nascimento, todos os grupos diferiram significativamente ( $p < 0,001$ ). Não houve diferença entre o grupo tabaco e grupo controle, contudo, o peso do grupo com restrição de crescimento intrauterino foi menor que os demais ( $p < 0,001$ ). Em relação a velocidade de ganho de peso, foram encontradas diferenças significativas entre os grupos a partir do primeiro mês de vida e esta diferença se manteve até o sexto mês. O grupo com restrição de crescimento intrauterino apresentou a maior prevalência de rápido ganho de peso ( $\geq 0,67$ ). Em relação ao ganho de peso insuficiente e normal não houve diferença significativa entre os grupos. A adiposidade foi semelhante entre os três grupos ( $p > 0,05$ ).

## Conclusão

A associação entre o tabagismo materno durante a gestação e o rápido ganho de peso pós-natal parece ser mediada pelo peso ao nascer, uma vez que no presente estudo somente os lactentes com restrição de crescimento intrauterino apresentaram rápido ganho de peso, diferentemente do grupo tabaco e controle que expressaram peso adequado ao nascer.

## Referências

KOSHY, G.; DELPISHEH, A.; BRABIN, B. J. Dose response association of pregnancy cigarette smoke exposure, childhood stature, overweight and obesity. *Eur J Public Health*, v. 21, n. 3, p. 286-91, Jun 2011.

INO, T. Maternal smoking during pregnancy and offspring obesity: meta-analysis. *Pediatr Int*, v. 52, n. 1, p. 94-9, Feb 2010.

WHO. World Health Organization child growth standards - methods and development: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age., 2006.

ONG, K. K. et al. Association between postnatal catch-up growth and obesity in childhood: prospective cohort study. *BMJ*, v. 320, n. 7240, p. 967-71, Apr 2000.

MESA, J. M. et al. Growth patterns in early childhood and the onset of menarche before age twelve. *Rev Saude Publica*, v. 44, n. 2, p. 249-60, Apr 2010.

**Palavras-chave:** gestação; tabagismo; restrição de crescimento intrauterino; crescimento; adiposidade

# GANHO DE PESO EM PORTADORES DE NEOPLASIAS TRATADOS EM AMBULATÓRIO DE QUIMIOTERAPIA

TAMIRES REGINA DA SILVA CUNHA; PAULA ACEVEDO SOUZA DOS SANTOS; REGIANE MAIO; FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*fabianalucchesi@hotmail.com*

## Introdução

Segundo a OMS, o câncer já é reconhecido como um problema de saúde pública mundial (WHO,2014). Seu desenvolvimento está ligado a fatores endógenos e exógenos, sendo a obesidade e padrão alimentar fatores exógenos possível de tratamento. O excesso de peso é considerado fator de risco para o desenvolvimento do câncer, pois o excesso de gordura provoca um processo de inflamação crônica e aumenta a produção de hormônios que podem causar danos às células saudáveis, provocando ou acelerando o surgimento da doença (INCA, 2014). O tratamento também está relacionado com o ganho ponderal, em alguns casos (Verde,2007), os quimioterápicos podem influenciar na composição corpórea. Algumas drogas utilizadas nesse tipo de tratamento ou em conjunto, como os glicocorticoides e a terapia hormonal, promovem retenção hídrica, diminuição de massa magra e aumento de gordura corporal.

## Objetivos

Avaliar ganho ponderal e excesso de peso em pacientes oncológicos em tratamento quimioterápico.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com pacientes ambulatoriais de ambos os sexos, maiores de 18 anos, portadores de qualquer tipo e estágio de neoplasia, atendidos no Hospital de Câncer de Pernambuco em Recife. Foram avaliados sexo, idade e antropometria (peso habitual, peso atual, altura, índice de massa corporal e tempo de ganho de peso). O IMC foi classificado segundo a recomendação da OMS (1997) para adultos (< 60 anos), e OPAS (2001) para idosos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Câncer de Pernambuco, (nº 33629414.4.0000.5205). Todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 150 pacientes com tratamento de quimioterapia exclusiva, dos quais 81,3% eram mulheres. A faixa etária predominante foi de 40 a 59 anos (49,3%), com o grupo total constituído principalmente de adultos (64,7%). A neoplasia mais prevalente foi mama (52%). O aumento ponderal ocorreu em 41,3% de toda amostra, após o diagnóstico e/ou durante o tratamento, com a maioria (46,8%) aumentando mais de 10% do peso habitual, 27,4% entre 5%-10% e 25,8% menos que 5%. O tempo do ganho ponderal ocorreu principalmente com 4 a 6 meses (72,6%) de tratamento. Na classificação do estado nutricional de acordo com o IMC, 34,7% dos pacientes encontrava-se com excesso de peso, 46,7% eutróficos e 18,7% desnutridos.

## Conclusão

O excesso de peso esteve presente em 1/3 dos pacientes com ganho ponderal significativo em quase metade da amostra, provavelmente por se tratar de câncer mamário concordando com dados da literatura.

## Referências

1. INCA. Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro. [Acesso em jul 2014] Disponível em: <http://www.inca.gov.br/inquerito/docs/sobrepesoobesidade.pdf>
2. OPAS. Organización Panamericana de la Salud. XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud. Encuesta Multicéntrica Salud, Bienestar y envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe - Informe Preliminar. División de promoción y protección de la salud (HPP). Washington, D.C.: Organización Panamericana de la Salud; 2001.
3. VERDE S.M.M.L. Impacto do tratamento quimioterápico no estado nutricional e no comportamento alimentar de pacientes com neoplasia mamária e suas conseqüências na qualidade de vida [dissertação]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2007.
4. WHO. World Health Organization. International Association Of Câncer Registries (IARC), 2014.
5. WHO. World Health Organization. Physical Status: the use and interpretation of antropometry. Gêneve: World Health

Organization 1997; 6-29.

**Palavras-chave:** câncer; quimioterapia; sobrepeso; ganho de peso; nutrição

# GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO MEDIDO E ESTIMADO EM HOMENS, SEGUNDO CLASSIFICAÇÃO POR ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E PORCENTAGEM DE GORDURA

NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; EDUARDO BARBOSA COELHO; PAULA GARCIA CHIARELLO

<sup>1</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo

*natalia.bellafronte@usp.br*

## Introdução

A avaliação acurada do gasto energético de repouso é informação essencial para a determinação do suporte nutricional. O mesmo é frequentemente estimado por equações de predição, como a de Harris-Benedict (HARRIS; BENEDICT, 1918), mas sabe-se que a generalização de seu uso e a não distinção entre os diferentes grupos populacionais contribui para a disseminação de erros de estimativa. A calorimetria indireta é um método padrão, tendo sido validada por meio de comparação com a calorimetria direta, constituindo-se em uma técnica confiável para a mensuração do gasto energético de repouso.

## Objetivos

Avaliar as correlações entre o gasto energético de repouso medido e o estimado, segundo índice de massa corporal e porcentagem de massa gorda, em homens.

## Metodologia

A amostra masculina constituiu-se de 149 voluntários distribuídos em 3 grupos de acordo com o índice de massa corporal (eutrófico, sobrepeso e obeso) e pelo percentual de massa gorda (menos de 20%, entre 20 e 25% e mais de 25%) (GALLAGHER et al., 2000). Foram obtidos peso e altura, composição corporal avaliada por meio de bioimpedância multifrequencial por espectroscopia (Fresenius Medical Care®, Body Composition Monitor, EUA) e o gasto energético de repouso mensurado por calorimetria indireta (Inbrasport, VO 2000®, AEROGRAF, EUA). Os dados analisados são mostrados em média, mediana, desvio-padrão, valor mínimo, máximo e intervalo de confiança. Aplicou-se o teste não paramétrico de Wilcoxon para comparação entre as médias dos dados obtidos por predição e mensuração. O valor predito foi considerado acurado quando se encontrava entre 90 e 110% do mensurado, determinando assim as sub e superestimativas, respectivamente. O teste não paramétrico de Spearman foi utilizado para avaliação das correlações entre as variáveis. Utilizou-se  $p < 0,05$  como nível de significância. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética: HCRP, sob protocolo nº 1.076.550/2015.

## Resultados

A média da idade de toda a amostra foi de 29 anos (20-40 anos), e o índice de massa corporal médio foi de 27 kg/m<sup>2</sup> (19-45 kg/m<sup>2</sup>). Os grupos classificados pelo índice de massa corporal tinham 54, 54 e 41 sujeitos e segundo a gordura corporal 39, 38 e 72 sujeitos, dos menores para os maiores valores de índices e porcentagem. O gasto energético predito foi significativamente diferente do mensurado para todos os grupos, segundo o índice de massa corporal ou percentual de gordura. A correlação entre o gasto energético medido e o estimado mostrou um  $r = 0,61$  ( $p < 0,05$ ). As correlações entre gasto estimado e mensurado aumentam com a elevação, tanto do índice de massa corporal, quanto da porcentagem de massa gorda, porém os coeficientes ficam mais fortes para o segundo grupo (pelo índice:  $r = 0,31$ ,  $r = 0,38$  e  $r = 0,43$ ; e pela gordura:  $r = 0,45$ ,  $r = 0,55$  e  $r = 0,56$ ). A equação superestimou o gasto medido em 89,11% da amostra (111%-255%). A mediana da razão entre o gasto energético fornecido pela fórmula e o obtido por calorimetria indireta diminuiu com o aumento do índice de massa corporal (1,4; 1,3; 1,2), porém se manteve constante com o aumento do percentual de gordura em 1,3.

## Conclusão

Para a amostra estudada, a correlação entre gasto medido e estimado foi moderada, mas a equação de Harris-Benedict superestimou quase todos os valores mensurados pela calorimetria indireta. A distribuição da amostra pela quantidade de gordura corporal gera valores mais fortes de associação entre o gasto medido e o estimado, possivelmente porque o corte pelo índice de massa corporal deixa a amostra mais heterogênea quanto à composição corporal.

## Referências

GALLAGHER, D.; HEYMSFIELD, S. B.; HEO, M.; JEBB, S. A.; MURGATROYD, P. R.; SAKAMOTO, Y. Healthy percentage body fat ranges: an approach for developing guidelines based on body mass index. *Am J Clin Nutr.*, v. 72, n. 3, p. 694-701, 2000.

HARRIS, J. A.; BENEDICT, F. G. A biometric study of human basal metabolism. Proc Natl Acad Sci USA., v. 4, n. 370 – 373, 1918.

**Palavras-chave:** gasto energético de repouso; calorimetria indireta; equação de predição; composição corporal

# GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO SEGUNDO COMPOSIÇÃO CORPORAL EM HOMENS

NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; EDUARDO BARBOSA COELHO; PAULA GARCIA CHIARELLO

<sup>1</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo

*natalia.bellafronte@usp.br*

## Introdução

O gasto energético de repouso não é constante entre os indivíduos, variando com a composição corporal. Assim, é importante a determinação da influência das massas corporais no seu valor. A bioimpedância elétrica é uma técnica validada e conveniente na estimação da composição corporal. A calorimetria indireta é um método padrão de mensuração do gasto energético de repouso.

## Objetivos

Avaliar as correlações entre o gasto energético de repouso medido por calorimetria indireta e os dados de composição corporal, em homens.

## Metodologia

Avaliação de 149 voluntários do sexo masculino distribuídos em 3 grupos de acordo com o percentual de massa gorda (menos de 20%, entre 20 e 25% e mais de 25%) (GALLAGHER et al., 2000). Obtenção de peso e altura, composição corporal por bioimpedância multifrequencial por espectroscopia (Fresenius Medical Care®, Body Composition Monitor, EUA) e gasto energético de repouso por calorimetria indireta (Inbrasport, VO 2000®, AEROGRAF, EUA). Os dados analisados são mostrados em média, mediana, desvio-padrão, valor mínimo, máximo e intervalo de confiança. Aplicou-se o teste não paramétrico de Kruskal Wallis para comparação entre as médias das idades, dos dados obtidos por antropometria e composição corporal entre os 3 grupos avaliados. O teste não paramétrico de Spearman foi utilizado para avaliação das correlações entre as variáveis. Utilizou-se  $p < 0,05$  como nível de significância. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética: HCRP, protocolo nº 1.076.550/2015.

## Resultados

A idade média do grupo era de 29 anos (20-40). A média do percentual de massa gorda era de 25% (6-50). Os grupos classificados segundo a gordura corporal possuíam 39, 38 e 72 sujeitos, dos menores para os maiores percentuais de gordura. Entre os 3 grupos avaliados não houve diferença estatisticamente significativa para a média da idade, porém, para as médias das variáveis peso (kg), massa livre de gordura (kg), massa gorda (kg), massa celular corporal (kg) e gasto energético de repouso (kcal), assim como para as taxas de gasto energético de repouso por peso, por massa livre de gordura, por massa gorda e por massa celular corporal houve diferença ( $p < 0,05$ ): 73, 59, 10, 36, 1318, 18, 22, 155 e 37, respectivamente, para o grupo de menor percentual de gordura; 78, 56, 17, 33, 1397, 18, 25, 82 e 43, respectivamente, para o grupo intermediário e 95, 53, 31, 31, 1607, 17, 30, 54 e 53, respectivamente, para o grupo de maior percentual. A correlação do gasto energético de repouso com a massa celular corporal, com a massa livre de gordura e com a massa gorda foi de  $r=0,16$ ;  $r=0,19$ ;  $r=0,51$ , respectivamente. Na avaliação entre os grupos estratificados pelo percentual de gordura, o coeficiente de correlação do gasto energético de repouso com a massa celular corporal, com a massa livre de gordura e com a massa gorda foi de:  $r=0,50$ ;  $r=0,47$ ;  $r=0,08$ , respectivamente, para o grupo com menor percentual de massa gorda;  $r=0,48$ ;  $r=0,50$ ;  $r=0,48$ , respectivamente, para o grupo intermediário;  $r=0,23$ ;  $r=0,24$ ;  $r=0,52$ , respectivamente, para o grupo com maior percentual.

## Conclusão

Para a amostra total estudada, a maior correlação entre o gasto energético de repouso e as massas corporais avaliadas ocorreu com a massa gorda, especialmente por ser o tecido com maior variação em nossa estratificação. No grupo com menor porcentagem de massa gorda fica evidenciada a relação direta entre o gasto energético de repouso e a massa livre de gordura, relação que se enfraquece com a crescente contribuição da massa gorda para o peso total corporal.

## Referências

GALLAGHER, D.; HEYMSFIELD, S. B.; HEO, M.; JEBB, S. A.; MURGATROYD, P. R.; SAKAMOTO, Y. Healthy percentage body fat ranges: an approach for developing guidelines based on body mass index. *Am J Clin Nutr.*, v. 72, n. 3, p. 694-701, 2000.



**Palavras-chave:** gasto energético de repouso; composição corporal; calorimetria indireta; bioimpedância multifrequencial

# GASTO ENERGÉTICO, CRESCIMENTO E TERAPIA NUTRICIONAL EM RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO ADEQUADOS E PEQUENOS PARA IDADE GESTACIONAL DURANTE INTERNAÇÃO HOSPITALAR

ANDREA DUNSHEE DE ABRANCHES; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA; FERNANDA VALENTE MENDES SOARES; LETÍCIA DUARTE VILLELA; SAINT CLAIR GOMES JUNIOR

<sup>1</sup> IFF - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*andreadunshee@gmail.com*

## Introdução

A origem do desenvolvimento de saúde e doença estão sendo relacionados com o ambiente intra útero e os dois primeiros anos de vida, pois esse período pode induzir alterações dos mecanismos corporais e elevar o risco de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta (Barker et al, 2009; Okada, 2015). O nascimento prematuro, expõem a criança a um ambiente altamente desfavorável, considerando seus órgãos ainda imaturos e pequeno estoque de energia e nutrientes, o recém-nascidos pré-termo passa por uma limitação extra útero inicial de nutrientes, o que pode comprometer seu crescimento (Embleton and Simmer, 2014). Para o recém-nascido pré-termo que apresenta restrição de crescimento intrauterino a preocupação com a oferta de nutrientes logo após o nascimento deve ser ainda mais específica, pois, esse grupo parece apresentar risco aumentado para mortalidade e morbidade pós-natal (Varvariquou, 2010). O conhecimento acurado da necessidade metabólica e de adequados substratos energéticos, podem favorecer um melhor planejamento nutricional ofertado aos neonatos na fase alimentar mais crítica pós-natal e prevenir o acúmulo de gordura corporal em recém-nascidos pré-termo (Bauer et al, 2011).

## Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar, longitudinalmente, o gasto energético de repouso, o crescimento e a quantidade ofertada de calorias e macronutrientes em um grupo de recém-nascidos pré-termos adequados e pequenos para idade gestacional.

## Metodologia

Coorte em recém-nascidos pré-termo adequados e pequenos para a idade gestacional ao nascimento, com peso de nascimento inferior a 1500 gramas e/ou idade gestacional < 32 semanas. O gasto energético foi avaliado utilizando a calorimetria indireta uma vez por semana, nos dias 7°, 14°, 21°, 28° dias de vida e alta hospitalar. O crescimento foi avaliado semanalmente pelas medidas do comprimento, perímetro cefálico e peso corporal. A terapia nutricional foi calculada durante a internação do recém-nascido com informações dos tipos de alimentação (parenteral, hidratação venosa glicosada, enteral e oral) através de um software que fornece calorias e macronutrientes. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Instituição e registrado sob o número 0040.0.008.000-09.

## Resultados

Foram acompanhados 61 recém-nascidos, sendo 43 adequados e 18 pequenos para idade gestacional. O gasto energético de repouso não apresentou diferença estatística entre os grupos, e aumentou entre a primeira e quarta semana de vida 26,3% no grupo adequado e 21,8% nos pequenos para idade gestacional. As calorias recebidas pelos dois grupos nas duas primeiras semanas de vida apresentaram valores bem abaixo da recomendação calórica. Essa diferença, pode estar correlacionada com o declínio dos valores do z score do peso e comprimento. O z score do perímetro cefálico, em ambos os grupos, foi a única medida que não apresentou declínio entre o nascimento e a alta hospitalar.

## Conclusão

A terapia nutricional ofertada durante a internação hospitalar precisa alcançar valores maiores já nas primeiras semanas de vida e adequar a melhor forma de alimentação para cada criança. Com ou sem restrição intrauterina, os recém-nascidos recebem baixa oferta nutricional durante um período excessivo que está comprometendo seu estado nutricional.

## Referências

Barker DJ, Osmond C, Kajantie E, Eriksson JG. Growth and chronic disease: findings in the Helsinki Birth Cohort. *Ann Hum Biol* 2009;36:445-458.

Bauer J, Werner C, Gerss J. Metabolic rate analysis of healthy preterm and full-term infants during the first weeks of life. *Am J Clin Nutr* 2009; 90:1517-24.

Bauer J, Masin M, Brodner K. Resting energy expenditure and metabolic parameters in small for gestation age moderately preterm infants. *Horm Res Paediatr* 2011;76:202-207.

Embleton, ND, Simmer, K. Practice of Parenteral Nutrition in VLBW and ELBW Infants. In: Koletzko B, Poindexter B, Uauy R (eds): *Nutritional Care of Preterm Infants: Scientific Basis and Practical Guidelines*. World Rev Nutr Diet. Basel, Karger, 2014, vol 110, pp 177–189 (DOI: 10.1159/000358466)

Okada T, Takahashi S, Nagano N, Yoshikawa K, Usukura Y and Hosono S. Early postnatal alteration of body composition in preterm and small-for-gestational-age infants: implications of catch-up fat. *Pediatr Res* 2015 Jan;77(1-2):136-42 doi: 10.1038/pr.2014.164.

Varvariquou AA. Intrauterine growth restriction as a potential risk factor for disease onset in adulthood. *J Pediatr Endocrinol Metab* 2010 Mar;23(3):215-24.

**Palavras-chave:** gasto energético de repouso; recém-nascido pré-termo; terapia nutricional; estado nutricional

# GESTANTES ADOLESCENTES: PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SUAS PERCEPÇÕES COM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO

ILSE SEVERO FERREIRA; FABIANA ASSMANN POLL

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul , <sup>2</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*ilsenutri2016@gmail.com*

## Introdução

No Brasil 19,25% dos nascidos vivos são de mães adolescentes (DATASUS, 2012). A adolescência é uma etapa evolutiva do ser humano, encerrando o processo de maturação biopsicossocial e definido por transformações somáticas, psicológicas e sociais percebido entre 10-19 anos (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 1986; OSÓRIO, 1992;). Conta com mudanças relacionadas ao desenvolvimento físico, à maturação dos órgãos e sistemas, sob influência de múltiplos fatores, entre eles, os biológicos, nutricionais, hormonais e sociais (BIANCULLI, 1995). Uma gestação nessa fase repercute no estilo de vida e futuras perspectivas da adolescente, além de maiores riscos, tanto maternos como fetais (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006). O cuidado com a alimentação e a nutrição nesse período pode retratar um fator positivo para saúde de ambos. Então a investigação do estado nutricional, hábitos alimentares e da percepção da adolescente sobre suas necessidades nutricionais na gestação é relevante para orientação e manejo adequados.

## Objetivos

Identificar o estado nutricional pré-gestacional e gestacional de gestantes adolescentes, avaliar a frequência de consumo alimentar e a percepção de adequação quanto às escolhas alimentares durante o período gestacional.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob parecer nº 907.274. Avaliaram-se gestantes adolescentes, que fizeram o pré-natal em dois estabelecimentos públicos de saúde de Santa Cruz do Sul/RS, entre março a maio de 2015. O estado nutricional pré-gestacional e gestacional foi analisado através do peso pré-gestacional, peso gestacional atual e estatura. Para conhecer os hábitos alimentares, foi aplicado um questionário de frequência alimentar. E para abordar a percepção alimentar utilizaram-se questões referentes a mudanças da alimentação motivadas pela gestação. A classificação do estado nutricional foi feita pelo índice de massa corporal pré-gestacional e gestacional. Para análise da frequência alimentar, o consumo foi categorizado em "frequente" (consumo de alimentos quatro ou mais vezes/semana) e "infrequente" (consumo menor de 4 vezes/semana). Os dados foram analisados descritivamente.

## Resultados

Foram avaliadas 11 gestantes adolescentes, com idade média de 16,81 ± DP 1,4 anos. Prevaleceu o estado nutricional pré-gestacional adequado (63,64%), seguido de sobrepeso (36,36%). O estado nutricional gestacional adequado foi detectado em 63,64%, sobrepeso (18,18%) e obesidade (9,09%). No consumo frequente, destacaram-se o leite e derivados (81,82%), refrigerante (63,64%) e as leguminosas (54,54%), e de consumo infrequente, os legumes e verduras cozidas (90,09%) e frutas (72,73%). Foi consenso a percepção entre elas da importância da alimentação durante a gestação e 63,64% relataram fazer modificações alimentares.

## Conclusão

A maioria das gestantes estava em estado nutricional adequado antes e durante a gestação, reconhecem a importância da alimentação na gestação e tem hábitos alimentares desejáveis, como o consumo diário de leite e feijão, mas ao mesmo tempo houve uma referência de consumo de refrigerante diária, e poucos referiram consumir frutas nessa frequência.

## Referências

BIANCULLI, C.H. Crescimento físico y endocrinologia en la pubertad. In: Organización Panamericana de La Salud. La salud del adolescente y del joven. Washington, D.C.: OPAS; 1995. p. 87-94.

BRASIL. Ministério da Saúde [Internet]. Indicadores de fatores de risco e de proteção. Disponível em: . Acesso em: 19 março 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde, Pré – Natal e puerpério. Atenção qualificada e humanizada. Manual Técnico. Brasília:

Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas; 2006. p. 160.

OSÓRIO, L. C. (1992). O que é a adolescência, afinal? In Adolescente hoje. Porto Alegre: Artes Médicas, 3. Ed., p. 10-13, 1992.

WHO, World Health Organization. [Internet]. Young People's Health – a Challenge for Society. Report of a WHO Study Group on Young People and " Health for All by the Year 2000". Geneva: WHO (Technical Report Series 731), 1986. Disponível em: . Acesso em: 06 maio 2015.

**Palavras-chave:** Consumo de alimentos; estado nutricional; gravidez na adolescência

# GLOBULINA LIGADORA DE HORMÔNIOS SEXUAIS COMO PREDITORA DE RISCO CARDIOMETABÓLICO NA ADOLESCÊNCIA

FRANCIANE ROCHA DE FARIA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFMT - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO - CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE RONDONÓPOLIS, <sup>2</sup>

UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, <sup>3</sup> UFV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

*francianerdefaria@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência é definida como o período de vida compreendido de 10 a 19 anos, podendo ser dividida em três fases: inicial (10 a 13 anos); intermediária (14 a 16 anos) e final (17 a 19 anos) (WHO, 2005). As alterações hormonais ocorridas durante a puberdade influenciam mudanças na composição corporal e no metabolismo lipídico e da glicose. Estudos têm mostrado relação entre globulina ligadora de hormônios sexuais (SHBG) com marcadores de risco cardiovascular em diferentes faixas etárias (BRAND et al., 2011), sendo escassos estudos com adolescentes brasileiros.

## Objetivos

Relacionar os fatores de risco cardiometabólico com concentrações da SHBG, segundo sexo, fase da adolescência e estado nutricional.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com 372 adolescentes, de ambos os sexos, na faixa etária de 10 a 19 anos. O estado nutricional foi classificado utilizando-se o índice de massa corporal (IMC)/idade (WHO, 2007); o percentual de gordura corporal (%GC) foi estimado por bioimpedância elétrica tetrapolar vertical com oito eletrodos táteis e classificado segundo Lohman (1992). Agrupou-se os adolescentes em: Grupo 1 (G1) = eutróficos; Grupo 2 (G2) = com excesso de peso. Aferiu-se os perímetros da cintura (PC) e do quadril (PQ) e calculou-se as relações cintura-estatura (RCE) e cintura-quadril (RCQ). Realizou-se dosagens séricas de colesterol total, lipoproteína de alta densidade (HDL), lipoproteína de baixa densidade (LDL), triglicérides (TG), ácido úrico, glicemia de jejum e insulina. Calculou-se o Homeostasis Model Assessment-Insulin Resistance (HOMA-IR) e aferiu a pressão arterial (PA). Utilizou-se os testes Kolmogorov-Smirnov, Teste t Student, Mann-Whitney, correlações de Pearson e Spearman e regressão linear múltipla ajustada pelo sexo, fase da adolescência e grupo de estudo. Adotou-se o nível de significância de  $\alpha=0,05$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (Of. Ref. N° 170/2012).

## Resultados

Do total de participantes, 54% eram do sexo masculino e mediana de idade de 14,8 anos (mínimo de 10,1 e máximo de 19,9 anos). Encontrou-se 21,2% com excesso de peso e 40,9% com excesso de gordura corporal. Adolescentes do G2, de ambos os sexos, apresentaram maiores valores de PC, PQ, RCQ, RCE, HOMA-IR nas três fases da adolescência ( $p < 0,05$ ). Além disso, meninas do G2 apresentaram maiores níveis de PA na fase inicial e de TG na fase final ( $p < 0,05$ ); maiores valores de ácido úrico e menores níveis de SHBG na fase intermediária ( $p < 0,05$ ). Já os meninos do G2 apresentaram menores valores de SHBG nas duas primeiras fases ( $p < 0,05$ ) e maiores níveis de ácido úrico e PA na fase inicial ( $p < 0,05$ ); maiores valores de TG, ácido úrico e menores níveis de HDL na fase intermediária ( $p < 0,05$ ); e maiores níveis de TG na fase final ( $p < 0,05$ ). Encontrou-se correlação inversa entre variáveis antropométricas e bioquímicas com SHBG, principalmente nas fases inicial e intermediária, em ambos os sexos ( $p < 0,05$ ). Nas análises de regressão linear múltipla ajustadas por sexo, fase da adolescência e grupo de estudo, manteve-se significante as relações inversas entre SHBG e os fatores de risco TG, ácido úrico, insulina e HOMA-IR e a relação positiva com HDL ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Adolescentes com excesso de peso apresentam perfil metabólico de risco para doenças cardiovasculares e menores níveis de SHBG estão associados a fatores de risco cardiometabólico independente do sexo, fase da adolescência e estado nutricional.

## Referências

BRAND JS et al. Testosterone, SHBG and the metabolic syndrome: a systematic review and metaanalysis of observational studies. *Inter J Epidemiol.* v.40, n.1, p.189-207, 2011.

LOHMAN, T.G. Assessing fat distribution. *Advances in body composition assessment: current issues in exercise science.* Illinois: Human Kinetics, p.57-63; 1992.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). DE ONIS, M., et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. *Bull World Health Organ.* 2007; 85: 660-667.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Nutrition in adolescence – issues and challenges for the health sector: issues in adolescent health and development.* Geneva: World Health Organization. 2005. p.1-6.

**Palavras-chave:** adolescente; doenças cardiovasculares; fatores de risco; obesidade; hormônios sexuais

# GOMA GUAR PARCIALMENTE HIDROLISADA AUMENTA A EXPRESSÃO DE FERROPORTINA NO INTESTINO DE RATOS ANÊMICOS EM FASE DE CRESCIMENTO

KARINE DE CÁSSIA FREITAS; LUCIANA NOIA BORGES DE CARVALHO; PABLO CHRISTIANO BARBOZA LOLLO;  
PRISCILA NEDER MORATO; SILVIA APARECIDA OESTERREICH

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, <sup>2</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados  
*kcfreitas@gmail.com*

## Introdução

Estudos recentes demonstram efeito positivo de alguns prebióticos na biodisponibilidade do ferro tornando uma alternativa no combate à alta prevalência de anemia ferropriva (TAKO et al., 2014; de CÁSSIA FREITAS; AMANCIO; de MORAIS, 2012). Este benefício foi demonstrado a partir da ingestão de goma guar parcialmente hidrolisada (GGPH) por ratos anêmicos, embora os mecanismos não sejam esclarecidos (de CÁSSIA FREITAS et al., 2006).

## Objetivos

Avaliar os efeitos do prebiótico Goma Guar Parcialmente Hidrolisada sobre mecanismos de absorção de ferro em ratos anêmicos em fase de crescimento.

## Metodologia

Ratos Wistar machos (n=24) com 21 dias de vida foram alimentados com ração AIN93-G sem ferro durante 3 semanas para indução da anemia ferropriva. A partir de então, foram alimentados com ração controle (n=12; sem fibra) ou ração com 7,5% de Goma Guar Parcialmente Hidrolisada (GGPH) (n=12), ambas sem ferro. Consumo alimentar, crescimento corporal e coeficiente de eficiência alimentar (CEA) foram mensurados. Os animais foram submetidos à eutanásia após 2 semanas de tratamento quando foram realizadas as exéreses do duodeno, fígado e ceco. Peso dos órgãos, medidas de pH cecal, ferro hepático, hemoglobina e hematócrito foram avaliados. A expressão da ferroportina no ceco, duodeno e fígado foi analisada por Western blotting. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA), sob protocolo no 008/2013. Os resultados foram expressos como média  $\pm$  desvio-padrão, quando as variáveis numéricas apresentam distribuição normal. Para comparação entre os grupos foi utilizado o teste T de student, calculado com o emprego do programa Jandel-Sigma Stat, fixando-se em 0.05 ou 5% o nível de rejeição da hipótese de nulidade.

## Resultados

A ingestão da ração contendo prebiótico reduziu o consumo alimentar no grupo controle ( $284,42 \pm 18,16g$ ) quando comparado ao grupo GGPH ( $251,00 \pm 28,00g$ ), porém, sem influenciar no peso e comprimento corporal ( $p > 0,05$ ) e o CEA demonstrou diferença significativa entre os grupos ( $p = 0,026$ ), sendo maior no grupo GGPH ( $0,26 \pm 0,05$ ), se comparado ao grupo controle ( $0,22 \pm 0,04$ ). O peso do fígado (GGPH:  $11,86 \pm 0,85 g$ ; controle:  $11,83 \pm 1,45g$ ) e duodeno (GGPH:  $0,40 \pm 0,09g$ ; controle:  $0,34 \pm 0,08g$ ) não demonstraram diferenças significantes entre os grupos. O peso do ceco no grupo GGPH apresentou um aumento expressivo ( $1,70 \pm 0,25g$ ) em relação ao controle ( $0,80 \pm 0,21$ ;  $p \leq 0,001$ ) e o pH cecal foi significativamente inferior no mesmo grupo ( $p \leq 0,001$ ). Ferro hepático, hemoglobina e hematócrito não diferiram significativamente entre os grupos. A GGPH aumentou a expressão da ferroportina no ceco em 368,3% ( $p \leq 0,001$ ), entretanto, no duodeno e fígado a diferença não foi significativa.

## Conclusão

A Goma Guar Parcialmente Hidrolisada parece influenciar positivamente a absorção de ferro por meio da expressão de transportadores e alterações estruturais e fisiológicas no cólon de animais anêmicos em fase de crescimento.

## Referências

de CÁSSIA FREITAS, K.; AMANCIO, O. M.; FERREIRA NOVO, N.; FAGUNDES-NETO, U.; de MORAIS, M. B. Partially hydrolyzed guar gum increases intestinal absorption of iron in growing rats with iron deficiency anemia. *Clinical Nutrition*, v. 25, n. 5, p. 851-8, 2006.

de CÁSSIA FREITAS, K.; AMANCIO, O. M.; de MORAIS, M. B. High-performance inulin and oligofructose prebiotics increase the intestinal absorption of iron in rats with iron deficiency anaemia during the growth phase. *British Journal of Nutrition*, v. 108, n. 6, p. 1008-16, 2012.



TAKO, E.; GLAHN, R. P.; KNEZ, M.; STANGOULIS, J. C. The effect of wheat prebiotics on the gut bacterial population and iron status of iron deficient broiler chickens. Nutrition Journal, v. 13, n. 58, p. 1-10, 2014.

**Palavras-chave:** Anemia; Crescimento; Ferro; Fibras na dieta; Ratos

# HÁBITO DE SUBSTITUIÇÃO DE REFEIÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

GILIANE FRAGA MONK; JOSIANE DA CUNHA LUÇARDO; CRISTIELLE AGUZZI COUGO DE LEON; SANDRA COSTA VALLE; RENATA TORRES ABIB

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*giliane.monk@gmail.com*

## Introdução

O Transtorno do espectro autista compreende um grupo heterogêneo de desordens neurológicas, caracterizado por desvios qualitativos na comunicação e interação social (MELLO, 2005). Indivíduos com este transtorno apresentam risco elevado para o desenvolvimento tanto de obesidade quanto de desnutrição, devido ao inadequado consumo energético (KAWICKA, 2013). Rotinas familiares e as práticas parentais, como substituição das refeições principais por lanches, é um dos fatores associado a esses desvios ponderais (ANDERSON, 2013; ZUCKERMAN, 2014). Esses indivíduos apresentam vulnerabilidade nutricional e carências múltiplas de nutrientes levando a necessidade de uma rotina de monitoramento nutricional (KAWICKA, 2013 e ZUCKERMAN, 2014).

## Objetivos

Avaliar o hábito de substituição de refeições e o estado nutricional de crianças e adolescentes com transtorno do espectro autista.

## Metodologia

Estudo transversal, aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas (1.130.227), realizado entre março e dezembro de 2015, com crianças e adolescentes de ambos os sexos, alunos do Centro de Atendimento ao Autista Dr. Danilo Rolim de Moura, Pelotas. Após convite e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelo responsável foi realizada anamnese nutricional contendo dados demográficos, clínicos, hábitos alimentares e realizadas as medidas de peso e altura. O peso (kg) foi aferido em balança digital, capacidade 150,0kg, precisão de 100g. A altura (m) foi obtida com uso de fita métrica (1,5 m, precisão de 0,5 cm), fixada na parede a 50 cm do chão. O estado nutricional foi avaliado utilizando-se o Índice de Massa Corporal em escore-z e classificado segundo a Organização Mundial de Saúde 2006 e 2007. Os dados foram analisados no Excel® e expressos como frequência (relativa e absoluta) e média  $\pm$  desvio padrão.

## Resultados

Um total de 153 crianças e adolescentes participaram do estudo, a média de idade foi de 8,1 $\pm$ 3,6 anos, com predominância do sexo masculino (88,9%; n=136). O hábito de substituição de refeições principais por lanches prevaleceu para 51% (n=78) da amostra. As frequências de excesso de peso foram de 55,9% (n=19); 70,3% (n=52) e 66,7% (n=30), para as faixas etárias entre 0 $\geq$ 5 anos; 5 $\geq$ 10 anos e 10 $\geq$ 18 anos, respectivamente.

## Conclusão

Este estudo encontrou que a substituição de refeições principais por lanches foi um hábito frequente entre crianças e adolescentes com transtorno do espectro autista. Além disso, observou que nestes indivíduos o excesso de peso prevaleceu para todas as faixas etárias.

## Referências

1. Anderson, S. E., A. Must, et al. Meals in Our Household: reliability and initial validation of a questionnaire to assess child mealtime behaviors and family mealtime environments. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v.112, n.2, p.276–84.
2. Kawicka, A. e B. Regulska-Ilow. How nutritional status, diet and dietary supplements can affect autism. A review. *Rocz Panstw Zakl Hig*, v.64, n.1, p.1–12
3. Mello, Ana Maria S. Ros de, *Autismo: guia prático*. 4. ed. São Paulo: AMA; Brasília: CORDE, 2005. 103 p.: il.
4. Zuckerman, K. E. et al. Overweight and obesity: prevalence and correlates in a large clinical sample of children with autism spectrum disorder. *Journal of Autism and Developmental Disorders*. V., n 1, p. 2014

-  
**Palavras-chave:** autismo; estado nutricional; padrões alimentares

# IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NA CLÍNICA ESCOLA DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

SIMONE ANGÉLICA MENESES TORRES; ANA PAULA BORONI MOREIRA; ELIENE DA SILVA MARTINS VIANA

<sup>1</sup> UNIVIÇOSA - Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde  
sitorres1981@yahoo.com.br

## Introdução

A prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis vem aumentando e entre as principais causas destas doenças está a alimentação inadequada. No Brasil, ao longo das últimas décadas, o processo de transição nutricional foi acompanhado por aumento significativo da obesidade e diminuição das taxas de desnutrição da população pobre e rica do país.

## Objetivos

Avaliar o impacto da dieta prescrita para pacientes com excesso de peso atendidos por uma Clínica Escola de uma Instituição de Ensino Superior assim como analisar qualitativamente o consumo alimentar dos mesmos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter descritivo e documental, a qual utilizou-se dados de prontuários da Clínica Escola de uma Instituição de Ensino Superior para sustentar a busca de informações. Foram incluídos dados de indivíduos adultos e idosos do sexo masculino e feminino, que apresentavam excesso de peso, e foram atendidos pelo serviço de nutrição no período de janeiro de 2012 até junho de 2013. Foi analisada a dieta habitual e o plano alimentar proposto para os pacientes. Além disso, foi avaliado o impacto da intervenção nutricional dois meses após o primeiro atendimento. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da referida Instituição, número do protocolo 063/2013-1, atendendo à Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP.

## Resultados

Após análise dos prontuários e de acordo com os critérios de inclusão do estudo foram selecionados 69 pacientes. Pode-se afirmar que a maioria (71,6%) dos pacientes atendidos com sobrepeso (n=38) era do sexo feminino e 37,5% (n=6) dos pacientes classificados como obesos pertenciam ao sexo masculino. Quanto às características gerais da amostra, as mulheres apresentaram valores acima da média de gordura corporal (35,1%) estipulada por Lohman (1992) e esta média foi maior em relação aos homens atendidos. A circunferência da cintura foi categorizada segundo o sexo, e pode-se perceber que para ambos os sexos esta medida encontrou-se acima da média preconizada pela *World Health Organization* (WHO, 2000). Esses achados demonstram que a população do sexo feminino apresentou maiores chances para o desenvolvimento de doenças associadas a riscos cardiovasculares. Após o cálculo da necessidade energética de cada paciente, segundo o *Institute of Medicine* (IOM, 2005) constatou-se um Requerimento Energético Estimado (*Estimated Energy Requirements*, EER) médio de  $2287,4 \pm 514,2$  kcal. As médias de calorias provenientes dos macronutrientes, segundo a contribuição calórica foram: carboidratos ( $56,9 \pm 5,31\%$ ), proteínas ( $19,4 \pm 4,7\%$ ) e lipídios ( $23,7 \pm 4,0\%$ ). No presente estudo, as avaliações nutricionais realizadas após prescrição das dietas hipocalóricas evidenciaram redução das medidas. É importante reforçar que em relação à nutrição, deve-se ressaltar a importância de uma dieta saudável e não de nutrientes específicos isolados, visto que diversos alimentos possuem mais de um fator benéfico à saúde cardiovascular. Foi possível verificar também uma maior adesão ao tratamento dietoterápico pelo sexo feminino uma vez que 32,0% delas chegaram ao 3º atendimento, já somente 12,5% dos homens continuaram a dieta até o último atendimento analisado.

## Conclusão

Uma alimentação saudável, rica em frutas, hortaliças e fibras, adequada e balanceada de acordo com as necessidades nutricionais de cada indivíduo, contribuem efetivamente para a prevenção de doenças cardiovasculares como também na promoção da saúde.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde . Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 72p.  
INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids (macronutrients). National Academies Press, Washington, D.C. 2005, 1331p. LOHMAN, T. G.

Advances in body composition assessment: current issues in exercises science . Illinois: Human Kinetic Publisher, 1992.

MACIEL, E. da S. et al . Consumo alimentar, estado nutricional e nível de atividade física em comunidade universitária brasileira. Rev. Nutr., Campinas, v. 25, n. 6, dez. 2012.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO consultation on obesity. (WHO Technical Report Series n. 894). Geneva, Switzerland: WHO, 2000.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; doenças crônicas não transmissíveis; obesidade; sobrepeso

# IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE OBESIDADE.

DANIELA ANTUNES PACHECO; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; FERNANDA RAFAELLA DE MELO SILVA; VANESSA CRISTINA OLIVEIRA DE LIMA; TELMA MARIA ARAÚJO MOURA LEMOS

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*danielaap16@gmail.com*

## Introdução

A epidemia da obesidade tem chamado atenção devido a sua rápida emergência. No Brasil, segundo dados de 2014, 17,9% da população é obesa (VIGITEL, 2014). A obesidade central possui uma forte correlação com desenvolvimento de resistência a insulina e alterações do metabolismo da glicose. Além disso, devido ao padrão dietético de grande parte da população obesa, alterações das frações de colesterol e triglicerídeos são comumente observadas. Essas alterações em conjunto levam ao desenvolvimento de hipertensão, dislipidemias e diabetes, que por sua vez, afetam outros sistemas, principalmente o renal (PEREIRA; FRANCISCHI; LANCHETA JR, 2003). Devido ao seu caráter multifatorial, as ações de saúde devem abordar diferentes aspectos da vida do indivíduo obeso, sendo o acompanhamento nutricional umas das estratégias de suma importância para perda de peso e reestabelecimento da qualidade de vida.

## Objetivos

Analisar o impacto da intervenção nutricional sobre parâmetros antropométricos e perfil bioquímico de pacientes atendidos em um ambulatório universitário de obesidade.

## Metodologia

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição (parecer 976.389, CAAE 42441015.5.0000.5568) e todos os pacientes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias. Até o momento, completaram as avaliações 11 pacientes adultos de ambos os sexos, com média de idade de 28,7±5,6 anos e com diagnóstico de obesidade. Os pacientes passaram por uma avaliação nutricional e suas necessidades energéticas foram calculadas segundo a equação da FAO/OMS (1985), realizando-se redução calórica seguindo as recomendações da ABESO (2009/2010). Os pacientes receberam dietas padrão baseadas em equivalentes calóricos e orientações nutricionais com o intuito de perda ponderal de 500g a 1kg por semana. Na admissão e ao final de 60 dias, foram avaliadas as seguintes variáveis: peso e estatura para cálculo de IMC, perímetro abdominal no ponto médio entre a crista ilíaca e a última costela palpável e os indicadores bioquímicos de perfil lipídico (HDL-c, LDL-c e Colesterol total), glicemia de jejum, ureia, creatinina, TGO/AST e TGP/ALT. A análise estatística foi realizada com software SPSS versão 20.0, utilizando-se teste t para amostras pareadas e adotando  $p < 0,05$  como significância estatística.

## Resultados

Do total, sete (63,6%) pacientes eram do sexo feminino. Houve redução significativa da massa corporal dos pacientes (de 95,91 + 11,83 kg para 92,82 + 13,65 kg,  $p = 0,043$ ), mas não do índice de massa corporal (de 36,82 + 4,22 kg/m<sup>2</sup> para 36,27 + 4,43 kg/m<sup>2</sup>,  $p = 0,457$ ) e nem da circunferência abdominal (de 114,09 + 9,03 cm para 111,45 + 10,86 cm,  $p = 0,114$ ). Embora os pacientes tenham melhorado a sua glicemia (de 78,00 + 10,81 mg/dL para 75,64 + 6,02 mg/dL) e o seu perfil lipídico (de 170,45 + 31,38 mg/dL para 164,64 + 24,96 mg/dL, de 34,70 + 5,58 mg/dL para 37,50 + 5,34 mg/dL, de 107,70 + 26,15 mg/dL para 96,90 + 16,80 mg/dL e de 106,27 + 36,54 mg/dL para 128,64 + 54,73 mg/dL para colesterol total, HDL, LDL e triglicerídeos, respectivamente), não encontramos diferença estatística em nenhum parâmetro bioquímico ( $p > 0,05$  para todos).

## Conclusão

Apesar de não ter sido encontrada significância estatística nas variáveis analisadas, o tratamento dietoterápico continua mostrando-se essencial dentro do cuidar integral no combate à obesidade.

## Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. VIGITEL Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: MS; 2014.
2. PREREIRA, L. O.; FRANCISCHI, R. P.; LANCHETA JR, A. H. Obesidade: hábitos nutricionais, sedentarismo e

resistência à insulina. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabolismo, v. 47, n. 2, p. 111-127, 2003.

3. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica - ABESO. Diretrizes brasileiras de obesidade [online]. ABESO; 2009-2010. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/>.

4. FAO. OMS. ONU. Necessidades de energia y proteínas. Genebra, 1985. (Série de Informes Técnicos, 522).

**Palavras-chave:** Antropometria; Avaliação nutricional; Obesidade; Testes laboratoriais

# INCIDÊNCIA DE INTOLERÂNCIA À LACTOSE EM INDIVÍDUOS ACOMETIDOS POR DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS

ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI; ANDRIELI THAISA TEIXEIRA; CAROLINE MACHADO; DALILA MOTER BENVEGNÚ; ANA CAROLINA SANTOS FERNANDES

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*andrieliteixeira.uffs@gmail.com*

## Introdução

As doenças inflamatórias intestinais são caracterizadas por inflamação de caráter crônico e recursivo, porém com manifestações clínicas diferentes. Estas possuem duas formas de apresentação: Retocolite Ulcerativa Inespecífica e Doença de Crohn (NETO, 2012). Pelas doenças inflamatórias intestinais se desenvolverem no trato gastrointestinal e devido aos seus efeitos sobre o consumo alimentar é possível os pacientes apresentarem intolerâncias alimentares, dentre elas, a intolerância à lactose. Esta intolerância, também conhecida como deficiência de lactase, é a incapacidade que o corpo tem de digerir a lactose, que é um tipo de açúcar encontrado no leite e em outros produtos lácteos. Dessa forma, a mesma deve ser monitorada, pois os produtos lácteos são fontes importantes de nutrientes, onde não devem ser arbitrariamente excluídos da alimentação (ZALTMAN; COSTA; DIESTEL, 2004; FLORA; DICH, 2006).

## Objetivos

Investigar a incidência de intolerância à lactose em pacientes acometidos por Doenças Inflamatórias Intestinais.

## Metodologia

A pesquisa apresenta caráter quantitativo e foi realizada no ano vigente. Foram selecionados 83 indivíduos adultos, brasileiros com idade média de 31 anos, de ambos os sexos, diagnosticados com doença inflamatória intestinal e com alguma intolerância alimentar. Foram aplicados dois questionários, de forma virtual, após confirmação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo um sobre os dados sociodemográficos e o outro sobre do estado de saúde. Os dados foram analisados por meio do software Microsoft Excel®, utilizando-se estatística descritiva. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética, sob número 51795915.9.0000.5564.

## Resultados

Dos 83 selecionados com algum tipo de intolerância alimentar, 75,9% (n=63) apresentaram intolerância à lactose. Desses, 84,12% (n=53) eram mulheres e 15,87% (n=10) homens. Além disso, verificou-se que entre os diagnosticados com intolerância à lactose, 52,38% (n=33) eram acometidos pela Retocolite Ulcerativa Inespecífica e 47,61% (n=30) pela Doença de Crohn. Ressalta-se, que 54,71% (n=29) das mulheres com intolerância à lactose possuem Retocolite Ulcerativa Inespecífica e 45,28% (n=24) Doença de Crohn. Já em relação aos homens, 40% (n=4) possuem Retocolite Ulcerativa Inespecífica e 60% (n=6) Doença de Crohn.

## Conclusão

Observou-se que a maioria dos indivíduos investigados no estudo são mulheres. Justifica-se isso, pelas mulheres aderirem mais à participação do mesmo. Ademais, percebeu-se que o número de indivíduos diagnosticados com intolerância à lactose excedeu à metade dos que são diagnosticados com algum tipo de intolerância alimentar. Dentre o tipo de doença inflamatória intestinal constatada entre os indivíduos com intolerância à lactose, notou-se, no geral, que há mais acometidos por Retocolite Ulcerativa Inespecífica, porém sem grandes diferenças. Salienta-se, que a maioria das mulheres apresentou Retocolite Ulcerativa Inespecífica e a maioria dos homens Doença de Crohn. A partir dos achados recomenda-se tratamento nutricional aos indivíduos acometidos pelas doenças inflamatórias intestinais e diagnosticados com intolerância à lactose. Pois assim, o profissional nutricionista irá adequar a ingestão de nutrientes às necessidades do paciente, otimizando a disponibilidade de macro e micronutrientes necessários para a manutenção do funcionamento do organismo.

## Referências

FLORA, A. P. L.; DICH, I. Aspectos atuais na terapia nutricional da doença inflamatória intestinal. **Rev Bras Nutr Clin**, v. 21 p. 131-7, 2006.



NETO, T. F.. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2012.

ZALTMAN, C.; COSTA, M.H.M.; DIESTEL, C.F. **Tratamento clínico**. Unigastro. 2004.

**Palavras-chave:** Doença Inflamatória Intestinal; Incidência ; Intolerância à lactose

# INDICAÇÕES DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL INDUSTRIALIZADO VIA ORAL: CARACTERÍSTICAS DOS PACIENTES E DA PRESCRIÇÃO

LARISSA SIVIERO; ANA CAROLINA ROOS DE MENEZES FERREIRA; LUCIANA VARELA GUERINO; CAMILA  
PIELAK ROSLINDO; ESTELA IRACI RABITO

<sup>1</sup> HC-UFPR - Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
*larisiviero@hotmail.com*

## Introdução

Os suplementos enterais via oral são úteis para complementar a alimentação em pacientes com déficit nutricional, podendo ser completos em um ou mais nutrientes (DE LUIS *et al.*, 2015). Deste modo a prescrição desses produtos está se tornando mais fácil e atualmente faltam protocolos para o emprego racional dos suplementos podendo determinar a hipervalorização desta modalidade terapêutica (VILLAGRA *et al.*, 2015). Devido a escassez de estudos, os dados existentes provem de grande heterogeneidade entre os suplementos e a população estudada (VILLAGRA *et al.*, 2015; SINCLAIR *et al.*, 2011).

## Objetivos

Identificar o perfil nutricional de pacientes hospitalizados e as características da prescrição dos suplementos nutricionais orais prescritos.

## Metodologia

O estudo foi conduzido com pacientes adultos (idade > 18 anos), de ambos os gêneros, recebendo alimentação via oral e com uso de suplemento concomitante, internados nas diversas enfermarias do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná, após aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Instituição e Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, CAAE: 41606615.0.0000.0096. Foram avaliados os dados antropométricos, diagnóstico médico, motivo da prescrição, densidade e consistência do suplemento e quantidade de suplementos prescritos ao dia.

## Resultados

Foram acompanhados 57 pacientes, sendo 56,2% (n=32) do sexo masculino. A idade média foi de 54,0±17,7anos, mínima de 18 e máxima de 82 anos o peso médio de 61,8±15,5 kg. A média dos Índices de Massa Corporal foi de 21,9kg/m<sup>2</sup>, contudo, 21,4% dos pacientes estavam classificados como baixo peso e 28,5% com sobrepeso e obesidade. Apenas 8,8% não apresentavam risco nutricional. O diagnóstico mais prevalente foi da clínica de doenças gastrintestinais com 44,23%. Dentre os suplementos prescritos, 86,4% eram hipercalóricos e 87,8% hiperproteicos. Quanto à indicação do suplemento, 31 (34,4%) foram indicados por estado nutricional prejudicado, 29 (32,2%) por baixa ingestão, 19 (21,1%) por necessidade de suplementação de nutriente específico, 11 (12,2%) por hipermetabolismo e 25 (27,8%) deles foram eleitos por 2 ou mais critérios. Quanto aos horários da oferta dos suplementos, 50,8% foram à noite, 33,3% à tarde e 15,7% à tarde e à noite, 86,3% receberam 1 suplemento e 13,6% receberam 2 suplementos ao dia, sendo 93,9% de consistência líquida e 6,06% pastosa.

## Conclusão

Embora a maioria dos pacientes encontrar-se com peso corporal adequado, a indicação mais prevalente do suplemento foi devido ao estado nutricional prejudicado e baixa ingestão alimentar, quanto as características da prescrição observou-se maior incidência de oferta de 1 suplemento ao dia, em horário noturno, hiperproteico e hipercalórico de consistência líquida.

## Referências

- DE LUIS DA, IZAOLA O, LOPEZ JJ, TORRES B, GOMEZ HOYOS E. **Oral Nutritional Supplements and Taste Adherence in Malnourished Adults Inpatients, Effect on Adhesion during Hospital Stance.** Ann Nutr Metab. 2015; 67 (4):205-9. doi: 10.1159/000440684. Epub 2015 Sep 30.
- SINCLAIR D, ABBA K, GROBLER L, SUDARSANAM TD. **Nutritional supplements for people being treated for active tuberculosis.** Cochrane Database Syst Rev. 2011; 9 (11): CD006086. doi: 10.1002/14651858.CD006086.pub3.
- VILLAGRA A, MERKEL MC, BURGUEIRO JR, LACQUANITI N, REMOLI R, **Adherencia a los suplementos nutricionales orales en pacientes internados con patología clínica-quirúrgica.** Nutr Hosp. 2015; 31 (3) 1376-1380.

**Palavras-chave:** suplementação via oral; antropometria; terapia nutricional

# INDICADORES DE ADIPOSIDADE CORPORAL E RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES COM SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS - ARTIGO DE REVISÃO

JOENE VITÓRIA ROCHA SANTOS; JAYNE ALMEIDA SILVEIRA; BETH SEBNA DA SILVA MENESES; NATÁLYA VIDAL DE HOLANDA; LUAN FREITAS BESSA

<sup>1</sup> IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
*joene\_vitoria@hotmail.com*

## Introdução

A síndrome dos ovários policísticos é uma heterogênea, multifatorial e complexa endocrinopatia, caracterizada pela anovulação crônica, hiperandrogenismo clínico ou bioquímico e/ou ovários policísticos detectados por ultrassom, que afeta aproximadamente 6 a 10% de mulheres em idade reprodutiva. Existe uma série de comorbidades associadas a esta síndrome, de modo que as mulheres que são portadoras apresentam uma maior prevalência de sobrepeso ou obesidade, resistência à ação da insulina, dislipidemia, hipertensão, diabetes e marcadores precoces de aterosclerose, sendo as doenças cardiovasculares um risco eminente.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo evidenciar a relação entre a síndrome dos ovários policísticos com o excesso de adiposidade corporal e maior propensão ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão de literatura, em que a busca literária teve como base de dados online/portais de pesquisa: Pubmed/Medline, LILACS e BIREME. Os descritores utilizados foram: síndrome dos ovários policísticos, sobrepeso, obesidade e doenças cardiovasculares, inicialmente foram achados 21 estudos elegíveis e, dentre esses, foram selecionados 4 para compor o trabalho, sendo que todos são estudos transversais, 3 do tipo descritivo e 1 do tipo analítico, foram excluídos da pesquisa artigos de revisão e estudos anteriores ao ano de 2010.

## Resultados

De acordo com os trabalhos revisados, o sobrepeso e a obesidade são características bastante comuns, estando presente em cerca de 38 a 88% das mulheres com síndrome dos ovários policísticos e estima-se, assim, que 65% dessas mulheres apresentam o Índice de Massa Corporal  $> 27 \text{ kg/m}^2$  e há, frequentemente, concentração de gordura abdominal (visceral). Como consequência, a circunferência da cintura está aumentada nesses casos ( $>88 \text{ cm}$ ), assim como a relação cintura-quadril ( $>0,85$ ). A circunferência da cintura e a relação cintura-quadril são bons indicadores, pois permitem averiguar a deposição de gordura visceral localizada na região abdominal e gluteofemoral, que são as partes do corpo onde costuma haver maior adiposidade nas mulheres. Uma das justificativas dadas para os seguintes fatos é de que o aumento da produção de testosterona que ocorre na síndrome pode promover a lipogênese, elevando a gordura visceral, o que é um dos grandes fatores de risco cardiovascular. A literatura também mostra que a suscetibilidade às doenças cardiovasculares não é evidente somente em quadros de mulheres obesas, que por possuírem maior distribuição abdominal de gordura têm maior risco, mas também em mulheres com sobrepeso e até com Índice de Massa Corporal dentro dos limites de normalidade, desde que a síndrome esteja presente.

## Conclusão

Portanto, pode se observar que há prevalência de sobrepeso e obesidade em mulheres com síndrome dos ovários policísticos, o que é um fator agravante de risco cardiovascular, sendo assim necessário que sejam realizadas medidas de controle do excesso de peso e riscos associados, a fim de contribuir para melhora do prognóstico da síndrome e da qualidade de vida dessas mulheres.

## Referências

COSTA E. C., SOARES E. M. M., LEMOS T. M. A. M., MARANHÃO T. M. O., AZEVEDO G. D., Índices de Obesidade Central e Fatores de Risco Cardiovascular na Síndrome dos Ovários Policísticos. *Arq. Brasil. Cardiol.*, v. 94, n. 5, p. 633 – 638. 2010.

FONSÊCA P.C.A., CARVALHO C.A., SOUSA R.M.L., BRITO L.M.O., CHEIN M.B.C.

Estado nutricional e risco cardiovascular de mulheres portadoras de síndrome dos ovários policísticos, *Rev. Pesq. Saúde*, v. 12, n. 1, p. 47-51. 2011.

ROMANO L. G. M., BEDOSCHI G., MELO A. S., ALBUQUERQUE F.O., SILVA A. C. J. S. R., FERRIANI R. A., NAVARRO P.A. Anormalidades metabólicas em mulheres com síndrome dos ovários policísticos: obesas e não obesas. **Rev. Bras. Ginecol. Obstet**, v. 33, n. 6, p. 310 - 316. 2011.

SOUSA M. L. S., CHEIN M. B. C., NETO J. A. F., SANTOS A. F., COSTA J. P. L., CUTRIM S. G. P., PINHEIRO A. L., SALGADO J. V. L., BRITO L. M. O., Marcadores de obesidade e risco cardiovascular em mulheres com síndrome dos ovários policísticos. **Rev. Bras. Cardiol.**, v. 26, n. 2, p. 131-137. 2013.

**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares; obesidade ; sobrepeso

# INFLAMAÇÃO ESTÁ ASSOCIADA A PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL?

ADRIANA DOS SANTOS DUTRA; GILVAN CAMPOS SAMPAIO; ELANE VIANA HORTEGAL; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*adsd.dutra@yahoo.com.br*

## Introdução

Recentemente vem sendo destacado o papel da inflamação em pacientes renais crônicos em hemodiálise e sua possível relação com estado clínico e nutricional (RAMBOD et al., 2009). A presença de inflamação leva a alterações dos compartimentos corporais (PRADO et al., 2014; BUCHARLES et al., 2011; DELATIM, 2008). Alguns estudos têm mostrado uma possível associação do estado inflamatório de pacientes em hemodiálise com marcadores bioquímicos e antropométricos, bem como com alguns parâmetros clínicos (MACIEL, 2009)

## Objetivos

Avaliar a associação entre o estado de inflamação com parâmetros clínicos e nutricionais de pacientes em hemodiálise.

## Metodologia

Estudo do tipo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa segundo parecer substanciado 275.351/2013. Foram coletados dados demográficos, clínicos e nutricionais: idade; medida de adequação da diálise; níveis séricos de creatinina e vitamina D; Índice de Massa Corporal; Circunferência da Cintura, Quadril e Muscular do Braço; Prega Cutânea Tricipital; Diâmetro Abdominal Sagital e a Força de Preensão Manual. Para avaliação do estado inflamatório utilizou-se o Malnutrition Inflammation Score. Foi realizada análise descritiva para caracterização dos pacientes. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências e porcentagens e as quantitativas por meio de média e desvio padrão (média  $\pm$  desvio padrão) ou mediana (P25-P75). A normalidade das variáveis foi avaliada pelo teste Shapiro-Wilk. Para comparação entre as médias das variáveis clínicas e nutricionais com Malnutrition Inflammation Score foi realizado o teste t-student pareado. O nível de significância adotado foi de 5%.

## Resultados

Dos 73 pacientes avaliados, 54,17% era do sexo masculino, com média de idade de  $44,5 \pm 15,4$  anos. 81,95% tinha < 60 anos, eram negros/pardos (95,83%), com <9 anos de estudo (70,40%). Houve prevalência de indivíduos eutoficos (55,56%), quando avaliados pelo Índice de Massa Corporal, no entanto quando avaliados pela Prega Cutânea Tricipital e Circunferência Muscular do Braço foi observado prevalência de desnutrição (66,66% e 51,39%, respectivamente). Foi observado também prevalência de inflamação (57,75%), baixo risco cardiovascular (60,56%) pela Circunferência da Cintura; 52,86% pela Razão Cintura-Quadril, sem excesso de gordura visceral (84,70% - Diâmetro Abdominal Sagital). Níveis séricos adequados de creatinina e vitaminas D (69,4% e 83,82% respectivamente). Foram observadas associação do estado inflamatório com idade, creatinina, vitamina D e Força de Preensão Manual ( $p < 0,05\%$ ).

## Conclusão

O estado inflamatório esteve associado à maior risco de desnutrição (Prega Cutânea Tricipital), menor massa (creatinina) e força muscular (Força de Preensão Manual), menores níveis de vitamina D. Atenção especial deve ser dada aos pacientes de maior idade uma vez que o estado inflamatório esteve fortemente associado com idade.

## Referências

life and mortality in hemodialysis patients: a 5-year prospective cohort study. Am J Kidney Dis. v.53, n.2, p. 298-309, 2009.

PRADO, L.V.S. et al. Inflammation and malnutrition in renal replacement therapy unit of Northeastern Brazil. Nutr. clín. diet. hosp. v.34, n.3, p. 29-36, 2014.

BUCHARLES, S. et al. Hypovitaminosis D is associated with systemic inflammation and concentric myocardial geometric pattern in hemodialysis patients with low iPTH levels. NephronClinPract. v.118, p. 384-91, 2011.

DELATIM, F.C. Associações entre marcadores nutricionais e inflamação em pacientes renais crônicos tratados por

hemodiálise. Dissertação (Mestrado – Universidade Estadual Paulista) - Faculdade de Medicina de Botucatu, 2008.

MACIEL, M.Desnutrição, Inflamação e Aterosclerose em Pacientes Renais Crônicos em Tratamento Hemodialítico. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde - Programa de Pós Graduação em Medicina Interna) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Hemodiálise; Inflamação; Inflammation Score; Malnutrition

# INFLUÊNCIA DA CANELA NO CONTROLE GLICÊMICO DO DIABETES MELLITUS TIPO 2

ARELLI BRUNO

<sup>1</sup> UNESA - Universidade Estácio de Sá  
*nutri.arellibruno@gmail.com*

## Introdução

A Canela é um condimento rico em compostos polifenólicos que vem sendo utilizada na culinária e na medicina tradicional desde os tempos antigos. Quase todas as partes da planta *Cinnamomum* tem uso culinário ou medicinal, incluindo cascas, folhas, flores, frutos e raízes. Assim, investigações sugerem que a canela possua substâncias biologicamente ativas com propriedades que reduz a glicose do sangue in vivo e in vitro por diversos mecanismos de ação.

## Objetivos

Estudos epidemiológicos tem identificado associações entre a incidência de DM 2 e hábitos alimentares, alimentos e nutrientes específicos, desse modo o presente trabalho visa levantar comprovações científicas atualizadas elucidando as propriedades da canela e sua relação com controle glicêmico no DM 2 e nas principais doenças crônicas relacionadas.

## Metodologia

Revisão bibliográfica de caráter exploratório qualitativo com base nos bancos de dados: Scielo, Pubmed, Bireme, Portal CAPES, entre outros.

## Resultados

Os extratos brutos do pau de canela revelam elevados níveis de compostos não voláteis representados por proantocianidinas, catequinas e cinamaldeído, componente volátil. Esses fitoquímicos demonstram atividades celulares que conduzem a melhoria do equilíbrio da glicose in vivo. O extrato de canela interage como ligante competitivo com o receptor ativado por proliferados de peroxissoma gama, um regulador de sensibilidade à insulina e adipogênese, regulando assim, à sensibilidade a insulina. Também age sob a fosfatase de tirosina, proteínas que catalisam a rápida desfosforilação do receptor de insulina e de seus substratos, assim como aumento do transportador de glicose GLUT-4. O extrato pode aumentar as proteínas relacionadas com a sinalização da insulina, transporte de glicose e respostas anti-inflamatórias e diminuir as proteínas envolvidas na gliconeogênese. Esse extrato ainda tem sido relacionado com o aumento do RNAm e dos níveis da proteína anti-inflamatória Tristetraprolina, a qual encontra-se reduzida em pacientes obesos com síndrome metabólica. As proantocianidinas, uma classe de fitoquímicos da canela, funciona como inibidores da produção de glicose acompanhada pela diminuição na expressão do fosfoenolpiruvato carboxicinase e glicose-6-fosfatase, reguladores importantes da gliconeogênese hepática. A fração ativa da procianidina-B2 e outros compostos fenólicos como catequina, epicatequina e os polímeros de fenol tem o potencial de antiglicação retardando o aparecimento e progressão dos produtos finais da glicação avançada O cinamaldeído possui ação anti-hiperglicêmica pela potencialização da insulina nas células beta das ilhotas de Langerhans. Entre os antioxidantes dietéticos naturais encontrados na canela, os polifenóis podem reduzir o estresse oxidativo dependente da dose, através da inibição da 5-lipoxigenase.

## Conclusão

Estudos em humanos e em animais com diferentes tipos de procedimento, dosagem e duração da terapia demonstram os mecanismos pelos quais a canela ou seu extrato exercem influencia sob a glicemia e a resistência insulínica, no entanto, ainda não há um consenso para aplicação destes resultados na prática clínica. Portanto para que a utilização da canela como ingrediente ou condimento em preparações seja uma opção adicional aos medicamentos convencionais para o tratamento da diabetes mellitus tipo 2 são necessárias pesquisas padronizando seu uso afim de usufruir de todas suas propriedades antioxidantes com a devida segurança e eficácia.

## Referências

Anderson, R. A.; ZHANB, Z.; LUOC, R.; GOUD, X.; GOUD, Q.; ZHOUE, J.; KONGF, J.; DAVISG, P. A.; STOECKERH, B. J. Cinnamon extract lowers glucose, insulin and cholesterol in people with elevated serum glucose. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, v. 5, n. 2, abr. 2015.



- CAO, H.; POLANSKY, M. M.; ANDERSON, R. A. Cinnamon extract and polyphenols affect the expression of tristetraprolin, insulin receptor, and glucose transporter 4 in mouse 3T3-L1 adipocytes. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, v. 459, n. 2, p. 214–222, mar. 2007.
- CAO, H.; URBAN, J. F. Jr.; ANDERSON, R. A. Cinnamon polyphenol extract affects immune responses by regulating anti- and proinflammatory and glucose transporter gene expression in mouse macrophages. *Journal of Nutrition*, v. 138, n. 5, p. 833-840, mai. 2008.
- CHANG, C. L. T.; LIN, Y.; BARTOLOME, A. P.; CHEN, Y.; CHIU, S.; YANG, W. Herbal Therapies for Type 2 Diabetes Mellitus: Chemistry, Biology, and Potential Application of Selected Plants and Compounds. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, abr. 2013.
- CHENG, D. M.; KUHN, P.; POULEV, A.; ROJO, L. E.; LILA, M. A.; RASKINA, I. In vivo and in vitro antidiabetic effects of aqueous cinnamon extract and cinnamon polyphenol-enhanced food matrix. *Food Chemistry*, v. 135, n. 4, p. 2994 - 3002, dez. 2012.
- DEFRONZO, R. A.; TRIPATHY, D. Skeletal Muscle Insulin Resistance Is the Primary Defect in Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, v. 32, n. 2, p. 157 – 163, nov. 2009.
- GOGOI, B.; KAKOTI, B. B.; BORAH, S.; BORAH, N. S. Antihyperglycemic e in vivo avaliação da atividade antioxidante de *Cinnamomum bejolghota* (Buch.-Ham.) em ratos diabéticos STZ induzido: uma planta etnomedicinais em Assam. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, v. 7, n. 1, p. 427 – 434, set. 2014.
- HAMIDPOUR, R.; HAMIDPOUR, M.; HAMIDPOUR, S.; SHAHLARI, M. Cinnamon from the selection of traditional applications to its novel effects on the inhibition of angiogenesis in cancer cells and prevention of Alzheimer's disease, and a series of functions such as antioxidant, anticholesterol, antidiabetes, antibacterial, antifungal, nematocidal, acaricidal, and repellent activities. *Journal of Traditional and Complementare Medicine*, v. 5, n. 2, p. 66-70, abr. 2015.
- KIM, S. H.; CHOUNG, S. Y. Antihyperglycemic and antihyperlipidemic action of *Cinnamomi Cassiae* (Cinnamon bark) extract in C57BL/Ks db/db mice. *Archives of Pharmacal Research*, v. 33, n. 2, p. 325–333, fev. 2010.
- KUMAR, S.; VASEDUVA, N.; SHARMA, S. GC-MS analysis and screening of antidiabetic, antioxidant and hypolipidemic potential of *Cinnamomum tamala* oil in streptozotocin induced diabetes mellitus in rats. *Cardiovascular Diabetology*, v. 11, 2012.
- MUTHENNA, P.; RAGHU, G.; AKILESHWARI, C.; SINHA, S. N.; SURYANARAYANA, P.; REDDY, G. B. Inhibition of protein glycation by procyanidin-B2 enriched fraction of cinnamon: Delay of diabetic cataract in rats. *IUBMB Life*, v. 65, n. 11, p. 941-950, nov. 2013.
- QIN, B.; PANICKAR, K. S.; ANDERSON, R. A. Cinnamon: Potential Role in the Prevention of Insulin Resistance, Metabolic Syndrome, and Type 2 Diabetes. *Journal of Diabetes Science and Technology*, v. 4, n. 3, p. 685-693, mai. 2010.
- RANASINGHE, P.; PERERA, S.; GUNATILAKE, M.; ABEYWARDENE, E.; GUNAPELA, N.; PREMAKUMARA, S.; PERERA, K.; LOKUHETTY, D.; KATULANDA, P. Effects of *Cinnamomum zeylanicum* (Ceylon cinnamon) on blood glucose and lipids in a diabetic and healthy rat model. *Pharmacognosy Research*, v. 4, n. 2, p. 73-79, abr./jun. 2012.
- RANASINGHE, P.; PIGERA, S.; PREMAKUMARA, G. A. S.; GALAPPATHTHY, P.; CONSTANTINE, G.; KATULANDA, P. Medicinal properties of 'true' cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*): a systematic review. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, v. 13, p. 275, out. 2013.



# INFLUÊNCIA DA COMBINAÇÃO DA RESTRIÇÃO CALÓRICA COM ÁCIDOS GRAXOS $\omega$ 3 SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE RATOS WISTAR

CINTHIA REJANE CORRÊA; CLÁUDIA SCHENA; SOFIA KARINA MALUTTA; JÚLIA DUBOIS MOREIRA; LETÍCIA CARINA RIBEIRO

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*leribeiro1602@gmail.com*

## Introdução

Devido às diversas doenças que se relacionam ao estado nutricional e alimentação dos indivíduos, os efeitos dos nutrientes no corpo humano têm sido amplamente estudados por meio de pesquisas que analisam as modificações dietéticas e suas consequências no estado nutricional. Diversos estudos são realizados atualmente relacionando os efeitos de determinadas modificações dietéticas no estado nutricional. Em uma revisão literária percebeu-se a existência de diferentes protocolos de dietas de Restrição Calórica (RC) para uso em pesquisas com animais. Segundo McCay's (1935), o conceito de dieta de RC é baseado na limitação de calorias e não de nutrientes, sendo necessária a suplementação dos micronutrientes nas suas devidas quantidades ideais para que haja um adequado suporte nutricional. Porém nota-se que a falta de suplementação de nutrientes nas dietas de RC foi observada em diversos estudos. Quanto às dietas de suplementação com ácidos graxos  $\omega$ 3, muitos estudos demonstram que seu consumo exerce melhorias nos processos celulares e neurológicos por sua ação anti-inflamatória. O consumo de alimentos fontes de  $\omega$ 3 pode promover a redução das ações inflamatórias, tornando-se importantes para o controle de DCNT. A ingestão de  $\omega$ 3 também promove outros benefícios como, redução de triglicerídeos séricos, melhoramento da função plaquetária, redução da pressão arterial em indivíduos diagnosticados com hipertensão arterial, além de prevenir contra doenças cardiovasculares, neurodegenerativas e diabetes Mellitus tipo dois.

## Objetivos

O presente estudo avaliou a influência da RC isolada e com ácidos graxos  $\omega$ 3 sobre o estado nutricional de ratos, além da padronização dos respectivos protocolos dietéticos.

## Metodologia

O estudo avaliou 27 animais, ratos Wistar, machos, com idade de 60 dias (adultos jovens), provenientes do Biotério Central da UFSC, mantidos em condições de luz e temperatura controladas  $21\pm 1^{\circ}\text{C}$ , ciclo claro-escuro de 12 horas, acesso à água ad libitum, foram acondicionados três animais por caixa e submetidos a pesagem semanal. Dividiram-se os animais em três grupos— controle (C), restrição calórica (RC) e restrição calórica + ácidos graxos  $\omega$ 3 (RC +  $\omega$ 3). A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de dosagens séricas de creatinina, ureia, proteínas totais, albumina, glicose, triglicerídeos e colesterol total.

## Resultados

Dentre as variáveis avaliadas, apenas os triglicerídeos apresentaram diferença significativa ( $p=0,05$ ), de forma que a RC isolada contribuiu para a redução em 58% nos níveis séricos dos animais. O colesterol total, marcadores de função renal (creatinina e ureia), marcadores de desnutrição (proteínas totais e albumina) e glicose apresentaram valores similares entre ambos os grupos de RC e o grupo controle.

## Conclusão

O presente estudo além de contribuir com a padronização das dietas de RC, demonstrou que as intervenções dietéticas não causaram desnutrição aos animais, sendo potenciais intervenções para futuros estudos metabólicos e que concretizem os papéis benéficos da RC.

## Referências

- ASSIS A. M., RECH A., LONGONI A., MORRONE M. S., PASQUALI M. A. B., PERRY M. L. S., SOUZA D. O., MOREIRA J. C. F., Dietary n-3 polyunsaturated fatty acids revert renal responses induced by a combination of 2 protocols that increase the amounts of advanced glycation end product in rats, *Nutrition Research*, v. 35, n. 6, pp. 512-522, 2015.
- ASSIS A. M., RECH A., LONGONI A., ROTTA L. N., DENARDIN C. C., PASQUALI M. A. B., SOUZA D. O., PERRY M. L. S., MOREIRA J. C. F.,  $\Omega$ -Polyunsaturated fatty acids prevent lipoperoxidation, modulate antioxidant enzymes, and reduce lipid content but do not alter glycogen metabolism in the liver of diabetic rats fed on a high fat thermolyzed

diet, Mol Cell Biochem, v. 361, n.1-2, pp. 151-160, 2012.

CERQUEIRA, Fernanda M.; KOWALTOWSKI, Alicia J. Commonly adopted caloric restriction protocols often involve malnutrition. Ageing Research Reviews, [s.l.], v. 9, n. 4, p.424-430, out. 2010.

PEREIRA, Cristiane. Restrição calórica: efeitos em parâmetros oxidativos, comportamentais e no estado nutricional de ratos wistar. Pelotas, 2014.

RIBEIRO, Letícia Carina. O papel da restrição calórica na neuroproteção. Tese de doutorado. Porto Alegre, 2009.

Disponível em:

41

<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/16776/000704363.pdf?sequence=1>. Acesso em: 2 Dez, 2015.

RIBEIRO, Letícia Carina, et al. Caloric restriction increases hippocampal glutamate uptake and glutamine synthetase activity in Wistar rats. Neuroscience Research 64 (2009) 330-334.

MCCAY C. M, CROWELL MAEY P., MAYNAKD L. A. The effect of retarded growth upon the length of life span and upon the ultimate body size. Animal Nutrition Laboratory, Cornell University, Ithaca. Received for publication January 18, 1935.

**Palavras-chave:** Restrição Calórica; Ácidos Graxos .Estado Nutricional

# INFLUÊNCIA DA IMUNONUTRIÇÃO NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS E ÚLCERAS POR PRESSÃO

MÔNICA ARAUJO BATALHA; AMANDA COIMBRA OLIVEIRA; SUELLEN MENDONÇA CHAVES; AMÁLIA ALMEIDA BASTOS; ANDRÉIA DE JESUS FERREIRA BARROS

<sup>1</sup> UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*monica.batalha@outlook.com*

## Introdução

As deficiências nutricionais impedem os processos normais da cicatrização, prolongando a fase inflamatória e diminuindo a proliferação de fibroblastos e colágeno (STECHMILLER, 2010). O suporte nutricional pode ofertar substratos conhecidos como imunonutrientes (arginina, glutamina e ácido graxo w-3, entre outros), capazes de modular o sistema imunológico e outros fatores associados ao estado inflamatório (CALDER, 2003). No entanto, estudos buscam um consenso em relação aos vários e controversos resultados publicados sobre os possíveis benefícios da imunonutrição.

## Objetivos

Este trabalho objetivou identificar os efeitos da utilização de imunonutrientes na cicatrização de feridas e úlceras por pressão.

## Metodologia

Este trabalho consiste em uma revisão bibliográfica baseada em artigos de revisão e originais publicados a partir do ano de 2007. Trabalhos com publicação anterior a esse período foram utilizados pela relevância do assunto para esta revisão. Os artigos foram selecionados nas bases de dados Medline, LILACS, Pubmed e Scielo.

## Resultados

O benefício na cicatrização reúnem várias ações desenvolvidas pela arginina, incluindo produção de óxido nítrico que determina melhora do fluxo sanguíneo no tecido lesionado. Ocorrem ainda modificações hormonais, propiciando crescimento e reparo teciduais: aumento na síntese e ação do hormônio de crescimento, fator de crescimento semelhante à insulina e hormônios da hipófise, somatotropina e prolactina, além da síntese de poliaminas e prolina, importantes na formação de colágeno (TOLEDO, CASTRO, 2015; ROSINA, COSTA, 2010). A glutamina é importante para a síntese celular de nucleotídeos, incluindo fibroblastos e células epiteliais. Além disso, é utilizada como substrato principal de células de proliferação rápida, como enterócitos e células imunes (STECHMILLER, 2010). Os nucleotídeos são precursores de ácidos nucléicos desoxirribonucléico e ribonucléico, sendo indispensáveis para a síntese de proteínas celulares. São importantes na homeostase do sistema imunológico do adulto, onde o ácido ribonucléico aumenta a contagem total de linfócitos. Eles são responsáveis pela transferência química de energia celular para os processos metabólicos, e de coenzimas envolvidas no metabolismo de nutrientes. Desta forma, parece que os nucleotídeos, particularmente o ácido ribonucléico, são importantes para a resposta imunocelular, diminuindo a susceptibilidade a infecções (ROSINA, COSTA, 2010). Ácidos graxos w-3 podem, potencialmente, reduzir a agregação de plaquetas, a coagulação sanguínea, a contração do músculo liso e da quimiotaxia de leucócitos, e pode modular a produção de citocinas inflamatórias e a função imunitária (CALDER, 2003).

## Conclusão

O processo de cicatrização exige uma aplicação prática amplificada da nutrição, pois além da proteína, a redução da infecção e a formação de novos tecidos podem ser melhoradas através da suplementação de imunonutrientes. No entanto, o desenvolvimento de mais estudos nessa área pode contribuir com a prescrição desses nutrientes de maneira mais segura e eficaz.

## Referências

- Calder PC. Long-chain n-3 fatty acids and inflammation: potential application in surgical and trauma patients. **Brazilian Journal of Medical and Biological Research**. 2003; 36:433-446.
- Rosina KTC, Costa CL. Terapia nutricional imunomoduladora em pacientes politraumatizados. **Ceres**. 2010; 5(2); 89-100.
- Stechmiller JK. Understanding the Role of Nutrition and Wound Healing. Nutrition in Clinical Practice. **American Society for Parenteral and Enteral Nutrition**. 2010; 25: 61-68.

4. Silveira GRM. Efetividade das dietas enriquecidas com imunonutrientes na redução de complicações e mortalidade em pacientes críticos: abordagem pela utilização de metanálise. **Biblioteca Biomédica**, 2008.
5. Toledo D, Castro M. **Terapia Nutricional em UTI**. 1ª ed. Rubio. Rio de Janeiro, 2015.

**Palavras-chave:** Cicatrização; Feridas; Úlceras; Imunonutrientes; Arginina

# INFLUÊNCIA DA MACROALGAS MARINHAS NA QUALIDADE PROTÉICA DE DIETAS EXPERIMENTAIS E INDICADORES DE SAÚDE INTESTINAL

CAMILA GONÇALVES DE OLIVEIRA CHAGAS; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*ana.vladia.ufv@gmail.com*

## Introdução

A influência positiva das fibras alimentares na modulação dos determinantes da saúde intestinal está cada vez mais consolidada (YASMIN et al, 2015). Embora já esteja comprovado a importância dos alimentos fontes de fibra como constituinte da dieta na prevenção e tratamento de doenças como dislipidemias, diabetes tipo 2 e obesidade, o consumo inadequado de fibras ainda é realidade no Brasil (IBGE, 2010) e em países desenvolvidos como os Estados Unidos. Diante desse cenário, as macroalgas marinhas ganham destaque, visto que são crescente os estudos que investigam e comprovam o efeito funcional das mesmas, atribuindo seus benefícios principalmente ao conteúdo de fibras alimentares e seus componentes bioativos (MOHAMED, HASHIM, RAHAMAN, 2012; BOCANEGRA et al, 2009).

## Objetivos

Avaliar o efeito do consumo da *Gracilaria birdiae* em parâmetros de crescimento, bioquímicos e de saúde intestinal de ratos wistar recém desmamados.

## Metodologia

Todos os procedimentos descritos foram conduzidos segundo as Normas Brasileiras de Experimentação Animal e submetido e aprovado à Comissão de Ética para o Uso de Animais (CEUA) da Universidade Federal de Viçosa com Nº protocolo 24/2013. As algas utilizadas nesse estudo foram cultivadas na praia de Rio do Fogo, litoral do Rio Grande do Norte. Ratos machos Wistar recém desmamados foram divididos em três grupos e receberam dietas baseada na AIN-93G. A partir da composição da dieta determinamos os grupos do estudo: O grupo controle; o grupo teste AP50; e, o grupo teste AP100. A ingestão alimentar e o peso dos animais foram mensurados semanalmente, por 28 dias. A extração de lipídeos do fígado, tecido adiposo visceral e plasma foi realizada segundo a técnica proposta por FOLCH et al (1957) e a esterificação dos ácidos graxos seguiu o protocolo descrito por Hartman & Lago (1973), para análise do perfil de ácidos graxos. Foram investigados no soro dos animais os níveis de glicose, alanina aminotransferase (ALT), aspartato aminotransferase (AST), fosfatase alcalina, creatinina e ácido úrico. Para as análises histológicas, fragmentos do fígado, duodeno, colon e ceco foram fixados em solução de formalina para análises de morfometria.

## Resultados

Os animais dos grupos testes apresentaram maior consumo alimentar e mesmo ganho de peso em relação ao controle. O grupo AP100 apresentou maior concentração de ácidos graxos poli-insaturados no tecido adiposo e menor presença de ácidos graxos com propriedades aterogênicas que o controle em todos os tecidos. Não houve diferença na concentração total de ácidos graxos voláteis, mas a presença da alga influenciou na composição destes, principalmente de acetato. A substituição parcial da fibra da dieta por algas foi suficiente para provocar aumento das camadas musculares no duodeno, cólon e ceco. Maior comprimento de mucosa e criptas foram observados no ceco e colon dos grupos AP50 e AP100. Não foram observados efeitos hepatotóxicos. Os grupos testes apresentaram maior volume cecal e fezes mais úmidas.

## Conclusão

o consumo da alga *G. birdiae* parece influenciar positivamente a composição de ácidos graxos dos tecidos e está relacionada ainda à modulação benéfica na morfologia intestinal.

## Referências

- BOCANEGRA, A. et al. Characteristics and Nutritional na Cardiovascular – Health Properties of Seaweeds. *Journal of Medicinal Food*. v. 12; n.2; p. 236-258, 2009
- FOLCH, J., LEES, M., STANLEY, G.H.S. A simple method for the isolation and purification fo total lipids. *J. Biol. Chem.*, Baltimore, v.226, p.497, 1957.
- HARTMAN, L., LAGO, B.C.A. Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. *Lab. Pract.*, London, v.22, p.475-477, 1973.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF. Rio de

Janeiro, 2010.

MOHAMED, S; HASHIM, S. N.; RAHMAN, H.A. Seaweeds: A sustainable functional food for complementary and alternative therapy. Trends in Food Science & Technology. v.23; p. 83 – 96, 2012

**Palavras-chave:** algas marinhas; qualidade proteica; saúde intestinal



# INFLUÊNCIA DA PARIDADE NO ALEITAMENTO MATERNO NOS PRIMEIROS SEIS MESES PÓS-PARTO

RENATA OLIVEIRA NEVES; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*renataoliveiraneves@gmail.com*

## Introdução

Após a gestação, a amamentação é a principal alternativa nutricional para a criança, por associar os elementos fundamentais da nutrição como alimento, saúde e cuidados (VASCONCELOS; LIRA; LIMA, 2006). Sabe-se que dentre os fatores capazes de influenciar na oferta do aleitamento materno, a paridade parece estar ligada à propensão a oferecer leite materno, ao engajamento, confiança, habilidade em amamentar e persistência (DACHEW; BIFFTU, 2014; ORIBE et al., 2015).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar a influência da paridade no aleitamento materno nos primeiros seis meses pós-parto.

## Metodologia

O estudo, inserido no projeto Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida, foi realizado em uma amostra de conveniência de puérperas. A coleta de dados aconteceu no período de 2011 a 2015 no Hospital de Clínicas de Porto Alegre e no Grupo Hospitalar Conceição, ambos situados em Porto Alegre, por meio de entrevistas ao longo dos 6 primeiros meses pós parto. Foram excluídas do estudo mulheres com doenças crônicas, como diabetes e hipertensão arterial sistêmica, com teste positivo para HIV, tabagistas, idade gestacional inferior a 37 semanas, crianças gemelares, que apresentaram doenças congênitas ao nascimento ou que necessitaram de internação hospitalar e com restrição de crescimento intrauterino. As variáveis relacionadas ao aleitamento materno foram tempo da primeira mamada após o nascimento (em minutos); frequência e tempo (em dias) de aleitamento materno total e exclusivo e frequência de consumo de outros leites, que não o materno. Para todas as análises, foi considerado nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ). Os dados foram analisados por meio do programa estatístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versão 18.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa dos hospitais, sob os números 11-027 e 11-0097, respectivamente. As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A amostra consistiu de 152 pares mãe-bebê, contando com 69 mães primíparas e 83 multíparas. A maioria era da raça branca (66,7% das primíparas e 55,4% das multíparas). A idade materna média das primíparas foi 23,51 anos, e das multíparas 27,53, com diferença significativa ( $p < 0,001$ ). Em relação ao aleitamento materno total, percebe-se tendência de mães multíparas a amamentar mais do que mães primíparas, principalmente aos 6 meses de vida da criança ( $p = 0,076$ ). Mães multíparas conseguem oferecer o primeiro aleitamento materno ao seu filho em menor tempo após o parto do que as primíparas; 91,51 minutos e 118,98 minutos, respectivamente ( $p = 0,027$ ). Dentre as primíparas percebe-se maior oferta de outros leites que não o materno aos seus filhos ( $p = 0,005$ ), como evidenciado aos 6 meses de idade, em que 89,5% das primíparas ofereciam outro leite aos filhos, contra 63,0% das multíparas. Não houve diferenças significativas na frequência, no tempo médio de aleitamento materno total e exclusivo.

## Conclusão

Analisando os resultados, pôde-se perceber que a paridade influencia no aleitamento materno, pois mães multíparas tem maior facilidade no manejo da amamentação. É necessário maior foco dos profissionais de saúde em primíparas, amparando-as e possibilitando maior aleitamento materno.

## Referências

- DACHEW, B. A.; BIFFTU, B. B. Breastfeeding practice and associated factors among female nurses and midwives at North Gondar Zone, Northwest Ethiopia: a cross-sectional institution based study. *International breastfeeding journal*, v. 9, p. 11, jan. 2014.
- ORIBE, M. et al. Prevalence of factors associated with the duration of exclusive breastfeeding during the first 6 months of life in the INMA birth cohort in Gipuzkoa. *Gaceta sanitaria / S.E.S.P.A.S*, v. 29, n. 1, p. 4–9, 1 jan. 2015.

VASCONCELOS, M. G. L. DE; LIRA, P. I. C. DE; LIMA, M. DE C. Duração e fatores associados ao aleitamento materno em crianças menores de 24 meses de idade no estado de Pernambuco. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, v. 6, n. 1, p. 99–105, mar. 2006.

**Palavras-chave:** amamentação; paridade; puerpério

# INFLUÊNCIA DA PRÉ-ECLÂMPsia EM ADOLESCENTES GESTANTES E SEUS RECÉM-NASCIDOS: DADOS PRELIMINARES

MARIANNA SPERB; RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; JANETE VETTORAZZI; EDISON CAPP; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*mariannasperb@yahoo.com.br*

## Introdução

As síndromes hipertensivas representam uma das complicações da gravidez mais frequentes (SOUZA *et al.*, 2006), com incidência de 5% a 8% das gestações e está associada a repercussões fetais como: retardo do crescimento intrauterino, infartos placentários, deslocamento prematuro da placenta, prematuridade e suas consequências (SOUZA *et al.*, 2007). A gravidez na adolescência é prevalente e está associada a maior risco de complicações materno-fetais como: o aumento da incidência de prematuridade, baixo peso ao nascer, crescimento intrauterino restrito e pré-eclâmpsia (SANTOS; MARTINS; SOUSA, 2008).

## Objetivos

Relacionar dados de gestantes adolescentes com e sem diagnóstico de pré-eclâmpsia e suas possíveis associações.

## Metodologia

Estudo transversal com amostra de 530 puérperas adolescentes, internadas após novembro de 2014 em um hospital de referência do Rio Grande do Sul. Coletou-se dados por meio de prontuário da paciente e de um questionário aplicado no pós-parto imediato, após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. As variáveis analisadas foram idade, índice de massa corporal pré-gestacional, classificado segundo Organização Mundial da Saúde, peso ao nascer, prematuridade, complicações, internação em unidade de tratamento intensivo e Apgar. Utilizou-se qui quadrado para as variáveis categóricas e teste t para as variáveis quantitativas, sendo considerado significativo quando  $p < 0,05$  as variáveis serão apresentadas em média, desvio padrão e percentual. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (14-0491).

## Resultados

Avaliou-se 530 adolescentes sendo 5,3% ( $n=28$ ) com diagnóstico de pré-eclâmpsia e idade média de 17,6 anos  $\pm 1,71$ . Observa-se maior prevalência de internação em unidade de tratamento intensivo e complicações em recém-nascidos de gestantes com pré-eclâmpsia (32,1% *versus* 17,6%; 42,9% *versus* 28,3%). Também pode se observar maior prevalência de excesso de peso em gestantes com pré-eclâmpsia (38,1% *versus* 32,8%). Os recém-nascidos de adolescentes com pré-eclâmpsia demonstram significativamente menor peso, comprimento, Apgar no primeiro minuto e prematuridade quando comparados aos recém-nascidos de adolescentes sem o diagnóstico (2.702,3g $\pm$ 722,1 *versus* 3159,46g $\pm$ 512,71  $p < 0,001$ ; 45,97cm $\pm$ 4,3 *versus* 48,17cm $\pm$ 2,59  $p < 0,001$ ; 7,18 $\pm$ 2,35 *versus* 8,02 $\pm$ 1,81  $p = 0,019$ ; 35,7% *versus* 9,8%  $p < 0,001$  respectivamente). Ao relacionar as demais variáveis nutricionais e clínicas não se observou diferença significativa.

## Conclusão

Os resultados preliminares sugerem que a pré-eclâmpsia está associada com menor peso ao nascer, comprimento, Apgar no primeiro minuto e prematuridade corroborando com outros estudos. Também se observou maior prevalência de internação em unidade de tratamento intensivo e complicações ao recém-nascido, sendo assim, é de suma importância incentivar a essas mães o acompanhamento pré-natal a fim de evitar e/ou prevenir complicações dessa enfermidade.

## Referências

- SOUZA, A. et al. Pré-eclâmpsia. **Femina**, v. 34, p. 499–507, 2006.
- SOUZA, N. L. DE et al. Percepção materna com o nascimento prematuro e vivência da gravidez com pré-eclâmpsia. **Revista de Saúde Pública**, v. 41, n. 5, p. 704–710, 2007.
- SANTOS, G. H. N.; MARTINS, M. D. G.; SOUSA, M. D. S. Gravidez na adolescência e fatores associados com baixo peso ao nascer. **Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia**, v. 30, n. 5, p. 1–8, 2008.
- Institute of Medicine. Committee opinion, The American College of Obstetrician and Gynecologists. **Weight Gain During Pregnancy: Reexamining the Guidelines**. Washington, The national Academies Press, 2013.

**Palavras-chave:** Gravidez na Adolescência; Pré-eclâmpsia; Recém-nascido

# INFLUÊNCIA DOS CUIDADOS MATERNOS PERCEBIDO PELA MÃE, SINTOMAS DEPRESSIVOS APÓS O PARTO E ALEITAMENTO MATERNO

SALETE DE MATOS; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*salete.matos@hotmail.com*

## Introdução

O tipo de relacionamento que os pais estabelecem com seus filhos durante a infância é estudado no aspecto da sua possível influência no desenvolvimento psicológico e, quando a relação não é adequada, o possível fator de risco para distúrbios psicopatológicos na vida adulta (GAU e CHANG, 2013; FREEZE et al., 2014; MEITES, 2015).

## Objetivos

Analisar a influência da percepção dos cuidados maternos e sintomas depressivos após o parto sobre a frequência do aleitamento materno aos 3 meses de vida.

## Metodologia

Estudo observacional longitudinal, parte do Projeto intitulado Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida, realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre, aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente nos protocolos 11-0097 e 11-027. Selecionou-se uma amostra por conveniência e residentes neste município e seus recém-nascidos, no qual os grupos foram classificados de acordo com as exposições maternas ocorridas no período gestacional, como diabetes mellitus e tabagismo ou desfecho do recém-nascido, como pequeno para a idade gestacional, além de um grupo controle. O estudo foi dividido em seis entrevistas, sendo a primeira no pós-parto. As demais, ocorreram aos 7 e 15 dias, 1, 3 e 6 meses de vida da criança. A avaliação da percepção dos cuidados maternos foi realizado na entrevista de 3 meses com a auto-aplicação do Parental Bonding Instrument (PBI; PARKER et al., 1979). A presença de sintomas depressivos no período pós-natal foi investigado através do instrumento Edinburgh Postnatal Depression Scale (EPDS; COX et al., 1987). O aleitamento materno foi avaliado pelos questionários aplicados em todas as entrevistas desde, desde os 7 dias até o sexto mês de vida da criança. As variáveis contínuas foram descritas por média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil. As variáveis categóricas foram apresentadas por frequências absolutas e relativas. Para as análises de regressão, utilizou-se a regressão logística multinomial. O nível de significância adotado foi de 5% e as análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences versão 18.0.

## Resultados

A amostra foi de 212 duplas de mãe/criança. A média dos escores dos grupos na subescala de cuidado materno foi de  $25,48 \pm 7,84$  ( $p=0,022$ ). A média geral na subescala de proteção materna foi de  $17,56 \pm 7,68$  ( $p=0,161$ ). O escore geral dos grupos medido pelos sintomas depressivos foi de  $5,51 \pm 4,76$  ( $p=0,230$ ). Os resultados da análise de regressão mostram que, quanto maior a pontuação medida pelo instrumento de sintomas depressivos, a chance de não amamentar aumenta em 18,2% em relação ao aleitamento materno exclusivo no 3º mês de vida da criança. As puérperas que perceberam controle sem afeto (alta proteção e baixo cuidado) de suas mães possuem 3,6 vezes a chance de estar em aleitamento materno quando comparado com aleitamento materno exclusivo aos 3 meses.

## Conclusão

Os achados deste estudo sugerem que o estilo parental de controle sem afeto de suas mães pode levar a sintomas depressivos após o parto, interferindo no tempo de amamentação. Demonstaram, ainda, que os sintomas depressivos maternos após o parto influencia no tempo de aleitamento materno exclusivo e aleitamento materno.

## Referências

- COX, J. L.; HOLDEN, J. M.; SAGOVSKY, R. Detection of postnatal depression. Development of the 10-item Edinburgh Postnatal Depression Scale. *Br J Psychiatry*, v. 150, p. 782-6, Jun 1987.
- FREEZE, M. K.; BURKE, A.; VORSTER, A. C. The role of parental style in the conduct disorders: a comparison between adolescent boys with and without conduct disorder. *J Child Adolesc Ment Health*, v. 26, n. 1, p. 63-73, 2014.
- GAU, S. S.; CHANG, J. P. Maternal parenting styles and mother-child relationship among adolescents with and without

persistent attention-deficit/hyperactivity disorder. *Res Dev Disabil*, v. 34, n. 5, p. 1581-94, May 2013.

MEITES, T. M.; INGRAN, R. E.; SIEGLE, G. J. Unique and Shared Aspects of Affective Symptomatology: The Role of Par. v. 36, p. 173-181, 2015.

PARKER, G.; TUPLING, H.; BROWN, L. B. Parental Bonding Instrument (PBI) Scale and Instructions - ParentalBondingInstrument.pdf. *British Journal of Medical Psychology*. p. 1-10, 1979.

**Palavras-chave:** Cuidado materno; Sintomas depressivos; Aleitamento materno

# INFLUÊNCIA DOS GENES HLA DQ2 E DQ8 NO DESENVOLVIMENTO DA DOENÇA CELÍACA.

RAYANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; JAMILE CARVALHO TAHIM; LÍDIA PEREIRA PINHEIRO; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*ranyinha\_@hotmail.com*

## Introdução

A Doença Celíaca (DC) caracteriza-se como uma desordem de etiologia multifatorial, em que há reação imuno-mediada sistêmica pela sensibilidade ao glúten<sup>1,25</sup>. Ela afeta aproximadamente 1% da população nos países desenvolvidos, com maior tendência no sexo feminino e início geralmente na primeira infância ou após a menopausa. (BUSCH, R et al, 2014)

## Objetivos

Analisar a influência dos haplótipos HLA DQ2 e DQ8 para o desenvolvimento da Doença Celíaca através de uma revisão sistemática.

## Metodologia

Efetou-se uma revisão sistemática de literatura, de maio a junho de 2015, explicitando a influência exercida pelos genes *HLA-DQ2* e *HLA-DQ8* em relação ao desenvolvimento de doença, bem como o papel desses haplótipos nos critérios diagnósticos em seres humanos. Selecionou-se artigos a partir do ano de 2010. As bases de dados pesquisadas foram PubMed e Bireme. Na base de dados do PubMed foram selecionados descritores a partir do Mesh do próprio site, sendo *HLA-DQ* and *Celiac*, sendo selecionados respectivamente *HLA-DQ Antigens* e *Celiac Disease*. Em todas as bases foram usadas como palavras chaves *DQ2*, *DQ8*, *gluten*, *gluten sensitivity* e *celiac*, sendo utilizados para a elaboração dos resultados apenas artigos originais e gratuitos. Com todos os critérios de inclusão e exclusão, foram selecionados 5 artigos para a realização deste artigo.

## Resultados

A partir da revisão realizada, considerando os critérios de seleção definidos, 3 desses mostraram que pacientes com a informação genética HLA-DQ2 e HLA-DQ8 estão predispostos a ter sensibilidade ao glúten. Ao passo que um dos estudos mostrou que mesmo ao apresentar a suscetibilidade genética pelos haplótipos, os indivíduos quando submetidos a uma ingestão tardia de glúten, são pouco influenciados pelo fator ambiental referente à dieta, mesmo sendo predispostos. Apenas 1 autor estudado sugeriu que o HLA-DQ2 é o principal responsável pelo desenvolvimento de DC. Assim, entende-se que a alimentação exerce papel fundamental negativa ou positivamente, tornando-se fator de risco ou tratamento implicando diretamente na qualidade de vida<sup>15</sup>. (SELLITO, M et al, 2012) Estabeleceu-se a relação entre a idade e a introdução do glúten na dieta de crianças até 5 anos de idade, predispostas a DC. Concluiu-se que a autoimunidade da doença em crianças geneticamente predispostas ocorre geralmente antes dos 5 anos de idade, sendo então a alimentação precoce um fator pouco influenciável no desencadeamento. No entanto, atrasar sua introdução em bebês predispostos pode retardar o início da doença, com benefício relacionado ao estado de saúde durante um período crucial do desenvolvimento da criança (LIONETTI, E et al, 2014) um estudo, foi visto que a distribuição de HLA-DQ em um grupo de pacientes pediátricos com DC, e constatou-se que a presença do genótipo HLA-DQ não predizia o aparecimento do genótipo, mas que a sua ausência torna muito improvável a predisposição, comprovando que a tipagem HLA é uma ferramenta de diagnóstico útil para a exclusão de desenvolvimento de DC (STANKOVIĆ, B et al, 2014)

## Conclusão

Foi unânime a associação da presença dos haplótipos HLA DQ2 e DQ8 como fator predisponente ao desenvolvimento da DC. Confirmou-se ainda, a prevalência da enteropatia em indivíduos geneticamente suscetíveis relacionado à ingestão precoce de glúten. A relevância dos haplótipos é evidenciada, mas ainda há necessidade de amplitude nos estudos genéticos sobre o tema.

## Referências

1. BUSCH, Robert et al. **On the perils of poor editing: Regulation of peptide loading by HLA-DQ and H2-A molecules associated with celiac disease and type 1 diabetes.** Nih Public Access: Author manuscript v. 15, n. 14, p. 1-30, 08 set. 2014

- 2.M, Sellitto et al. **Proof of Concept of Microbiome-Metabolome Analysis and Delayed Gluten Exposure on Celiac Disease Autoimmunity in Genetically At-Risk Infants**. Plos One. Ancona, p. 1-13. mar. 2012. Disponível em: . Acesso em: 14 mar. 2012.
3. LIONETTI, Elena et al. **Introduction of Gluten, HLA Status, and the Risk of Celiac Disease in Children**. The New England Journal O F Medicine. Massachusetts, p. 1295-1303. 2 out. 2014.
4. STANKOVIĆ, Biljana et al. **HLA genotyping in pediatric celiac disease patients**. Bosnian Journal Of Basic Medical Sciences. Serbia, p. 171-176. 20 jul. 2014.

**Palavras-chave:** HLA-DQ2; HLA-DQ8; Doença Celíaca; Glúten



# INGESTÃO CALÓRICA E DE MACRONUTRIENTES EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

PATRÍCIA AMARO ANDRADE; ANDREZA DE PAULA SANTOS; KARLA PEREIRA BALBINO; MÔNICA DE PAULA JORGE; PRISCILA VAZ DE MELO

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*patriciaamaro.ufv@gmail.com*

## Introdução

A ingestão calórica e de macronutrientes dos pacientes com doença renal crônica em hemodiálise é determinante em sua saúde. O consumo adequado de carboidratos e lipídios é essencial para que as proteínas não sejam utilizadas como fonte de energia (CUPPARI e KAMIMURA, 2009). Durante a hemodiálise, devido a diversos fatores, é comum encontrar pacientes com a ingestão alimentar reduzida. Contudo, nota-se uma alimentação constituída de alimentos não saudáveis que podem comprometer a saúde destes indivíduos (FERRI, et al., 2003; CUPPARI e KAMIMURA, 2009; PALMER et al., 2015).

## Objetivos

Avaliar a ingestão calórica e de macronutrientes em portadores de doença renal crônica em hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal do qual participaram pacientes do Setor de Nefrologia de um hospital de Minas Gerais. Foram avaliados 85 indivíduos atendidos regularmente no setor de hemodiálise com idade superior a 18 anos, portadores de doença renal crônica que não apresentavam deficiência auditiva, cateteres recém-implantados e instabilidade hemodinâmica. O consumo foi avaliado por meio do questionário de frequência alimentar (QFA) constituído de modo a fornecer a frequência diária de consumo de macronutrientes. Foi aplicado durante as sessões de hemodiálise. Para análise de adequação de ingestão foi utilizado como referência as recomendações da National Kidney Foundation (K/DOQI, 2000) para energia e carboidrato e National Kidney Foundation (2003) para lipídio e proteína. A análise dos dados incluiu medidas de frequências absolutas e relativas (%), média e desvio-padrão, mediana seguida pelos valores mínimo e máximo, conforme a distribuição das variáveis. A normalidade de distribuição das variáveis foi realizada pelo teste de Kolmogorov-Smirnov ( $p < 0,05$ ). O banco de dados foi construído no Microsoft Excel e as análises estatísticas realizadas no software SPSS. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (nº 27364314.8.00005153) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre esclarecido.

## Resultados

Houve predomínio do sexo masculino (65,9%; n=56) e de idosos (61,2%; n=52), e a mediana (min-max) da idade foi de 61 anos (20-86 anos). O tempo de hemodiálise variou de 0 a 245 meses, com mediana de 40 meses. Quanto ao consumo alimentar, a média em quilocalorias para energia foi de 2739,3 kcal ( $\pm 1326,3$ ), para carboidrato 56,2 kcal ( $\pm 7,9$ ), para proteína 12,7 kcal ( $\pm 3,1$ ) e para lipídios 14,1 ( $\pm 3,5$ ). A média em quilocalorias por quilograma de peso foi de 46,8 kcal/kg ( $\pm 26,1$ ) para energia, 6,6 kcal/kg ( $\pm 3,8$ ) para carboidrato, 1,4 kcal/kg ( $\pm 0,7$ ) para proteína e 1,7 kcal/kg ( $\pm 1,0$ ) para lipídio. Dos participantes 62,4% (n=53) apresentavam consumo adequado para energia, 42,4% (n=36) apresentavam ingestão proteica acima do recomendado, 61,2% (n=52) apresentavam adequação para o consumo de lipídios e 68,2% (n=58) apresentavam ingestão de carboidratos dentro do recomendado.

## Conclusão

Ao avaliarmos a ingestão calórica e de macronutrientes dos pacientes, a maior parte apresentava ingestão adequada de acordo com as recomendações propostas na literatura, o que mostra a eficiência e adequação do suporte nutricional do serviço de nefrologia. Este fato realça a importância do profissional nutricionista neste setor para orientar e auxiliar na melhoria da qualidade de vida destes pacientes.

## Referências

1. CUPPARI, L; KAMIMURA, M. A. Avaliação nutricional na doença renal crônica: desafios na prática clínica. J Bras Nefrol, v. 31, n. Supl 1, p. 28-35, 2009.
2. FERRI, C. et al. Low-antigen-content diet in the treatment of patients with IgA nephropathy. Nephrology Dialysis

Transplantation, v. 8, n. 11, p. 1193-1198, 1993.

3. PALMER, C. et al. Nutrition and dietary intake and their association with mortality and hospitalisation in adults with chronic kidney disease treated with haemodialysis: protocol for DIET-HD, a prospective multinational cohort study. *BMJ open*, v. 5, n. 3, p. 68-97, 2015.

**Palavras-chave:** doença renal crônica; consumo alimentar; hemodiálise

# INGESTÃO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM PACIENTES COM EXCESSO DE PESO E TRANSTORNOS METABÓLICOS

THAIS JÉSSICA REIS FÖRSTER; MARIA APARECIDA POLONIO PAULATTI; MACKSUELLE REGINA ANGST GUEDES; FABÍOLA LACERDA PIRES SOARES

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo, <sup>2</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados  
*fabiola\_lacerda@yahoo.com.br*

## Introdução

A síndrome metabólica é caracterizada por alterações na saúde que resultam no aumento do risco cardiovascular. Segundo o International Diabetes Federation (IDF, 2006), esta síndrome é representada pelo agrupamento de fatores de risco combinados, tais como a obesidade abdominal, a hipertrigliceridemia, o HDL-colesterol baixo, a hipertensão arterial e a hiperglicemia de jejum. O consumo adequado de alguns nutrientes, tais como o cálcio a vitamina D, pode reduzir tais transtornos (PEREIRA et al., 2002; AZADBAKHT et al., 2005; LIU et al., 2005).

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi avaliar o consumo de cálcio e vitamina D em pacientes com excesso de peso e transtornos metabólicos em atendimento ambulatorial.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de delineamento transversal no Ambulatório de Síndrome Metabólica do Hospital Universitário da Grande Dourados. Os dados coletados foram os sociodemográficos, comportamentais, antropométricos, clínicos e de consumo alimentar. A síndrome metabólica foi diagnosticada por meio do International Diabetes Federation (IDF, 2006) e o consumo de leite e derivados foi estimado pelo Recordatório 24 horas. Todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, de acordo com a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 326.012/2013), e com a Resolução número 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho de Saúde do Ministério da Saúde.

## Resultados

Foram avaliados 79 pacientes, dos quais 74,68% eram mulheres e 25,32% homens. A média de idade foi de 48,5±13 anos, sendo a maior parte composta por indivíduos de etnia branca (64,6%), com ensino fundamental (54,4%) e casados (58,2%). A maioria declarou ser não fumante (64,6%), não etilista (65,8%) e sedentária (77,2%). A doença mais prevalente foi a hipertensão (75,9%), seguida pelo diabetes mellitus (40,5%) e pelas dislipidemias (36,7%). A média do índice de massa corporal foi de 38,4±7,5 kg/m<sup>2</sup>, sendo que dos adultos analisados, 76,6% apresentavam obesidade, e entre os idosos o índice foi de 100%. O percentual médio de gordura foi de 40,1±6,3%. O consumo de cálcio estava abaixo do recomendado, sendo que a ingestão média de alimentos fontes deste nutriente foi de 0,8 porções/dia, e o percentual de adequação em relação às recomendações desse mineral foi de 46,7±34,5%. Foi encontrado também baixo consumo de vitamina D (média de 4,3±22,4 mcg/dia, com adequação de 20,5±27,5%).

## Conclusão

Conclui-se que, há um baixo consumo de leite e derivados (e conseqüentemente cálcio e vitamina D) pela população estudada, sendo que o consumo adequado poderia auxiliar no tratamento de doenças crônicas não-transmissíveis. É necessário, portanto, uma intervenção de forma a possibilitar que a ingestão adequada desse grupo alimentar seja realizada.

## Referências

AZADBAKHT, L.; MIRMIRAN, P.; ESMAILLADEH, A.; AZIZI, F. Dairy consumption is inversely associated with the prevalence of the metabolic syndrome in Tehranian adults. *The American journal of clinical nutrition*, v. 82, n. 3, p. 523-30, 2005.

IDF. Global Guideline for Type 2 Diabetes: recommendations for standard, comprehensive, and minimal care. *Diabet Med*, v. 23, n. 6, p. 579-593, 2006.

LIU, S.; SONG, Y.; FORD, E. S.; MANSON, J. E.; BURING, J. E.; RIDKER, P. M. Dietary calcium, vitamin D, and the prevalence of metabolic syndrome in middle-aged and older U.S. women. *Diabetes Care*, v. 28, n. 12, p. 2926-32, 2005.

PEREIRA, M. A.; JACOBS, D. R. JR.; VAN HORN, L.; SLATTERY, M. L.; KARTASHOV, A. I.; LUDWIG, D. S. Dairy consumption, obesity, and the insulin resistance syndrome in young adults: the CARDIA Study. JAMA, v. 287, n. 16, p. 2081-9, 2002.

**Palavras-chave:** lácteos; vitamina D; síndrome metabólica

# INGESTÃO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM ADULTOS: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS RANDOMIZADOS

LUIZA MULLER ARRUDA; DAIANE LEONHARDT; THAÍS RODRIGUES MOREIRA

<sup>1</sup> IPGS - Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*luisamarruda@gmail.com*

## Introdução

O trato gastrointestinal humano contém centenas de bactérias que realizam a colonização da mucosa, favorecendo a formação adequada da microbiota intestinal que desempenha papel importante no desenvolvimento do sistema imunológico (PALONE, 2014). A constipação intestinal é um sintoma que acomete muitos indivíduos a nível mundial, podendo tornar-se crônico na ausência de tratamento. Esta é definida como uma alteração no trânsito intestinal, especificamente no intestino grosso, ocasionando dificuldade para evacuação, sensação de evacuação incompleta e diminuição da frequência do peristaltismo intestinal (WORLD GASTROENTEROLOGY ORGANISATION, 2015). A prevenção e o tratamento da constipação intestinal devem ser individualizados considerando os hábitos e o estilo de vida do paciente. Uma alternativa de tratamento deste sintoma é a prescrição do consumo de alimentos ou produtos que contenham probióticos, pois estes exercem funções moduladoras na atividade absorptiva do cólon e na remodelação da microbiota intestinal (COLLINS & O'BRIEN, 2014).

## Objetivos

Revisar sistematicamente o consumo de probióticos na melhora dos sintomas de constipação intestinal em adultos.

## Metodologia

Revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados, identificados nas bases de dados Medline, Scopus e Cochrane (língua inglesa e portuguesa) até abril de 2015. Os critérios de inclusão adotados foram: amostra deveria incluir somente adultos; os estudos deveriam ser do tipo ensaio clínico randomizado; utilização de probióticos como tratamento da constipação e período de publicação até 2015. Foram incluídos somente ensaios clínicos randomizados que avaliaram a intervenção dietoterápica com probióticos para o tratamento da constipação intestinal em adultos.

## Resultados

Esta revisão resultou em 89 artigos, dos quais 13 foram elegíveis e o restante foi excluído. Todos os estudos desta revisão mostraram resultados positivos em algum dos sintomas da constipação intestinal após o consumo de probióticos, independentemente do tipo e da forma de consumo. Estes sintomas reduzem a qualidade de vida dos pacientes e o uso de probióticos pode ser uma das formas de tratamento (OJETTI et al, 2014). Uma recente revisão sobre a segurança do uso de lactobacillus e bifidobacterium mostrou que não existem danos à saúde e efeitos adversos para os consumidores (JAYASIMHAM, 2013).

## Conclusão

Devemos considerar que ensaios clínicos randomizados utilizando probióticos são conduzidos com diferentes cepas, conseqüentemente uma comparação direta entre estes estudos é complicada. Além disso, cada um possui tempo de duração, população, amostra e quantidades de consumo diferentes. Mesmo assim, com esta revisão foi possível observar a quantidade de benefícios do uso de probióticos na constipação. A ingestão de probióticos tem ação na modulação da composição da microbiota intestinal afetada e também na prevenção do crescimento de bactérias patogênicas corrigindo a disbiose presente e reconstruindo a saúde intestinal (VANDENPLAS & DAUBE, 2015).

## Referências

- 1- Palone, M. R. T. Fatores modificadores da microbiota gastrointestinal e sua relação com malformações craniofaciais. Revista da Faculdade de Ciências Médicas de Sorocaba 2014.. ISSN eletrônico 1984-4840,16(2), 107-108.
- 2- Lindberg, G., Hamid, S. S., Malfertheiner, P., Thomsen, O. O., Fernandez, L. B., Garisch, J., ... & Wong, B. C. (2011). World Gastroenterology Organisation global guideline: constipation—a global perspective. Journal of clinical gastroenterology, 45(6), 483-487.
- 3- Collins, B. R., & O'Brien, L. Prevention and management of constipation in adults. Nursing Standard, 2015 29(32), 49-58.
- 4- Ojetti, V., Ianiro, G., Tortora, A., D'Angelo, G., Di Rienzo, T. A., Bibbò, S., & Gasbarrini, A. The effect of Lactobacillus reuteri supplementation in adults with chronic functional constipation: a randomized, double-blind, placebo-controlled

trial. *J Gastrointest Liver Dis*, 2014, 23(4), 387-91

5- Vandenplas, Y., Huys, G., & Daube, G. Probiotics: an update. *Jornal de Pediatria (Versão em Português)*, 2015, 91(1), 6-21.

6- Jayasimhan, S., Yap, N. Y., Roest, Y., Rajandram, R., & Chin, K. F. Efficacy of microbial cell preparation in improving chronic constipation: a randomized, double-blind, placebo-controlled trial. *Clinical nutrition*, 2013, 32(6), 928-934.

**Palavras-chave:** alimento funcional; constipação intestinal; disbiose; microbiota intestinal; probióticos

# INGESTÃO DE REFRIGERANTE NÃO-CALÓRICO REDUZ GORDURA VISCERAL E TRIGLICERIDEMIA EM RATOS SUBMETIDOS À DIETA DE CAFETERIA

MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN; RUTIANE ULLMANN THOEN; VANESSA GIACOMELI; TAÍS THOMSEN SILVEIRA; SABRINA ALVES FERNANDES

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> CESAN - HCPA/UFRGS - Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição HCPA/UFRGS, <sup>3</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, <sup>4</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*martine.hagen@ufrgs.br*

## Introdução

O consumo de refrigerantes e de alimentos altamente palatáveis está modificando os hábitos alimentares das pessoas, causando um acentuado descontrole alimentar. O refrigerante calórico possui alto teor de sacarose e seu consumo adiciona calorias vazias à dieta (MILEI et al, 2011), enquanto os alimentos palatáveis, além de carboidratos simples, são ricos em gordura saturada e ambos contribuem para o aumento da epidemia de obesidade no mundo. O sobrepeso e obesidade são os principais fatores de risco para várias doenças crônicas não transmissíveis, incluindo diabetes mellitus tipo 2, doença cardíaca e hipertensão (DBO, 2009-2010). Para o estudo da obesidade, a dieta de cafeteria é usada como modelo experimental, pois é composta de alimentos altamente palatáveis que produzem hiperfagia e consumo elevado de energia (SAMPEY et al, 2011).

## Objetivos

Analisar o efeito da ingestão de refrigerante calórico e não-calórico sobre o consumo de alimentos, bebidas, ganho de peso corporal, gordura visceral e parâmetros metabólicos de ratos Wistar alimentados com dieta de cafeteria.

## Metodologia

Estudo experimental, aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Nº 13.0136. Sessenta ratos Wistar machos receberam alimentos e bebidas à vontade durante 12 semanas, divididos em seis grupos de dez animais: Controle (ração e água); Refrigerante Calórico (ração, água e refrigerante calórico); Refrigerante Não-calórico (ração, água e refrigerante não-calórico); Dieta de Cafeteria (ração, água e dieta de cafeteria); Dieta de Cafeteria e Refrigerante Calórico (ração, água, refrigerante calórico e dieta de cafeteria) e Dieta de Cafeteria e Refrigerante Não-calórico (ração, água, refrigerante não-calórico e dieta de cafeteria). Foi avaliado o consumo de alimentos e bebidas diariamente e o peso corporal semanalmente. Ao final do tratamento, os animais foram mortos por decapitação, a gordura visceral dissecada e pesada, e coletadas amostras de sangue para análise de insulina, leptina e triglicérides (MACEDO et al, 2012; MILEI et al, 2011).

## Resultados

O grupo Refrigerante Calórico apresentou redução de 30% na ingestão de alimentos sólidos e de 29% de proteínas, comparado ao Controle e Refrigerante Não-calórico. Porém, o grupo Refrigerante Calórico consumiu três vezes mais líquido que o Controle e a ingestão de energia total e de carboidratos foram de 17% e 33%, respectivamente, superiores ao Controle e Refrigerante Não-calórico. Os animais que receberam dieta de cafeteria consumiram mais alimentos palatáveis, energia, sódio, 4 vezes mais lipídeos, 50% menos proteínas e apresentaram maior ganho de peso, gordura visceral, leptina, insulina e triglicérides comparados ao Controle, Refrigerante Calórico e Refrigerante Não-calórico. No entanto, o consumo de refrigerante não-calórico reduziu o acúmulo da gordura visceral e triglicérides no grupo Dieta de Cafeteria e Refrigerante Não-calórico.

## Conclusão

O consumo de refrigerante calórico levou a um aumento na ingestão de líquidos, provenientes do refrigerante e redução significativa do consumo de água e de alimentos sólidos. A dieta de cafeteria aumentou a ingestão de alimentos, o peso corporal, a gordura visceral e induziu a alterações metabólicas. Porém, a redução no acúmulo de gordura visceral e triglicérides do grupo Dieta de Cafeteria e Refrigerante Não-calórico identifica o refrigerante não-calórico como auxiliar no tratamento da obesidade.

## Referências

DBO – Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2009-2010 ABESO – Associação Brasileira para o estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. 3ª Ed. Itapevi, SP:AC Farmacêutica, 2009.

MACEDO IC, Medeiros LF et al. Cafeteria diet-induced obesity plus chronic stress alter serum leptin levels. *Peptides* 38, 189–196,2012.

MILEI J, LOSADA OM, LIAMBÍ HG et al. Chronic cola drinking induces metabolic and cardiac alterations in rats. *World J Cardiol* 3, 111-116, 2011.

SAMPEY, BP; VANHOOSE, AM; WINFIELD, HM; et al. Cafeteria diet is a robust model of human metabolic syndrome with liver and adipose inflammation: comparison to highfat diet. *Obesity*, 19, 1109–1117, 2011.

**Palavras-chave:** dieta de cafeteria; refrigerante; obesidade; gordura visceral



# INGESTÃO INADEQUADA DE MICRONUTRIENTES E ATIVIDADE DE DOENÇA EM PACIENTES COM LUPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO

JOANA ISABELLI CALZZA; ELVIS PELLIN CASSOL; ODIRLEI MONTICIELO; RICARDO MACHADO XAVIER;  
LETÍCIA DA SILVA SOUZA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*joanacalzza@gmail.com*

## Introdução

O Lúpus Eritematoso Sistêmico, doença autoimune multissistêmica, tem impacto já conhecido nas doenças macro e microcardiovasculares (McMahon M 2011). Deficiências de micronutrientes de origem na diminuição da ingestão alimentar ou na absorção possuem impacto com o estresse oxidativo e com a capacidade de defesa celular e/ou humoral (Adams-Huet B, 2004)

## Objetivos

Avaliar e comparar índice de massa corporal, baixa ingestão de vitaminas e minerais; buscando possível associação com exames laboratoriais, índice glicêmico e aumento da atividade da doença.

## Metodologia

Dos 199, foi realizada a avaliação em 55 pacientes com lúpus eritematoso sistêmico em dois momentos com intervalo de 10 anos (2006-2016), provenientes de um centro de referência assistencial em lúpus do Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Para avaliação de cronicidade utilizou-se Systemic Lupus International Collaborating Clinics - damage index e para avaliação de atividade foi usado o Systemic Lupus Erythematosus Disease Activity Index. Índice de Massa Corporal foi avaliado de acordo com as normas da Organização Mundial da Saúde. Os hábitos alimentares foram computados pelo recordatório de 24hs. Dosagens de colesterol total, lipoproteína de alta densidade e lipoproteína de baixa densidade, triglicérides e glicemia de jejum foram realizados conforme rotina assistencial. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, número 1.032.441, e todos os pacientes que concordaram em participar do estudo preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido tanto na primeira como na segunda avaliação.

## Resultados

Pelos resultados preliminares observou-se consumo abaixo dos índices recomendados em todos os micronutrientes avaliados. Não houve aumento ou diminuição do nível de colesterol total, lipoproteína de alta densidade e lipoproteína de baixa densidade, assim como os índices de glicemia de jejum; e seus achados não foram relacionados com valores de índice e massa corpórea. Apresentou diferença entre consumo de colina e iodo e os níveis de atividade da doença, mostrando que o não consumo de tais micronutrientes aparenta ser fator de risco para valores elevados da atividade da doença. A ingestão abaixo dos níveis recomendados diariamente de zinco, apresentou relação direta para atividade da doença elevada, mostrando ser fator de risco, apesar de não ter associação direta com aumento da cronicidade da doença.

## Conclusão

Pacientes com lúpus eritematoso sistêmico apresentam consumo inadequado de micronutrientes. Uma possível associação do consumo abaixo do recomendado na ingestão diária de zinco, colina e iodo se fez presente, podendo estar associada com atividade da doença aumentada em pacientes lúpicos.

## Referências

1. McMahon M1, Hahn BH, Skaggs BJ. SYSTEMIC LUPUS ERYTHEMATOSUS AND CARDIOVASCULAR DISEASE: PREDICTION AND POTENTIAL FOR THERAPEUTIC INTERVENTION. Expert Rev Clin Immunol. 2011 Mar;7(2):227-41
2. Shah M, Adams-Huet B, Kavanaugh A, Coyle Y, Lipsky P. NUTRIENT INTAKE AND DIET QUALITY IN PATIENTS WITH SYSTEMIC LUPUS ERYTHEMATOSUS ON A CULTURALLY SENSITIVE CHOLESTEROL LOWERING DIETARY PROGRAM. J Rheumatol 2004;31(1):71-5.

**Palavras-chave:** dieta; lupus; micronutrientes; nutrição; SLEDAI

# INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR ENTRE PRIMÍPARAS E MULTÍPARAS

RENATA OLIVEIRA NEVES; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*renataoliveiraneves@gmail.com*

## Introdução

A partir dos seis meses de vida da criança, a oferta exclusiva de leite materno não é suficiente para suprir todas as necessidades energéticas e de nutrientes da criança, sendo necessária a introdução de alimentos complementares (SALDIVA et al., 2007). A inserção da alimentação complementar é influenciada pela profissão materna, nível educacional da mãe e do pai, pré-natal e paridade. Mães multíparas podem ter maior probabilidade de oferecer a alimentação complementar aos seus filhos no momento certo, em razão de já terem sido expostas às informações de educação alimentar em gestações anteriores (SHUMEY; DEMISSIE; BERHANE, 2013). Schiess et al., 2010, relata que a introdução precoce de sólidos é mais frequente em crianças cujas mães são jovens, menores de 25 anos.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar a introdução da alimentação complementar entre primíparas e multíparas.

## Metodologia

O estudo, inserido no projeto Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida, foi realizado em uma amostra de conveniência de puérperas. A coleta de dados aconteceu no período de 2011 a 2015 no Hospital de Clínicas de Porto Alegre e no Grupo Hospitalar Conceição, ambos situados em Porto Alegre, por meio de entrevistas ao longo dos 6 primeiros meses pós parto. Foram excluídas do estudo mulheres com doenças crônicas, como diabetes e hipertensão arterial sistêmica, com teste positivo para HIV, tabagistas, idade gestacional inferior a 37 semanas, crianças gemelares, que apresentaram doenças congênitas ao nascimento ou que necessitaram de internação hospitalar e com restrição de crescimento intrauterino. As variáveis relacionadas à alimentação complementar foram avaliadas segundo a introdução dos seguintes grupos alimentares: cereais, verduras, frutas, leites e derivados, carnes, leguminosas, alimentos açucarados e outros (café, sopa industrializada, embutidos, salgadinho ou frituras). Para as análises, foi considerado nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ). Os dados foram analisados por meio do programa estatístico Statistical Package for the Social Sciences versão 18.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa dos hospitais, sob os números 11-027 e 11-0097, respectivamente. As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A amostra consistiu de 152 pares mãe-bebê, contando com 69 mães primíparas e 83 multíparas. A maioria era da raça branca (66,7% das primíparas e 55,4% das multíparas). A idade materna média das primíparas foi 23,51 anos, e das multíparas 27,53, com diferença significativa ( $p < 0,001$ ). Analisando o tempo da introdução alimentar, percebe-se que as primíparas tendem a oferecer alimentos complementares mais cedo às crianças quando comparadas às multíparas, antes mesmo dos 4 meses de vida da criança. Isto pode ser visto mais claramente quando comparada a oferta de carnes e leguminosas, em que 37,9 e 29,6% das primíparas oferecem estes alimentos antes das multíparas (valores de  $p = 0,029$  e  $0,040$ , respectivamente). É visto que as primíparas oferecem mais alimentos inapropriados aos seus filhos, como leites e derivados e açúcares, antes dos 4 meses de vida.

## Conclusão

Analisando estes resultados, percebe-se que se faz necessário maior cuidado do sistema de saúde com mães primíparas, que estão sendo expostas pela primeira vez ao assunto alimentação complementar, para que tenham maior nível de entendimento e possam realizar a introdução de forma correta e saudável para o bebê.

## Referências

- SALDIVA, S. R. D. M. et al. Feeding habits of children aged 6 to 12 months and associated maternal factors *Jornal de Pediatria*, 2007.
- SCHIESS, ET AL. Introduction of Complementary Feeding in 5 European Countries. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, v. 50, n. 1, p. 92–98, 2010.
- SHUMEY, A.; DEMISSIE, M.; BERHANE, Y. Timely initiation of complementary feeding and associated factors among

children aged 6 to 12 months in Northern Ethiopia: an institution-based cross-sectional study. BMC public health, v. 13, p. 1050, jan. 2013.

**Palavras-chave:** alimentação complementar; paridade; puerpério

# INVESTIGAÇÃO DO EFEITO TERAPÊUTICO DO FITOSTEROL SOBRE AS CONCENTRAÇÕES DO LDL-COLESTEROL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DISLIPIDÊMICOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO: ESTUDO RANDOMIZADO CRUZADO DUPLO CEGO

SIMONE AUGUSTA RIBAS; LEANDRO RIBAS DE ALMEIDA; SARA DE OLIVEIRA CORREA; DAIANE OLIVEIRA DE SOUZA; CAROLLINA THAYANE FERREIRA CABRAL

<sup>1</sup> UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
*carolthayane@hotmail.com*

## Introdução

Atualmente, os fitosteróis são considerados a melhor opção de suplemento dietético para diminuição do LDL-colesterol (LDL-C) em crianças com hipercolesterolemia que ainda não podem receber tratamento farmacológico (Santos et al., 2012). No Brasil, o presente estudo representou o primeiro estudo clínico cruzado randomizado, duplo cego que investigou a ação do fitosterol sobre a colesterolemia em crianças e adolescentes.

## Objetivos

Avaliar a eficácia e a segurança da suplementação do fitosterol sobre o perfil lipídico em crianças e adolescentes brasileiros dislipidêmicos atendidos em um Hospital Universitário.

## Metodologia

Participantes (6-19 anos), de ambos os sexos, com hipercolesterolemia (colesterol >170 e < 240 mg/dL) foram convidados a participar de um estudo clínico, cruzado, duplo cego, controlado e randomizado, que foi conduzido em 2 períodos. Na primeira fase, os participantes foram adaptados à dieta supracitada pelo período mínimo de 4 semanas. Após a fase de adaptação, os participantes que mantiveram os valores LDL-C  $\geq$  110 mg/dL foram randomizados (1:1) e alocados aleatoriamente em 2 grupos. Um grupo recebeu um composto lácteo suplementado com 1,2 g/dia de fitosterol e outro recebeu quantidade equivalente de placebo (leite desnatado) por um período de 8 semanas. Após o período de 4 semanas de wash-out, os participantes foram cruzados para receber a intervenção oposta por mais 8 semanas. No início do estudo (semana -4) e nas semanas 0, 4, 8, 12, 16 e 20, o perfil lipídico (colesterol total e frações e triglicerídeos), a glicemia, a insulinemia de jejum e os dados antropométricos foram mensurados. O perfil socioeconômico, nível de atividade física e a presença de história familiar para dislipidemia e doença cardiovascular também foram investigados. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE: 32971314.7.0000.5259).

## Resultados

Os achados revelaram decréscimo significativo nas concentrações LDL- colesterol (-12.9mg/dL;7.1%) e colesterol total (- 10.3 mg/dL;5.7 %) no grupo intervenção. No grupo controle, houve aumento dessas concentrações (2.4mg/dL e 2.1mg/dL, respectivamente). Não foram evidenciadas diferenças significativas das concentrações de HDL, triglicerídeo, glicemia e insulina entre a linha de base e pós-tratamento, em nenhum dos grupos. Após o período de tratamento de 8 semanas, 6 participantes alcançaram valores normais de colesterol (<170mg/dL) no grupo fitosterol e apenas 2 no grupo de controle. No estudo, o fitosterol se mostrou tolerável e isento de efeitos adversos.

## Conclusão

Os achados apontam que o fitosterol pode ser uma alternativa dietética viável na prevenção da dislipidemia infantil e por isso mais estudos devem ser motivados com objetivo de verificar a sua eficácia também a longo prazo.

## Referências

Amundsen AL, Ose L, Nenseter MS, Ntanios FY. Plant sterol ester-enriched spread lowers plasma total and LDL cholesterol in children with familial hypercholesterolemia. *Am J Clin Nutr* 2002; 76:338-44.

Demonty I, Ras RT, Van der Knaap HC, Duchateau GS, Meijer L, Zock PL, et al. Continuous dose-response relationship of the LDL-cholesterol-lowering Effect of phytosterol intake. *J Nutr.* 2009; 139(2):271-84.

Gagliardi AC, Maranhão RC, de Sousa HP, Schaefer EJ, Santos RD. Effects of Margarines and butter consumption on lipid profiles, inflammation markers And lipid transfer to HDL particles in free-living subjects with the metabolic

syndrome. Eur J Clin Nutr. 2010;64(10):1141-9.

Santos RD, Gagliardi ACM, Xavier HT, Casella Filho A, Araújo DB, Cesena FY, et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz Brasileira de Hipercolesterolemia Familiar (HF). Arq Bras Cardiol 2012; 99 (2):S1-28.

Xavier HT, Izar MC, Faria Neto JR, Assad MH, Rocha VZ, Sposito AC, et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. 2013; 101(4 Suppl 3):S1-22.

**Palavras-chave:** FITOSTEROL; COLESTEROL; CRIANÇAS; ADOLESCENTES

# INVESTIGAÇÃO DOS EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM GOJI BERRY (*LYCIUM BARBARUM*) EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

MAYARA ZAGONEL DE SOUZA ZANCHET; GEISSON MARCOS NARDI; CLAUDRIANA LOCATELLI

<sup>1</sup> UNOESC - Universidade do Oeste de Santa Catarina  
mayara\_nutricao@yahoo.com.br

## Introdução

A Síndrome Metabólica pode ser representada por uma união de pelo menos três anomalias fisiológicas e antropométricas, como obesidade central, disglucemia, dislipidemia e hipertensão arterial, as quais aumentam os níveis de estresse oxidativo, concomitantemente reduzindo as defesas antioxidantes (ALBERTI, ZIMMET, SHAW, 2005; ECKEL *et al*, 2010). Dentre as potenciais espécies vegetais antioxidantes utilizadas popularmente para redução de peso e controle dos lípidos plasmáticos, encontra-se o Goji Berry (*Lycium barbarum*). A presente pesquisa se propôs avaliar se é possível melhorar os parâmetros bioquímicos e antropométricos de pessoas acometidas por Síndrome Metabólica, através da inserção alimentar de Goji Berry.

## Objetivos

Verificar os efeitos da suplementação com Goji Berry sobre os parâmetros antropométricos e bioquímicos em pacientes com Síndrome Metabólica.

## Metodologia

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob protocolo número 1.304.16. A pesquisa foi aplicada à 50 pacientes com Síndrome Metabólica atendidos no consultório de nutrição da Unidade Básica de Saúde do município de Peritiba/SC, divididos igualmente e de forma aleatória, em dois grupos denominados como Controle e Intervenção, com duração de 15 dias. Os participantes autorizaram sua participação na pesquisa através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e foram orientados individualmente a realizar dieta saudável, porém, adicionalmente, ao grupo intervenção houve a inclusão diária na alimentação de 14g de Goji Berry na forma *in natura*. Os pacientes foram submetidos à avaliação clínica, antropométrica e bioquímica, no tempo 0 e 15 dias após início da suplementação com Goji Berry. Os parâmetros antropométricos aferidos foram peso, altura e circunferência abdominal e os bioquímicos foram: perfil lipídico, hepático e glicemia de jejum.

## Resultados

Após 15 dias observou-se uma redução de 3% na Circunferência Abdominal, aumento de 2% no HDL colesterol e 1% de redução no LDL colesterol no grupo suplementado quando comparado ao não suplementado. Os demais parâmetros avaliados não mostraram alterações.

## Conclusão

A suplementação com Goji Berry parece trazer um benefício aos pacientes com Síndrome Metabólica, uma vez que, evidenciou-se uma redução na gordura localizada em apenas 15 dias de suplementação e um aumento nos valores de HDL colesterol. Estes dados são interessantes visto que o acúmulo de gordura na região abdominal e baixos valores de HDL colesterol são importantes fatores de risco ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares especialmente em pacientes com outros fatores de risco associados como hiperglicemia, obesidade e hipertensão.

## Referências

ALBERTI, K. G. M. M; ZIMMET, P; SHAW, J. The Metabolic Syndrome – A New World Definition. **Lancet**. n. 366, p. 1059-1062, 2005.

ECKEL, R. H; ALBERTI, K. G. M. M; GRUNDY, S. M; ZIMMET, P. Z. The metabolic syndrome. **Lancet**. n. 375, p. 181-183, 2010.

**Palavras-chave:** Circunferência Abdominal; Dislipidemia; *Lycium barbarum*; Síndrome Metabólica

# INVESTIGAÇÃO DOS RISCOS CARDIOVASCULARES E DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO

JULIANE DE SOUZA CARVALHO; NICOLAS CHARON MOEDA BENEDETTI; GILCIMAR DOS SANTOS JESUS DE MELO; ALINE CRISTINA TEIXEIRA MALLETT; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda

*juliane.carvalhos2@hotmail.com*

## Introdução

Nos últimos 30 anos, a atenção tem-se voltado cada vez mais sobre a relação da nutrição com as doenças cardiovasculares (NEUMANN; SHIRASSU; FISBERG, 2006). No Brasil, as doenças cardiovasculares são responsáveis por mais de 1/3 das mortes (MENDES et al., 2006) e a obesidade tem sido um dos fatores de risco.

## Objetivos

Diante do relatado, esse estudo teve como objetivo investigar o risco cardiovascular pelo parâmetros antropométricos e níveis séricos de vitamina D em pacientes de um ambulatório.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva, de natureza quantitativa, realizada no período de outubro/2015 a março/2016, conduzida no Ambulatório de Nutrição de um Ambulatório Escola localizado no município Volta Redonda, Rio de Janeiro. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos pelo Centro Universitário de Volta Redonda, segundo CAAE 39004614.5.0000.5237. A amostra foi composta de pessoas usuárias do serviço de nutrição do ambulatório, que preencheram aos seguintes critérios de inclusão: idade  $\geq$  a 20 anos que aceitaram participar de forma espontânea e ter assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para identificar o estado nutricional dos usuários foi utilizado o índice de massa corporal, a relação cintura e quadril e relação estatura e cintura. A classificação do IMC foi dada de acordo com Organização Mundial de Saúde. Os pontos de corte indicativos de risco para doenças cardiovasculares de relação cintura e quadril foram  $\geq$  0,85 para as mulheres e  $\geq$  0,90 para os homens. Foi utilizada a relação estatura e cintura com pontos de corte: 0,52 para homens e 0,53 para mulheres. A amostra foi composta 9 pacientes com idade média de  $47,77 \pm 14,66$  anos, sendo 7 (77,8%) mulheres e 2 (22,2%) homens, com predomínio de participantes de cor da pele branca e pardo, ambos com 44,4%.

## Resultados

Em relação aos exames bioquímicos, observou-se que os níveis séricos de vitamina D teve uma prevalência de suficiente em 44,4% seguidos de insuficiente (33,3%) e apesar 22,2% com quantidades desejáveis. Os resultados da relação cintura e quadril mostraram que 5 participantes estavam adequados e 4 participantes inadequados, ou seja, com risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Em contra partida ao analisar a amostra quanto a relação estatura e cintura, 100% dos participantes apresentaram riscos cardiovasculares. Em relação ao IMC, constatou que 66,6% era obesos e 22,2% sobrepeso. Desses participantes obesos 3 estavam com obesidade grau I, 3 com obesidade grau II e 1 mulher com obesidade grau III.

## Conclusão

Portanto, foi possível concluir que os parâmetros antropométricos, relação cintura e quadril, principalmente a relação estatura e cintura detectaram riscos cardiovasculares e elevada prevalência de inadequação de vitamina D nesta população investigada.

## Referências

- MENDES, Marcelo José Fernandes de Lima; ALVES, João Guilherme Bezerra; ALVES, Ane Victor; SIQUEIRA, Pollyanna Patriota; FREIRE, Emilses Fernandes de Carvalho. Associação de fatores de risco para doenças cardiovasculares em adolescentes e seus pais. Rev. Bras. Saúde Matern. Infant., Recife, v. 6 (Supl 1), p.S49-S54, maio, 2006.
- NEUMANN, Africa Isabel de la Cruz Perez; SHIRASSU, Mirian Matsura; FISBERG Regina Mara. Consumo de alimentos de risco e proteção para doenças cardiovasculares entre funcionários públicos. Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n.1, p.19-28, jan./fev., 2006.

**Palavras-chave:** Vitamina D; antropometria; risco cardiovascular



# JEJUM INTERMITENTE: EFEITOS BENÉFICOS À SAÚDE HUMANA

REGINA MÁRCIA SOARES CAVALCANTE; MYLENA MENDES MARINHO; ANA PAULA LIMA DE MIRANDA;  
MICHELLY DA SILVA PINHEIRO

<sup>1</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

*reginalunna@hotmail.com*

## Introdução

O jejum intermitente é um tipo de jejum “programado”, ocorrendo em intervalos de tempos pré-estabelecidos, com períodos de jejum intercalados com de ingestão alimentar, onde é permitido o consumo de 20-25% das necessidades energéticas no dia de jejum. Dentre os benefícios para saúde estão: a perda de peso e gordura corporal, diminuição de risco de doença vascular em obesos, melhora da sensibilidade a insulina, redução dos níveis de LDLc, triglicerídeos e cortisol (VARADY et al, 2013)

## Objetivos

Estudar os efeitos benéficos do jejum para a saúde humana

## Metodologia

Estudo realizado por meio de uma revisão de literatura do tipo narrativa, onde foram selecionados artigos científicos em inglês, disponíveis gratuitamente nas bases de dados Scielo, Lilacs e Pub Med publicados nos últimos 10 anos. A busca foi realizada nos meses de fevereiro e março de 2016, utilizando como descritores: intermittent fasting; intermittent fasting benefits; intermittent fasting and health.

## Resultados

Varady et al (2009), em estudo de cerca de 10 semanas em indivíduos obesos, realizando oito semanas de jejum intermitente, verificou que a perda média de peso foi de 5,6 kg associados a redução nos níveis de LDLc, triglicerídeos e pressão arterial sistólica. Em pesquisa conduzida por Klempel et al. (2012), com grupos de mulheres obesas, jejum intermitente com restrição calórica com dieta líquida e jejum intermitente com restrição calórica com dieta sólida. Ao final do estudo, ambos os grupos apresentaram perda de peso média de 3,2 kg; redução de gordura visceral; e redução nos níveis de LDLc. Harvie et al. (2013), realizou estudo com mulheres na pré-menopausa, divididas em 2 grupos: restrição calórica diária de 25% e restrição calórica de 25% na forma de jejum. Ao final de 6 meses, foram verificadas melhoras em ambos os grupos, quanto à proteína C-reativa (marcador de inflamação), LDLc, triglicerídeos, pressão arterial e leptina. Estudo de Klempel et al. (2013) dividiu obesos em dois grupos: jejum intermitente com dieta rica em gordura (45% gordura, 40% carboidrato e 15% proteína) e jejum intermitente com dieta pobre em gordura (25% gordura, 60% carboidrato e 15% proteína). Ao final, os resultados foram semelhantes em ambos os grupos, com perda de peso média de 4 kg, redução no LDLc e aumento no tamanho das partículas de LDL. Estudo realizado por Varady et al. (2013), indivíduos com Índice de Massa Corpórea variando de 20 a 29,9 kg/m<sup>2</sup> foram divididos em 2 grupos: jejum intermitente e controle. No grupo do jejum houve redução de peso (-5,2 kg), triglicerídeos, pressão arterial sistólica, pressão arterial diastólica e leptina (aumenta com o ganho de peso e diminui com a perda de peso).

## Conclusão

Pelo estudo realizado observaram-se alguns benefícios do jejum intermitente para a saúde humana, mostrando-se como uma estratégia não só na prevenção, mas também no tratamento de diversas doenças crônicas.

## Referências

HARVIE, M.N.; WRIGNT, C.; PEGINGTON, M.; MCMULLAN, D.; MITCHELL, E.; MARTIN, B.; CUTLER, R.G.; EVANS, G.; WHITESIDE, S.; MAUDSLEY, S.; CAMADOLA, S.; WANG, R.; CARLSON, O.D.; EGAN, M.J.; MATTSON, M.P.; HOWELL, A. The effect of intermittent energy and carbohydrate restriction v. daily energy restriction on weight loss and metabolic disease risk markers in overweight women. *Br J Nutr.* v110, n 8, p 1534-47, 2013.

KLEMPPEL, M.C.; KROEGER, C.M.; BHUTANI, S.; TREPANOWSKI, J.F.; VARADY, K. Intermittent fasting combined with calorie restriction is effective for weight loss and cardio-protection in obese women. *Nutr J.* v11, n 98, p 1-9, 2012.

KLEMPPEL, M.C.; KROEGER, C.M.; VARADY, K.A. Alternate day fasting increases LDL particle size independently of dietary fat content in obese humans. *Eur J Clin Nutr.* v 67, n 7, p783-85, 2013.

VARADY, K.A.; BHUTANI, S.; CHURCH, E.C.; KLEMPER, M.C. Short-term modified alternate-day fasting: a novel dietary strategy for weight loss and cardioprotection in obese adults. *Am J Clin Nutr.* v 90, n 5, p1138-1143, 2009.

VARADY, K.A.; BHUTANI, S.; KLEMPER, M.C.; KROEER, C.M.; TREPANOWSKI, J.F.; HAUS HODDY, K.K.; CALVO, Y. Alternate day fasting for weight loss in normal weight and overweight subjects: a randomized controlled trial. *Nutr J.* v 12, n 1, p146, 2013.

**Palavras-chave:** jejum mintermitente; saúde humana; doenças crônicas

# LACTAÇÃO E EFEITOS INDESEJÁVEIS À SAÚDE DA MULHER: UMA REVISÃO DA LITERATURA

FLAVIA FARIAS LIMA; CLAUDIA VALÉRIA CARDIM DA SILVA; FLÁVIA DOS SANTOS BARBOSA BRITO; MARIA HELENA HASSELMANN

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*flaviafariaslima@gmail.com*

## Introdução

É indiscutível a função da amamentação na saúde da mulher e da criança. No entanto, é necessário refletir sobre as demandas da mulher nesse processo. Pesquisas sobre a percepção de nutrizes sobre o aleitamento apontam para dificuldades em lidar com a experiência ambígua, que ora negativa por intercorrências (TEIXEIRA & RIBEIRO, 2014), ora positiva de empoderamento (BARROS et al, 2012). A amamentação pode conflitar com as próprias necessidades de saúde da mulher (SHIMODA et al., 2013), item pouco explorado em pesquisas originais em nutrição.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho é apontar possíveis efeitos indesejáveis da lactação à saúde da mulher.

## Metodologia

Revisão narrativa da literatura. Foram utilizadas as bases de dados eletrônicas Scielo e PubMed com publicações em língua portuguesa e inglesa dos últimos 20 anos (1995-2015) utilizando os descritores lactação, saúde da mulher, massa óssea, amamentação.

## Resultados

Dentre as características do período pós-parto, Gjerdingen et al (2009) destacam o aumento significativo do nível de insatisfação corporal. Outros estudos (DJUMOVIC et al, 2014, ENDRES et al, 2015, KAC et al, 2004, por exemplo) apontam para o efeito positivo da amamentação na perda de peso no pós-parto. Mas, o ganho de peso durante a gestação é considerado um dos principais fatores de risco para retenção de peso, mesmo para as mulheres que amamentam (HUANG et al, 2010), bem como o estado nutricional pré-gestacional (LIPSKY et al, 2012), intervalo entre as gestações (SOWERS et al, 1998), horas de sono (GUNDERSON et al, 2008), paridade (OSTBYE et al, 2010), tempo de amamentação (DEWEY et al, 2001), oferta de fórmulas em mamadeira (JANNEY et al, 1997), consumo total de energia materno (LOVELADY et al, 2000), tipo (STENDELL-HOLLIS et al, 2013) e qualidade da dieta (WILTHEISS et al, 2003) e a prática de atividade física (LOVELADY et al, 2001). Um estudo (ENDRES et al., 2015) norte americano encontrou como determinantes de alta retenção de peso no pós-parto: descendência afro-americana, baixa renda, escolaridade e idade. Esses determinantes também foram estudados no contexto brasileiro (KAC et al, 2004b) apontando para baixo suporte familiar, escolaridade e idade, ganho de peso gestacional > 12Kg, alto % de gordura pré-gestacional e peso ao nascer. No mesmo estudo, 1/5 das mulheres tiveram retenção de > 7,5Kg. Já sobre a composição corporal da nutriz, embora boa parte do tecido adiposo ganho na gestação seja mobilizado nos primeiros meses pós-parto, há perda seletiva de gordura, com preservação do acúmulo tronco-central (SOHLSTROM & FORSUM, 1995). Outros aspectos apontados na literatura como desfavoráveis a saúde da mulher durante a lactação são a inadequação alimentar (DUJMOVIC et al, 2014) e a perda de massa óssea (COLLERAN et al, 2012), que pode agravar-se de acordo com tempo e intensidade da amamentação (DURSUN et al, 2006).

## Conclusão

Conclui-se que embora a amamentação seja uma prática desejável, é de extrema importância o reconhecimento dos seus impactos biológicos, sociais e psicológicos. Esta revisão aponta para a possibilidade de perda de massa óssea, perda seletiva de peso e tecido adiposo, o que poderia favorecer ao acúmulo tronco central e tornar-se risco.

## Referências

- TEIXEIRA, M.A.; RIBEIRO, L.V.B. As duas faces de uma mesma moeda: significados da amamentação para mães-nutrizes e suas amigas e/ou vizinhas. *Rev. SaúdePúbl.* 2014.7(1):48-63.
- BARROS, C.S. et al. Significado da vivência do amamentar entre as enfermeiras da área materno infantil. *Rev. enferm. UERJ.* 2012, 20(2):802-7.
- SHIMODA, G.T. et al. Necessidades de saúde de nutrizes e qualidade de vida. *Acta Paul Enferm.* 2013. 26(3):213-8.
- GJERDINGEN, D. et al. Predictors of mothers postpartum body dissatisfaction. *Wom Health.* 2009.49(6):491-504.

- DUJMOVIC, M. et al. Changes in dietary intake and body weight in lactating and nonlactating women: prospective study in northern coastal Croatia. *CollAntropol.* 2014. 38(1):179-87.
- ENDRES, L.K. et al. Postpartum Weight Retention Risk Factors and Relationship to Obesity at 1 Year. *Obst& Gynecol.* 2015.(125):1.
- KAC, G. et al. Breastfeeding and postpartum weight retention in a cohort of Brazilian women. *Am J Clin Nutr.* 2004(a); 79:487–93.
- \_\_\_\_\_. Nine months postpartum weight retention predictors for Brazilian women. *Public Health Nutrition.* 2004(b): 7(5), 621–628.
- HUANG, T.T. et al. Effect of pre pregnancy body size on postpartum weight retention. *Midwifery.* 2010. (26):222-231.
- LIPSKY, L.M. et al. Maternal weight change between 1 and 2 Years Postpartum: The Importance of 1 Year Weight Retention. *Obesity.* 2012. 20, 1496-1502.
- SOWERS, et al. Interpregnancy weight retention patterning in women who breastfed. *J Matern Fetal Med.* 1998. 7(2):89-94.
- GUNDERSON, E.P. et al. Association of Fewer Hours of Sleep at 6 Months Postpartum with Substantial Weight Retention at 1 Year Postpartum. 2008. *Am J Epidemiol.* 167(2): 178–187.
- OLSTBYE, T. et al. Effect of breastfeeding on weight retention from one pregnancy to the next: results from the North Carolina WIC program. *Prev Med.* 2010. 51(5):368-72.
- DEWEY, K.G. et al. Effects of Exclusive Breastfeeding for Four versus Six Months on Maternal Nutritional Status and Infant Motor Development: Results of Two Randomized Trials in Honduras. *J. Nutr.*2001.131:262–7.
- JANNEY, C.A. et al. Lactation and weight retention. *Am J Clin Nutr.* 1997. 66:1116-24.
- LOVELADY, C.A. et al. The effect of weight loss in overweight, lactating women on the growth of their infants. *New Eng J Med.*2000. 342(7):449-53.
- LOVELADY, C.A. et al. Effect of energy restriction and exercise on vitamin B6 status of women during lactation. *Med Sci Sports Exerc.* 2001. 33(4):512-8.
- STENDELL-HOLLIS, N.R. et al. A Comparison of Mediterranean-Style and MyPyramid Diets on Weight Loss and Inflammatory Biomarkers in Postpartum Breastfeeding Women. *J Wom Heal.* 2013. 22(1).
- WILTHEIS, G.A. et al. Diet Quality and Weight Change among Overweight and Obese Postpartum Women Enrolled in a Behavioral Intervention Program. *J Acad Nut Diet.* 2013. 113:54-62.
- ENDRES, L.K. et al. Postpartum Weight Retention Risk Factors and Relationship to Obesity at 1 Year. *Obst & Gynecol.* 2015. (125):1.
- SOHLSTROM, A.; FORSUM, E. Changes in adipose tissue volume and distribution during reproduction in Swedish women as assessed by magnetic resonance imaging. *Am J Clin Nutr.* 1995. 61:287-95.
- DUJMOVIC, M. et al. Changes in dietary intake and body weight in lactating and nonlactating women: prospective study in northern coastal Croatia. *Coll Antropol.* 2014. 38(1):179-87.
- COLLERAN, H.L. et al. Effects of energy restriction and exercise on bone mineral density during lactation. *Med Sci Sports Exerc.* 2012. 44(8):157-9.
- DURSUN, N. et al. Influence of duration of total breastfeeding on bone mineral density in a Turkish population: does the priority of risk factors differ from society to society? *Osteoporos Int.* 2006.17(5):651-5.

**Palavras-chave:** lactação; nutriz; saúde da mulher; obesidade feminina

# LACTOBACILLUS RHAMNOSUS GG REDUZ FIBROSE HEPÁTICA EM MODELO DE HEPATOPATIA COLESTÁTICA CRÔNICA EM RATOS

THAIS ORTIZ HAMMES; RENATA LEKE; MICHAEL ÉVERTON ANDRADES; THEMIS REVERBEL DA SILVEIRA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
thaisortizhannes@gmail.com

## Introdução

Fibrose hepática é a resposta cicatricial a lesões celulares agudas ou crônicas do fígado (LEE, 2015). Produtos derivados do intestino podem chegar ao fígado através da veia porta e mediar resposta inflamatória via receptores *Tlr4*. O aumento de citocinas inflamatórias induz a ativação de células estreladas, fibroblastos periportais e células de Kupffer. A ativação destas células estimula a secreção de TGF $\beta$  e a deposição excessiva de colágeno (DE MINICIS, 2014). Assim, a modulação da microbiota intestinal com uso de probióticos poderia reduzir a inflamação e fibrogênese hepática

## Objetivos

Avaliar o efeito do *Lactobacillus rhamnosus* GG sobre a fibrose hepática, a reação ductular e a inflamação em modelo de hepatopatia colestática crônica em ratos.

## Metodologia

Ratos Wistar (n = 29) adultos machos (299,89 g  $\pm$  42,89 g) foram submetidos a ligadura de ducto biliar (BDL) ou a manipulação de ducto biliar comum sem ligadura (Ctrl). Após 14 dias, os grupos foram novamente divididos para receber gavagens durante 14 dias: os grupos Ctrl e BDL receberam 1 ml de tampão-fosfato e os grupos Ctrl-P e BDL-P, 1 ml de tampão-fosfato contendo  $2,5 \times 10^7$  UFC de *Lactobacillus rhamnosus* GG. A eutanásia ocorreu 5 dias após o término do tratamento quando foram coletadas amostras de sangue e fígado. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa no Uso de Animais do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e aprovado sob o número 12-0312.

## Resultados

A ligadura de ducto biliar promoveu redução no peso e na albumina plasmática acompanhado da elevação das provas de disfunção hepatobiliar em comparação aos grupos controle. O tratamento com *Lactobacillus rhamnosus* GG não alterou os parâmetros séricos ou o peso corporal dos animais. Não houve diferença na atividade de superóxido dismutase entre os grupos. A atividade de catalase e os níveis de sulfidrilas foram significativamente menores no grupo BDL em relação aos controles. O tratamento com *Lactobacillus rhamnosus* GG mostrou uma prevenção parcialmente a redução dos níveis de sulfidrilas. A razão superóxido dismutase / catalase foi maior no grupo BDL em relação aos controles e o tratamento com o probiótico preveniu parcialmente este desequilíbrio. A expressão gênica de *Tlr4*, *Tnfa* e *Il6* e os níveis de IL1 $\beta$  foram maiores no grupo BDL em relação ao controle. O tratamento com *Lactobacillus rhamnosus* GG atenuou parcialmente a elevação de IL1 $\beta$  e *Tlr4*. O grupo BDL-P teve redução da expressão gênica de *Il6* em relação ao grupo BDL. A expressão gênica de TGF $\beta$  foi maior no grupo BDL em comparação ao Ctrl. A expressão de metaloproteinases 2 e 9 foi significativamente maior nos grupos BDL e BDL-P, sem diferença em relação ao tratamento com *Lactobacillus rhamnosus* GG. A deposição de colágeno e a reação ductular avaliada pelo conteúdo de citoqueratina 7 foi maior nos animais submetidos a ligadura de ducto biliar. O tratamento com *Lactobacillus rhamnosus* GG reduziu significativamente a deposição de colágeno e conteúdo de citoqueratina 7 no fígado em comparação com grupo de BDL.

## Conclusão

O tratamento com *Lactobacillus rhamnosus* GG foi capaz de reduzir a fibrose hepática, a reação ductular e a expressão gênica de *Il6* em modelo de hepatopatia colestática crônica em ratos.

## Referências

LEE, Youngmin A; WALLACE, Michael C; FRIEDMAN Scott L. Pathobiology of liver fibrosis: a translational success story. *Gut*, v. 64, n.5, p. 830–841, 2015

DE MINICIS, Samuele et al. Dysbiosis contributes to fibrogenesis in the course of chronic liver injury in mice. *Hepatology*, v. 59, n.5, p. 1738–1749, 2014

**Palavras-chave:** Probióticos; Fibrose hepática; Inflamação; *Lactobacillus rhamnosus*

# LEPTINA NO LEITE MATERNO MADURO E DOBRAS CUTÂNEAS DA CRIANÇA AOS TRÊS E SEIS MESES DE IDADE

SARA BRUNETTO; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; ISABEL CRISTINA WERLANG; MONIQUE CABRAL;  
MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*sarabrunetto@gmail.com*

## Introdução

O hormônio leptina exerce papel importante na regulação do balanço energético corporal, produzindo elevação do gasto energético e redução do consumo alimentar (KLOK et al., 2007). Sua presença foi identificada no leite materno (CASABIELL et al., 1997) e a influência da leptina ofertada através do leite no crescimento e desenvolvimento da criança é tema de investigações atuais (ÇATLI et al., 2014). Da mesma forma, investiga-se os efeitos imediatos e tardios da exposição a ambientes intrauterinos adversos (SILVEIRA et al., 2007).

## Objetivos

Verificar a associação entre os níveis de leptina do leite materno maduro e os escores de dobras cutâneas aos três e seis meses de vida de crianças expostas a diferentes ambientes intrauterinos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional longitudinal, com protocolo publicado previamente (BERNARDI et al., 2012), para o qual foram recrutados, em três hospitais públicos, pares de mães-crianças, entre 24 e 48 horas após o parto, residentes em Porto Alegre. Foram excluídas puérperas com teste positivo para HIV, com hipertensão crônica ou gestacional, crianças gemelares, prematuras ou com necessidade de internação hospitalar. Os pares foram divididos, conforme a exposição ao ambiente intrauterino, em grupo Diabetes, Tabaco, Pequeno para Idade Gestacional e Controle. As entrevistas de acompanhamento foram realizadas um, três e seis meses após o parto, nas quais foram coletados dados antropométricos e informações sobre alimentação da criança. Na entrevista de um mês, foi coletada amostra de leite materno, para quantificação da leptina. Quanto aos procedimentos estatísticos, foi considerado o nível de significância de 5%. Para comparação entre variáveis categóricas e contínuas, quando paramétricas, foi utilizado o teste ANOVA com post hoc de Tukey, e Kruskal-Wallis com post hoc de Dunn, para não paramétricas. Entre variáveis categóricas, foi utilizado o teste de qui-quadrado de Pearson ou Exato de Fisher, e para variáveis contínuas, foi aplicada correlação de Spearman. O projeto obteve o parecer de aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Grupo Hospitalar Conceição (11-027), e do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (11-0097). Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram analisados os dados de 127 pares mãe-criança, sendo 18 no grupo Diabetes, 34 no grupo Tabaco, 16 no grupo Pequeno para Idade Gestacional e 59 no grupo Controle. A quantidade de leptina no leite materno não diferiu entre os grupos ( $p=0,59$ ). Sem considerar o tipo de alimentação, não houve correlação entre a leptina e as variáveis antropométricas da criança ( $p>0,05$ ). Dentre as crianças amamentadas exclusivamente aos três meses de vida, a leptina do leite materno correlacionou-se negativamente com o escore Z da dobra cutânea tricúspita aos três meses ( $r=-0,447$ ;  $p=0,032$ ) e seis meses ( $r=-0,499$ ;  $p=0,015$ ), além do peso aos três ( $r=-0,408$ ;  $p=0,043$ ) e seis meses de vida ( $r=-0,443$ ;  $p=0,034$ ). Também houve correlação negativa com o ganho de peso do nascimento aos seis meses ( $r=-0,472$ ;  $p=0,023$ ) e de um a três meses ( $r=-0,396$ ;  $p=0,050$ ).

## Conclusão

A leptina, oferecida através do aleitamento materno exclusivo, atua na regulação do balanço energético corporal da criança, influenciando precocemente variáveis antropométricas.

## Referências

BERNARDI, J. R. et al. Impact of Perinatal Different Intrauterine Environments on Child Growth and Development in the First Six Months of Life-IVAPSA Birth Cohort: rationale, design, and methods. **BMC pregnancy and childbirth**, v. 12, n. 1, p. 25, 2012.

CASABIELL, X. et al. Presence of leptin in colostrum and/or breast milk from lactating mothers: a potential role in the regulation of neonatal food intake. **Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism**, v. 82, n. 12, p. 4270–4273, 1997.

ÇATLI, G. et al. Adipokines in Breast Milk: An Update. **J Clin Res Pediatr Endocrinol**, v. 6, n. 4, p. 192–201, 2014.

KLOK, M. D. et al. The role of leptin and ghrelin in the regulation of food intake and body weight in humans: a review. **Obesity Reviews**, v. 8, p. 21–34, 2007.

SILVEIRA, P. P. et al. Developmental origins of health and disease (DOHaD). **Jornal de Pediatria**, v. 83, n. 6, p. 494–504, 2007.

**Palavras-chave:** Crianças; Dobras cutâneas; Leite materno; Leptina



# MAIOR CONCENTRAÇÃO PLASMÁTICA DE ÁCIDO PALMÍTICO ESTÁ RELACIONADA A ALTERAÇÕES NO METABOLISMO LIPÍDICO E A RESISTÊNCIA A INSULINA EM INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS

LARISSA OLIVEIRA CHAVES; MATHEUS BRUM FELÍCIO; JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO; FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL; JOSEFINA BRESSAN

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*matheusao\_brum@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação compreende um dos fatores mais importantes que influenciam a saúde. Nesse sentido, a ingestão de lipídios exerce grande influência no processo saúde-doença da população, possuindo um papel importante no risco de desenvolvimento de diversas doenças crônicas, estando intimamente relacionada ao desenvolvimento da obesidade e doenças relacionadas, como a síndrome metabólica (BERTOLINO *et al.*, 2006). No entanto, os efeitos dos lipídios são diferenciados conforme sua composição, influenciando de maneira distinta o ganho de peso, a composição corporal, saciedade e, conseqüentemente os riscos de alterações metabólicas (VOLP *et al.*, 2010). Uma vez que a avaliação dietética não é método muito preciso, a avaliação de ácidos graxos plasmáticos se torna interessante, pois reflete a ingestão em médio prazo da gordura da dieta, se tornando assim um interessante marcador biológico da disponibilidade e metabolismo habitual dos mesmos.

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a concentração plasmática de ácido palmítico em relação aos componentes da síndrome metabólica.

## Metodologia

Estudo observacional transversal, conduzido com 109 profissionais de saúde formados ou em formação, do município de Viçosa, Minas Gerais, com idade entre 20 e 59 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (UFV) (Of. Ref. nº 005/2011). Em relação aos parâmetros antropométricos foram aferidos peso, estatura, perímetro da cintura e perímetro do quadril. Parâmetros bioquímicos, com dosagens de colesterol total, lipoproteína de alta densidade, triglicerídeos e glicose de jejum. A resistência à insulina foi estimada pelo índice TyG ( $\ln [(triglicerídeos \text{ de jejum (mg/dl)}) \times (glicose \text{ de jejum (mg/dl)})/2]$ ) (SIMENTAL-MENDÍA *et al.*, 2008). O perfil de ácidos graxos plasmáticos foi determinado por cromatografia gasosa (cromatógrafo a gás modelo CG Solution marca SHIMADZU) de acordo com a metodologia descrita por Folch *et al.* (1957) e Hartman e Lago (1973). Os voluntários foram categorizados quanto à mediana de ácido palmítico (3,07).

## Resultados

Observou-se que os indivíduos com maior concentração de ácido palmítico no plasma apresentavam maior colesterol total ( $p=0,01$ ), lipoproteína de alta densidade ( $p=0,041$ ), triglicerídeos  $p=(0,026)$  e índice TyG ( $p=0,018$ ). Análises de regressão linear múltipla demonstraram que o efeito do ácido palmítico sobre o incremento do colesterol total e de lipoproteína de alta densidade se mantiveram mesmo após ajustes por sexo, idade e prática de atividade física.

## Conclusão

Dessa forma conclui-se que, as maiores concentrações plasmáticas de ácido palmítico estão relacionadas às alterações no metabolismo de lipídios e à resistência à insulina. Sendo o ácido palmítico um ácido graxo saturado, o aumento do seu consumo constitui um importante fator de risco cardiovascular, devendo seu consumo ser reduzido como forma de promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas.

## Referências

- BERTOLINO, C. N., *et al.* Influência do consumo alimentar de ácidos graxos trans no perfil de lipídios séricos em nipo-brasileiros de Bauru, São Paulo, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 2, p. 357-364, fev, 2006.
- FOLCH, J.; LEES, M. G. H.; STANLEY, G. H. S. Simple method for the isolation and purification of total lipides from animal tissues. *J. Biol. Chem.*, v. 226, p. 497-509, 1957.
- HARTMAN, L.; LAGO, R. C. A. Rapid preparation on fatty acid methyl esters from lipids. *Laboratory practice*, 1973.

SIMENTAL-MENDÍA, L. E.; RODRÍGUEZ-MORÁN, M.; GUERRERO-ROMERO, F. The Product of Fasting Glucose and Triglycerides As Surrogate for Identifying Insulin Resistance in Apparently Healthy Subjects. *Metabolic Syndrome and Related Disorders*, v. 6, n. 4, p. 299-304, 2008.

VOLP, A. C. P.; BRESSAN, J.; HERMSDORFF, H. H. M.; ZULET, M. A.; MARTÍNEZ, J. A. Selenium antioxidant effects and its link with inflammation and metabolic syndrome. *Rev. Nutr.*, v. 23, n. 4, p. 581-590, 2010.

**Palavras-chave:** ácido palmítico; metabolismo lipídico; resistência à insulina; risco cardiovascular

# MÁ DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA EM PACIENTES CORONARIOPATAS COM RESISTÊNCIA À INSULINA

LARISSA PESSOA VILA NOVA; GABRIELA MARIA PEREIRA FLORO ARCOVERDE; LUIZA CARLA BARBOZA DA CRUZ; NATHALIA KAROLYNE DE ANDRADE SILVA; CAMILLA MACEDO LIMA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*luiza\_carla96@hotmail.com*

## Introdução

A resistência à insulina (RI) tem importante papel na gênese das doenças coronarianas, sendo definida como uma alteração metabólica de causa genética e ambiental, ocasionada por resposta anormal dos tecidos periféricos à ação da insulina circulante levando a alterações metabólicas e hemodinâmicas. Acredita-se que a RI é um elo importante entre a obesidade, alterações metabólicas e risco cardiovascular. Sabe-se que o excesso de gordura corporal é um dos principais fatores para a ativação de vias bioquímicas inflamatórias que causam prejuízos na sinalização intracelular da insulina, devido a grande quantidade de ácidos graxos livres. Logo, a avaliação da gordura corporal por métodos antropométricos é essencial para que medidas sejam implementadas precocemente (FREITAS et al., 2014; LÊ & MAHURKAR, 2011; BHATTACHARYA S, et al. 2007).

## Objetivos

Avaliar os indicadores de distribuição de gordura corporal em pacientes coronariopatas hospitalizados com resistência à insulina.

## Metodologia

Estudo transversal que analisou retrospectivamente os dados de pacientes adultos e idosos coronariopatas hospitalizados em serviço de referência em cardiologia de Pernambuco (PROCAPE), no período de Junho/2014 e Setembro/2014. Foram avaliadas variáveis demográficas (sexo, idade), clínicas (hipertensão (HAS) e dislipidemia (DLP)) e antropométricas. Os indicadores de distribuição de gordura corporal analisados foram: circunferência cintura (CC), razão cintura/estatura (RCE) e índice de conicidade (IC), obtido pela equação:  $CC(m)/0,109 \times \sqrt{\text{Peso}(kg)/\text{estatura}(m)}$ . A má distribuição de gordura corporal ou obesidade abdominal foi diagnosticada quando  $CC \geq 94$ cm para homens e  $\geq 80$ cm para mulheres;  $RCE \geq 0,52$  para homens e  $\geq 0,53$  para mulheres;  $IC \geq 1,25$  para homens e  $\geq 1,18$  para mulheres. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa, sob o número de protocolo 656.800/2014, CAAE: 30536114.0.0000.5192 e a análise estatística foi realizada utilizando-se o software SPSS, versão 13.0, considerando-se significativo  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Foram avaliados 54 pacientes com média de idade de  $61,55 \pm 11,23$  anos, sendo 55,1% do sexo masculino. As prevalências de HAS e DLP foram 90,5% e 44,7%, respectivamente. A prevalência de má distribuição de gordura corporal diagnosticado em 88,2% dos pacientes, segundo a CC, em 90,3% segundo a RCE e em 94,2% segundo o IC.

## Conclusão

A má distribuição de gordura corporal mostrou alta prevalência em pacientes com coronariopatias, reforçando que o acúmulo de gordura é um forte preditor para resistência à insulina e doença cardiovascular. Logo, modificações do estilo de vida devem ser implementadas nesses pacientes, afim de melhorar a qualidade de vida.

## Referências

- FREITAS, M C; CESCHINI, F L; RAMALLO, B T. Resistência à insulina associado à obesidade: Efeitos anti-inflamatórios do exercício físico. Revista Brasileira de Ciência e Movimento, 2014; 22(3):139-147.
- LÊ KA, MAHURKAR S, et al. Subcutaneous adipose tissue macrophage infiltration is associated with hepatic and visceral fat deposition, hyperinsulinemia and stimulation of NF- $\kappa$ B stress pathway. Diabetes 2011; 60:2802-2809.
- BHATTACHARYA S, et al. Molecular mechanism of insulin resistance. J Biosci 2007; 32(2):405-413.

**Palavras-chave:** estado nutricional; gordura corporal; resistência insulínica

# MÉTODOS SUBJETIVOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

RAFAELA SIVIERO CARON LIENERT; LUANA SALATI DE MOURA; ETIELLE PEREIRA SONAGLIO; LILIAN PERES RIGHETTO DE ARAUJO; RENATO EICK

<sup>1</sup> HMV - IEP - Hospital Moinhos de Vento, <sup>2</sup> HMV - Hospital Moinhos de Vento

*rafaelacaron@terra.com.br*

## Introdução

A desnutrição energético-proteica (DEP) é um desfecho frequente nos pacientes em diálise, sendo um dos principais fatores de morbidade e mortalidade (CASTRO 2010, PEREIRA 2013, BIGOGNO 2014). Portanto, é fundamental avaliar o estado nutricional destes pacientes, tanto para prevenir a DEP e suas complicações quanto para um planejamento adequado da dietoterapia e manejo clínico (SEGAL 2009). Desta forma, para se obter um diagnóstico nutricional adequado é recomendado o uso de métodos subjetivos e objetivos, pois um único marcador não é fidedigno para determinar o estado nutricional de pacientes em HD (PEREIRA 2013, BIGOGNO 2014).

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo descrever o estado nutricional de pacientes em HD em um hospital privado do sul do Brasil, destacando a utilização de métodos subjetivos para esta análise. Assim como, investigar se há associações entre diferentes parâmetros de avaliação nutricional nesta população.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, através de coleta de dados do perfil nutricional em prontuário eletrônico, onde foram incluídos pacientes adultos (>18 anos) estáveis em hemodiálise há, pelo menos, 3 meses. Avaliação nutricional objetiva: peso seco, altura, índice de massa corporal (IMC) e albumina sérica. Avaliação nutricional subjetiva: Avaliação Subjetiva Global (ASG) com classificação indicando: estado nutricional adequado  $\leq 8$ ; desnutrição leve ou risco nutricional 9-23; desnutrição moderada 24-31; desnutrição grave 32-39; e desnutrição gravíssima  $\geq 40$  e o Escore de Desnutrição-Inflamação (MIS, do inglês Malnutrition Inflammation Score) com pontuações indicando: estado nutricional normal ou desnutrição leve  $< 8$ ; desnutrição moderada de 9-18, e desnutrição severa  $> 18$ . (KALANTAR-ZADEH 200). O presente estudo foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição envolvida (Parecer nº. 1.032.327).

## Resultados

Foram avaliados 49 pacientes com idade média  $66,3 \pm 15,0$  anos, 71,4% do gênero masculino, 44,9% diabéticos e 36,7% hipertensos. Avaliação nutricional: peso  $73,0 \pm 15,4$ kg, IMC  $26,1 \pm 4,8$  kg/m<sup>2</sup>, ASG  $15,1 \pm 4,8$ , MIS  $7,7 \pm 4,7$ , Albumina  $3,8 \pm 0,3$ g/dL. Classificados como baixo peso 5 (10,2%), eutróficos 28 (57,1%), sobrepeso 14 (28,6%), obesos 2 (4,1%). Comparando grupos com IMC  $\leq 24,9$  (n=33) e IMC  $> 25$  (n=16) observasse diferença nos valores de ASG (P=0,02) e MIS (P=0,02), porém sem diferença estatística na albumina sérica entre os grupos (P=0,54). Na análise de correlação entre os dois parâmetros de avaliação nutricional, ASG e MIS, observa-se que estas variáveis possuem forte correlação (r=0,951) e possuem um elevado coeficiente de determinação (R<sup>2</sup>=0,905) ambas análises sendo fortemente significativas (P<0,001).

## Conclusão

As duas avaliações subjetivas utilizadas (ASG e MIS) possuem forte correlação, assim como observa-se que existe diferença entre estes parâmetros quando avaliados dois grupos de acordo com a classificação de IMC, sendo encontradas diferenças que sugerem que pacientes com IMC maior que 25 possuem melhor estágio nutricional através de ferramentas subjetivas, tanto ASG quanto MIS.

## Referências

1. Castro MCM, Oliveira FCA, Silveira ACB, Gonzaga KBC, Xagoraris M, Centeno JR et al. Importância da avaliação bioquímica mensal na triagem de pacientes com desnutrição em hemodiálise. J Bras Nefrol 2010;32:352-58.
2. Pereira RA, Caetano AL, Cuppari L, Kamimura MA. Espessura do músculo adutor do polegar como preditor da força de preensão manual nos pacientes em hemodiálise. J Bras Nefrol 2013;35:177-84.
3. Bigogno FG, Fetter RL, Avesani CM. Aplicabilidade da avaliação global subjetiva e malnutrition inflammation score na avaliação do estado nutricional na doença renal crônica. J Bras Nefrol 2014;36:236-40.

4. Segall L, Mardare NG, Ungureanu S, Busuioc M, Nistor I, Enache R et al. Nutritional status evaluation and survival in haemodialysis patients in one centre from Romania. *Nephrol Dial Transplant* 2009;24:2536-40.
5. Kalantar-Zadeh K, Kopple JD, Block G, Humphreys MH. A malnutrition-inflammation score is correlated with morbidity and mortality in maintenance hemodialysis patients. *Am J Kidney Dis* 2001;38:1251-63.

**Palavras-chave:** hemodiálise; estado nutricional; avaliação nutricional

# MICROBIOTA INTESTINAL: RELAÇÃO COM A OBESIDADE.

JULIA MARIA PEREIRA AIRES DE ALENCAR; PAULO RENAN DOS SANTOS PEREIRA; GUILHERME SANTOS FERNANDES

<sup>1</sup> UFOB - UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

*juliampaa@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é caracterizada pelo acúmulo demasiado de gordura corporal e é determinada por múltiplos fatores ambientais e genéticos. Dentre esses fatores, os hábitos alimentares são os principais contribuintes para a homeostase energética. Influenciando para definir graus ou ausência de obesidade, está a microbiota que consiste no conjunto de bactérias simbióticas habitantes no trato gastrointestinal, colaborando com funções intestinais e imunológicas. A microbiota, desta forma, exerce influência, a partir da nutrição, no desenvolvimento e armazenamento da massa gorda no tecido adiposo, contribuindo também no processo inflamatório intestinal, recorrente em indivíduos obesos.

## Objetivos

Busca-se esclarecimentos sobre a relação da microbiota intestinal com a obesidade, após a revisão bibliográfica, demonstrando sua influência na ausência ou nos diversos graus de ocorrências de obesidade.

## Metodologia

Utilizou-se a revisão bibliográfica de artigos científicos publicados por autores renomados, explicitados na bibliografia, como metodologia principal, tendo os mesmos sido objetos de estudos, discussões e exposição participada em sala de aula, bem como tendo resultado na confecção de resumos esquemáticos e na construção de *banner* ou poster, como meios de demonstração dos resultados obtidos no estudo.

## Resultados

Verificou-se que "indivíduos obesos e não-obesos segregam em *clusters* de microbiota distintos, com diversidade bacteriana diferente" (VERDAM, 2013) demonstrando que a diversidade bacteriana de um obeso é menor de que um não-obeso, e que essa redução está associada com a inflamação intestinal nos indivíduos obesos, pois nos pacientes não-obesos a diversidade da microbiota permite um efeito protetor contra a inflamação. Também se verificou que a "modulação da microbiota intestinal influencia no tratamento da obesidade" (CARICILLI, 2011), consistindo na alteração da microbiota por utilização de prebióticos e probióticos, transplantes de microbiota ou a utilização de antibióticos, o que ocasionaria a melhora da inflamação na obesidade, a diminuição do peso corporal e do acúmulo de massa gorda no tecido adiposo. Assim, as "alterações na microbiota intestinal em indivíduos obesos estão associadas com a inflamação local e sistêmica, sugerindo que a composição da microbiota relacionada com a obesidade tem um efeito pró-inflamatório." (VERDAM, 2013).

## Conclusão

A microbiota intestinal por ser um conjunto de bactérias simbióticas que habitam o trato gastrointestinal, influenciando a maior quebra de energia proveniente do processo alimentar, que está diretamente relacionado com a obesidade que se concretiza, pelo acúmulo de massa gorda no tecido adiposo, desencadeados por fatores ambientais e genéticos. Como resultado da revisão bibliográfica de artigos científicos a respeito do tema, podemos concluir que há uma relação direta entre a microbiota intestinal com a obesidade, na ausência e nos diversos graus, pois dentre os múltiplos fatores que influenciam na obesidade, a microbiota tem um papel fundamental, que consiste na regulação e o armazenamento da gordura no tecido adiposo e que sua modulação por meio de prebióticos e probióticos, transplantes ou antibióticos tem efeito terapêutico no tratamento da obesidade e conseqüentemente na redução da inflamação intestinal.

## Referências

"indivíduos obesos e não-obesos segregam em clusters de microbiota distintos, com diversidade bacteriana diferente" (VERDAM, 2013)

"modulação da microbiota intestinal influencia no tratamento da obesidade" (CARICILLI, 2011)

"alterações na microbiota intestinal em indivíduos obesos estão associadas com a inflamação local e sistêmica, sugerindo que a composição da microbiota relacionada com a obesidade tem um efeito pró-inflamatório." (VERDAM, 2013).

**Palavras-chave:** Intestinal; Microbiota; Obesidade

# MICROCEFALIA, ZIKA VÍRUS E NUTRIÇÃO CLÍNICA.

ELISANGELA DOS SANTOS; PRISCILA DE SOUZA ARAÚJO; CARLOS LEONARDO DE MOURA MORAES;  
UBIRAJARA LANZA JÚNIOR; CÂNDIDA APARECIDA LEITE KASSUYA

<sup>1</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados

*elisangelaprocopiosan@gmail.com*

## Introdução

Atualmente, informações sobre a relação microcefalia e Zika vírus (Flavivirus, identificado em 1947, e a primeira infecção humana relatada em 1954) são exaustivamente divulgadas pela mídia. Em 2007 apenas 14 casos da febre zika foram confirmados mundialmente, e apesar do surto endêmico na Micronésia no mesmo ano, e surtos entre 2013 e 2015 ocorridos nas ilhas do pacífico, a microcefalia não foi mencionada (ZWOLINSKA, 2016). Em contraste, (MRAZ, 2016) e (KEATING et al, 2016) mostraram a relação congênita do Zika vírus com a microcefalia. É consenso que fatores genéticos, drogas lícitas como bebidas alcoólicas e principalmente a nutrição inadequada durante a gestação, estão diretamente relacionados com a incidência de microcefalia.

## Objetivos

Relatar que além da infecção pelo Zika vírus, fatores genéticos e nutricionais estão diretamente relacionados à ocorrência de microcefalia, o que é consenso há muito tempo.

## Metodologia

Realização de revisão sistemática da literatura no primeiro trimestre de 2016 de artigos indexados nas bases de dados: U.S National Library of Medicine and the National Institutes Health e Biblioteca Virtual em Saúde.

## Resultados

A microcefalia pode estar relacionada com mutação genética dos receptores envolvidos na liberação do hormônio do crescimento, sendo essa mutação genética relacionada à uma herança autossômica recessiva no cromossomo 7p (BAUMANN, 1998). O alcoolismo é uma doença que durante a gestação causa de efeitos teratogênicos, entre eles a diminuição de peso e/ou altura ao nascer para a idade gestacional, fissuras palpebrais curtas, sendo a microcefalia um dos efeitos mais impactantes. Em um estudo realizado por Masur (1981), em gestantes com baixo nível socioeconômico e autodeclaradas dependentes crônicas de altas doses de bebidas alcoólicas, e que fizeram uso dessas bebidas em altas dosagens durante toda a gestação, mostrou que essas mulheres tiveram filhos com alta incidência de efeitos teratogênicos, inclusive a alta prevalência de microcefalia. Por outro lado gestantes abstêmias do uso de bebidas alcoólicas, porém vegetarianas estritas convictas, apresentam maior propensão de ter filhos com complicações neurológicas e metabólicas severas, devido à deficiência nutricional de vitamina B12 durante a gestação o que determina: anemia megaloblástica retardamento de mielinização neural, psicomotor, e microcefalia. (CESK, 2001). Essas informações sugerem o papel crucial da presença do nutricionista clínico em programas de saúde para gestantes, de maneira que trabalhando em equipe multidisciplinar possa contribuir para a prevenção da microcefalia.

## Conclusão

A infecção por Zika vírus na gestação pode determinar a microcefalia, sendo necessários mais estudos dessa condição. A nutrição inadequada determina a ocorrência de microcefalia o que já é consenso científico na literatura científica.

## Referências

BAUMANN, GJ et al. Phenotype and genetic analysis of a syndrome caused by an inactivating mutation in the growth hormone-releasing hormone receptor: Dwarfism of Sindh. Clin Endocrinol Metab, n.83, v.11, p.4065-74, Nov.1998.

KEATING, MK et al. Notes from the field: evidence of Zika virus infection in brain and placental tissues from two congenitally infected newborns and two fetal losses — Brazil, 2015. MMWR Morb Mortal Wkly Rep, n.65, v.06, p.159–160, Feb. 2016.

MASUR, J et al. Alcohol consumption during pregnancy and newborn outcome: a study in Brasil. Neurobehav Toxicol Teratol, n.3, v.2, p.169-72, 1981.



MRAZ, J et al. Zika vírus associaed with microcephaly. N Engl J Med, v.374, p. 951-958, 2016.

ZWOLINSKA, et al. Metabolické komplikace a neurologické projevy pri deficitu vitaminu B12 u dětí vegetariánských matek. Cas Lek Cesk, n.140, v.23, p.732-5, Nov.2016.

**Palavras-chave:** Microcefalia; Nutrição Clínica; Zika vírus

# MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL: VANTAGENS E DESVANTAGENS NA AVALIAÇÃO DO IDOSO

MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; DÉBORA DOS SANTOS PEREIRA; ANNE CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia  
*maria.pereira@ufob.edu.br*

## Introdução

Nas últimas décadas têm sido desenvolvidos instrumentos que permitem avaliar o estado nutricional de idosos, a exemplo da Mini Avaliação Nutricional. Essa ferramenta apresenta-se capaz de expressar o fenômeno da desnutrição, sendo amplamente utilizada por pesquisadores e profissionais no mundo (PEREIRA *et al*, 2015).

## Objetivos

Realizar uma revisão da literatura de forma exploratória, buscando apresentar a Mini Avaliação Nutricional, bem como suas vantagens e desvantagens na avaliação nutricional do idoso.

## Metodologia

Para a elaboração da revisão, foram realizadas pesquisas nos Periódicos CAPES, usando os descritores: Mini Avaliação Nutricional; idoso; e Estado Nutricional, em Português, Inglês e Espanhol. Foram incluídos na revisão artigos originais oriundos de pesquisa empírica nos três idiomas disponibilizados exclusivamente em periódicos contidos nesta base de dados, publicados entre os anos de 2005 e 2015, que utilizaram a Mini Avaliação Nutricional como ferramenta de avaliação e/ou triagem. Foram excluídos os artigos que não utilizaram a Mini Avaliação Nutricional, estudos apenas com homens, apenas com mulheres, estudos com portadores de patologias específicas, artigos de revisão, estudos que utilizaram a Mini Avaliação Nutricional apenas na forma reduzida, além dos artigos repetidos nas diferentes bases de dados e os que não foram disponibilizados na íntegra. Para efeito de estudo, foram considerados os artigos que utilizaram a Mini Avaliação Nutricional como o principal método de avaliação, ainda que empregado juntamente com outras ferramentas, como medidas antropométricas, exames bioquímicos e bioimpedância elétrica.

## Resultados

Um total de seiscentos e vinte e oito artigos foram identificados e, durante a triagem, por meio da leitura dos títulos, foram excluídos quinhentos e trinta e cinco por apresentarem incompatibilidade com o tema. A partir da leitura dos resumos foi realizada avaliação da elegibilidade e, após essa etapa, quarenta e sete artigos foram excluídos conforme os critérios de exclusão previstos. Ao final, quarenta e seis foram selecionados para procederem a revisão. A revisão realizada demonstrou que a Mini Avaliação Nutricional é um instrumento utilizado em muitos estudos e traduzido para vários idiomas, principalmente por ser uma ferramenta de aplicação rápida, fácil e de baixo custo, além de ter sido desenvolvida especialmente para idosos, inclusive idosos frágeis e institucionalizados (GUIGOZ, 2006; PEREIRA MACHADO & SANTA CRUZ COELHO, 2011; MUÑOZ *et al.*, 2015). Uma limitação do método diz respeito ao fato de, em muitos estudos, não ser possível incluir pacientes com limitações físicas e mentais, podendo este fato subestimar a prevalência de desnutrição nesta população, bem como não é capaz de identificar indivíduos com excesso de peso, classificando-os em desnutridos, em risco de desnutrição e bem nutridos (COLEMBERGUE & CONDE, 2011; PEREIRA *et al.*, 2015).

## Conclusão

Assim, nota-se que os estudos sobre a Mini Avaliação Nutricional dão conta de que ainda não há acordo quanto ao melhor método para a avaliação nutricional do idoso. Entretanto, apesar de apresentar limitações, o referido instrumento considera fatores de relevância no processo de envelhecimento, com repercussão no estado nutricional, sendo, portanto largamente empregado.

## Referências

COLEMBERGUE, J.P.; CONDE, S.R. Use of the mini nutritional assessment in institutionalized elderly. *Scientia Medica*. 2011; 21 (2): 59-63.

GUIGOZ, Y. The Mini Nutritional Assessment (MNA) review of the literature – what does it tell us? *The Journal of Nutrition, Health & Aging*. 2006; 10 (6): 466-85.

MUÑOZ, G.A.D.; ZULUAGA, D. MARÍA CÁRDENAS Y ALFONSO MESA JIMENEZ. Consistencia del mini nutritional assessment para identificar la sarcopenia en adultos mayores de hogares geriátricos de Bogotá, Colombia. *Nutr Hosp.* 2015; 32(1):270-274.

PEREIRA MACHADO, R.S.; SANTA CRUZ COELHO, M.A. Risk of malnutrition among Brazilian institutionalized elderly: a study with the Mini Nutritional Assessment (MNA) questionnaire. *J Nutr Health Aging.* 2011; 15 (7): 532-5.

PEREIRA, M.L.A.S; MOREIRA, P. de A.; OLIVEIRA, C.C. de; *et al.* Estado nutricional e fatores associados dos idosos residentes em instituições de longa permanência na cidade de Salvador, Bahia. *Nutr Hosp.* 2015; 31:1198-1204.

**Palavras-chave:** Mini Avaliação Nutricional; Idoso; Avaliação Nutricional

# MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR: PREDITOR DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO

CÁSSIA CASSOL DAMO; ELISA PELISSARO; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; TATIANE BASSO; DAIANA ARGENTA KÜMPEL

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo, <sup>2</sup> HSVP - Hospital São Vicente de Paulo  
*cassiadamo@hotmail.com*

## Introdução

O câncer espinocelular de cabeça e pescoço é uma doença multifatorial, sendo resultado da interação de fatores ambientais e herança genética (LIANG, 2012). O estado nutricional desses pacientes é frequentemente influenciado sendo que a desnutrição prevalece de 30 a 80% dos casos (SBNPE, 2011). A avaliação da massa muscular deve fazer parte da caracterização do estado nutricional e a medida da espessura do músculo adutor do polegar é um parâmetro antropométrico preditor para evolução clínica de pacientes (ANDRADE; LAMEU, 2007).

## Objetivos

Descrever a medida da espessura do músculo adutor do polegar como preditor de desnutrição em pacientes oncológicos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo de delineamento transversal com pacientes em tratamento oncológico com diagnóstico de câncer de cabeça e pescoço atendidos nos setores de quimioterapia e radioterapia do Hospital São Vicente de Paulo. Aplicou-se uma ficha de anamnese nutricional composta de dados demográficos, clínicos e antropométricos. Para a avaliação antropométrica, utilizou-se os seguintes parâmetros: Índice de Massa Corporal, circunferência do braço, prega cutânea tricipital, circunferência muscular do braço, área muscular do braço corrigida, músculo adutor do polegar da mão dominante e não dominante e percentual de perda de peso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer 1.162.505. Os pacientes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 28 pacientes, maior prevalência do sexo masculino (82,1%) com média de idade de 64,57±12,52 anos. Quanto à localização do tumor, prevaleceu o câncer de laringe (28,6%), seguido de câncer de cavidade oral (25%) e câncer de orofaringe (17,9%). Segundo o Índice de Massa Corporal, a maioria encontravam-se eutróficos (46,4%). A desnutrição esteve mais prevalente através das medidas de circunferência do braço, prega cutânea tricipital, área muscular do braço corrigida, músculo adutor do polegar da mão dominante, músculo adutor do polegar da mão não dominante. Foi diagnosticado que 78,6% dos pacientes estavam desnutridos segundo a medida do músculo adutor do polegar das mãos dominante e não dominante.

## Conclusão

Os resultados apontam que a medida do músculo adutor do polegar é um método sensível para identificação da desnutrição, contudo, se fazem necessários mais estudos com o objetivo de verificar a eficácia desta medida, proporcionando assim, uma maior compreensão da utilização da mesma para esses pacientes.

## Referências

- ANDRADE, P. V.; LAMEU, E. B. Espessura do músculo adutor do polegar: um novo indicador prognóstico em pacientes clínicos. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, v. 22, n. 1, p. 28-35, 2007.
- LIANG, C. et al. Gene-environment interactions of novel variants associated with head and neck cancer. *Head Neck*, v. 34, n. 8, p. 1111-8, 2012.
- SBNPE. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia. *Terapia nutricional na oncologia. Projeto Diretrizes*, 2011.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Desnutrição; Neoplasias de cabeça e pescoço

# NEOFOBIA ALIMENTAR: UMA PERSPECTIVA NUTRICIONAL

SILMARA TERESINHA DOMINSKI; BIANCA CRISTINA DAS CHAGAS; GISELE CEQUINATTO; KATIA CARINE DANETTE; FÁBIA BENETTI

<sup>2</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Médio Alto Uruguai da Missões, <sup>3</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Médio Alto Uruguai da Missões, <sup>4</sup> URI - universidade Regional Integrada do Médio Alto Uruguai das Missões  
*si-dominski@hotmail.com*

## Introdução

O hábito alimentar é formado ainda na fase da infância, a criança é influenciada primeiramente, pela sua família e logo depois por fatores psicossociais e culturais. Existe certa dificuldade em fazer com que a criança tenha uma alimentação variada, isto porque elas possuem uma resistência a novos sabores, este problema é denominado neofobia alimentar. (CARVALHO et al., 2014). A neofobia alimentar significa medo de consumir novos e diferentes alimentos que de início são considerados estranhos. Ainda nesta definição, Goulart e Cheung (2014) ressaltam que a neofobia pode ser definida como medo do novo, o que pode variar de cultura para cultura.

## Objetivos

Baseado neste contexto este estudo objetiva apresentar uma revisão sobre o que é a neofobia alimentar, qual a idade que mais acontece e o porque.

## Metodologia

Utilizando-se a biblioteca e as bases de dados Scielo, Bireme e Pubmed foi realizado o levantamento de dados. Considerou-se para a busca materiais publicadas nos períodos de 2009 a 2015 nos idiomas português, espanhol e inglês. As palavras-chave utilizadas são: Neofobia alimentar, crianças e hábitos. Estas foram encontradas no site dos Descritores em Ciência da Saúde.

## Resultados

Os hábitos alimentares que as crianças possuem na fase da pré-escola são muito importantes, pois é nesta faixa etária que elas estão se desenvolvendo. Nesta fase seus sentidos se aprimoram, principalmente o paladar e começam a desenvolver suas preferências, influenciados pela textura, aroma e aparência dos pratos. (MOURA et al., 2015). Crianças com idade de 4 a 7 anos tendem a ser mais neofóbicas do que aquelas que possuem idade menor. Porém, este comportamento tende a diminuir durante o seu desenvolvimento e se estabilizar novamente na fase adulta. O fator socioeconômico também pode estar associado à neofobia alimentar, pois a baixa condição financeira das famílias impossibilita o acesso a diferentes alimentos, assim os indivíduos acabam não conhecendo a diversidade de alimentos disponíveis. (OBELAR; PIRES e WAYHS, 2009). Tadeu, Villena e Romero (2015), afirmam que o ser humano em geral se limita quanto à entrada de novos alimentos em seu organismo, isto acontece pelo medo ou receio de experimentar um novo sabor preferindo algo que lhe seja mais familiar, este fato acontece muito na infância.

## Conclusão

No período que a criança se encontra em formação do hábito alimentar elas não aceitam de imediato novos alimentos, isto pode ser caracterizado por neofobia alimentar. Para a modificação desse comportamento os alimentos devem ser oferecidos de 08 a 10 vezes. Devem ser evitados castigos ou punições se caso a criança se recusar a ingerir determinado alimento, isso pode fazer com que a neofobia se agrave. Quando um determinado alimento é oferecido repetidamente para as crianças sua aceitação aumenta. Além disso, pode haver, também, a aceitação de um novo alimento.

## Referências

CARVALHO, Natalia Corrêa et al. Hábitos alimentares na escola infantil. In: Revista Científica Interdisciplinar. v. 1, n. 2, p. 136- 159, 2014.

GOULART, Gislayne S; CHEUNG, Thelma L. Alimentos inovadores: Comportamentos neofóbicos e desafios para as indústrias do setor. São Carlos, v. 21, n. 3, p. 491- 502, 2014.

MOURA, Raissa Gomes Fonseca et al. Quantitative evaluation of taste in childhood populations: a systematic review. In: Brazilian Journal of otorhinolaryngology. v. 81, n. 1, p. 97- 106, 2015.

OBELAR, Marileise S; PIRES, Maria M S; WAYHS, Mônica L C. Nutrição nas fases pré- escolar e escolar. In: WEFFORT, Virginia Resende Silva, LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em pediatria da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009.

TADEO, Alejandra Rodriguez et al. Neofobia alimentaria: impacto sobre los hábitos alimentarios y aceptación de alimentos saludables en usuarios de comedores escolares. *Nutrición Hospitalaria*. V. 31, n. 1, p. 260- 268, 2015.

**Palavras-chave:** neofobia alimentar; crianças; hábitos

# NÍVEL HORMONAL PYY E ATITUDES ALIMENTARES DE ADOLESCENTES OBESOS EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL.

SIMONE PEREIRA FERNANDES; ZILDA ELISABETH DE ALBUQUERQUE SANTOS; ELZA DANIEL DE MELLO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*simone.p.fernandes@gmail.com*

## Introdução

A obesidade infanto juvenil é uma preocupação global e muitas estratégias e soluções tem sido procuradas para prevenir e tratar a longo prazo. A perda de peso pode ser influenciada por diversos fatores e, entre estes, encontram-se os níveis do polipeptídeo YY (PYY), um hormônio supressor do apetite e o comportamento alimentar, cujos diferentes padrões podem associar-se a maior ou menor sucesso na redução do peso, sendo eles: comportamento de restrição cognitiva (RC) - obrigações e proibições alimentares, adotadas pelo indivíduo, na intenção de manter ou perder peso; desinibição alimentar (DA) - perda do autocontrole e um consumo exagerado de alimentos, com ou sem a presença de fome ou necessidade orgânica; e alimentação emocional (AE) - propensão a comer exageradamente em resposta a estados emocionais negativos, como solidão, ansiedade e depressão.

## Objetivos

Verificar a associação entre níveis séricos de PYY 3-36, padrões de comportamento alimentar e IMC.

## Metodologia

Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, sob parecer nº 130190. A amostra foi composta por 51 adolescentes obesos, acompanhados no ambulatório de obesidade infantil do HCPA (AMO), durante 2013/2014, para manejo da obesidade. Todos os participantes realizaram 12 consultas ambulatoriais anuais, com o objetivo de redução de peso e implementação de hábitos de vida saudáveis para tratamento da obesidade. Em todas as consultas foram mensurados dados antropométricos incluindo: peso, estatura, aferição da pressão arterial e autoclassificação de maturação sexual pela escala de Turner. Obesidade foi definida quando o percentil do índice de massa corporal  $\geq 95^{\circ}$  por sexo / idade. Nos tempos Baseline (T1), seis (T2) e 12 meses (T3), foram realizados: dosagens bioquímicas (PYY 3-36, colesterol total, HDL, LDL, triglicerídeos e insulina), cálculo do HOMA-IR, medidas de circunferência abdominal (CA) e avaliação da porcentagem massa gorda (%MG) através de um exame com impedância elétrica (BioDynamics450). Foi ainda aplicado um instrumento usado para identificar aspectos comportamentais relacionados à alimentação chamado questionário Alimentar de Três Fatores (Three-Factor Eating Questionnaire- TFEQ-R21).

## Resultados

A média de idade dos participantes foi de  $12,02 \pm 0,9$  anos e 33% eram do sexo masculino. Ao final de 12 meses, observamos aumento dos níveis de PYY3-36 em jejum ( $p=0,026$ ) e redução do IMC ( $p=0,002$ ) triglicerídeos ( $p=0,016$ ), LDL ( $p=0,016$ ), índice HOMA IR ( $p=0,004$ ), circunferência abdominal ( $p<0,001$ ) e do comportamento DA ( $p=0,008$ ).

## Conclusão

Na amostra em estudo, o PYY3-36 parece não ter influenciado no comportamento alimentar dos adolescentes; o hormônio não esteve aumentado em indivíduos com alimentação emocional (AE), nem reduzido naqueles com restrição cognitiva (RC) e desinibição alimentar (DA). Ao final de 12 meses, todos reduziram o IMC e apresentaram um comportamento alimentar mais controlado.

## Referências

AURÉLIE, L. et al. Characterization of the three-factor eating questionnaire scores of a young french cohort. *Appetite*, v. 59, n. 2, p. 385-390, Oct 2012. ISSN 1095-8304. Disponível em: . Acesso em: 8 jul. 2015.

BATTERHAM, R. L. et al. Critical role for peptide YY in protein-mediated satiation and body-weight regulation. *Cell Metab*, v. 4, n. 3, p. 223-233, 2006.

BATTERHAM, R. L. et al. PYY modulation of cortical and hypothalamic brain areas predicts feeding behaviour in humans. *Nature*, v. 450, n. 7166, p. 106-109, Nov 2007. ISSN 1476-4687. Disponível em: . Acesso em: 8 jul. 2015.

BERNARDI, F.; CICHELERO, C.; VITOLO, M. R. Comportamento de restrição alimentar e obesidade. *Rev Nutr.*, v. 18, n. 1, p. 85-93, 2005. DOI: 10.1590/S1415-5273200500 0100008.

BOSCHI, V. et al. The three-factor eating questionnaire in the evaluation of eating behaviour in subjects seeking participation in a dietotherapy programme. *Ann Nutr Metab*, v. 45, n. 2, p. 72-77, 2001. ISSN 0250-6807. Disponível em: . Acesso em: 8 jul. 2015.

CHELIKANI, P. K.; HAVER, A. C.; REIDELBERGER, R. D. Intermittent intraperitoneal infusion of peptide YY(3-36) reduces daily food intake and adiposity in obese rats. *Am J Physiol Regul Integr Comp Physiol*, v. 293, p. R39-46, 2007.10.1152/ajpregu.00164.2007

KARRA, E.; CHANDARANA, K.; BATTERHAM, R. L. The role of peptide yy in appetite regulation and obesity. *J Physiol*, v. 587, n. Pt 1, p. 19-25, Jan 15 2009. ISSN 1469-7793 (Electronic).

MADOWITZ, J. et al. Concurrent and convergent validity of the eating in the absence of hunger questionnaire and behavioral paradigm in overweight children. *Int J Eat Disord*, v. 47, n. 3, p. 287-295, Apr 2014. ISSN 1098-108X. Disponível em: . Acesso em: 8 jul. 2015.

REINEHR, T. Lifestyle intervention in childhood obesity: changes and challenges. *Nat Rev Endocrinol.*, v. 9, n. 10, p. 607-614, Oct 2013. DOI: 10.1038/nrendo.2013.149. Epub 2013 Jul 30. Review. PubMed PMID: 23897171.

RICHARDSON, L. et al. An overview of national clinical guidelines for the management of childhood obesity in primary care. *Prev Med*, v. 57, n. 5, p. 448-455, Nov 2013. ISSN 1096-0260. Disponível em: . Acesso em: 8 jul. 2015.

**Palavras-chave:** obesidade; PYY 3-36 ; TFEQ-R21; comportamento alimentar



# **NUTRIÇÃO ENTERAL EM UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA: PRESCRITO X INFUNDIDO**

AMANDA THAÍS VIANA OLIVEIRA; RENATA DE SOUSA GOMES; ANDRESSA LIMA MONTEIRO; ELZA CRISTINA BATISTA BARBOSA; NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, <sup>2</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*amandathais20@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A maioria dos pacientes em Unidades de Terapia Intensiva são pacientes graves, em intenso catabolismo e dependentes exclusivos da nutrição enteral. Sendo que a oferta inadequada de energia e proteínas têm impacto direto no quadro clínico do paciente grave e pode levar ou acentuar a desnutrição. Sabe-se que pausas na dieta enteral em Unidades de Terapia Intensiva são frequentes devido aos procedimentos e exames e à intolerância gastrointestinal (diarreia, vômitos...) dentre outros motivos.

## **Objetivos**

Avaliar se a nutrição enteral prescrita em pacientes graves foi adequadamente administrada durante o tempo de internação em unidades de terapia intensiva.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo de caráter prospectivo e observacional realizado no período de agosto a dezembro de 2015, em duas unidades de terapia intensiva de um Hospital Universitário em São Luís do Maranhão. A amostra foi constituída por pacientes com idade igual ou superior a 18 anos, que receberam nutrição enteral exclusiva por pelo menos 72 horas. Não foram incluídos pacientes em cuidados paliativos. Todos os participantes tiveram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinados por seus responsáveis. Este estudo obteve aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (número do protocolo: 1.104.497). Os pacientes foram acompanhados a partir do início da nutrição enteral até a alta da unidade de terapia intensiva, óbito ou início de outra via de alimentação complementar ou exclusiva (oral e parenteral). Os dados coletados foram: sexo, idade, diagnóstico, tempo de internação na unidade de terapia intensiva e tempo em nutrição enteral exclusiva, volumes diários de dieta prescrita e infundida. Foi adotado como meta de adequação entre a oferta calórica-proteica maior que 80% do que foi prescrito.

## **Resultados**

A amostra foi constituída por 53 pacientes; 56,6% eram do sexo masculino (n=30), sendo as médias de idade, tempo de internação e de nutrição enteral exclusiva de respectivamente 59,36 ± 17,65 anos, 21±13,37 dias e 16,58±12,22 dias. A frequência do total de dias com oferta calórica-proteica adequada foi de 71,13%.

## **Conclusão**

Os pacientes, em sua maioria, atingiram suas necessidades de energia e proteínas na maior parte do tempo que permaneceram internados nas unidades de terapia intensiva. Porém medidas de vigilância e a conscientização dos profissionais de saúde sobre a importância da terapia nutricional na recuperação dos pacientes são importantes para garantir que todos recebam a nutrição adequadamente.

## **Referências**

ISIDRO, M.F.; LIMA, D.S.C. Adequação calórico-proteica da terapia nutricional enteral em pacientes cirúrgicos, Revista da Associação Médica Brasileira, São Paulo, vol. 58, n.5, p. 580-586, 2012

**Palavras-chave:** Enteral; Terapia intensiva; Prescrito

# NUTRIÇÃO PARENTERAL EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO, INDEPENDENTE DA DURAÇÃO, AUMENTA CITOCINAS PRÓ INFLAMATÓRIAS SÉRICAS.

LETÍCIA BIZARI; ANDRESSA FEIJÓ DA SILVA SANTOS; NORMA TIRABOSCHI FOSS; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN  
<sup>1</sup> USP - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
*leticia\_bizari@yahoo.com.br*

## Introdução

Síndrome do intestino curto é uma doença grave que leva a má absorção e a nutrição parenteral de longo prazo é essencial para a sobrevivência em alguns casos (MARRA, et. al, 2007). Entre os efeitos colaterais do uso em longo prazo da terapia nutricional parenteral têm-se um aumento de citocinas inflamatórias (SUNDARAM, et. al, 2002; HISE, et. al., 2006; LING, et. al., 2001; PUTCHAKAYALA, et. al., 2009).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi medir os níveis séricos de interleucina 6, interleucina 10, factor de necrose tumoral alfa e fator transformador de crescimento beta, em pacientes com síndrome do intestino curto em nutrição parenteral cíclica e pacientes que a receberam anteriormente, porém já não necessitam mais de nutrição parenteral.

## Metodologia

O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, sob protocolo número 8667/2009. O estudo foi transversal e observacional. O projeto foi composto por 3 grupos: grupo parenteral (GP) - 9 pacientes com síndrome do intestino curto que recebem nutrição parenteral cíclica, grupo ambulatorial (GA) - 10 pacientes com a mesma doença de base e que por boa evolução clínica não recebiam mais a nutrição parenteral por pelo menos 1 ano antes do estudo e grupo controle (GC) - 13 adultos saudáveis, pareados por idade e sexo com os dois outros grupos. Os seguintes dados foram coletados: idade, tabagismo, medicamentos em uso, consumo alimentar, peso corporal, estatura, cálculo do índice massa corporal (IMC), dobras cutâneas, circunferência e área muscular do braço, coleta de sangue para aferição das citocinas inflamatórias. Os dados foram analisados utilizando Statistica 12® para Windows. As variáveis contínuas foram expressas utilizando valores médios e desvio padrão. Kolmogorov - Smirnov foi utilizado para avaliar a distribuição de dados. Teste de Kruskal-Wallis foi usado para as comparações entre os grupos, seguida pelo teste de Dunn post hoc. A significância estatística foi fixado em  $p < 0,05$  (MONTGOMERY, 2000).

## Resultados

O GP e o GA apresentam diferença significativa no tempo desde a última ressecção intestinal ( $p = 0.02$ ). Todas as interleucinas foram significativamente maiores no GP quando comparadas ao GC: interleucina-6:  $22 \pm 19 \pm 1,4$  versus  $1,5$  pg / ml,  $p = 0,0002$ ; factor de crescimento transformante beta:  $854 \pm 204$  contra  $607 \pm 280$  pg / ml,  $p = 0,04$ ; interleucina-10:  $8 \pm 37$  vs  $0,6 \pm 4$ ,  $p = 0,03$ ; fator de necrose tumoral alfa:  $20 \pm 8$  contra  $8 \pm 4$  pg / mL,  $p < 0,0001$ .

## Conclusão

Concluiu-se que o uso da terapia nutricional parenteral em pacientes com a síndrome do intestino curto, independentemente da sua duração, aumenta as citocinas inflamatórias presentes no soro. Este trabalho recebeu apoio da Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP, processo número 2010/07643-6) e foi aceito recentemente para publicação na Nutrition Research, in press: doi:10.1016/j.nutres.2016.01.012

## Referências

- Marra, A. R; Opilla, M.; Edmond, M. B.; Kirby, D. F. Epidemiology of bloodstream infections in patients receiving long-term Total Parenteral Nutrition. J Clin Gastroenterol, 41, pp. 19–28, 2007.
- Sundaram, A.; Koutkia, P.; Apovian, C. M. Nutritional management of short bowel syndrome in adults. J Clin Gastroenterol., 34, pp. 207–220, 2002.
- Hise, M. E.; Compher, C.; Harlan, L.; Kohlmeier, J. E.; Benedict, S. H.; Gajewski, B.; Brown, J. C. Inflammatory mediators and immune function are altered in home parenteral nutrition patients. Nutrition., 22, pp. 97–103, 2006.

Ling, P.R.; Khaodhiar, L.; Bistran, B. R.; Ellison, M. K.; Thibault, A.; Tawa, N. Inflammatory mediators in patients receiving long-term home parenteral nutrition. *Digestive Diseases and Sciences*, 46, pp. 2484-2489, 2001.

Putchakayala, K.; Polensky, S.; Fitzhugh, J.; Cohran, V.; Buchman, A.; Fryer, J. An evaluation of the model for end-stage liver disease and serum C-reactive protein as prognostic markers in intestinal failure patients on parenteral nutrition. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*, 33, pp. 55–61, 2009.

Montgomery, D.C. *Design and Analysis of Experiments*. John Wiley & Sons, New York, 2000.

**Palavras-chave:** CITOCINAS; INFLAMAÇÃO; MÁ ABSORÇÃO; NUTRIÇÃO PARENTERAL; SÍNDROME DO INTESTINO CURTO

# NUTRIÇÃO PARENTERAL INTRADIALÍTICA : UMA ALTERNATIVA FACTÍVEL EM NOSSO MEIO?

MELISSA NIHI SATO; MIGUEL CARLOS RIELLA; SÉRGIO BUCARLES; MARCELO MAZZA; ELISSA CAROLINE BASSO COUTO

<sup>1</sup> FUNDAÇÃO PRO-RENAL - Pro Renal Brasil Fundação de Amparo a Pesquisa em Enfermidades Renais e Metabólicas  
*elissabasso@hotmail.com*

## Introdução

Apesar do progresso contínuo na hemodiálise, a taxa de mortalidade de pacientes em diálise ainda é elevada. A desnutrição calórico-proteica é independentemente associada com um aumento de morbi-mortalidade e tem sido relatada uma prevalência de 25 a 30 por cento de desnutrição nesta população. Evidências sugerem que suplementos alimentares reduzem significativamente as taxas de hospitalização de pacientes em hemodiálise. Porém, em casos graves de anorexia, os suplementos orais podem não ser bem-sucedidos. A alimentação via sonda, em alguns casos, pode não ser bem tolerada devido a náuseas, vômitos e distúrbios gastrintestinais. As vantagens da nutrição parenteral intradialítica inclui melhora na eficácia e aderência, melhora na síntese proteica corporal total e decréscimo na proteólise corporal total.

## Objetivos

Descrever um caso de um paciente renal crônico em hemodiálise, que recebeu durante três meses nutrição parenteral intradialítica.

## Metodologia

Trata-se do relato de caso de um paciente que utilizou dieta parenteral intradialítica no período de três meses

## Resultados

Paciente masculino de 79 anos, em hemodiálise há 101 meses, cuja doença de base é Nefropatia Diabética. O paciente vinha fazendo hemodialise, cinco vezes por semana com duração de três horas cada sessão. Para avaliação do estado nutricional foram utilizados índice de massa corporal, pré-albumina, albumina, uréia, Score de Desnutrição-Inflamação. Avaliamos em quatro momentos: antes de iniciar a nutrição parenteral intradialítica, após o primeiro mês de introdução da nutrição parenteral intradialítica e após o segundo mês de introdução da nutrição parenteral intradialítica e após o terceiro mês após utilizando a nutrição parenteral intradialítica. Descrição da nutrição parenteral intradialítica: Prescrição utilizada: Nutro Soluções; Volume total 507,40mL; Kcal 481,50Kcal; Osmolaridade 1.332,00mOsm/L; Aminoácido adulto 10% taurina 29,50g; Glicose 65g; Lipídios mistos MCT/LCT 20% 15g; Polivitamínico (1) 2,40mL; Polivitamínico (2) 4,00mL; Oligoelemento adulto 1,00mL. Hyplex B (ampola 2mL): B1 8mg; B2 2mg; B6 4mg; PP 40mg; Pró Vit B5 6mg. Frutovitam (ampola 10mL): Vit A 10.000UI; Vit D 800UI; B2 5mg; C 500mg; Niacinamida 100mg; B6 15mg; Pantenol 25mg; Vit E 50mg. Antes de iniciar a dieta parenteral intradialítica o paciente apresentou índice de massa corporal de 25,35Kg/m<sup>2</sup>, pré-albumida de 1,8mg/dl, albumina de 4,3mg/dl, uréia 77mg/dl, KtV 0,84 e Score de Desnutrição-Inflamação de 14, após o primeiro mês de uso da nutrição parenteral intradialítica apresentou índice de massa corporal de 25,61Kg/m<sup>2</sup>, pré-albumida de 2,3mg/dl, albumina de 4,2mg/dl, uréia 181mg/dl, KtV 0,65 e Score de Desnutrição-Inflamação de 9, após o segundo mês de uso da nutrição parenteral intradialítica índice de massa corporal de 26,30Kg/m<sup>2</sup>, pré-albumida de 2,6mg/dl, albumina de 4,1mg/dl, ureia 119mg/dl, KtV 1,14 e Score de Desnutrição-Inflamação de 9 e após o terceiro mês de uso da dieta parenteral intradialítica índice de massa corporal de 26,64Kg/m<sup>2</sup>, pré-albumida de 2,7mg/dl, albumina de 3,9mg/dl, ureia 119mg/dl, KtV 0,73 e Score de Desnutrição-Inflamação de 9

## Conclusão

Observamos uma melhora nos parâmetros nutricionais após o suporte nutricional. A nutrição parenteral intradialítica parece oferecer uma alternativa de intervenção nutricional para pacientes com ingestão inadequada de nutrientes por via oral ou sonda.

## Referências

Brown RO, Compher C, American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. A.S.P.E.N. Clinical Guidelines: Nutrition Support in Adult Acute and Chronic Renal Failure JPEN J Parent Enter Nutr, 2010; 34(4): 366 - 377.

Yu X. Role of protein-restricted diet supplemented with keto/amino acids on the clinical outcome of dialysis patients. *J Ren Nutr*, 2012; 22 (Suppl): S 17-S18

Pupim LB, Flakoll PJ, Brouillette JR et al. Intradialytic parenteral nutrition improves protein and energy homeostasis in chronic hemodialysis patients. *J Clin Invest*, 2002; 110 (4): 493 - 492

**Palavras-chave:** intradialítica; nutrição; parenteral

# NUTRIGENÉTICA: A INTERAÇÃO ENTRE OS HÁBITOS ALIMENTARES E O PERFIL GENÉTICO INDIVIDUAL

STEPHANIE ALEXANDRINA GILLET; RODRIGO ALVES BEZERRA; VERÔNICA DE SOUSA TAKASHI SAITO

<sup>1</sup> CESUPI - Faculdade de Ilhéus

*verosaito@hotmail.com*

## Introdução

Nutrigenética é uma área em plena expansão com o potencial de responder as inúmeras questões ligadas a recomendação de dietas específicas, com exclusão dos riscos e inclusão dos benéficos de acordo com o perfil genético individual, visando à prevenção e tratamento da doença. No entanto, pode a nutrigenética possibilitar que recomendações nutricionais e planos dietéticos possam ser efetivamente aplicados, de acordo com a constituição genética, em respeito à variabilidade e a individualidade de cada paciente?

## Objetivos

Compreender a interação entre hábitos alimentares e perfil genético individual visando aplicação em planos dietéticos de acordo com a constituição genética.

## Metodologia

Pesquisa bibliográfica em li artigos científicos em idioma português/inglês, publicados entre 2005 a 2015.

## Resultados

Goyenechea e Martínez (2006) investigaram o papel dos genes interleucina-6 e PPAR-g2 e seus polimorfismos 174G/C e Pro12Ala na manutenção do peso após emagrecimento agudo em 67 pacientes submetidos à dieta de baixa caloria por 1 ano. O polimorfismo 174G/C foi mais frequentemente observado em indivíduos com a manutenção de peso bem sucedida, porém a presença conjunta de ambos os polimorfismos potencializou a capacidade para manutenção do peso. Corella et al. (2009) por 20 anos avaliaram a interação entre o gene Apo A2 e seu polimorfismo 265T/C, com uma dieta rica em gorduras saturadas, sendo os resultados quantificados pelo índice de massa corporal (IMC) de 3462 americanos, divididos em 2 grupos de brancos e um grupo de hispânicos. Observou-se interações significativas entre Apo A2 265T/C e gordura saturada em relação ao IMC nas 3 populações. Verificou-se em todos os genótipos (T/C; T/T e C/C) aumento médio de 6,2% no IMC com a dieta, sendo o genótipo C/C significativamente associado com maior prevalência de obesidade em todas as populações. Replicações baseadas neste estudo vêm corroborando com outros estudos do genótipo Apo A2, revelando que a gordura saturada exerce uma forte influência no IMC e na obesidade, em especial no genótipo C/C que é o mais suscetível de conduzir ao IMC elevado e obesidade decorrente deste tipo de dieta (SMITH et al., 2013). Corella et al. (2005) verificou com 150 pacientes obesos submetidos a uma dieta com restrição calórica por 1 ano que portadores do polimorfismo 11482G/A, presente no locus da Perilin, não obtiveram uma resposta significativa na perda de peso média de 105,0 ± 4,6 kg para 104,3 ± 4,4 kg. Porém, pacientes sem polimorfismo (G/G) alcançaram uma redução ponderal média de 114,3 ± 3,9 kg para 105,5 ± 3,5 kg. Essa interação gene dieta permaneceu com igual estatística, mesmo após ajustes de hábitos como fumo, educação, sedentarismo, diabetes e menopausa. O polimorfismo demonstra uma significativa influência na redução de peso, pois ele altera o desempenho da proteína perili, que envolve as gotículas lipídicas nos adipócitos, tendo por função controlar o conteúdo de gordura a ser eliminado e promover a lipólise. Sugere-se que portadores do polimorfismo no locus da perilin apresentam uma menor redução do peso corporal mesmo com uma dieta restrita em calorias.

## Conclusão

Polimorfismo no gene APOA2 e 11482G/A possuem correlação com a prevalência da obesidade, mediante interações entre hábitos dietéticos. Desta forma, a nutrigenética se mostra como um campo promissor, possibilitando a aplicação de recomendações nutricionais e planos dietéticos de acordo com a constituição genética, em respeito à variabilidade e a individualidade de cada indivíduo.

## Referências

GOYENECHEA, E.; PARRA, D.; MARTÍNEZ, J. Weight regain after slimming induced by an energy-restricted diet depends on interleukin-6 and peroxisome-proliferator-activated-receptor-g2 gene polymorphisms. *British Journal of Nutrition*, v. 96, p. 965-972, 2006.

CORELLA, D.; PELOSO, G.; ARNETT, D.; DEMISSIE, S.; CUPPLES, A.; TUCKER, K.; LAI, C.; PARNELL, L.; COLTELL, O.; LEE, Y.; ORDOVAS, J. APOA2, Dietary Fat, and body mass index: replication of a gene-diet interaction in 3 independent populations. *Arch Intern Med*, v. 169, n. 20, p. 1897-1906, 2009.

CORELLA, D.; QI, L.; SORLÍ, J.; GODOY, D.; PORTOLÉS, O.; COLTELL, O.; GREENBERG, A.; ORDOVAS, J. Obese Subjects Carrying the 11482G>A Polymorphism at the Perilipin Locus Are Resistant to Weight Loss after Dietary Energy Restriction. *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, v. 90, n. 9, p. 5121-5126, 2005.

**Palavras-chave:** dieta; genômica nutricional; nutrigética; obesidade

# NÚMERO E/OU QUALIDADE DOS EPISÓDIOS ALIMENTARES NO CONTROLE GLICÊMICO DE PACIENTES COM DIABETES TIPO 2

ANA CLÁUDIA DUARTE; KARINA ROMEU MONTENEGRO; ROBERTA AGUIAR SARMENTO; MIRELA JOBIM DE AZEVEDO; JUSSARA CARNEVALE DE ALMEIDA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*nutrianac\_duarte@hotmail.com*

## Introdução

A Sociedade Brasileira de Diabetes (2015-2016) recomenda que pacientes com diabetes realizem três refeições principais mais dois pequenos lanches ao dia. Entretanto, a relação entre episódios alimentares e controle glicêmico no diabetes ainda é controversa. Ensaio clínico randomizado cruzado publicado recentemente demonstrou que o consumo de apenas café da manhã e almoço melhoram o controle glicêmico de pacientes com diabetes tipo 2 quando comparado com o consumo de seis refeições ao dia (Kahleova et al, 2014). No entanto, outro ensaio clínico (Salehi et al 2014) demonstrou que o consumo de seis episódios alimentares isocalóricos ao dia reduziu os valores de hemoglobina glicada quando comparado com o consumo do padrão usual (três refeições mais dois pequenos lanches).

## Objetivos

Este estudo transversal investigou uma possível associação entre episódios alimentares (número e tipo) com o controle glicêmico de pacientes com diabetes tipo 2.

## Metodologia

Pacientes consecutivos atendidos no ambulatório de diabetes de um hospital universitário foram submetidos à avaliação nutricional, clínica e laboratorial e realizaram três dias de registro alimentar com pesagem de alimentos. A partir da informação dos registros alimentares válidos (confirmados por biomarcador de ingestão proteica) foi feito o levantamento do padrão de episódios alimentares conforme proposto por Lennernas (1999) e Assis (1997). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 13.0240).

## Resultados

Um total de 284 pacientes com diabetes tipo 2 (87% mulheres, 61±9 anos, IMC=29±4 kg/m<sup>2</sup>, 12±10 anos) foi classificado conforme valores de HbA1C em pacientes com bom controle glicêmico [HbA1C <7%; n = 124 (43%)] ou pacientes fora do alvo terapêutico, aqui considerados como com mau controle glicêmico [HbA1C>7%; n=158 (55%)]. O número de episódios alimentares/dia não foi diferente entre os grupos (5 (4-5) vs. 5 (4-6); P=0,666). Uma menor proporção de pacientes com bom controle glicêmico (74,7%) relatou realizar pelo menos seis episódios alimentares/dia quando comparados com os pacientes com mau controle (84,7%; P=0,055). Uma maior proporção de pacientes com bom controle glicêmico relatou fazer café da manhã como refeição completa (35,5% vs 25,3%), lanche da tarde sem carboidratos complexos (9,7% vs. 2,5%) e mais jantares com qualidade mista de alimentos (1,6% vs. 7,6%) do que pacientes com mau controle (P<0,05 para todas análises).

## Conclusão

Os resultados do presente trabalho sugerem que, mais importante do que o número de episódios alimentares realizados pelos pacientes com diabetes tipo 2, a qualidade dos episódios deva ser considerada para o controle glicêmico.

## Referências

1. SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD) (2015-2016). Diretrizes da sociedade Brasileira de Diabetes 2015–2016.
2. KAHLEOVA, Hana. et al. Eating two larger meals a day (breakfast and lunch) is more effective than six smaller meals in a reduced- energy regimen for patients with type 2 diabetes: a randomised crossover study. **Diabetologia**, v.57, p. 1552-1560, mai.2014.
3. SALEHI, MOOSA Kazemi A, Zadeh JF. The effects of 6 isocaloric meals pattern on blood lipid profile, glucose, hemoglobin A1c, insulin and malondialdehyde in type 2 diabetic patients: a randomized clinical trial. **Iran J Med Sci**, v. 39, p. 433-439, set. 2014.
4. LENNERNAS, M. ANDERSSON I. Food based classification of eating episodes (FBCE). **Appetite**, v. 32, p.53-65, 1999.
5. ASSIS MAA. Consulta de Nutrição: Controle e prevenção do colesterol elevado, p.168 Florianópolis: Insular, 1997.



**Palavras-chave:** diabetes mellitus tipo 2; hemoglobina A glicosilada; comportamento alimentar; refeições; ingestão de alimentos

# O CONSUMO DE SUCO DE UVA INTEGRAL DIMINUI MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO E MELHORA A FUNÇÃO COGNITIVA DE IDOSOS COM DOENÇA DE ALZHEIMER LEVE

ANA PAULA LANÇA BENTO; MARIA PAULA FOSS; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto  
*anapaulabentto@gmail.com*

## Introdução

A Doença de Alzheimer é uma doença neurodegenerativa crônica. Muitas evidências científicas demonstram que o tecido cerebral de pacientes com esta doença esteja exposto ao estresse oxidativo e que no envelhecimento ocorre o declínio da defesa antioxidante e mecanismos de reparo (MÓROCS et al, 2002; CALABRESE et al, 2006; CERVELATTI et al, 2014). Vários micronutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos apresentam efeito protetor na Doença de Alzheimer (CARDOSO et al, 2013), dentre eles estão os polifenóis presentes no suco de uva integral (MURPHY, DIAS, THURET, 2014).

## Objetivos

Avaliar o efeito do consumo de suco de uva integral no estresse oxidativo e no perfil cognitivo de idosos com Doença de Alzheimer.

## Metodologia

Foram incluídos no estudo pacientes com Doença de Alzheimer leve, idade igual ou superior a 60 anos, em uso de tratamento medicamentoso com dose estável há no mínimo três meses e que relatavam boa aceitação do suco de uva e foram excluídos os pacientes com Diabetes Mellitus, presença de doença aguda no momento da intervenção, depressão, doença de Parkinson, esclerose múltipla, acidente vascular cerebral prévio e demência mista. Os pacientes foram divididos em Grupo Suco e Placebo. Os participantes foram orientados a consumir 500 mL por dia de suco de uva integral ou placebo (suco de uva artificial) durante 3 meses. Todos os participantes foram submetidos a avaliações bioquímicas (malonaldeído, proteína carbonilada, glutatona reduzida, ácido úrico, poder antioxidante de redução do ferro, capacidade total antioxidante, 8-hidroxi-2deoxiguanosina,  $\alpha$ -tocoferol, ácido ascórbico, colesterol, triglicérides e hemoglobina), da função cognitiva (bateria de testes neuropsicológicos do Consortium to Establish a Registry for Alzheimer's Disease) e consumo alimentar (registro alimentar e questionário de frequência de consumo) no início e final do estudo. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Hospital das clínicas de Ribeirão Preto ofício n. 2589/2011.

## Resultados

Foram identificados 35 pacientes que se encaixavam nos critérios da pesquisa, somente 26 chegaram ao final do estudo, sendo 13 pacientes em cada grupo. Houve predominância do sexo feminino, tempo de escolaridade de 4 anos e de diagnóstico de Doença de Alzheimer de 3,7 anos. O grupo suco apresentou consumo médio de 452,5 mL de suco de uva integral e o grupo placebo de 488,5 mL. Foi observado redução de estresse oxidativo a membranas lipídicas das células (malonaldeído - p valor 0,012) e ao DNA (8-hidroxi-2deoxiguanosina – p valor 0,029) somente no grupo Suco, assim como melhora da função cognitiva no teste que avalia a memória tardia. Quanto ao consumo alimentar, não foi observada diferença entre os grupos, ambos apresentaram baixo consumo de gordura monoinsaturada, gordura poliinsaturada, fibras alimentares, cálcio, manganês, vitamina E, vitamina A e ácido fólico.

## Conclusão

O presente trabalho demonstrou que o consumo de suco de uva integral foi capaz de reduzir o estresse oxidativo e melhorar a função cognitiva, especificamente da memória episódica tardia, que avalia a consolidação da memória, prejudicada nos pacientes com Doença de Alzheimer.

## Referências

CALABRESE et al. Nitrosative Stress, Cellular Stress Response, and Thiol Homeostasis in Patients with Alzheimer's Disease. *Antioxidants & Redox signaling*, v.11, p. 1975-1986.

CARDOSO, B. R., COMINETTI, C., COZZOLINO, S. M. F. Importance and management of micronutrient deficiencies in patients with Alzheimer's disease. *Clinical Interventions in Aging*, v. 8, p. 531-542, 2013.

CERVELLATI, C.; ROMANI, A.; SERIPA, D. et al. Systemic oxidative stress and conversion to dementia of elderly patients with cognitive impairment. *BioMed Research International*, p. 1-7, 2014.

MÓROZ, M. et al. Elevated levels of oxidative DNA damage in lymphocytes from patients with Alzheimer's disease. *Neurobiology of aging*, v. 23, p. 47-53, 2002.

MURPHY, T. DIAS, G.P.; THURET, S. Effects of diet on brain plasticity in animal and human studies: mind the gap. *Neural Plasticity*, v. 2014, n. ID563160, 32 p.

**Palavras-chave:** Suco de uva integral; Doença de Alzheimer; Estresse oxidativo; Perfil Cognitivo

# O CONSUMO MATERNO DE SOJA NA LACTAÇÃO LEVA A ALTERAÇÕES METABÓLICAS MATERNAS E NA PROGÊNIE AO DESMAME.

BRENDA XAVIER MARTINS; ADRIANA MOURA VIEIRA; POLIANA GUIOMAR DE ALMEIDA BRASIEL; ALINE DE AGUIAR; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto

*brendaxavier18@gmail.com*

## Introdução

O consumo de Soja vem sendo evidenciado como capaz de atuar no controle e prevenção de diversas morbidades, como melhora dos níveis glicêmicos, da resistência a insulina, redução de colesterol total, LDL-colesterol (*Low Density Lipoprotein* - Lipoproteína de baixa densidade) e triglicerídeos séricos (VELASQUEZ *et al.*, 2007; CEDERROTH & NEF, 2009; YANG, 2012). Apesar desses benefícios, devido ao seu potencial fitoestrogênico, estudos vêm associando de forma negativa o consumo desses alimentos durante a gestação e lactação, consideradas fases críticas do desenvolvimento, capazes de levar a alterações em tecidos e órgãos, que se estendem ao longo da vida (JAHAN-MIHAN *et al.*, 2011; PFAEHLER, *et al.*, 2012).

## Objetivos

Avaliar os efeitos do consumo de soja por ratas lactantes sobre parâmetros metabólicos maternos e da prole ao desmame (21 dias).

## Metodologia

O modelo experimental usado neste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética para o Cuidado e Uso de Animais Experimentais da Pró-reitoria de Pesquisa Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer nº 030/2011). Ratas Wistar lactantes com 6 filhotes machos foram divididas em 3 grupos: Controle Caseína: livre acesso a dieta a base de caseína (% do valor energético: 18,5% de proteína, 63,5% de carboidrato, 17,8% de lipídeo); Soja: livre acesso a dieta a base de farinha de soja (% do valor energético: 18,3% de proteína, 43,5% de carboidrato, 38,1% de lipídeo); Controle Soja: livre acesso a dieta a base de caseína, porém com teor lipídico semelhante ao grupo Soja (17,8% de proteína, 45,5% de carboidrato, 36,8% de lipídeos). A ingestão alimentar e a massa corporal foram monitorados diariamente nas ratas e nos filhotes. Aos 21 dias, avaliou-se no soro das mães o 17 $\beta$ -estradiol, leptina e insulina (Radioimunoensaio), glicose, colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol (*High Density Lipoprotein* – Lipoproteína de Alta Densidade) e triglicerídeos; e nas proles insulina, leptina, glicose, colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicerídeos. Utilizou-se o teste ANOVA one-way com pós-teste de Newman-Keuls, sendo considerado  $p < 0,05$ .

## Resultados

Ao final da lactação (21 dias), as mães do grupo Soja apresentaram aumento esporádico da ingestão alimentar, sem alterar a massa corporal, a leptinemia, a insulinemia e a glicemia. Observou-se menor estradiol sérico em relação aos controles. O colesterol total e o LDL-colesterol foram menores em relação ao controle soja, porém quando comparadas as mães controle, o colesterol total foi maior e o triglicerídeo menor. Na prole cujas mães receberam soja na lactação, a ingestão alimentar não foi alterada, entretanto a massa corporal foi menor em relação ao controle soja, do 6º ao 21º dia. Esses animais apresentaram hiperleptinemia, sem alterar a insulinemia e glicemia. O colesterol total e LDL-colesterol séricos foram menores e o triglicerídeo maior na prole soja em relação aos controles. Enquanto que na prole controle soja, o colesterol total e o LDL-colesterol séricos foram maiores e o triglicerídeo foi menor em relação ao controle. O HDL-colesterol não foi alterado em ambos, mãe e prole.

## Conclusão

Os dados mostram que o consumo materno de soja na lactação promoveu hipoestrogenismo materno e hiperleptinemia na prole ao desmame. Essas alterações podem estar relacionadas às modificações evidenciadas no perfil lipídico das mães e das proles.

## Referências

CEDERROTH C. R. & NEF S. **Fetal programming of adult glucose homeostasis in mice.** PLoS One. Sep 30;4(9):e7281, 2009.

JAHAN-MIHAN, A., *et al.* **Soy protein-based compared with casein-based diets fed during pregnancy and lactation increase food intake and characteristics of metabolic syndrome less in female**

than male rat offspring. *Nutrition Research* 31: 644–651, 2011.

PFAEHLER, A. *et al.* **Regulation of adiponectin secretion by soy isoflavones has implication for endocrine function of the testis.** *Toxicology Letters*, 209: 78– 85, 2012.

VELASQUEZ, M. T. & BHATHENA, S. J. **Role of dietary soy protein in obesity.** *Int J Med Sci.* Feb 26;4(2):72-82, 2007.

YANG, H. **Soy isoflavones modulate adipokines and myokines to regulate lipid metabolism in adipose tissue, skeletal muscle and liver of male Huanjiang mini-pigs.** *Molecular and Cellular Endocrinology.* 365: 44–51, 2012.

**Palavras-chave:** Hiperleptinemia; Lactação; Soja

# O CONSUMO MATERNO DE SOJA OU PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA POR RATAS WISTAR DURANTE A LACTAÇÃO ALTERA DE FORMA DIFERENTE, A COMPOSIÇÃO CORPORAL DA PROGÊNIE.

EDUARDA SILVA KINGMA FERNANDES; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI; ADRIANA MOURA VIEIRA; MAÍRA SCHUCHTER FERREIRA; ALINE DE AGUIAR

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto  
*eduarda\_kingma@hotmail.com*

## Introdução

Estudos evidenciam efeitos positivos do consumo de soja ou de sua proteína isolada sobre a adiposidade e o peso corporal (CEDERROTH *et al.*, 2008; SIMMEN *et al.* 2010). Entretanto, por ser rica em fitoestrogênios, tem sido questionada a segurança do consumo de soja e seus derivados em fases críticas da vida (gestação e lactação), uma vez que pode programar alterações nutricionais na progênie adulta (RUHLEN *et al.*, 2008; CEDERROTH *et al.*, 2010).

## Objetivos

Avaliar os efeitos do consumo de soja ou da proteína isolada de soja por ratas lactantes, sobre parâmetros nutricionais maternos e da prole ao desmame (21 dias) e na vida adulta (150 dias).

## Metodologia

O modelo experimental foi aprovado pelo Comitê de Ética (Parecer nº 030/2011). Ratas *Wistar* lactantes foram divididas em 2 modelos experimentais conduzidos simultaneamente: Modelo 1 (6 ratas/grupo com 6 filhotes machos): Controle Caseína: livre acesso a dieta a base de caseína (% do valor energético: 18,5% de proteína, 63,5% de carboidrato, 17,8% de lipídeo); Soja: livre acesso a dieta a base de farinha de soja (% do valor energético: 18,3% de proteína, 43,5% de carboidrato, 38,1% de lipídeo); Controle Soja: livre acesso a dieta a base de caseína, porém com teor lipídico semelhante ao grupo Soja (17,8% de proteína, 45,5% de carboidrato, 36,8% de lipídeos). Modelo experimental 2 (6 ratas/grupo com 6 filhotes machos): Controle Caseína: livre acesso a dieta a base de caseína (% do valor energético: 18,5% de proteína, 63,5% de carboidrato, 17,8% de lipídeo); Proteína isolada de soja: livre acesso a dieta a base de proteína isolada de soja (% do valor energético: 20,3% de proteína, 62,1% de carboidrato e 17,4% de lipídeos). A ingestão alimentar e a massa corporal foram monitorados diariamente nas ratas e nos filhotes até o desmame e posteriormente de 4 em 4 dias. Ao desmame, 3 filhotes por ninhada foram randomicamente separados em gaiolas com água e ração comercial *ad libitum* até 150 dias. A adiposidade central (somatório das gorduras: perigonadal, subcutânea, retroperitoneal) e a composição corporal (Método Carcaça) foram avaliadas nas proles (21 e 150 dias). Nas mães avaliou-se 17 $\beta$ -estradiol sérico (Radioimunoensaio). Utilizou-se o teste ANOVA *one-way* com pós-teste de Newman-Keuls no modelo experimental 1 e teste *t-student* no modelo experimental 2, sendo considerado  $p < 0,05$ .

## Resultados

As mães do grupo soja e proteína isolada de soja apresentaram aumento esporádico da ingestão alimentar, sem alterar a massa corporal. O 17 $\beta$ -estradiol sérico foi menor somente nas mães soja. Na prole soja, a ingestão alimentar não foi alterada, entretanto a massa corporal foi menor em relação ao controle soja, do 6º ao 21º dia. Ao desmame, a gordura corporal total foi menor na prole soja em relação aos controles, sem alterar a adiposidade central. Aos 150 dias ocorreu aumento no conteúdo mineral total. A prole proteína isolada de soja não alterou a ingestão alimentar e a massa corporal, porém diminuiu a adiposidade central, o conteúdo mineral e a proteína corporal total somente aos 150 dias.

## Conclusão

O consumo materno de soja ou proteína isolada de soja na lactação promove alterações diferentes no ganho de massa corporal e na composição corporal da progênie, que independem do estado nutricional materno. Essas alterações nem sempre são positivas, mas não se conhece ainda suas repercussões. Dessa forma, o consumo de soja e seus derivados em fases críticas do desenvolvimento deve ser cauteloso.

## Referências

CEDERROTH C. R., *et al.* Dietary phytoestrogens activate AMP-activated protein kinase with improvement in lipid and glucose metabolism. *Diabetes*.;57(5):1176-85, 2008.

CEDERROTH C. R., *et al.* Potential detrimental effects of a phytoestrogen-rich diet on male fertility in mice. *Mol Cell*

Endocrinol. 10;321(2):152-60, 2010.

RUHLEN, R. *et al.* Low phytoestrogen levels in feed increase fetal serum estradiol resulting in the “fetal estrogenization syndrome” and obesity in cd-1 mice. *Environmental Health Perspective*, v. 116, n. 3, p.2008.

SIMMEN F. A., *et al.* Soy protein diet alters expression of hepatic genes regulating fatty acid and thyroid hormone metabolism in the male rat. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 2:, 1106–1113, 2010.

**Palavras-chave:** Soja; Proteína Isolada de Soja; Programação metabólica ; Composição corporal ; Lactação

# O IMC AINDA É UM ÍNDICE VÁLIDO PARA CLASSIFICAÇÃO DE EXCESSO DE PESO NA POPULAÇÃO DO SÉCULO XXI?

MIRELE SVEGNAGO MIALICH GRECCO; BRUNA RAMOS DA SILVA; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR

<sup>1</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo

*mirelemialich@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é definida como excesso de tecido adiposo e o índice de massa corporal (IMC) é um dos métodos mais utilizados para o diagnóstico, no entanto, ele não consegue diferenciar entre gordura e massa magra. Recentemente, uma nova entidade foi nomeada com Obesidade com Peso Normal (OPN), definido como um IMC na faixa de normalidade associado com um aumento da gordura corporal

## Objetivos

Aprimorar os pontos de referência do IMC tradicional para classificação do estado nutricional especialmente de sobrepeso/obesidade, em uma amostra da população brasileira.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 1.000 indivíduos, de ambos os sexos, com idades entre 18 e 60 anos. Os indivíduos foram submetidos à aferição de peso e altura, para que posteriormente fossem propostos os novos pontos de corte de IMC para detecção de excesso de peso / obesidade (Aprovação no Comitê de Ética 1296/2010). Para as análises estatísticas foi utilizada a análise de regressão linear simples, sendo  $p < 0,05$  aceito como significância estatística.

## Resultados

Estes resultados são preliminares, com uma amostra composta por 700 indivíduos (30,1% mulheres e 69,9% homens), com média de idade de  $48,3 \pm 14,8$  anos, média de peso de  $70,9 \pm 17,0$  kg, estatura de  $162,8 \pm 9,3$  cm, IMC de  $26,8 \pm 6,0$  kg / m<sup>2</sup>. Conforme esperado foram encontrados pontos de corte menores para o IMC do que os pontos de referência clássicos tradicionalmente adotados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para a classificação da obesidade, sendo 26,93 kg/m<sup>2</sup> e 27,41 kg/m<sup>2</sup>, para homens e mulheres, respectivamente. Estudos anteriores deste mesmo grupo de pesquisa com amostras menores seguem esta tendência, sendo sugeridos 26,11 kg/m<sup>2</sup> e 25,3 kg/m<sup>2</sup> (1) e 28,38 kg/m<sup>2</sup> e 25,24 kg/m<sup>2</sup> (2), ambos para homens e mulheres, respectivamente. Romero-Corral et al. (2008) sugeriram 25,8 kg/m<sup>2</sup> e 25,5 kg/m<sup>2</sup> para homens e mulheres americanos, como novos valores do IMC para a classificação de obesidade (3). Enquanto Gómez-Ambrosi et al. (2012) concluíram que 29,0 kg/m<sup>2</sup> e 27,0 kg/m<sup>2</sup>, respectivamente, seriam os pontos de corte mais precisos para homens e mulheres em Espanha (4).

## Conclusão

Este estudo corrobora com outros estudos na literatura, os quais convergem no sentido de reduzir os pontos de corte do IMC para a classificação da obesidade. Não é que o IMC seja um índice sem utilidade, mas o perfil nutricional da população mundial mudou, por isso, há necessidade de se propor um aprimoramento deste índice, considerando, principalmente, o aumento das taxas de obesidade assim como as diferenças étnicas entre as populações.

## Referências

1. MIALICH, M.S.; MARTINEZ, E.Z.; GARCIA R.W.D.; AND IORDAO IR A.A. New body mass index adjusted for fat mass (BMIfat) by the use of electrical impedance. *International Journal of Body Composition Research*. v. 9, n. 2, p. 65-72, 2011.
2. MIALICH M.S.; MARTINEZ E.; JODAO JUNIOR A.A. Application of body mass index adjusted for fat mass (BMIfat) obtained by bioelectrical impedance in adult. *Nutr Hosp*. 2014;30(2):417-424
3. ROMERO-CORRAL, A.; SOMERS, V. K.; SIERRA-JOHNSON, J. et al. Accuracy of body mass index in diagnosing obesity in the adult general population. *International Journal of Obesity*. p. 1–8, 2008.
4. GÓMEZ-AMBROSI, J.; SILVA, C.; GALOFRE, J. C. et al. Body mass index classification misses subjects with increased cardiometabolic risk factors related to elevated adiposity. *International Journal of Obesity*. London, v. 36, p. 286-294, 2012.



**Palavras-chave:** índice de massa corporal; obesidade; pontos de corte

# OBESIDADE ABDOMINAL E EXCESSO DE PESO EM QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA-MARANHÃO

ANDREIA DE JESUS FERREIRA BARROS; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; ISABELA LEAL CALADO; NATALINO SALGADO FILHO; ELANE VIANA HORTEGAL

<sup>1</sup> HUUFMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão

*andreiabarrosglobomail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, o Brasil vem passando por uma transição epidemiológica e nutricional, com o crescimento de doenças e agravos não transmissíveis e modificações no estilo de vida e hábitos alimentares (SCHMIDT et. al., 2011). As mudanças experimentadas pela população brasileira nos últimos anos, como o aumento do excesso de peso e dos casos de obesidade é fator preocupante para a área da saúde, uma vez que, não só a gordura corporal total, mas a sua localização (gordura visceral) estão relacionadas com o aumento do risco cardiometabólico (BRASIL, 2015; WICKMAN; KRAMER, 2013). Apesar de essas mudanças afetarem toda a população, seu impacto entre minorias étnicas e raciais, em especial nos quilombolas, é pouco conhecido (VOLOCHKO; BATISTA, 2009).

## Objetivos

Estimar a prevalência de excesso de peso e obesidade abdominal em quilombolas de Alcântara, Maranhão.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em 32 comunidades remanescentes de quilombolas, no município de Alcântara-Maranhão. Os dados antropométricos incluíram: peso, altura e circunferências da cintura e do quadril. Para classificação do estado nutricional foram utilizados: índice de massa corporal, circunferência da cintura, relação cintura- quadril, relação cintura-estatura, índice de conicidade e tecido adiposo visceral. Para comparar os indicadores nutricionais segundo sexo foi aplicado o teste qui-quadrado. O estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 41492/2012).

## Resultados

Dos 1.526 remanescentes de quilombolas estudados, 89,5% eram da cor preta ou parda, 51,2% eram mulheres, 88,6% pertenciam às classes econômicas D e E, 83,8% viviam sem renda fixa ou recebiam até um salário mínimo e 61,2% eram lavradores ou pescadores. A investigação clínica revelou 29,2% de hipertensos, 8,5% de diabéticos e 3,1% com taxa de filtração glomerular estimada reduzida. A avaliação do estado nutricional revelou, por meio do índice de massa corporal 45,6% de excesso de peso. As mulheres apresentaram maior prevalência de excesso de peso quando comparadas aos homens (56,6% vs 33,8%;  $p < 0,001$ ). As mulheres apresentaram alta prevalência de obesidade abdominal evidenciada pelos indicadores circunferência da cintura (52,3% vs 4,3%); relação cintura-quadril (76,5% vs 5,8%); relação cintura-estatura (82,3% vs 48,9%) e tecido adiposo visceral (27,1% vs 14,5%) ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

O excesso de peso e a obesidade abdominal constituem importantes problemas de saúde nas comunidades quilombolas de Alcântara (MA), especialmente entre as mulheres.

## Referências

SCHMIDT, M.I. et al. Prevalência de diabetes e hipertensão no Brasil baseada em inquérito de morbidade auto-referida, Brasil, 2006. Rev Saúde Pública, v. 43, p.74-82, 2009.

WICKMAN, C., KRAMER, H. Obesity and kidney disease: potential mechanisms. SeminNephrol, v. 33, p. 14-22, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2014: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Ministério da Saúde. Brasília, 2015. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/uploads/downloads/74/553a2473e1673.pdf>

VOLOCHKO A., BATISTA L.E. Saúde nos quilombos. São Paulo: Instituto de Saúde, Secretaria Estadual da Saúde de São Paulo, 2009.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Obesidade; Quilombolas

# OBESIDADE E RISCO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS DE PACIENTES FREQUENTADORES DE AMBULATÓRIO INTERDISCIPLINAR DE CIRURGIA BARIÁTRICA

MARCIA CRISTINA DALLA COSTA; CLAUDIA REGINA FELICETTI LORDANI; ELIANI FRIZON; POLIANA NICOLE BECKER; THAIS CRISTINA DA SILVA FRANK

<sup>1</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, <sup>2</sup> HUOP - Hospital Universitário do Oeste do Paraná, <sup>3</sup>

UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>4</sup> FAG - CENTRO UNIVERSITÁRIO FAG

*tha.cristina87@gmail.com*

## Introdução

A Organização Mundial da Saúde declarou recentemente ser a obesidade a nova síndrome mundial, tendo em vista que altas prevalências já podem ser encontradas também nas chamadas economias emergentes. O Brasil vem apresentando aumento expressivo e rápido do excesso de peso e obesidade, com grandes prejuízos para toda a sociedade. Dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico de 2014 indicam excesso de peso em 52,5% da população adulta e 17,9% já com obesidade. E ainda, as doenças crônicas respondem por 72,0% dos óbitos no país e um alto custo para os serviços de saúde (BRASIL, 2015). Para o tratamento da obesidade destaca-se a necessidade do trabalho interdisciplinar para a modificação das atividades de vida diária, como a reeducação alimentar e a prática de atividade física. Ressalta-se que o tratamento cirúrgico é apenas uma das opções no tratamento da obesidade, que é prioritariamente baseado na promoção da saúde e no cuidado clínico (BUCHWALD; WILLIAMS, 2004).

## Objetivos

Verificar o estado nutricional e o risco de doença cardiovascular de obesos grave frequentadores do Ambulatório Interdisciplinar de Cirurgia Bariátrica.

## Metodologia

Pesquisa quantitativa, transversal tipo inquérito, realizada com adultos de ambos os gêneros que ingressaram no Ambulatório Interdisciplinar de Cirurgia Bariátrica do Hospital Universitário do Oeste do Paraná no mês de Setembro de 2015. As medidas antropométricas utilizadas para avaliação nutricional foram peso e estatura, para cálculo do índice de massa corporal (WHO, 1995) e a circunferência da cintura para verificar o risco de doença cardiovascular segundo recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2000). Este trabalho é parte integrante do projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos nº1.180.202/2015, cujos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos 72 pacientes avaliados na primeira reunião, 84,7% eram mulheres e 15,3% homens, com idade entre 18 e 59 anos (idade média de  $41,6 \pm 9,4$  anos). Os participantes apresentaram índice de massa corporal médio de  $46,4 \pm 7,2$  kg/m<sup>2</sup> (mínimo de 32,9 kg/m<sup>2</sup> e máximo 73,9 kg/m<sup>2</sup>) distribuídos em 20,8% de obesidade grau II e 79,2% de obesidade grau III. Todos os participantes apresentaram risco muito elevado para doenças metabólicas associadas a obesidade ( $p < 0,001$ ), cuja média de circunferência da cintura foi de  $126,2 \pm 14,11$ cm (mínimo de 90cm e máximo de 160,5cm), não havendo diferença estatística ente idade e gênero.

## Conclusão

Devido a gravidade da obesidade encontrada e o elevado risco de morbimortalidade, faz-se necessárias ações educativas continuadas para melhorar a qualidade de vida e garantir uma resposta satisfatória do tratamento cirúrgico, assim como políticas públicas de reeducação alimentar na população brasileira, pois o tratamento mais efetivo das doenças é a prevenção.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Vigitel Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BUCHWALD, H.; WILLIAMS, S. E. Bariatric surgery worldwide 2003. Obesity Surgery, v. 14, n. 9, p. 1157-1164, 2004.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO consultation on obesity. (WHO Technical Report Series n. 894). Geneva, Switzerland: WHO, 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, 1995, Chapter: n.05, p.161-262. (WHO Technical Report Series, 854).

**Palavras-chave:** Obesidade; Cirurgia bariátrica; Doenças crônicas

# OPINIÃO DOS NUTRICIONISTAS DO CRN3 SOBRE DEMANDAS OBSERVADAS PELA COMISSÃO DE ÉTICA

ALINE LADEIRA DE CARVALHO LOPES; FABIANA POLTRONIERI; DENISE BALCHIUNAS TOFFOLI; LUCIA CHAHESTIAN; SILVIA MARIA FRANCISCATO COZZOLINO

<sup>1</sup> CRN3 - Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região

*enilalci@gmail.com*

## Introdução

O Sistema CFN/CRN iniciou, em 2014, o processo de construção de um novo Código de Ética do Nutricionista diante dos novos desafios da atuação profissional e dos avanços do conhecimento científico. Para tanto, o CFN instituiu a Comissão Especial do Código de Ética (CECET) e determinou que cada Regional, no âmbito da sua jurisdição, desencadeasse e acompanhasse as ações relativas ao projeto.

## Objetivos

Conhecer a opinião dos nutricionistas da jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região sobre as demandas mais comumente observadas pela Comissão de Ética deste Regional com tipificação pela Resolução CFN nº 334/2004.

## Metodologia

Nutricionistas dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul responderam um questionário contendo as 12 situações mais comumente encontradas pela Comissão de Ética. Os questionários foram preenchidos, tanto presencialmente, em eventos realizados pelo Regional em sua Sede e nas 9 delegacias que o compõe, quanto de forma on line. Os dados foram coletados no período de março a novembro de 2015 e, para a sua análise, foram escolhidas as 8 situações referentes à atuação do nutricionista na área de nutrição clínica, nas mídias sociais e na publicidade, que podem ser tipificadas pela Resolução CFN nº 334/2004, que dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista.

## Resultados

Dos 3294 nutricionistas que responderam o questionário, 49% consideraram adequada a participação da categoria na divulgação de marcas de produtos alimentícios em vídeos institucionais, mídia impressa ou em páginas eletrônicas, manifestando-se sobre as propriedades nutricionais e outras características dos produtos; 58% consideraram inadequada a prática de realização de consulta nutricional não presencial; 55% avaliaram que é adequado publicar depoimentos ou expor fotografias de pacientes que apresentaram bons resultados na perda de peso corporal, em meios de comunicação ou em mídias sociais; 62% não concordaram que o nutricionista possa fazer parte de uma equipe técnica em programas sensacionalistas de reality show ou campeonatos para perda de peso corporal de forma drástica; 59% avaliaram que o nutricionista não pode veicular fotografias ou vídeos do próprio corpo em diferentes mídias para a promoção profissional; 92% responderam que o nutricionista não pode divulgar, nos meios de comunicação, tratamento nutricional ou práticas experimentais que não tenham nível de evidência convincente; 47% concordaram que o nutricionista não pode divulgar, nos meios de comunicação, preços de consultas populares, pacotes promocionais ou de descontos para atendimento; 57% concordaram que o nutricionista não pode participar de anúncios de produtos industrializados ou empresas comerciais de alimentos, valendo-se da sua profissão.

## Conclusão

Das 8 situações analisadas, 7 refletem a concordância dos nutricionistas com as tipificações do Código de Ética vigente.

## Referências

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Resolução CFN n. 334, de 10 de maio de 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN n. 334, de 2004, e dá outras providências. Resolução CFN n. 541, de 14 de maio de 2014.

**Palavras-chave:** Nutricionista; Ética; Código de Ética

# PARALISIA CEREBRAL E SÍNDROME DE WEST: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

TEREZA CRISTINA BLASI; ALLÁSSIA GARCIA MOREIRA DA SILVA; ANIELI GOLIN; ROBERTA SOUZA MOREIRA;  
TACIANE GABRIELA JESKE

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano  
*anieli.tpd@gmail.com*

## Introdução

A paralisia cerebral é um distúrbio não progressivo que ocorre durante o desenvolvimento do cérebro fetal ou infantil, podendo contribuir para limitações no perfil de funcionalidade da pessoa (BRASIL, 2012). A Síndrome de West é uma forma de epilepsia generalizada que se inicia no primeiro ano de vida, associada com retardo mental (KAMUYAMA; YOSHINAGA; TONHOLO-SILVA, 1993).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de uma criança com Paralisia Cerebral e Síndrome de West.

## Metodologia

Estudo realizado no Laboratório de Práticas de Nutrição Clínica Social do Centro Universitário Franciscano, no município de Santa Maria/RS. Foi entregue e assinado pela responsável o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados da criança do sexo feminino, de três anos foram coletados nos meses de setembro e outubro de 2015, totalizando quatro encontros. Foram avaliados os dados antropométricos, tais como: peso, comprimento, Índice de Massa Corporal, perímetro cefálico e circunferência do tórax; dados dietéticos por meio do Recordatório 24 horas, Registro Alimentar de três dias e Questionário de Frequência Alimentar; parâmetros bioquímicos e avaliação clínica. Foi entregue um plano alimentar de acordo com as necessidades energéticas da criança e feito o encaminhamento de um Laudo para Solicitação de Fórmulas Nutricionais (LFN) para a Secretaria de Saúde.

## Resultados

De acordo com os dados antropométricos (peso = 10,4 Kg) e o Índice de Massa Corporal (12 Kg/m<sup>2</sup>), segundo a classificação do grupo 4 para Paralisia Cerebral, a criança foi classificada com magreza e com estatura adequada para a idade ( $\geq 10$ ). Segundo a relação CT/PC (=1) não houve indicação de desnutrição (DAY *et al.*, 2007; MUSSOI, 2014). Conforme exames bioquímicos, creatinina (0,18 mg/dl) encontrava-se diminuída possivelmente pela massa muscular esquelética estar reduzida (SBP, 2009). Conforme avaliação clínica apresentava peso inadequado, dificuldade de mastigação, desordem motora acompanhada por distúrbios sensoriais, perceptivos, cognitivos, de comunicação e comportamental pela epilepsia e rigidez articular em membro inferior. Sem alterações na pele, mucosa, conjuntiva, unhas, cabelos e sem edema (BRASIL, 2012). De acordo com a avaliação dietética houve baixo consumo energético, carboidratos, proteínas, aminoácidos, lipídeos, vitaminas, minerais e líquidos (MARTINS, 2008 *apud* MUSSOI, 2014). Após a avaliação nutricional foi elaborado um plano alimentar com dieta branda por via oral, volume normal e consistência pastosa, fracionamento de 5 a 7 refeições/dia, hipercalórica de 1.520Kcal/dia, hiperproteica (1,2 g/Kg = 15%), normoglicídica (224,6 g = 55%), normolipídica (42,5 g = 30%). Dieta adequada em fibras, vitaminas A, C, D, E, K, tiamina, riboflavina, niacina, folato, piridoxina, cobalamina, ácido pantotênico, biotina, colina, minerais, como cálcio, fósforo, ferro, zinco, selênio, magnésio, cobre e cromo e ingestão hídrica de 1,5 ml/Kcal. Após três semanas seguindo o plano alimentar a menina obteve um aumento de peso de 200 g (10,6 Kg) e Índice de Massa Corporal (12,23 Kg/m<sup>2</sup>), ainda classificada com magreza, mas com aumento de peso.

## Conclusão

Os resultados apresentados demonstram que o acompanhamento nutricional é de extrema importância e relevância, pois é nessa fase que a criança necessita de todos os nutrientes para um bom crescimento e desenvolvimento através de uma alimentação adequada, principalmente quando relacionada a Síndrome apresentada.

## Referências

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. **Departamento de Ações Programática Estratégicas**. Diretrizes Brasileira de Atenção à Pessoa com Paralisia Cerebral. Brasília, Ministério da Saúde: 41p., 2012.
- KAMIYAMA, M. A., YOSHINAGA, L. TONHOLO-SILVA, E. R. **Síndrome de West: a propósito de nove casos**. Arq. Neuropsiquiatria, n.51, v.3: p.352-357, 1993

MARTINS, C. **Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico**. Curitiba: Nutroclínica, 2008.

MUSSOI, D. T. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ª ed., 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação**. Departamento de Nutrologia. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria, Rio de Janeiro: 112p., 2009.

**Palavras-chave:** Criança; Nutrição; Paralisia Cerebral; Síndrome de West



# PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DO MAGNÉSIO E SUA RELAÇÃO COM RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES OBESAS

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; JULIANA SOARES SEVERO; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

<sup>1</sup> UFPI - Universidade Federal do Piauí

*kyriajayanne@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é considerada fator de risco para doenças cardiovasculares, sendo que o acúmulo de gordura abdominal aumenta a morbimortalidade por essas doenças. Diversos indicadores têm sido utilizados para avaliar a obesidade central e o risco coronariano, a exemplo da circunferência da cintura, relação cintura/estatura e índice de conicidade (MOTAMED et al., 2015). Nesse sentido, estudos demonstram que a ingestão de magnésio em teores adequados parece contribuir para redução do risco cardiovascular em indivíduos obesos, pois esse mineral possui ação vasodilatadora, reduz a pressão arterial e melhora o perfil lipídico (FANG et al., 2016; JORIS et al., 2016).

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a relação entre parâmetros bioquímicos do magnésio e o risco cardiovascular em mulheres obesas.

## Metodologia

Estudo de natureza transversal envolvendo 63 mulheres obesas e 64 mulheres eutróficas, em idade fértil, na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade. A determinação da concentração de magnésio no plasma e nos eritrócitos foi realizada por espectrofotometria de absorção atômica com chama. Para avaliação do risco cardiovascular, aferiu-se a circunferência da cintura e calculou-se a relação cintura/estatura e o índice de conicidade. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, protocolo nº 27565414.4.0000.5214.

## Resultados

As concentrações médias de magnésio plasmático estavam adequadas em relação aos valores de normalidade ( $0,77 \pm 0,07$  mmol/L para as mulheres obesas e  $0,77 \pm 0,06$  mmol/L para as eutróficas), sendo que não foi observada diferença significativa entre os grupos ( $p=0,906$ ). Em relação às concentrações de magnésio nos eritrócitos, essas apresentaram valores adequados em ambos os grupos, sendo  $2,43 \pm 0,50$  mmol/L e  $2,44 \pm 0,38$  mmol/L ( $p=0,936$ ) para as pacientes obesas e controle, respectivamente. Estes resultados estão de acordo com aqueles encontrados por Cruz et al. (2014) que também verificaram concentrações adequadas de magnésio no plasma e eritrócito de pacientes obesas. Os valores adequados do magnésio nesses compartimentos sanguíneos podem ser decorrentes da mobilização do mineral de outros tecidos, como o ósseo, e da redução na excreção urinária (BAAIJ; HOENDEROP; BINDELS, 2015). Quanto aos marcadores de risco cardiovascular, observou-se que as mulheres obesas apresentaram valores significativamente elevados ( $p<0,01$ ) de circunferência da cintura, relação cintura/estatura e índice de conicidade, sendo  $101,45 \pm 10,42$ ;  $0,65 \pm 0,07$  e  $1,25 \pm 0,12$  para as obesas e  $73,99 \pm 4,76$ ;  $0,48 \pm 0,03$  e  $1,16 \pm 0,06$  para as eutróficas, respectivamente. Esses valores evidenciam risco coronariano elevado entre as pacientes obesas. A análise de correlação entre os biomarcadores do magnésio e os índices de risco cardiovascular avaliados não mostrou correlação significativa entre esses parâmetros ( $p>0,05$ ). Uma possível justificativa para esse resultado, diz respeito ao fato de as concentrações de magnésio no plasma e eritrócito apresentarem valores adequados, decorrentes do próprio controle homeostático do mineral no organismo.

## Conclusão

Os parâmetros bioquímicos do magnésio nas mulheres participantes do estudo mostram concentrações adequadas do mineral no plasma e nos eritrócitos. O estudo da análise de correlação não revela influência do magnésio sobre os marcadores de risco cardiovascular avaliados nesse estudo.

## Referências

BAAIJ, J. H.; HOENDEROP, J. G.; BINDELS, R. J. Magnesium in man: implications for health and disease. **Physiol Rev**, v.95, n. 1, p. 1-46, 2015.

CRUZ, K. J. C.; OLIVEIRA, A. R. S.; PINTO, D. P.; MORAIS, J. B. S.; LIMA, F. S.; COLLI, C.; TORRES-LEAL, F. L.;

MARREIRO, D. N. Influence of Magnesium on Insulin Resistance in Obese Women. **Biol Trace Elem Res**, v. 160, n. 3, p. 305-310, 2014.

FANG, X.; LIANG, C.; LI, M.; MONTGOMERY, S.; FALL, K.; AASETH, J.; CAO, Y. Dose-response relationship between dietary magnesium intake and cardiovascular mortality: A systematic review and dose-based meta-regression analysis of prospective studies. **J Trace Elem Med Biol**, 2016 [in press].

JORIS, P. J.; PLAT, J.; BAKKER, S. J. L.; MENSINK, R. P. Long-term magnesium supplementation improves arterial stiffness in overweight and obese adults: results of a randomized, double-blind, placebo-controlled intervention trial. **Am J Clin Nutr**, 2016 [in press].

MOTAMED, N.; PERUMAL, D.; FHEA, M.; ZAMANI, F.; ASHRAFI, H.; HAGHJOO, M.; SAEEDIAN, F. S.; MAADI, M.; AKHAVAN-NIAKI, H.; RABIEE, B.; ASOURI, M. Conicity index and waist-to-hip ratio are superior obesity indices in predicting 10-year cardiovascular risk among men and women. **Clin Cardiol**, v. 38, n. 9, p. 527–534, 2015.

**Palavras-chave:** obesidade; magnésio; doenças cardiovasculares

# PARTICIPAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO DESENVOLVIMENTO DE FORMULÁRIOS DO PRONTUÁRIO ELETRÔNICO DO PACIENTE

CLÁUDIA CRISTINA SALIMON; CLÁUDIA DE FÁTIMA GOMES TEIXEIRA; AMANDA ATTIE GODOY; DENISE EVAZIAN

<sup>2</sup> HCFMUSP - HOSPITAL DAS CLINICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA USP

*claudia.salimon@hc.fm.usp.br*

## Introdução

Prontuário Eletrônico do Paciente é um repositório de informações de saúde clínicas e administrativas e de referência no processo de comunicação inter e intra equipe de saúde (PINTO, 2006). A Sociedade Brasileira de Informática em Saúde (2012) e o Conselho Federal de Nutricionistas (2003) estabelecem normas e padrões para documentos eletrônicos ou físicos de saúde. Maunder et al (2014) descrevem que “a eminência e iminência da informática em nutrição determina que os nutricionistas participem do desenvolvimento e da implementação de tecnologias que possam ter impacto nos cuidados nutricionais do paciente”.

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi descrever a participação do nutricionista nas etapas do desenvolvimento de formulários de atendimento nutricional para o prontuário eletrônico do paciente.

## Metodologia

Trata-se do relato da participação dos nutricionistas no desenvolvimento de formulários eletrônicos Anamnese e Triagem Nutricional e Evolução Dietoterápica, executado em um dos Institutos do Complexo Hospitalar Público de alta complexidade, que no ano de 2013 iniciou a implantação do Sistema de Informação e Gestão Hospitalar. A Unidade de Nutrição foi inserida no *roadmap* da implementação do módulo Prontuário Eletrônico do Paciente/Piloto do projeto corporativo. Participaram do processo colaborativo, de julho de 2013 a abril de 2014, o analista de sistemas do Núcleo de Tecnologia e Informação da Instituição, o desenvolvedor técnico, os nutricionistas/representantes no projeto, o Diretor da Divisão/gestor e nutricionistas assistenciais/usuários finais. A Contratada cedeu a propriedade intelectual da solução adquirida incluindo os resultados produzidos como formulários. Os dados foram compilados de atas das reuniões e analisados de forma descritiva.

## Resultados

O analista de sistemas em reunião com Nutrição apresentou o projeto e as etapas da implantação sendo: definição da Regra do Negócio, Criação dos formulários, Simulação pelos representantes, Validação técnica com usuário final e Assinatura do Termo de Aceite. Os requisitos/particularidades dos formulários de atendimento nutricional padronizados pela Unidade de Nutrição definiram a Regra do Negócio. O desenvolvedor técnico do formulário semi estruturado criou os campos para entrada de dados através de ferramentas de campo de texto ou caixas de seleção *Radio Button*, *Checkboxes* e *Combo Box*, como: tipo de dados a serem informados, dados carregados de cadastro/internação/passagem, mensagem de alerta de confirmação “salvar” e outros. A Estruturação permite uma interface amigável com o usuário e padroniza as informações de registro do atendimento. Após a Homologação dos formulários no sistema pelo fornecedor do software ocorreu a Simulação pelos Representantes da Nutrição, que opinaram sobre a usabilidade da aplicação. Os nutricionistas assistenciais tiveram acesso à aplicação por link, por duas semanas, para a Validação Técnica, simulando o preenchimento dos formulários, seguindo roteiro elaborado pelo representante da nutrição. Finalizando a simulação, por consenso houve a aceitação dos formulários. O representante da nutrição e o analista de sistema assinaram o Termo de Aceite aprovando os formulários validados.

## Conclusão

A participação dos nutricionistas no desenvolvimento de formulários eletrônicos foi efetiva nas etapas e o relato propiciou estabelecer um referencial metodológico que pode ser usado para a criação de modelos de informação para prontuários eletrônicos do paciente.

## Referências

1- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA- CFN. Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências. Resolução nº 304/2003. Relatora: Rosane Maria Nascimento Da Silva. Brasília- DF,2003. Disponível em: . Acesso em: 19 Fev. 2016.

2- MAUNDER K; WILLIAMS, P; WALTON, K; FERGYSIB, M; BECK, E; PROBST, Y. Introduction to nutrition informatics in Australia. Nutrition & Dietetics. 2014; 71: 289–294. Disponível em: . Acesso em: 05 Fev. 2016.

3- PINTO, V.B. Prontuário eletrônico do paciente: documento técnico de informação e comunicação do domínio da saúde. Enc. Bibli: R. Eletr. Bibliotecon. Ci. Inf., Florianópolis, n.21,1ºsem.2006. Disponível em:. Acesso em: 05 Fev. 2016.

4- SOCIEDADE BRASILEIRA DE INFORMÁTICA EM SAÚDE- SBIS. Manual de certificação para sistemas de registro eletrônico em saúde (S-RES), versão 3.3. 2009 Mai [citado 2012 mar 12]. Disponível em: . Acesso em: 05 Fev. 2016.

**Palavras-chave:** PRONTUÁRIO ELETRÔNICO DO PACIENTE; FORMULÁRIOS DE NUTRIÇÃO; INFORMÁTICA EM NUTRIÇÃO

# PAUSAS DA NUTRIÇÃO ENTERAL POR DISTÚRBIOS GASTROINTESTINAIS EM UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA

RENATA DE SOUSA GOMES; AMANDA THÁIS VIANA OLIVEIRA; ELZA CRISTINA BATISTA BARBOSA; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA; NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, <sup>2</sup> UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*lcnc\_lu@hotmail.com*

## Introdução

O paciente que se encontra internado em unidade de terapia intensiva carece de aporte energético-proteico adequado para minimizar as consequências do intenso catabolismo proveniente da resposta inflamatória à injúria. A resposta à doença pode desencadear o aparecimento ou o agravamento da desnutrição, com consequente queda na qualidade da resposta imunológica, cicatrização ineficiente e aparecimento de infecções. A terapia nutricional enteral é a estratégia mais comumente utilizada para prevenir ou tratar a desnutrição por ingestão oral insuficiente e/ou aumento das necessidades calórico-proteicas. Tem sido empregada em pacientes com impossibilidade parcial ou total de manter a via oral como via de alimentação, devendo ser adotada sempre que o trato gastrointestinal estiver funcionando. Durante a terapia nutricional enteral podem ocorrer condições que interferem na oferta nutricional planejada, causando suspensão temporária e/ou permanente da dieta que pode contribuir para o declínio do estado nutricional. Essas condições incluem as intolerâncias da dieta, como vômitos, diarreia, distensão abdominal, hemorragia digestiva e resíduo gástrico elevado. A terapia nutricional enteral pode ser um fator na promoção da saúde, na diminuição do estresse fisiológico e na manutenção da imunidade. Por isso, tão importante quanto a prescrição adequada às necessidades do paciente é a certeza de que efetivamente receberá o que lhe foi prescrito.

## Objetivos

Neste contexto, esse trabalho objetiva identificar os distúrbios gastrointestinais que causaram interrupção e/ou suspensão da dieta nos pacientes internados em unidades de terapia intensiva de um hospital universitário.

## Metodologia

Estudo de caráter prospectivo e observacional, no período de agosto a dezembro de 2015, na Unidade de Terapia Intensiva Cardiológica e Unidade de Terapia Intensiva Geral de um hospital universitário na cidade de São Luís – Maranhão, com pacientes com idade maior ou igual a 18 anos, que receberam nutrição enteral exclusiva por no mínimo 72 horas. O registro das interrupções foi realizado a partir do início da nutrição enteral até a alta da unidade, óbito ou início de outra via de alimentação complementar ou exclusiva. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição sob protocolo: 1.104.497

## Resultados

Foram avaliados 53 pacientes, 56,6% de homens (n=3) e 43,4% de mulheres (n=23). A idade média foi de  $59,4 \pm 17,6$  anos; o tempo de internação de  $21,1 \pm 13,4$  dias e de permanência com nutrição enteral exclusiva de  $16,6 \pm 12,2$  dias. Do grupo estudado, 71,7 % (n=38) apresentaram pelo menos uma vez a dieta interrompida por questões gastrointestinais. No total ocorreram 105 pausas, sendo 54,3% por resíduo gástrico elevado (n=60), 19% por vômito (n=20), 10,5% por diarreia (n=11), 9,5% por distensão abdominal (n=10) e 6,3% por hemorragia digestiva (n=7).

## Conclusão

As complicações gastrointestinais representaram metade das causas de interrupção da dieta. As mais prevalentes foram resíduo gástrico elevado, vômitos e diarreia. O manejo adequado dessas intercorrências são fundamentais para garantir a oferta adequada de nutrientes ao paciente.

## Referências

ISIDRO, M.F.; LIMA, D.S.C. Adequação calórico-proteica da terapia nutricional enteral em pacientes cirúrgicos. Revista da Associação Médica Brasileira, São Paulo, vol 58, n.5, p.580-586, 2012.

OLIVEIRA, S.M. et al. Complicações gastrointestinais e adequação calórico-proteica de pacientes em uso de nutrição enteral em uma unidade de terapia intensiva. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, São Paulo, vol. 22, n. 3, p.270-273, 2010.

LEANDRO-MERVHI, V.A.; MORETE, J.L. & OLIVEIRA, M.R.M. Avaliação do estado nutricional precedente ao uso de nutrição enteral. Arquivos de Gastroenterologia, São Paulo, vol. 46, n.3, p.219-224, 2009.

**Palavras-chave:** ENTERAL; TERAPIA INTENSIVA; PAUSAS

# PERCEPÇÃO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA DE PEDIATRIA

TEREZA CRISTINA TAFFO THOMAZIN; ADRIANA GARCIA PELOGGIA DE CASTRO

<sup>1</sup> SUCS - Centro Universitário São Camilo

*tekris@terra.com.br*

## **Introdução**

O nutricionista, em qualquer de suas áreas de atuação, é considerado como um profissional de saúde que, ao atuar na relação homem e alimento, objetiva a promoção e a manutenção da saúde humana no seu plano individual ou coletivo, utilizando-se para tanto os conhecimentos e regras da ciência da nutrição. Em todas as áreas de atuação o profissional tem um importante papel, uma vez que alimentação e nutrição constituem direitos humanos fundamentais. A nutrição e o conjunto de atividades que ela compreende constituem uma parte importante da atenção oferecida ao paciente pelo hospital, fazendo parte do tratamento e da recuperação de seus pacientes. A investigação qualitativa pode contribuir com um novo olhar sobre as práticas de nutrição e saúde, algo pretendido com este trabalho. Considerando que no seu dia a dia o nutricionista de Pediatria segue variados protocolos o presente estudo objetiva analisar as representações sociais do Nutricionista de Pediatria quanto à sua atuação, tendo sido aprovado pelo CEP sob parecer 672.327 em maio de 2014.

## **Objetivos**

Analisar as representações sociais dos nutricionistas de Pediatria, de Hospitais Públicos do Município de São Paulo, em relação a sua atuação profissional;

## **Metodologia**

Estudo qualitativo desenvolvido em cinco hospitais públicos do Município de São Paulo. O grupo estudado foram nutricionistas, de ambos os sexos, que atuavam nas clínicas Pediátricas das referidas unidades hospitalares.

## **Resultados**

O universo estudado compreendeu 13 nutricionistas, de ambos os sexos, atuantes nas clínicas de Pediatria. A pesquisa apontou que 11 dos participantes são do sexo feminino com faixa etária predominante de até 30 anos de idade. Quanto à faixa etária predominante 09 dos estudados possuem até 30 anos de idade. Com relação ao tempo de experiência profissional cerca de 08 participantes do estudo possuem até cinco anos de experiência profissional, 04 entre cinco e dez anos 04 e 11 tempo de cinco anos de experiência em Pediatria. Quanto à formação complementar verificou-se que aproximadamente 6 dos entrevistados são pós-graduados, todos em nutrição clínica. Tais dados podem ser decorrentes do crescente aumento dos cursos de pós-graduação na área, demonstrando a necessidade de melhor qualificação dos profissionais para o mercado de trabalho. Com relação aos processos de avaliação nutricional, evolução em prontuário e utilização de protocolos para a área de atuação constatou-se que 12 dos nutricionistas seguem as preconizações da legislação específica para a área. Verificou-se que 6 dos entrevistados consideram a relação com a equipe médica fácil, enquanto 04 atribuem a facilidade na relação de acordo com o setor e para 3 dos entrevistados a relação é difícil. Metade dos nutricionistas entrevistados considerou fácil a relação com a enfermagem, enquanto a outra metade considerou uma relação difícil. Em relação à percepção do grupo quanto a sua própria atuação o estudo demonstrou que 11 dos pesquisados consideram-se bons profissionais, apesar de algumas dificuldades terem sido relatadas.

## **Conclusão**

De modo geral os resultados apontam para uma integração das atividades de assistência nutricional ao conjunto de ações desenvolvidas pela equipe de saúde no ambiente hospitalar onde o grupo estudado atua. Há de se considerar que o trabalho em conjunto deve ser mais explorado ao formar os profissionais de saúde, principalmente aqueles que irão atuar na assistência.

## **Referências**

AKUTSU, R.C. Os nutricionistas brasileiros: perfil profissional e demográfico. Revista de Nutrição, Campinas, v.21, n.1, p.7-19, jan/fev, 2008.

AMORIN, S.T.S.P. et al. A formação de pediatras e nutricionistas: a dimensão humana. Rev.Nutr., Campinas, vol.14, n.3, maio/agost, 2001.

ASSIS A.M.O. et al. O programa de Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do

nutricionista na equipe multidisciplinar. Rev. Nutr., Campinas, vol.15, n.3, p. 255 -66, set/dez, 2002.

BOOG, M.C.F; SILVA, J.B. Percepções de enfermeiras sobre o processo de cuidado nutricional. Rev.Bras.Nutr.Clin., Porto Alegre, 16 (1), 17-22, 2001.

BOSI, M.L.M. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro. Espaço Tempo, 1988.

CAMOSA, A.C.A.; JUNIOR, R.T.; MACHADO, M.L.T. O fazer teórico-prático do nutricionista na estratégia de saúde da família: representações sociais dos profissionais das equipes. Rev.Nutr., Campinas, v.25, n.1, p.89-106, jan./fev.,2012.

CARVALHO, A.M.; BEGNIS, J.G. Brincar em unidades de tratamento pediátrico: aplicações e perspectivas. Psicologia em Estudo, Maringá, v. 11, n. 1, p. 109-117, jan./abr. 2006.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Perfil dos profissionais de nutrição – análise global. ACTO- Estudos, Projetos e Pesquisas. Brasília: CFN, 2005.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA, Resolução 380/2005. Disponível em: . Acesso em: 27 out. 2013.

COSTA, N.M.S.C. Revisitando os Estudos e Eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Rev.Nutr., Campinas, v.12, n.1, p.5-19, jan./abril, 1999.

FERREIRA V.A.; MAGALHÃES R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas Atuais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, vol.23, n.7, p.1674-1681, jul, 2007.

FREITAS, M.C.S. Agonia da Fome. Salvador /RJ. EDUFBA/FIOCRUZ, 2003.

GARCIA, R.W.D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e planejamento. Rev.Nutrire, 19(2):129-144, 2005.

HADAD, A. E. et al. Formação de profissionais de saúde no Brasil: uma análise no período de 1991 a 2008. Rev.Saúde Pública, v.44, n.3, p.383-92, 2010.

HONÓRIO, A.R.F.; BATISTA, S.H. Percepções e demandas de nutricionistas da alimentação escolar sobre sua formação. Trab.Educ.Saúde, Rio de Janeiro, 2013.

IMBERNÓN, F. Formação Docente e Profissional: formar-se para mudanças e incertezas. 4ª ed. São Paulo, 2007.

KAC, G.; CAMACHO, D.P.; SILVA, C.D.; LOPES, S.R.; MARINS, V.V.; PINHEIRO, A.B. Length of stays is associated with incidence of in-hospital malnutrition in a group of low-income Brazilian children. Salud Pública. Mex., 42(5):407-12, 2000.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE A.M.C. O sujeito que fala. Interface: Comunicação, Saúde e Educação. V.10, n.20, p.517-524, jul./dez.2006.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A.M.C. O discurso do sujeito coletivo: uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

LOYD, M.S.; VALDEN, A.G. Practitioners identify competencies for entry level generalist dietitian. J.AM.Diet.Assoc., 71: 510-17, 1997.

MAGNONI, D. Gastronomia hospitalar favorece o bem estar dos pacientes internados, 2005. Disponível em [www.nutricaoclinica.com.br](http://www.nutricaoclinica.com.br). Acessado em 17 de dezembro de 2014.

MANCUSO, A.M.C.; SILVA, M.E.V. Percepção e expectativas dos alunos ingressantes no curso de nutrição. Revista Cultural e Extensão USP, volume 8, 2011.

MINELLI, D.; SORIANO, J.; FÁVARO, P. O profissional de Educação Física e a intervenção em equipes multiprofissionais. Revista Movimento, Porto Alegre, v. 15, n. 4, p. 35-62, out./dez. 2009.

OZTURK, Y.; BUYUKGEBIZ, B.; ARSLAN, N.; ELLIDOKUS, H. Effects of hospital stay on nutritional anthropometric data in Turkish children. J.Trop.Pediatr. Espanã, 63: 63-9, 2005.

PEDROSO, G.T.; SOUSA, A.A.; SALLES, K.R. Cuidado nutricional Hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado. Ciências & Saúde Coletiva, 16 (supl.1):1155-1162, 2011.

PEDUZZI, M. Equipe multiprofissional de saúde: conceito e tipologia. Rev.Saúde Pública.2001; 35(1):103-109.

SETA, H.M.; O'DWYER, G.; HENRIQUES, P.; SALES, P.L.G. Cuidado nutricional em Hospitais Públicos de quatro estados Brasileiros: contribuições da avaliação em Saúde à Vigilância Sanitária de Serviços. Ciências & Saúde Coletiva, 15 (supl.3): 3413-22, 2010.

SERMET, G.I.; POISSON, S.A.S.; COLOM, B.V.; BRUSSET, M.C.; MOSSER, F.; BERRIER, F.; RICOUR, C. Simple pediatric nutritional risk score to identify children at risk of malnutrition. AM.J.Clin.Nutr, 72:64-70, 2000.

VALADARES J. C. A. diversidade das sociedades e dos seres vivos, e o comportamento humano. In: Seminário Nacional Saúde e Ambiente no Processo de Desenvolvimento. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000, p.83-91.

**Palavras-chave:** nutricionista; pediatria; relações interprofissionais



# PERCEPÇÃO DE UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DE SAÚDE, DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE MACEIÓ – AL, SOBRE DOENÇA CELÍACA.

ANDREA ARAGÃO FRANCELINO; MARIELLENA DE ANDRADE CARDOSO FRAGOSO; GABRIELA LUCENA QUINTELLA DE ARROXELLAS; JESSIKA OLIVEIRA DE ARAUJO; JANINE MARIA ARAGÃO FRANCELINO

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac

*deanut@hotmail.com*

## Introdução

A doença celíaca (DC) é uma intolerância permanente ao glúten, que se expressa em indivíduos geneticamente predispostos e com a presença de fatores genéticos, imunológicos e ambientais (SAPONE et al,2012). No Brasil não se tem dados estatísticos oficiais, mas estima-se que existam cerca de 300 mil brasileiros portadores da doença onde em sua maioria são mulheres predominantemente de cor branca(NASCIMENTO; BARBOSA; TAKEITI, 2012).O diagnóstico da DC é realizado através de testes sorológicos onde são analisados os anticorpos anti-endomísio (AAE) e o anticorpo anti-transglutaminase (AATGt), que têm se mostrado com maior sensibilidade e confiabilidade na detecção da DC, além de anamnese detalhada com sinais e sintomas da doença e a realização da biópsia do intestino delgado, considerada padrão ouro no diagnóstico, a qual verifica a ausência ou presença de vilosidades atrofiadas, chegando assim a um diagnóstico final O tratamento da doença celíaca baseia-se na dieta isenta de glúten(SAPONE et al,2012).Torna-se indispensável o conhecimento desta doença por profissionais de saúde.

## Objetivos

O objetivo do trabalho é avaliar a percepção de universitário da área de saúde, de uma instituição privada de Maceió-AL, sobre doença celíaca.

## Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo analítico transversal, observacional realizado no Centro Universitário Cesmac, aprovado pelo comitê de ética do Centro Universitário Cesmac protocolo número 21029813.6.0000.0039.A amostra foi composta por alunos das áreas de nutrição, biomedicina e odontologia, dentre ingressantes e concluintes que estavam matriculados nos referidos cursos e que eram maiores de 18 anos, de ambos os sexos.Foi aplicado um questionário com 09 questões objetivas e subjetivas referente ao conceito, diagnóstico, sintomas, tratamento, alimentos que contém glúten, consequências da não adesão à dieta isenta de glúten e prevalência da doença .Salienta-se que após a aplicação do questionário foi explanado a respeito da doença celíaca aos alunos que o responderam, a fim de orientá-los sobre o tema.Foram avaliados 145 dos 248 alunos matriculados.Os dados foram tabulados em planilhas do programa Microsoft Office Excel 2007. As variáveis foram analisadas de forma descritiva, por meio de medidas de frequência, tendência central (média e mediana) e de dispersão (desvio padrão, mínimo e o máximo).

## Resultados

A média de idade dos alunos foi de 24,18 ±6,70 anos, com predominância do sexo feminino (78,54%) em relação ao sexo masculino (21,43%). Nota-se que 100% dos alunos ingressantes em biomedicina, 95% dos de odontologia e 75% dos de nutrição desconheciam a definição de DC. Verificou-se que esses números diminuíram entre os concluintes, onde 29% dos alunos de biomedicina, 43% dos de odontologia e 12% dos de nutrição referiram não conhecer a DC. Com relação aos sintomas tanto os ingressantes como os concluintes de odontologia responderam em sua maioria náuseas e vômitos, a maior parte dos ingressantes de nutrição desconheciam os sintomas, e 100% dos alunos de biomedicina não sabiam do assunto, já os concluinte de nutrição e biomedicina responderam em maioria ser diarreia crônica, náuseas e vômitos e distensão abdominal

## Conclusão

Foi notável a evolução do conhecimento a respeito da DC entre os alunos ingressantes e concluintes dos cursos de nutrição, odontologia e biomedicina da instituição privada avaliada, porém a porcentagem daqueles que desconheciam a doença ainda é fato preocupante.

## Referências

TACK GJ,VERBEEK W,SCHREURS M,MULDER C.The spectrum of celiac disease;epidemiology,clinical aspects and treatment.Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology.2010;7(4):204-13  
NASCIMENTO KO,BARBOSA MIMJ, TAKEITI CY. Doença Celíaca: Sintomas, Diagnóstico e Tratamento

Nutricional.Saúde em Rev.2012;(30):53-63.

SAPONE et al.Spectrum of gluten-related disorders: consensus on new nomenclature and classification.BMC Medicine.2012:10-13.

**Palavras-chave:** Academicos; Doença Celíaca; Glúten; Nutrição

# PERFIL ALIMENTAR DE PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL

MARIA ELISA MONEGO NOGARA; GIANA DE FREITAS RODRIGUES; LAURA DE CARVALHO BASTOS DOMINGUES; PAOLA ROSALES ZIULKOSKI; ALESSANDRA CAMPANI PIZZATO

<sup>1</sup> PUC-RS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*maria.nogara@acad.pucrs.br*

## Introdução

A diálise peritoneal é uma terapia dialítica que propicia estabilidade metabólica ao paciente, porém, apresenta algumas desvantagens sob o ponto de vista nutricional, decorrentes principalmente da absorção contínua de glicose pelo peritônio e perda de proteínas (HEIMBURGER O. et al, 2004). Por essa razão, os pacientes estão propensos a alterações metabólicas que podem contribuir para a desnutrição energético-proteica, hipoalbuminemia e disfunções no metabolismo ósseo (GAHL GM, 1990). Neste sentido, o adequado perfil alimentar é essencial para evitar agravos no estado nutricional bem como complicações da doença renal crônica.

## Objetivos

Descrever o perfil alimentar de pacientes em diálise peritoneal.

## Metodologia

Estudo transversal com pacientes em diálise peritoneal a mais de três meses no Serviço de Diálise do Hospital São Lucas. A ingestão alimentar foi avaliada por meio do registro alimentar de três dias (sendo dois dias da semana e um domingo) e, posteriormente, foi calculado o valor energético total e o teor de macronutrientes e micronutrientes (cálcio, fósforo, sódio e potássio) da dieta pelo software ADSnutri. O esquema de diálise (para estimativa de glicose absorvida do dialisato) de cada paciente foi coletado do prontuário assistencial e a estimativa de absorção de glicose calculada a partir da fórmula de Grodstein e colaboradores (GRODSTEIN, G. P. et al, 1981). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, protocolo 11/05573.

## Resultados

Foram avaliados 34 pacientes (12 homens e 22 mulheres) com média de idade de  $55 \pm 16$  anos. Observou-se uma ingestão energética de  $1653 \pm 646$  kcal ( $25,2 \pm 9,6$  kcal/kg). O consumo médio de carboidratos, com inclusão da glicose absorvida do dialisato foi de  $283 \pm 90$  g ( $1132 \pm 361$  kcal, representando  $59 \pm 9\%$  do valor energético total, sendo que o valor correspondente da glicose absorvida do dialisato foi  $75,8 \pm 34,6$  g/dia). Quanto as proteínas, notou-se uma ingestão média de  $71,5 \pm 28,2$  g ( $14,5 \pm 3\%$  do valor energético total  $1,0 \pm 0,45$  g/kg de peso/dia) e os lipídeos de  $59,9 \pm 42,1$  g ( $26,2 \pm 8,9\%$  do valor energético total). Em relação aos micronutrientes, a média de ingestão de cálcio foi  $590 \pm 607,7$  mg, de fósforo  $863,7 \pm 348,6$  mg, de sódio  $1847,8 \pm 1186,2$  mg e de potássio  $1765,3 \pm 685,9$  mg. Notou-se que a ingestão energética alcançou  $44,11\%$  de adequação, o consumo de proteínas  $35,29\%$ , de cálcio atingiu apenas  $2,94\%$  (sem contabilizar medicamentos). Por outro lado, a ingestão de fósforo excedeu em  $64,70\%$  o preconizado.

## Conclusão

O perfil alimentar dos pacientes em diálise peritoneal apontou inadequações, especialmente em relação ao consumo energético, proteico e de cálcio, que estavam abaixo das recomendações, e ao consumo elevado de carboidratos e fósforo.

## Referências

- HEIMBURGER, Olof; STENVINKEL, Peter; LINDHOLM, Bengt. Nutritional management of renal disease: Nutritional effects and nutritional management of chronic peritoneal dialysis. 2 ed. Filadélfia: Elsevier, 2004. 477-511 p.
- GAHL, Gerhard; HAIN, Hannelore. Nutrition and metabolism in continuous ambulatory peritoneal dialysis. Contrib Nephrol, Berlin, v.84, p.36-44, 1990.
- GRODSTEIN, G. P. et al. Glucose absorption during continuous ambulatory peritoneal dialysis. Kidney international, Los Angeles, v.19, p.564-567, 1981.

**Palavras-chave:** doença renal crônica; diálise peritoneal; perfil alimentar

# PERFIL ALIMENTAR E ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES PORTADORES DE GASTRITE ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO NO SUDOESTE DO PARANÁ

MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; BRUNA APARECIDA RIBEIRO REL; FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; KÉSIA ZANUZO

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*marcia.nishiyama@uffs.edu.br*

## Introdução

Para Santos (2010), a gastrite é uma doença de alta prevalência, com índices consideráveis de morbidade, cujas lesões atuam na mucosa gástrica e derivam dos mecanismos que são ativados no decorrer do seu desenvolvimento. Ddine et al. (2012), relata que 50% da população mundial apresentam o *Helicobacter pylori*, uma bactéria, como o principal fator causador de gastrite crônica. Anormalidades infecciosas, neurais e químicas também podem alterar a integridade da mucosa do estômago provocando gastrite (KRAUSE, 2013).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi caracterizar o perfil nutricional e antropométrico dos pacientes com gastrite atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição

## Metodologia

Este trabalho foi realizado após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, número do parecer: 980.593. Trata-se de um estudo descritivo, retrospectivo com dados de 81 prontuários de pacientes com gastrite atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição. Os dados foram obtidos através de uma anamnese nutricional, que continha perguntas referentes aos dados pessoais, dietéticos e antropométricos. Os resultados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. O consumo de bebidas industrializadas, frutas, embutidos, temperos prontos e condimentos, foram avaliados pelo questionário de frequência alimentar. O estado nutricional foi classificado de acordo com Índice de Massa Corporal, segundo a classificação da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2007). A atividade física foi quantificada de acordo com os padrões da Organização Mundial de Saúde, que estabelece 150 minutos semanais como o recomendável (WHO, 2010).

## Resultados

Dos 81 prontuários avaliados, 83,95% eram do sexo feminino e 16,05% do sexo masculino, possuindo uma idade média de 37,46 anos. A classificação do Índice de Massa Corporal demonstrou que, 2,46% apresentaram peso abaixo do ideal, 28,40% eram eutróficos, 39,51% tinham sobrepeso e 29,63% foram caracterizados com diferentes graus de obesidade. O consumo de álcool foi relatado por 35,80%. Quando questionados sobre a mastigação, 67,90% relataram mastigar rapidamente. A ansiedade demonstrou ter influência na alimentação de 71,60% dos entrevistados. Ingerir líquidos durante as refeições foi um hábito apresentado por 61,73%. Em relação a prática de atividade física, 35,80% a praticavam, mas não atingiam o recomendado pela Organização Mundial de Saúde; e 53,09% não praticavam nenhuma atividade física. De acordo com o questionário de frequência alimentar, os números mais expressivos foram de 41,97% de pessoas que consumiam semanalmente embutidos, 64,20% consumiam diariamente frutas, 40,74% ingeriam semanalmente bebidas industrializadas e 32,10% consumiam semanalmente temperos prontos e condimentos.

## Conclusão

A maioria dos pacientes com gastrite eram mulheres, acima do peso e relatavam ansiedade. Mais da metade destes, costumavam mastigar rapidamente os alimentos, assim como, ingerir líquidos durante as refeições. A prática de atividade física, de acordo com o recomendado, foi muito baixa. O consumo semanal de embutidos, bebidas industrializadas, de temperos prontos e condimentos mostrou-se expressivo, e em contrapartida mais da metade dos participantes consumiam diariamente frutas. Com base nos resultados é possível afirmar que a prática de atividades físicas e a reeducação alimentar precisam ser incentivadas para grupos de indivíduos com esta patologia.

## Referências

DDINE, L. C. et al. Fatores associados com a gastrite crônica em pacientes com presença ou ausência do *Helicobacter pylori*. Arquivos Brasileiros De Cirurgia Digestiva, v. 25, n. 2, p. 96-100, 2012. Disponível em: . Acesso em 04 de Fevereiro de 2016.

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, P.

599. 2012.

SANTOS; Severino Barbosa Dos; et al. Comparação da eficácia da aroeira oral (*Schinus terebinthifolius* Raddi) com omeprazol em pacientes com gastrite e sintomas dispépticos: estudo randomizado e duplo-cego. *GED Gastroenterologia e Endoscopia Digestiva*, v. 29, n. 4, p. 118-125, 2010. Disponível em: . Acesso em: 01 de Fevereiro de 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Growth reference data for 5-19 years, 2007. Disponível em: .

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Global recommendations on physical activity for health. Geneva: WHO. 2010. Disponível em: . Acesso em 04 de Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** álcool; ansiedade; atividade física; mastigação; questionário de frequência alimentar.

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE ALUNOS COM SÍNDROME DE DOWN ASSISTIDOS PELA APAE DE OSÓRIO RS

CLARITA LENI DE OLIVEIRA SILVINO; CRISTIANE MELERE

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*cla\_silvino@yahoo.com.br*

## Introdução

A Síndrome de Down é uma anomalia genética autossômica, causada pela trissomia do cromossomo 21 e ocorre em um determinado momento do desenvolvimento in utero. Os indivíduos com essa síndrome possuem 47 cromossomos ao invés de 46 encontrados em indivíduos saudáveis. O sobrepeso e a obesidade frequentemente observados nessa população, estão relacionados com a taxa metabólica reduzida, alta ingestão alimentar, preferência por alimentos com alta densidade calórica e inatividade física. (MURAHOUSCHI, 2013).

## Objetivos

Avaliar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de alunos com Síndrome de Down, matriculados na Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), do município de Osório RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, cuja amostra foi composta por 9 alunos, com idade entre 12 e 40 anos matriculados na escola APAE de Osório RS. Dados referentes ao consumo alimentar foram coletados, com auxílio dos responsáveis, por meio de um questionário qualitativo, e o peso, a altura e a circunferência da cintura foram aferidos na própria escola. O estado nutricional foi avaliado pelas curvas adaptadas para a Síndrome de Down de Cronk (1988) para os alunos com idade entre 10 e 12 anos e, para os alunos com idade superior aos 18 anos, foram utilizadas as curvas de Cole et al. (2000). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNISINOS (093/2015).

## Resultados

Em relação à alimentação, mais da metade dos alunos (55,6%; n=5) referiu o consumo diário de verduras e legumes. Já para os alimentos ultraprocessados como os embutidos, refrigerante e guloseimas, 66,7% (n=6) relataram o consumo em pelo menos duas vezes na semana. Os biscoitos salgados estão presentes na rotina alimentar, sendo que cerca de um terço da amostra costuma consumir esses alimentos em pelo menos 5 dias da semana. Em relação ao perfil nutricional dos alunos, 33,3% (n=3) estavam com sobrepeso e 66,7% (n=6) com obesidade, na avaliação peso por idade para as crianças e IMC por idade para os adultos. Para a classificação da circunferência da cintura de crianças e adolescentes foi utilizado os percentis propostos por Taylor (2000), onde 100% (n=3), encontravam-se com excesso de adiposidade abdominal. Para a classificação de adultos foram utilizados os valores propostos por WHO (2000), onde 50% (n=3) estão com risco elevado para a obesidade e 50% (n=3) estão com risco muito elevado para a obesidade.

## Conclusão

O excesso de peso, frequentemente observado em portadores de Síndrome de Down, tem sido considerado fator de risco para outras patologias. O consumo inadequado de alimentos ricos em gordura e açúcar, associado à outras variáveis de estilo de vida, formam um conjunto de fatores desencadeantes de obesidade nessa população. Ressalta-se ainda a importância de instrumentos específicos para a avaliação antropométrica, como curvas de crescimento construídas para essa população, uma vez que esses parâmetros podem ser utilizados para planejar condutas nutricionais de forma a intervir precocemente no estilo de vida destes, prevenindo, assim, o aparecimento de doenças crônicas não-transmissíveis.

## Referências

- MURAHOUSCHI, J. *Pediatria: Diagnóstico mais tratamento*. São Paulo: Sarvier, 2013.
- CRONK, C. et al. Growth Charts for children with Down Syndrome: 1 Month to 18 Years of Age. *Pediatrics*, EUA, v. 81, n.1, p. 108-10, 1988. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2015.
- COLE, T.J. et al. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. *British Medical Journal*, Londres, v. 320, n. 7244, p. 1240-3, 2000. Disponível em: . Acesso em: 10 maio 2015.
- TAYLOR, R. W. et al. Evaluation of waist circumference, waist-to-hip ratio, and the conicity index as screening tools for high trunk fat mass, as measured by dual-energy X-ray absorptiometry, in children aged 3-19y. *The American Journal of Clinical Nutrition*, EUA, v. 72, n. 2, p. 490-495, 2000. Disponível em: . Acesso em: 20 mar. 2015.

WORD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO consultation on obesity. Geneva Switzerland: WHO, 2000 (WHO technical report series, n.894).

**Palavras-chave:** Síndrome de Down; Consumo Alimentar; Antropometria

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E HÁBITOS DE VIDA DE ADULTOS E IDOSOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

ERIKA PAULA SILVA FREITAS; LUANA MATOS DE SOUZA; REGINA RANIELLY DOS SANTOS AVELINO; GIOVANA DE SOUZA CAVALCANTI GURGEL; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA-EVANGELISTA

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*erikapsf@hotmail.com*

## Introdução

O diabetes *mellitus* (DM) é uma doença multifatorial relacionada ao desenvolvimento de complicações micro e macrovasculares, e aumento da mortalidade (SBD, 2015). Fatores como o excesso de peso, a inatividade física, o etilismo e o tabagismo podem potencializar os riscos dessas complicações em pacientes com DM (CARVALHO, 2015).

## Objetivos

Identificar o estado nutricional antropométrico e os hábitos de vida de pacientes com DM tipo 2.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 45 adultos e idosos de ambos os sexos, diagnosticados com DM tipo 2, atendidos no Ambulatório de Endocrinologia do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL) e no Ambulatório de Nutrição do Campus Central da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL (nº CAAE: 38566914.5.0000.5292) e todos os sujeitos que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A avaliação antropométrica foi realizada por meio do Índice de Massa Corpórea (IMC); medidas de peso foram realizadas utilizando balança digital (Tanita®, modelo MEA-03140), e estatura aferida com auxílio de estadiômetro portátil Sanny®. A classificação de IMC dos participantes foi realizada de acordo com os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial de saúde (OMS, 2000), para adultos, e Lipschitz (2000), para idosos, conforme recomendado pelo Ministério da Saúde. A circunferência da cintura (CC) foi mensurada com fita métrica inextensível, em duplicata, na metade da distância entre a crista ilíaca e o rebordo costal inferior. Os dados pessoais e de hábitos de vida foram avaliados por meio de questionário estruturado. A atividade física foi avaliada pelo Questionário Internacional de Atividade Física – versão curta da IPAQ (PARDINI, 2001). Foi realizada uma análise descritiva das variáveis, utilizando-se os programas SPSS 17.0 e o Microsoft Excel.

## Resultados

A média de idade foi de  $56,9 \pm 12,7$  anos, com maior frequência do sexo feminino (77,8%). Observou-se que 93,3% dos pacientes eram não-fumantes/ex-fumantes, 82,2% consumiam menos de 1 dose de bebida alcoólica por mês e 71,2% praticavam algum tipo de atividade física. Contudo, os resultados de classificação do IMC indicaram que a maioria dos pacientes apresentava sobrepeso/obesidade, 86,6%, e somente 11,2% foram classificados como eutróficos. Os valores médios de CC foi de  $102,7 \pm 13,4$ cm, demonstrando risco substancialmente aumentado de complicações metabólicas, de acordo com dados da ABESO (2009).

## Conclusão

Apesar do estilo de vida aparentemente saudável dos pacientes com DM tipo 2, registrou-se predominância do sobrepeso/obesidade, bem como CC, indicando risco de complicações metabólicas.

## Referências

CARVALHO, S. Contribuições do tratamento não farmacológico para diabetes mellitus tipo 2. **Revista de Epidemiologia e Controle de infecção**, v. 5, n. 2, p. 59-64, jun. 2015.

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras De Obesidade 2009/2010/ABESO. 3.ed., Itapevi: **Ac Farmacêutica**. 83 p, 2009.

LIPSCHITZ DA. Screening for nutritional status in the elderly. **Primary care**, v. 21, n.1, p. 55-67, 1994.

PARDINI, R. et al. Validação do questionário internacional de nível de atividade física (IPAQ-versão 6): estudo piloto em adultos jovens brasileiros. **Revista Brasileira de Ciência e Movimento**. Brasília, v. 9, n. 3, p. 39-44, 2001.



Sociedade Brasileira de Diabetes (Brasil). José Egidio Paulo De Oliveira (Org.). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2014-2015. São Paulo: **Ac Farmacêutica**, 374 p, 2015.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. World Health Organization; 2000.

**Palavras-chave:** diabetes *mellitus* tipo 2; antropometria; hábitos de vida

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES ADULTOS COM HIPERCOLESTEROLEMIA E FATORES ASSOCIADOS A DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO.

KÉSIA ZANUZO; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; THAIANE DA SILVA RIOS; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN;  
FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA

<sup>1</sup> UFFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

*kesia.zanuzo@uffs.edu.br*

## Introdução

Atualmente as doenças crônicas não transmissíveis constituem um problema de saúde relevante e respondem por mais de 70% das causas de mortes no Brasil. Pesquisas têm mostrado a forte associação das principais doenças crônicas não transmissíveis a fatores de riscos altamente prevalentes, destacando-se o tabagismo, consumo abusivo de álcool, excesso de peso, níveis elevados de colesterol, baixo consumo de frutas, verduras e sedentarismo (IBGE, 2013).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi caracterizar o perfil antropométrico e nutricional, fatores de risco como o tabagismo, consumo de álcool e prática de atividade física entre os pacientes adultos com hipercolesterolemia, atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

O estudo realizado foi de caráter descritivo, com abordagem retrospectiva, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, número do parecer: 980.593. Trata-se de um estudo com dados de 39 prontuários de pacientes adultos com hipercolesterolemia, atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição, no ano de 2015. As informações foram obtidas através de uma anamnese nutricional, que continha perguntas referentes aos dados pessoais, dietéticos e antropométricos. Os resultados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. O consumo de frutas e verduras foi avaliado pelo recordatório de 24 horas, e a recomendação adequada do consumo diário de 3 porções de frutas e de verduras e legumes por dia, foi de acordo com o descrito no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008). O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (OMS, 1997). A atividade física foi quantificada de acordo com os padrões da Organização Mundial da Saúde, que estabelece 150 minutos semanais como o recomendável (WHO, 2010).

## Resultados

Dos 39 prontuários avaliados, 75,61% era do sexo feminino, 24,39% do sexo masculino e a idade média foi de 38,18 anos. De acordo com o estado nutricional, 20,51% eram eutróficos, 35,90% tinham pré-obesidade e 43,59% foram classificados com diferentes graus de obesidade. O consumo de álcool foi relatado por 46,15%. Em relação a prática de atividade física, 53,85% praticavam atividade física e 46,15% não praticavam nenhuma. Daqueles que referiram praticar, 66,67% praticavam o recomendado. Em relação ao tabagismo, 97,44% referiram não fumar. Em relação a quantidade diária de consumo de verduras e legumes, 51,28% consumiram 1-2 porções; seguido de 35,90% que consumiram 3 ou mais e 12,82% não ingeriram. Em relação ao consumo diário de frutas, 66,67% consumiram 1-2 porções; seguido de 20,51% com 3 ou mais porções e 12,82% que não ingeriram.

## Conclusão

A maioria dos pacientes era mulheres, acima do peso considerado saudável e não tabagistas. O consumo de álcool foi referido por quase metade dos participantes. A prática de atividade física, de acordo com o recomendado, foi satisfatória para os que referiram praticar alguma atividade física; porém ainda quase metade dos pacientes estudados eram sedentários. O consumo diário das porções de frutas, verduras e legumes ficou aquém das recomendações. Diante do exposto, concluiu-se que, há necessidade do monitoramento dos pacientes com hipercolesterolemia, bem como, dos outros fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, para a definição de intervenções voltadas para a prevenção destes agravos.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional de Saúde: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas. 2013. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv91110.pdf>>. Acesso em: 12 de fevereiro de 2016.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS. Obesidade. Impedindo e controlando a epidemia global. Genebra, 1997.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Global recommendations on physical activity for health. Genebra: WHO. 2010. Disponível em: . Acesso em 04 de Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** anamnese nutricional; doenças crônicas não transmissíveis; fatores de riscos; hipercolesterolemia

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS COM HIPERCOLESTEROLEMIA E FATORES ASSOCIADOS A DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO

FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; THAIANE DA SILVA RIOS; KÉSIA ZANUZO; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*francamara85@gmail.com*

## Introdução

Atualmente as doenças crônicas não transmissíveis constituem um problema de saúde relevante e respondem por mais de 70% das causas de mortes no Brasil. Pesquisas têm mostrado a forte associação das principais doenças crônicas não transmissíveis a fatores de riscos altamente prevalentes, destacando-se o tabagismo, consumo abusivo de álcool, excesso de peso, níveis elevados de colesterol, baixo consumo de frutas e verduras e sedentarismo (IBGE, 2013).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi caracterizar o perfil antropométrico e nutricional, fatores de risco como o tabagismo, consumo de álcool e prática de atividade física entre os pacientes idosos com hipercolesterolemia, atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

O estudo realizado foi de caráter descritivo, com abordagem retrospectiva, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, número do parecer: 980.593. Trata-se de um estudo com dados de 18 prontuários de pacientes idosos com hipercolesterolemia, atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição, nos anos de 2014 e 2015. As informações foram obtidas através de uma anamnese nutricional, que continha perguntas referentes aos dados pessoais, dietéticos e antropométricos. Os resultados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. O consumo de frutas e verduras foi avaliado pelo recordatório de 24 horas, e a recomendação adequada do consumo diário de 3 porções de frutas e de verduras e legumes por dia, foi de acordo com o descrito no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008). O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (LIPSCHITZ, 1997).

## Resultados

Dos 18 prontuários avaliados, 83,33% era do sexo feminino, 16,67% do sexo masculino e a idade média foi de 67,2 anos. De acordo com o estado nutricional, 5,56% estavam abaixo do peso, 11,11% estavam eutróficos e 83,33% foram caracterizados com excesso de peso. O consumo de álcool foi relatado por 20%. Em relação a prática de atividade física, 55,55% referiram serem sedentários. Em relação ao tabagismo, 90% referiram não fumar. Em relação a quantidade diária de consumo de verduras e legumes, 38,89% consumiram 1-2 porções; seguido de 38,89% que consumiram 3 ou mais e 22,22% não ingeriram. Em relação ao consumo diário de frutas, 50% consumiram 1-2 porções; seguido de 27,78% com 3 ou mais porções e 22,22% que não ingeriram.

## Conclusão

A maioria dos pacientes era mulheres, acima do peso considerado saudável, não tabagistas, com baixo consumo de álcool e sedentários. O consumo diário das porções de frutas, verduras e legumes ficou aquém das recomendações. Diante do exposto, concluiu-se que, há necessidade do monitoramento dos pacientes idosos com hipercolesterolemia, bem como, dos outros fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, para a definição de intervenções voltadas para a prevenção destes agravos.

## Referências

- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional de Saúde: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas. 2013. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv91110.pdf>>. Acesso em: 12 de fevereiro de 2016.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
- LIPSCHITZ, D. A. et al. Screening for nutritional status in the elderly. Primary Care. v. 21 p.55-67, 1994.

**Palavras-chave:** anamnese nutricional; doenças crônicas não transmissíveis; fatores de riscos; hipercolesterolemia

# PERFIL CLÍNICO E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES DIABÉTICOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

LARYSSA NASCIMENTO SILVA; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; MARIA JANAINÉ MENEZES DOS SANTOS; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe

*l.aryssa@hotmail.com*

## Introdução

O Diabetes Mellitus tipo 2 se caracteriza por ser uma síndrome heterogênea que resulta de defeitos da secreção e da ação da insulina, o sedentarismo, alimentação desbalanceada, excesso de peso, são indispensáveis para o seu desenvolvimento (BATISTA, et al., 2005; FOWLER, 2008; SILVA, et al, 2003). Os pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2 apresentam geralmente resistência insulínica, obesidade, hipertensão arterial, síndrome metabólica, dislipidemia (HANLEY, et al., 2002). As medidas antropométricas são importantes para avaliação do estado nutricional e evolução dos indivíduos diabéticos (GERALDO et al., 2008).

## Objetivos

Caracterizar o perfil clínico e estado nutricional de pacientes diabéticos atendidos no Ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário de Sergipe (HU).

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 30 pacientes portadores de Diabetes Mellitus tipo 2 participantes de um programa de educação nutricional. Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Analisou-se faixa etária, sexo, comorbidades mais frequentes, peso e índice de massa corporal (IMC). O programa de educação nutricional consiste em sessões de aulas explicativas sobre alimentação do ponto de vista quantitativo e oficinas de degustação sobre alimentação saudável realizadas pelos profissionais nutricionistas do Ambulatório de Nutrição na assistência aos pacientes diabéticos como parte do tratamento nutricional. A análise dos dados foi realizada utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) (versão 18.0). Os resultados foram descritos em médias, desvio-padrão e frequência. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe/UFS sob o registro N° 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

A amostra foi composta em sua maioria (90,6%) por mulheres. A faixa etária da amostra variou entre 22 e 85 anos, sendo a média de idade dos homens  $56,7 \pm 16,2$  anos e das mulheres  $53,3 \pm 17,8$  anos. As comorbidades mais frequentes foram: hipertensão arterial sistêmica (65,6%), dislipidemia (43,8%), doenças cardiovasculares (15,6%) e câncer (6,3%). Em relação ao IMC apresentaram: Baixo Peso (3,1%); Eutrofia (15,6%) e Excesso de Peso (81,3%).

## Conclusão

O estudo apresentou uma amostra cujas comorbidades mais frequentes foram hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia, doenças cardiovasculares e câncer. Foi observada uma elevada prevalência de excesso de peso. O programa de educação nutricional deve ser reavaliado e incentivado de forma contínua com o objetivo de modificar o perfil e estado nutricional nesta população.

## Referências

BATISTA, M. C. R. et al. Avaliação dos resultados da atenção multiprofissional sobre o controle glicêmico, perfil lipídico e estado nutricional de diabéticos atendidos em nível primário. Rev nutr. v. 18, n.2, p. 219-228, 2005.

FOWLER, M.J. Microvascular and macrovascular complications of diabetes. Clin diabetes. v. 26, n.2, p. 77-82, 2008.

GERALDO, J. M. et al. Intervenção nutricional sobre medidas antropométricas e glicemia de jejum de pacientes diabéticos. Rev. Nutr. v. 21, n.3, p. 329-340, 2008.

HANLEY, A. J. et al. Homeostasis model assessment of insulin resistance in relation to the incidence of cardiovascular disease: the San Antonio heart study. Diabetes Care. v. 25, p. 1177-1184, 2002.

SILVA, M. E. R. et al. Diabetes Autoimune em Adultos – Características Clínicas e Autoanticorpos. Arq Bras Endocrinol Metab. v. 47, n.3, p. 248-255, 2003.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Alimentação; Antropometria; Comorbidades; Educação Nutricional

# PERFIL DE ADOLESCENTES GRÁVIDAS DE UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE PORTO ALEGRE: DADOS PRELIMINARES

CECÍLIA OGANDO ALFAMA; RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; EDIMARLEI GONSALES VALERIO; VERA LÚCIA BOSA; JANETTE VETORAZZI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*cee.alfama@gmail.com*

## Introdução

O aumento do número de adolescentes grávidas vem sendo considerado um problema de saúde pública (MARTINS; FRIZZO; DIEHL, 2014), visto que neste período ocorrem diversas mudanças fisiológicas, psicológicas e psicossociais (YAZLLE, 2006). Dessa forma, há um grande interesse em conhecer essa população, visando o planejamento de ações de saúde voltadas a este público.

## Objetivos

Identificar o perfil nutricional, demográfico, socioeconômico e clínico de adolescentes grávidas de um hospital de referência de Porto Alegre.

## Metodologia

Estudo transversal com adolescentes grávidas, de um hospital de referência de Porto Alegre. A coleta de dados foi a partir de revisão de prontuário e entrevista realizada entre 24 horas a 48 horas após o parto com assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido do projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre número 140491. Avaliou-se perfil nutricional pelo índice de massa corporal pré-gestacional (Organização Mundial da Saúde, 1995) e ganho de peso gestacional. O perfil socioeconômico e demográfico foi a partir da idade, cor, estado marital, escolaridade em anos e renda familiar. O perfil clínico foi composto por uso de drogas, álcool e tabaco na gravidez e história obstétrica. A análise realizada foi descritiva, para dados categóricos - número absoluto e percentual e dados quantitativos - média e desvio padrão.

## Resultados

Foram entrevistadas 533 adolescentes com média de idade de 17,54 ( $\pm 1,44$ ) anos e 8,97 ( $\pm 2,06$ ) anos de estudo, 63,8% (340) declaravam-se ser da cor branca, a maioria das adolescentes relatou ser solteira com companheiro 77,7% (414). A maioria 63,41% (204) declarava receber entre 1 a 2 salários mínimos. Segundo o índice de massa corporal pré-gestacional 54,6% (149) apresentavam eutrofia, 11,7% (32) baixo peso, 33,7% (92) excesso de peso. Quanto à adequação do ganho de peso na gravidez 28,2% (77) ganharam peso abaixo da recomendação, 29,8% (79) ganharam peso adequadamente e 42,9% (117) ganharam peso acima do recomendado. O perfil clínico demonstrou que 85% (443) referiram não utilizar tabaco na gestação, 90,3% (457) não utilizaram álcool e 95,4% (478) não utilizaram drogas. Na história obstétrica, observou-se média de 14,9 ( $\pm$  DP 1,427) anos para a sexarca e 12,16 ( $\pm$  DP 1,618) anos para menarca. Em relação à paridade 81,2% (433) era primigesta.

## Conclusão

O estudo mostrou que no perfil nutricional a maioria das grávidas possuía índice de massa corporal pré-gestacional eutrofico, porém apresentavam o ganho peso acima do recomendado durante a gestação. O Perfil socioeconômico demonstrou que a maioria das grávidas entrevistadas era de cor branca, solteiras com companheiro, e com renda media entre 1 a 2 salários mínimos. Em relação ao perfil clinico, foi observado que a maioria era primigesta, com menarca em torno dos 12 anos e sexarca em torno dos 15 anos e que não utilizaram tabaco, álcool e drogas durante a gravidez.

## Referências

MARTINS, L.W.F; FRIZZO.G.B; DIEHL.A.M. A constelação da maternidade na gestação adolescente: um estudo de casos. Porto Alegre, vol. 25, n. 3, p. 294-306, 2014.

YAZLLE, M.E.H.D. Gravidez na adolescência. **Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetricia** . Rio de janeiro, vol.28, n.8, Aug/2006.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: **WHO, Technical Report series** 854, 1995.



**Palavras-chave:** Gravidez na adolescência ; Nutrição; Maternidade

# PERFIL DO CONSUMO DE GORDURAS DE PACIENTES PORTADORES DE ALZHEIMER ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA,CE

TALITA LIMA E SILVA; TICIHANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; ANA CARLOTA MENEZES BALTAZAR; ILANNA MARIA FERNANDES SOUSA

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

*talitalima\_new@hotmail.com*

## Introdução

A doença de Alzheimer (DA) é caracterizada como uma patologia neurodegenerativa irreversível, acometida principalmente por idosos. Tem sido relatado em várias pesquisas uma associação entre o consumo das gorduras saturadas e trans e uma maior propensão ao desenvolvimento do Alzheimer. Por outro lado, Os ácidos graxos poli-insaturados atuam na sinalização celular, regulação enzimática, regulação da migração neuronal, determinação da plasticidade sináptica e modulação de citocinasque possuem atividade neuromodulatória e neurotransmissora.

## Objetivos

Verificar o consumo de gorduras de pacientes portadores de Alzheimer atendidos em um hospital público de Fortaleza-CE.

## Metodologia

O presente estudo faz parte de uma pesquisa de temática maior intitulada "Avaliação Nutricional de pacientes portadores de Alzheimer", submetida e aceita pelo comitê de ética e pesquisa do Centro Universitário Estácio do Ceará (n. 092453 2015). A coleta de dados foi realizada no período de Setembro a Dezembro de 2015, no ambulatório de neurologia de um hospital público de Fortaleza. A amostra foi composta por 70 idosos, de 60 a 90 anos, de ambos os sexos. A avaliação do consumo alimentar de gorduras foi investigada utilizando recordatório alimentar de 24 horas em dois dias, sendo um dia de final de semana.Foi calculada a ingestão de gorduras totais, gordura monoinsaturada, gordura polinsaturada, gordura saturada e gordura trans, através da Tabela de Composição Brasileira (TACO). Utilizou-se uma análise de adequação de abordagem qualitativa, onde considerou-se adequado valores de ingestão dentro do intervalo da variação percentual aceitável de ingestão de cada nutriente estudado (AMDR). Valores abaixo e acima desse intervalo foram considerados insuficientes e excessivos, respectivamente.

## Resultados

Da amostra 71,43% eram do sexo feminino e 28,57% do sexo masculino.A média dos valorespercentuais de consumo de gorduras totais (20,5%), gordura polinsaturadas (3,5%), gordura saturada (6,1%) em relação ao valor calórico total da dieta foram considerados adequados. A maioria dos pacientes tiveram consumo adequado para gorduras totais (50%), gorduras polinsaturadas (50%), gordura saturada (47,1%). Por outro lado, a média de percentual de gordura monoinsaturada (8,5%) foi considerada abaixo do recomendado. Além disso, a maioria dos pacientes (80%) tiveram consumo considerado insuficiente. Esse dado é de extrema importância, uma vez que os ácidos graxos monoinsaturados são protetores das membranas de neurônios (Huang e Sumpio, 2008). A média de consumo de gordura trans (0,71g) foi considerada adequada de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira (GAPB), que restringe o consumo de gordura trans a 1% do valor energético diário em todas as faixas etárias, o que corresponde a aproximadamente 2 g/dia em uma dieta de 2.000 calorias (Apolinário et al., 2011).Chama-se atenção para o percentual considerável (20%) de pacientes com consumo excessivo de gordura saturada. Embora não esteja totalmente esclarecido, a gordura saturada está envolvida tanto na geração como na deposição da proteína beta amiloide causando piora no quadro neurológico (Morris et al., 2002).

## Conclusão

O consumo de gordura foi adequado na maioria dos pacientes. Porém, houve inadequação no consumo de gordura monoinsaturada, componente importante na proteção neural. Necessita de uma orientação nutricional para a população estudada estimulando o consumo de alimentos ricos nesse nutriente.

## Referências

- APPOLINÁRIO, P.P. et al. Metabolismo, oxidação e implicações biológicas do ácido docosahexaenoico em doenças neurodegenerativas. Quim. Nova. São Paulo, v.34, ed.8, p. 1409-1416, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

HUANG, C.L.; SUMPPIO, B.E. Olive Oil, the Mediterranean Diet, and Cardiovascular Health. *Journal of the American College of Surgeons*, v. 207, 3. ed., 2008.

MORRIS, M.C. et al. Dietary intake of antioxidant nutrients and the risk of incident Alzheimer's disease in a biracial community study. *JAMA*, 287:3230-7, 2002.

TACO: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4ª. edição, São Paulo. NEPA – UNICAMP, 2011.

**Palavras-chave:** ALZHEIMER; CONSUMO ALIMENTAR; GORDURAS

# PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES ADULTOS COM ANEMIA FERROPRIVA ATENDIDOS UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO.

EVERLIN MASSING; FRANCIELE APARECIDA DE OLIVEIRA CAMARA; THAIANE DA SILVA RIOS; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; KÉSIA ZANUZO

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*everlinmassing@gmail.com*

## Introdução

A anemia ferropriva é decorrente da carência de ferro no organismo, levando a uma diminuição da produção, tamanho e teor de hemoglobina dos glóbulos vermelhos (HEIJBLUM; SANTOS, 2007). As causas podem ser: nutricional, hemorrágica, anormalidades genéticas, doenças crônicas ou toxicidade por fármacos. A vitamina C é um potente estimulador de absorção, aumentando a biodisponibilidade do ferro não-heme, através da oxidação do íon férrico para sua forma ferrosa, podendo então ser captado pelos enterócitos (NEME; et. al., 2014).

## Objetivos

Caracterizar o estado nutricional e perfil do consumo alimentar de pacientes adultos com anemia ferropriva que foram atendidos em uma Clínica-Escola de Nutrição.

## Metodologia

O estudo foi descritivo e retrospectivo, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal da Fronteira Sul, parecer 980.593. Foram avaliados 14 prontuários de pacientes adultos que frequentaram a Clínica-Escola de Nutrição, no ano de 2014 e 2015. Realizou-se uma entrevista individualizada, através de uma anamnese nutricional, com perguntas referentes aos dados pessoais, dietéticos e antropométricos. Os resultados foram analisados descritivamente por meio do Microsoft Excel®. O consumo de frutas e verduras foi avaliado pelo recordatório de 24 horas, e a recomendação adequada do consumo diário de 1 porção de carnes, 1 porção de leguminosas, 3 porções de frutas e de verduras e legumes por dia, foi de acordo com o descrito no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008); além de avaliar por meio do software Avanutri®, o consumo de ferro e Vitamina C, comparando-os com às recomendações das *Dietary Reference Intakes* (DRI's) (IOM, 2000). Os valores de peso e altura foram utilizados na fórmula de Índice de Massa Corporal, segundo a classificação da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2007).

## Resultados

Dos 14 prontuários avaliados, todos eram do sexo feminino, com média de idade de 31,1 anos. Em relação ao estado civil, 42,86% eram solteiras, 50,00% casadas e 7,14% divorciadas. O grau de escolaridade encontrado foi: 21,43% apresentavam ensino médio completo; 7,14% ensino médio incompleto; 21,43% ensino superior incompleto; 50,00% o ensino superior completo. Sobre a prática de atividade física, 42,86% eram sedentárias. Quanto ao consumo diário de leguminosas, 21,43% consumiram 2 porções ao dia; 71,43% 1 porção e 28,57% não consumiram nenhuma porção. O consumo de carnes resultou em 7,14% com mais de 3 porções, 14,28% 2 porções ao dia; 42,86% 1 porção e 21,43% não consumiram. Para a quantidade diária de consumo de verduras e legumes, obteve-se os seguintes resultados: 57,14% consumiram 1-2 porções; seguido de 35,72% que consumiram 3 ou mais e 7,14% não ingeriam. Em relação ao consumo diário de frutas, 14,28% consumiram 1-2 porções; seguido de 50,0% com 3 ou mais porções e 35,72% que não ingeriam. Referente à ingestão de ferro, 35,4% consumiram abaixo da recomendação preconizada; e de Vitamina C foi um total de 42,86% de inadequação. De acordo com o estado nutricional, 7,14% estavam em magreza; 57,14% estavam eutróficas e 28,58% foram caracterizadas com sobrepeso, seguidas de 7,14% com obesidade.

## Conclusão

Houve predominância do sexo feminino no grupo estudado, com estado nutricional que predominou a eutrofia, solteiras e com grau de escolaridade mais elevado. O consumo diário de porções de frutas, legumes e verduras, e vitamina C, ficou abaixo do recomendado. E, por fim, notou-se menor consumo de carnes, quando comparado ao grupo das leguminosas.

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).**

HEIJBLOM, G. S; SANTOS, L. M. P. Anemia ferropriva em escolares da primeira série do ensino fundamental da rede pública de educação de uma região de Brasília, DF. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 10, n. 2, p. 258-266, 2007.

Institute of Medicine (IOM). **Dietary Reference Intakes**: applications in dietary assessment. Washington DC, 2000.

NEMER, L. C. L. H.; et. al.. Estado nutricional, Consumo de Ferro e Vitamina C e Níveis Sanguíneos de Hemoglobina de Gestantes. **Cadernos da Escola de Saúde**, Curitiba, vol.1, p. 149-164, 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS. **Obesidade**. Impedindo e controlando a epidemia global. Genebra, 1997.

**Palavras-chave:** atendimento nutricional; deficiência nutricional; ferro; ingestão alimentar; vitamina C

# PERFIL LIPÍDICO DE UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM BELÉM/PA

PRISCYLA SOUZA DE LIMA; WANESSA COSTA DE OLIVEIRA OTAVIANI; ARYANE LIMA ROLIM; MARIA AUXILIADORA MENEZES DE SOUZA; RAFAELA ALVES FERREIRA

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*nutri\_rafaalves@hotmail.com*

## Introdução

Estudos demonstram que o aumento de lipídios e/ou lipoproteínas no sangue são fatores de risco (FR) para o desenvolvimento de dislipidemias, responsáveis pelo surgimento de patologias como: hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade (SANTOS, 2013). Estes fatores estão intimamente ligados ao desenvolvimento de cardiopatias e distúrbios cardiovasculares (BONOW, 2013).

## Objetivos

Verificar o perfil lipídico de universitários atendidos em um programa de assistência clínica e nutricional.

## Metodologia

Estudo descritivo com delineamento transversal, realizado no período de abril a maio de 2015, com 72 universitários de ambos os sexos, atendidos no ambulatório do Programa de Assistência Clínica e Nutricional da UFPA, no Hospital Universitário João de Barros Barreto, localizado na área metropolitana de Belém - Pará. Os dados foram coletados no momento do atendimento nutricional, por meio de um questionário de pesquisa, foi realizada a identificação do paciente (gênero e idade) e a coleta de dados dos exames laboratoriais (colesterol total, as frações HDL e LDL e triglicerídeos). A coleta de sangue foi realizada no laboratório de Análises clínicas do hospital, após jejum de 12 horas. Os níveis séricos de colesterol total, HDL-c e triglicerídeos foram analisados no aparelho (Archtect c 8000) através do método espectrofotométrico. Para o colesterol total e suas frações e triglicerídeos, foram utilizados como padrão de referência os valores adotados pela V Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Os dados foram analisados no software Bioestat versão 5.0. Foi realizada a análise descritiva dos dados a partir do cálculo da média, desvio padrão, mínimo e máximo. Aplicou-se também o teste estatístico t de Student para comparação de médias, visando identificar uma possível diferença entre as médias das variáveis avaliadas. Foi adotado o nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ) para todos os testes estatísticos. Este estudo é parte integrante do projeto de Assistência Clínica e Nutricional aos alunos em vulnerabilidade social da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos do instituto de ciências da saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer de nº 983.353.

## Resultados

Dos 72 pacientes avaliados, 63,89% (n=46) eram do sexo feminino e 36,11% (n=26) do sexo masculino. A idade média obtida foi de 27 anos, com mínimo de 20 e máximo de 52 anos. Por meio do perfil lipídico de acordo com o sexo, verificou-se que a maioria dos homens e mulheres apresentou níveis dentro do desejável para: colesterol total com 80,77% e 73,92% respectivamente. Quanto ao HDL, valores diminuídos estiveram presentes em 49,32% dos estudantes, sendo que o sexo masculino apresentou valor considerável de alteração 38,46%. Já em relação aos níveis de LDL e triglicerídeos constatou-se que a grande maioria apresentava valores normais para ambos os sexos. Não se observou diferença estatisticamente significativa entre homens e mulheres.

## Conclusão

A partir dos resultados apresentados percebe-se que apesar do perfil lipídico ser desejável para colesterol total e triglicérido. Valores reduzidos de HDL estiveram presentes entre os universitários, o que alerta para um maior risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares nesses estudantes.

## Referências

- BONOW, R.O. et al. [Tradução de Alcir Costa Fernandes]. **Braunwald Tratado de Doenças Cardiovasculares** . 9ª. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
- SANTOS, R.D. et al. **I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular** : Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arq. Bras. Cardiol; V.100, sup.3, p.1-40. 2013.
- XAVIER, H.T. et al. **V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose** : Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arq. Bras. Cardiol; São Paulo, v. 101, supl. 1, p. 1-20, Out.2013.

**Palavras-chave:** UNIVERSITÁRIOS; PERFIL LIPÍDICO; COLESTEROL ; TRIGLICERÍDEOS

# PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES OBESAS ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE ALTO RISCO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE RIBEIRÃO PRETO

VANESSA MARCHINI MAULER; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

<sup>1</sup> USP - FMRP - Universidade de São Paulo - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto  
*vanessamauler@gmail.com*

## Introdução

O período gestacional requer prioridade na assistência, devido à alta vulnerabilidade e grandes demandas fisiológicas que modificam as necessidades nutricionais da gestante. A gestação, se acompanhada de obesidade, pode levar a maior morbimortalidade materno-fetal e vários estudos evidenciam os efeitos adversos da obesidade nos desfechos obstétricos e perinatais, sendo o sobrepeso considerado como uma das causas mais comuns do aumento do risco na gestação (TANAKA, 1981; BAIÃO, 2006; JOB, 2005).

## Objetivos

Caracterizar o perfil nutricional de gestantes obesas atendidas no ambulatório de Gestação de Alto Risco do Departamento de Ginecologia e Obstetrícia do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto.

## Metodologia

A partir de registros dos prontuários, foram coletados e analisados dados antropométricos, bioquímicos e recordatórios alimentares de 50 gestantes obesas (Índice de Massa Corporal pré-gestacional acima de 30 kg/m<sup>2</sup>) atendidas entre janeiro de 2011 e dezembro de 2012 pela Nutrição em conjunto com a Obstetrícia. Foram excluídas todas as gestantes com diagnóstico de diabetes e hipertensão e as gestantes adolescentes. Referências mundiais foram utilizadas para a avaliação do ganho de peso e consumo alimentar (IOM, 2009; IOM, [1998-2011]). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número do Parecer 199.218 de 03/02/2013) tendo dispensa do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Na primeira consulta 6% das gestantes estavam no primeiro trimestre gestacional, 60% no segundo e 34% no terceiro. Com o acompanhamento foi notado que 86% das gestantes oscilou entre ganho de peso semanal insuficiente, excessivo e adequado durante toda a gestação e o ganho de peso total foi inadequado em 78% das gestantes, sendo que 48% tiveram um ganho excessivo. Os resultados dos lipidogramas indicaram que 90,7% das gestantes que fizeram tais exames apresentavam algum tipo de dislipidemia, com predomínio de dislipidemias mista. A distribuição percentual média dos macronutrientes estava dentro da faixa preconizada, porém em gramas as recomendações foram excedidas. Apenas uma gestante alcançou o valor recomendado para a ingestão de água total. Os nutrientes com as menores médias de ingestão de acordo com o preconizado foram fibras, cálcio e retinol, com inadequações de 90%, 74% e 80%, respectivamente. Em contrapartida, o fósforo foi o nutriente com maior porcentagem de adequação (86%). A média de ingestão de sódio das gestantes superou o preconizado, sem ultrapassar o valor máximo de ingestão segura, porém 36% das gestantes consumiram acima desse valor. A ingestão mínima preconizada de zinco foi atingida por 56% das gestantes, e destas, 46% superaram o valor de meta de ingestão. A média de ingestão de vitamina C pelas gestantes superou os valores recomendados, porém 38% delas não atingiram sequer o valor mínimo preconizado. Com relação à ingestão de folato e ferro, nenhuma gestante atingiu as recomendações.

## Conclusão

A maioria das gestantes é encaminhada a partir do segundo trimestre de gestação com ganho de peso, na maioria das vezes, inadequado, e apesar da oscilação entre os ganhos de peso semanal, o ganho de peso total foi predominantemente excessivo. Com relação aos parâmetros bioquímicos e dietéticos, a maioria das gestantes apresentaram importantes alterações no perfil lipídico e inadequações na ingestão hídrica e de vários nutrientes, com baixo consumo de fibras, cálcio, retinol, ferro e folato.

## Referências

BAIÃO, Mirian Ribeiro; DESLANDES, Suely Ferreira. **Alimentação na gestação e puerpério**. *Rev. Nutr.* 2006, vol.19, n.2, pp. 245-253.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). **Dietary Reference Intakes**. Washington (DC): National Academy Press. [1998-2011].



INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). **Weight gain during pregnancy: reexamining the guidelines.** Washington, DC: The National Academies Press, 2009.

JOB, Heloisa da Gama Cerqueira; PASSINI JUNIOR, Renato; PEREIRA, Belmiro Gonçalves. **Obesidade e Gravidez: avaliação de um programa assistencial.** *Rev. Ciênc. Méd., Campinas.* 2005, vol. 14, n.6, pp.503-514.

TANAKA, Ana Cristina d'Andretta. **A importância da associação obesidade e gravidez.** *Rev. Saúde Pública.* 1981, vol.15, n.3, pp. 291-307.

**Palavras-chave:** gestação; obesidade; perfil nutricional

# PERFIL NUTRICIONAL DE LACTENTES EXPOSTOS E INFECTADOS PELO VÍRUS HIV ADMITIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

DANIELE REIS DA CUNHA; ADRIANA D'ANELLO PEREIRA; SIMONE AUGUSTA RIBAS; SARA DE OLIVEIRA CORRÊA

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio De Janeiro , <sup>2</sup> HUPE - Hospital Universitário Pedro Ernesto, <sup>3</sup> UCB - Universidade Castelo Branco  
*saracorra@oi.com.br*

## Introdução

Dados epidemiológicos demonstram que a AIDS se mantém como um dos principais problemas de saúde pública no mundo, afetando de maneira importante crianças e adolescentes (BAZIN et al., 2014). Crianças infectadas pelo HIV necessitam de uma alimentação saudável e balanceada, pois esta auxilia na função imunológica, prevenindo o aparecimento de infecções oportunistas. A baixa ingestão de calorias e proteínas pode ocasionar déficit de crescimento e até mesmo desnutrição energético-proteica. Fatores como a baixa ingestão de alimentos devido à medicação utilizada no tratamento podem contribuir para esse quadro (ABREU et al., 2013). Nesse contexto, ressalta-se a importância dos estudos que rastreiem o perfil nutricional e alimentar e contribuam para o conhecimento das necessidades nutricionais mais adequadas para este público.

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de lactentes expostos e infectados pelo vírus HIV, admitidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE/UERJ).

## Metodologia

Foi avaliada uma amostra de lactentes expostos e infectados pelo vírus HIV, admitidos entre o período de 2014 e 2015, no Ambulatório de Doenças Infecto-Parasitárias do HUPE, após a alta da unidade neonatal. Foram coletados dados maternos, antropométricos e dietéticos dos lactentes a partir do protocolo nutricional do serviço de nutrição na época da admissão. Foi realizada análise exploratória dos dados com auxílio do programa estatístico SPSS versão 17.0. O referido projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUPE/UERJ (CAAE: 52632515.5.0000.5259).

## Resultados

A amostra foi composta por um total de 65 lactentes, sendo a maioria de etnia branca (52,5%) e do sexo feminino (56,9%) e apenas 3,1 % eram infectados. A média de idade na primeira consulta foi de 2 meses, tendo sido admitidas crianças com até 5 meses de idade. A média de consultas dos lactentes expostos foi de 3 a 4 consultas, enquanto os infectados tiveram em média 9 a 10 consultas. A maioria manteve o seguimento até a 3ª consulta (24,6%). Com relação ao estado nutricional, a maior parte dos lactentes apresentou-se eutrófica segundo IMC/I (77,8%), sendo 19,1% em risco de sobrepeso, sobrepeso ou obesidade e 3,2% com magreza, com adequação do P/I (92,2%) e E/I (88,9%), sendo 7,9% e 11,1% com parâmetros abaixo do adequado para os índices P/I e E/I, respectivamente. Com relação aos desfechos perinatais, a idade gestacional média ao nascer foi de 38 semanas e o percentual de prematuros (<37 semanas) atingiu 17,2%. Observou-se um percentual de 17,5% de pequenos para idade gestacional (PIG) e 1,6% de grandes para idade gestacional (GIG). O quantitativo de lactentes com baixo peso ao nascer (<2500g) alcançou 22,2% e a média de peso ao nascer foi de 2880g. A maior parte dos partos foram cesáreos (68,8%). Observou-se que a maioria das mães relatou ter realizado pré-natal (93,5%), ter feito uso da terapia antirretroviral (90,5%) e não ter amamentado (95,2%).

## Conclusão

A partir do exposto, os dados sugerem que a população da presente amostra teve acesso adequado ao pré-natal e ao uso da TARV, o que pode ter contribuído para a baixa prevalência de lactentes infectados. Tendo em vista a presença de lactentes em risco nutricional, destaca-se que a terapia nutricional é primordial para adequação do estado nutricional desses pacientes até que se tenha a confirmação diagnóstica, que pode ocorrer até o final do primeiro ano de vida.

## Referências

ABREU E.S, SAGUIA T.R, PEREIRA I.R.O. Desenvolvimento de suplemento nutricional para crianças portadoras do vírus HIV. e-Scientia, v. 6, n. 2, p. 26-32. Belo Horizonte, 2013. Disponível em: Acesso em: 12 de abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de DST, AIDS e Hepatites Virais. Boletim Epidemiológico HIV e AIDS. Ano 03, nº 01, 2014. Disponível em: . Acesso em: 12 de abr. 2016.

BAZIN, G.R. et al. Terapia antirretroviral em crianças e adolescentes infectados pelo HIV: o que sabemos após 30 anos de epidemia. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 30 (4):687-702, abr., 2014. Disponível em: . Acesso em: 12 de abr. 2016.

**Palavras-chave:** HIV; Lactentes; Estado nutricional

# PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE TABAGISMO DO HOSPITAL ESPECIALIZADO OCTÁVIO MANGABEIRA (HEOM), SALVADOR- BA, ENTRE 2011 E 2015

MARIA DE LOURDES DE FREITAS SOUSA; ALINE DE SOUZA SANTANA; CLÁUDIO SÉRGIO CAMPOS DE SOUSA; MARIA DO CARMO RIBEIRO COSTA; ANTÔNIO JOSÉ PESSOA SILVEIRA DÓREA

<sup>1</sup> HEOM - HOSPITAL ESPECIALIZADO OCTÁVIO MANGABEIRA

*lourdesfreitas2015@yahoo.com*

## Introdução

O tabagismo é um grave problema de saúde pública, estando vinculado a complicações cardiopulmonares (TAMASHIRO et al., 2009). É evidente a mudança de perfil nutricional da população brasileira, não diferindo com o público tabagista. O aumento de ganho ponderal decorrente da cessação do tabagismo é bastante relatado sendo um motivo importante para abandono do tratamento (CHATKIN et al., 2007).

## Objetivos

O trabalho tem como objetivo geral análise do perfil nutricional dos pacientes adultos e idosos atendidos no ambulatório de tabagismo do Hospital Especializado Octavio Mangabeira.

## Metodologia

Realizou-se um estudo retrospectivo transversal com análise dos prontuários com recorte do perfil nutricional dos pacientes, usando como indicador o índice de Massa Corporal. Foram avaliados 202 pacientes de 2011 a 2015 residentes de Salvador, sendo os resultados obtidos através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde.

## Resultados

Do total de pacientes avaliados, 69,31% eram adultos e 30,69% idosos. Na análise dos dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional(SISVAN), 30,64% dos pacientes idosos estavam com baixo peso; 40,32% eram eutróficos e 29,04% estavam com sobrepeso. Dos pacientes adultos que foram atendidos no ambulatório do Hospital Especializado Octávio Mangabeira, 2,77% se encontravam com baixo peso, 38,57% estavam eutróficos, 35% com sobrepeso, 16,42% com obesidade grau I, 6,42% com obesidade grau II. O percentual mais significativo de pacientes adultos foi classificado com sobrepeso e obesidade, refletindo a transição nutricional epidemiológica da população brasileira, com prevalência de indivíduos acima do peso; que pode também ser justificada pela cessação do tabagismo. (CHATKIN R. et al., 2007). A população idosa estudada retrata uma grande prevalência de pacientes com baixo peso, sendo necessária uma maior atenção, visto que no período da senilidade há perda significativa de massa óssea e massa magra, sendo assim justificada fisiologicamente a perda de peso nesse público.

## Conclusão

Os dados avaliados comprovam a prevalência de indivíduos acima do peso, com ganho ponderal no público tabagista, influenciado pelos hábitos alimentares inadequados, estilo de vida sedentário, mas também pela cessação do tabagismo, em que há aumento do apetite pela menor dependência pela nicotina. Por isso, é necessário um maior cuidado com pacientes tabagistas pela equipe multiprofissional e se faz necessário a maior inserção do profissional nutricionista na orientação ao tabagista sobre alimentação saudável e adequada.

## Referências

CHATKIN, R.; CHATKIN, J. M . Tabagismo e variação ponderal: a fisiopatologia e genética podem explicar esta associação? Jornal brasileiro de pneumologia. vol.33 no.6 São Paulo Nov./Dec. 2007.  
TAMASHIRO, E.; COHEN, N. A.; PALMER, J. N.; LIMA, W. T. A. Efeitos do cigarro sobre o epitélio respiratório e sua participação na rinosinusite crônica. Brazilian Journal of Otorhinolaryngology (Impr.) vol.75 no.6 São Paulo Nov./Dec. 2009.

**Palavras-chave:** Tabagismo; Perfil nutricional; SISVAN

# PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

LÍVIA ARNOSO PELLEGRINI; INGRID SILVA DA SILVA; LUÍSA FONTANA REIS; RAQUEL MILANI EL KIK;  
BERNADETE WEBER

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*livia.pellegrini@acad.pucrs.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são a maior causa de óbitos no mundo (WHO, 2011). Mudanças nos padrões nutricionais possibilitaram o aumento dessas doenças. A avaliação nutricional é essencial para diagnosticar o estado nutricional do paciente, a fim de recuperar ou manter o estado nutricional. Os exames bioquímicos e a antropometria estão entre os indicadores mais utilizados na avaliação nutricional de indivíduos com doença cardiovascular (FERNANDES, 2011). A hipertensão arterial é considerada um dos fatores de risco significativo para o desenvolvimento de complicações de origem cardiovascular, tais como o infarto agudo do miocárdio e o acidente vascular encefálico (LIMA, 2014).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar o perfil nutricional de pacientes com doença arterial coronariana em atendimento ambulatorial.

## Metodologia

Estudo transversal, com pacientes com idade  $\geq 45$  anos, com doença arterial coronariana nos últimos dez anos, atendidos em um ambulatório de nutrição em cardiologia, de um hospital universitário. Foram avaliadas variáveis sociodemográficas (sexo e idade), comorbidades presentes (hipertensão, diabetes e dislipidemia) e obtidos peso, estatura, circunferência da cintura, índice de massa corporal, glicemia em jejum, colesterol total, HDL-colesterol, LDL-colesterol, triglicerídeos e níveis pressóricos, referentes à primeira consulta de cada paciente. Trata-se de um estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 03218512.0.2002.5336, parecer 180.147 de 07/12/2012)

## Resultados

Participaram 47 pacientes com média de idade de  $62,28 \pm 9,49$  anos (variação de 46 a 83 anos de idade), sendo 53,2% do sexo masculino. Em relação à amostra geral, houve predomínio de pacientes com excesso de peso em 76,6% (36) dos casos, de acordo com o índice de massa corporal e 76,6% (36) com risco muito aumentado para doenças cardiovasculares, segundo a circunferência da cintura. Observou-se que 90,2% (37) dos participantes tinham HDL-colesterol abaixo dos níveis preconizados e 71,8% (28) dos casos possuíam valores de triglicerídeos acima do desejável. Os valores médios dos demais parâmetros encontraram-se dentro dos valores de referência desejados.

## Conclusão

Apesar dos valores médios de colesterol total, LDL-colesterol, glicemia em jejum e pressão arterial estarem dentro dos níveis desejados, provavelmente devido ao uso de medicamentos específicos utilizados para este fim, evidencia-se a necessidade da intervenção nutricional nestes pacientes, a partir da identificação da alta prevalência de excesso de peso, risco muito aumentado para doenças cardiovasculares, baixo nível de HDL-colesterol e hipertrigliceridemia encontrados.

## Referências

MENDIS, Shanthi; PUSKA, Pekka; NORRVING, Bo. Global Atlas on Cardiovascular Disease Prevention and Control. World Health Organization (WHO), Geneva 2011. Disponível em:  
Acesso em 22 abr. 2015.

FERNANDES, Paulo. Indicadores nutricionais no envelhecimento: um desafio para o diagnóstico nutricional precoce. Revista. Eletrônica Novo Enfoque, Rio de Janeiro, v. 12, n. 12, Abr. 2011. Disponível em:  
<http://www.castelobranco.br/sistema/novoenfoco/files/12/artigos/03.pdf>

LIMA, Edilson; BARROS Adriana; OLIVEIRA, Camila. Percepção dos clientes hipertensos acerca das complicações da hipertensão arterial sistêmica. Revista Interfaces Saúde Humana Tecnológica, Fortaleza, v. 2, n. 5, p. 1-2, Nov. 2014.

**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares; estado nutricional; aterosclerose

# PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL CONFORME DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

PAOLA ROSALES ZIULKOSKI; GIANA DE FREITAS RODRIGUES; LAURA DE CARVALHO BASTOS DOMINGUES; MARIA ELISA MÔNEGO NOGARA; ALESSANDRA CAMPANI PIZZATO

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*paola.ziulkoski@acad.pucrs.br*

## Introdução

A doença renal crônica é multifatorial e progressiva e, quando atinge o estágio final, necessita suporte de uma terapia renal substitutiva (ABREU, 2013). A diálise peritoneal é uma das alternativas para substituir a função de filtro dos rins, mas possui algumas particularidades como perda proteica e absorção contínua de glicose, que podem afetar diretamente o estado nutricional (CHEN; MEHROTRA; KALANTAR-ZADEH, 2014). Desta forma, a avaliação nutricional torna-se fundamental para identificar aqueles em risco nutricional, visando auxiliar no tratamento dos pacientes.

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de pacientes em diálise peritoneal conforme diferentes métodos de avaliação.

## Metodologia

Estudo transversal com pacientes em diálise peritoneal atendidos no Hospital São Lucas de Porto Alegre. A avaliação nutricional foi realizada utilizando três diferentes métodos: 1) Avaliação antropométrica, com aferição do peso seco e altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação conforme a Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995); 2) Avaliação Subjetiva Global específica para pacientes em diálise (CANUSA, 1996), que avalia a história clínica e o exame físico do paciente (sendo eles classificados em: bem nutrido, quando a pontuação predominou 6 ou 7; desnutrido leve/moderado, quando predominou 3, 4 ou 5; e desnutrido grave, quando predominou 1 ou 2); 3) Escore de Desnutrição e Inflamação (KALANTAR-ZADEH et al., 2001), que considera os mesmos critérios da Avaliação Subjetiva Global, adicionado do Índice de Massa Corporal e exames bioquímicos, no qual cada componente apresenta quatro níveis de severidade, pontuados de 0 (normal) a 3 (muito severo), e a soma da pontuação varia de zero até 30 pontos, de acordo com o grau de severidade: menor que 8 indica um estado nutricional normal ou desnutrição leve, entre 9-18 desnutrição moderada, e maior que 18 pontos desnutrição severa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, protocolo 11/05573.

## Resultados

Participaram do estudo 34 pacientes em diálise peritoneal, sendo 12 homens e 22 mulheres com média de idade de 55±16 anos. A antropometria apontou peso seco de 70,5±15,6kg e Índice de Massa Corporal de 28,2±6,5 kg/m<sup>2</sup>, indicando que a maioria dos pacientes (55,9%) foram classificados com obesidade, seguido de eutrofia (32,4%) e desnutrição (11,8%). Em relação à Avaliação Subjetiva Global, 88,2% dos pacientes foram considerados bem nutridos, enquanto 11,8% foram classificados com desnutrição leve. Quanto ao Escore de Desnutrição e Inflamação, 94,1% foram classificados com adequação/desnutrição leve e 5,9% com desnutrição moderada.

## Conclusão

A avaliação nutricional objetiva, subjetiva ou mista, apresenta diferentes formas de classificar o estado nutricional. O Índice de Massa Corporal e a Avaliação Subjetiva Global classificaram de forma semelhante aqueles com desnutrição. A combinação de diferentes métodos para o diagnóstico nutricional é importante para identificar, com maior amplitude, aqueles em risco nutricional.

## Referências

ABREU, P. F.. A progressão da hipertrofia ventricular esquerda na doença renal crônica: comparação entre pacientes em hemodiálise e diálise peritoneal. 2013. Dissertação (Mestrado em Medicina (Nefrologia)) - Universidade Federal de São Paulo.

Canada-usa (CANUSA) Peritoneal Dialysis Study. Adequacy of dialysis and nutrition in continuous peritoneal dialysis: association with clinical outcomes. J Am Soc Nephrol, Canada., v. 7, n. 2, p.198-207, 1996.

CHEN, Joline L.t.; MEHROTRA, Rajnish; KALANTAR-ZADEH, Kamyar. Surviving the First Year of Peritoneal Dialysis:

Enduring Hard Times. American Journal Of Kidney Diseases, [s.l.], v. 64, n. 5, p.673-676, nov. 2014. Elsevier BV.

KALANTAR-ZADEH, Kamyar et al. A Malnutrition-Inflammation Score is correlated with morbidity and mortality in maintenance hemodialysis patients. American Journal Of Kidney Diseases, [s.l.], v. 38, n. 6, p.1251-1263, dez. 2001. Elsevier BV.

WHO (World Health Organization), 1995. Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry. Technical Report Series 854. Geneva: WHO.

**Palavras-chave:** diálise peritoneal; doença renal crônica; estado nutricional



# PERFIL NUTRICIONAL DOS PORTADORES DE HIV ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM – PARÁ.

ALDAIR DA SILVA GUTERRES; CAMILA BRITO TEIXEIRA; CAMILLE DAYANE CORDEIRO MIRANDA; JOICY FERREIRA MARTINS; ANALÚCIA SILVA FERREIRA

<sup>1</sup> UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, <sup>2</sup> HUIBB - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO

*mille\_miranda@outlook.com*

## Introdução

A mortalidade e morbidade da infecção pelo vírus da imunodeficiência humana sofreram impacto importante nos últimos anos devido à evolução da terapia antirretroviral de alta potência. No entanto, essa terapia provocou eventos metabólicos adversos caracterizados por dislipidemia, composição corporal/lipodistrofia, resistência insulínica/intolerância à glicose e hipertensão arterial sistêmica. A Organização Mundial da Saúde preconiza que as intervenções nutricionais façam parte de todos os programas de controle e tratamento da aids, pois a dieta e a nutrição podem melhorar a adesão e a efetividade da terapia antirretroviral, além de contribuir com a melhoria das anormalidades metabólicas (FALCO; CASTRO; SILVEIRA, 2012). De acordo com Montessori et al. (2004), a dislipidemia atinge cerca de 70% dos pacientes infectados pelo vírus da imunodeficiência humana que fazem uso da terapia antirretroviral, e que, os eventos cardiovasculares nesses pacientes são mais frequentes do que na população em geral (SILVA et al, 2014).

## Objetivos

Os objetivos desse estudo foram traçar o perfil nutricional e avaliar o exame bioquímico de triglicerídeos para identificar possíveis dislipidemias em pacientes atendidos no ambulatório de um hospital universitário em Belém – Pará.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo indutivo descritivo, prospectivo (Filho et al, 2011), realizado num Serviço Público Ambulatorial de Atendimento Especializado, em Belém-Pará. A amostra foi composta por 106 pacientes soropositivos para o Vírus da imunodeficiência humana- tipo 1, adultos entre 20 e 59 anos de ambos os sexos. Os dados foram coletados entre janeiro a dezembro de 2014, e foram compostos por índice de massa corporal, obtido pela relação entre o peso atual e a altura<sup>2</sup> e classificado segundo os parâmetros da Organização mundial de saúde (WHO, 1997). Os dados bioquímicos (triglicerídeos) foram coletados dos prontuários e classificados de acordo com o padrão estabelecido pelo laboratório do hospital onde foi realizada a pesquisa segundo a V Diretriz Brasileira de Dislipidemia de 2013. Foi utilizado o teste estatístico T de Student com o auxílio do software Bio Estat 5.0 utilizando o nível de significância <0,05. A pesquisa seguiu a norma regulamentadora para pesquisa com seres humanos do Ministério da Saúde e obteve a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do hospital onde se realizou a pesquisa, sob o protocolo 516.962. Os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Observou-se quanto ao perfil bioquímico, que os níveis sanguíneos de triglicerídeos na maioria dos pacientes (55%) estava no padrão desejável, enquanto que 16% apresentaram valor limítrofe (140 a 200 mg/dL), 25% (27 pacientes) resultado de alto risco (igual ou maior que 500 mg/dL) e 4% muito alto risco. Em relação ao estado nutricional 54 % dos pacientes estavam eutróficos, 3% desnutrição I grau, 5% desnutrição II grau, 1% desnutrição III grau, 7% obesidade I grau, 30% sobrepeso. Na correlação entre o perfil bioquímico de pacientes no padrão desejável e os resultados de pacientes eutróficos foram significantes (p-valor=0,0197).

## Conclusão

Com os resultados obtidos, observa-se a importância de orientações nutricionais a fim de evitar dislipidemias, assim como a escolha da terapia nutricional, visando a recuperação do estado nutricional para a melhora do sistema imunológico.

## Referências

FALCO, M.; CASTRO, A. C. O.; SILVEIRA, E. A. Terapia nutricional nas alterações metabólicas em pessoas vivendo com HIV/AIDS. Revista de Saúde Pública. vol.46, n.4, pp. 737-746, 2012.  
FILHO, et al. Associação entre variáveis antropométricas, perfil glicêmico e lipídico em mulheres idosas. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia.14(4):675-686. Rio de Janeiro, 2011.

MONTESSORI V.; PRESS N.; HARRIS M, et al. Adverse effects of antiretroviral therapy for HIV infection. CMAJ; 170(2):229-38, 2004.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. Obesity : preventing and managing the global epidemic. Genebra, 1997.

SILVA, et al. Dislipidemia e estado nutricional em pacientes HIV positivo com síndrome lipodistrófica. Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção. Ano IV – vol. 4 – nº 3, 2014.

**Palavras-chave:** HIV; NUTRIÇÃO; DISLIPIDEMIA

# PERFIL NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA DE SINTOMAS DEPRESSIVOS EM MULHERES CLIMATÉRICAS DO SUDOESTE DO PARANÁ

CAROLINE DE MAMAN OLDRA; MAIARA FRIGO; BRUNA APARECIDA REL; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>2</sup> FAPPR - Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná

*carol\_oldra@hotmail.com*

## Introdução

O período denominado de climatério é caracterizado pela fase de transição entre a vida reprodutiva e não-reprodutiva da mulher, na qual ocorre a redução dos hormônios ovarianos, tornando irregulares os ciclos menstruais até que aconteça sua ausência (ROCHA, ROCHA, 2010). Durante o climatério, grande parte das mulheres enfrentam sintomas psicológicos que interferem na sua qualidade de vida, sendo a depressão o que mais se destaca (SEZINI e GIL, 2014). Além dos sintomas, o excesso de peso é uma alteração comum do estado nutricional de mulheres no climatério em função da redução hormonal e do estilo de vida (DE LORENZI, et al, 2005).

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional e a presença de sintomas depressivos em mulheres climatéricas de duas cidades do Sudoeste do Paraná.

## Metodologia

Foram avaliadas 30 mulheres com idade entre 40 a 65 anos que procuraram atendimento ginecológico em unidades básicas de saúde de duas cidades do sudoeste do Paraná. Realizou-se a aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE e de dois questionários, sendo o primeiro um questionário sociodemográfico e clínico, que investigou dados como: idade; características do ciclo menstrual; histórico progresso de depressão e uso de medicamentos. O segundo questionário aplicado foi a Escala de Rastreamento Populacional para Depressão (CES-D), que avaliou a presença de sintomas depressivos, sendo o nível de corte >12 pontos considerado como indicativo de sintomas depressivos e >15 pontos indicativo de sintomas depressivos significativos. O perfil nutricional foi definido a partir das medidas de peso e da estatura e calculo do índice de massa corporal (IMC) que foi classificado de acordo com a World Health Organization (WHO, 1997) para adultos e Lipschitz (1994) para idosos. Os dados foram analisados no Microsoft Excel® e expressos por meio de estatística descritiva. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (parecer nº 48152115.1.0000.5564).

## Resultados

A idade média das mulheres avaliadas foi de 53,43±5,36 anos, sendo que 23,3% (n=7) possuíam idade entre 40 a 50 anos; 66,7% (n=20) entre 50 a 60 anos e 10% (n=3) entre 60 a 65 anos. Do total de participantes, 20% (n=6) encontravam-se na pré-menopausa, 13,33% (n=4) na perimenopausa e 66,67% (n=20) na pós-menopausa. O peso médio observado foi de 69,7±9,48 quilogramas, a estatura de 1,58±0,06 metros e o índice de massa corporal foi de 27,83±3,05 quilogramas por metro quadrado. A avaliação do estado nutricional demonstrou que 53,33% das entrevistadas apresentavam sobrepeso (n=16), 26,67% (n=8) obesidade grau I e 20% (n=6) eutrofia. Com relação aos sintomas depressivos, 60% das mulheres afirmaram não possuir histórico prévio de depressão e 40% afirmaram possuir, destas 7 (58,33%) faziam uso de medicamentos. A pontuação média da amostra avaliada obtida pela Escala de Rastreamento Populacional para Depressão foi de 14,1±8,94 pontos, sendo que, 23,33% (n=7) apresentaram indicativo de sintomas depressivos e 30% (n=9) indicativo de sintomas depressivos significativos.

## Conclusão

Observou-se elevada frequência de excesso de peso e de sintomas depressivos nas mulheres climatéricas avaliadas. Os sintomas depressivos atingiram mais da metade do grupo estudado e o excesso de peso 80% das mesmas. Destaca-se a necessidade de atenção nutricional e psicológica às mulheres nessa fase da vida, a fim de contribuir para qualidade de vida das mesmas.

## Referências

DE LORENZI, D.R.S; et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade no climatério. **Rev. Bras. Ginecol. Obstet.**, v.27, n.8, p.479-484, abr./set. 2005.

LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. **Primary Care**, v.21, n.1, p.55-67, 1994.

ROCHA, M.D.H.A.; ROCHA, P.A. Do climatério à menopausa. **Revista Científica do Itpac**, Tocantins, v.3, n.1, p.24-27, jan. 2010.

SEZINI, A.M.; GIL, C.S.G.C. Nutrientes e depressão. **Vita et Sanitas (FUG. Online)**, v.8, p.39-57, jan./dez. 2014.

World Health Organization (WHO). **Obesity**: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consulation. Geneva: WHO, 1997.

**Palavras-chave:** Antropometria; Climatério; Depressão; Índice de massa corporal; Sintomas

# PERFIL NUTRICIONAL E OBESIDADE ABDOMINAL EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE RECIFE - PE

EMERSON ROGÉRIO COSTA SANTIAGO; RAYSSA LAILANE DE OLIVEIRA LIMA; KEILA FERNANDES DOURADO; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; PRISCILLA ALVES SANTOS

<sup>1</sup> UFPE - CAV - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*santos\_priscilla@hotmail.com*

## Introdução

A hemodiálise é uma terapia hipercatabólica que se associa a prejuízos nutricionais, promovendo altas taxas de desnutrição (OLIVEIRA et al., 2012). Por outro lado, o excesso de peso e a obesidade abdominal, assim como na população geral, vêm aumentando também nos pacientes com doença renal crônica e surgem, ao lado da desnutrição, como alterações nutricionais crescentes nesse grupo, elevando o risco cardiovascular (STEFANELLI et al., 2010).

## Objetivos

Verificar o perfil nutricional e a presença de obesidade abdominal em pacientes portadores de doença renal crônica submetidos à hemodiálise.

## Metodologia

Estudo transversal realizado no período de abril a maio de 2015, com indivíduos de ambos os sexos, apresentando idade  $\geq 18$  anos. As variáveis coletadas englobaram dados demográficos e antropométricos, incluindo o peso seco (peso após a diálise) e a estatura, os quais possibilitaram o cálculo do índice de massa corporal, e a circunferência da cintura, dados estes que foram classificados conforme os pontos de corte recomendados pela *World Health Organization* (1998). Para o diagnóstico da obesidade abdominal utilizou-se a razão cintura/estatura, adotando-se como referência os valores propostos por Pitanga e Lessa (2006). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Fundação de Hematologia e Hemoterapia do Estado de Pernambuco (CAAE:37341614.4.0000.5195) e todos os pacientes só foram incluídos após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As análises estatísticas foram processadas no programa SPSS versão 13.0, sendo os resultados expressos em percentual, média e desvio-padrão.

## Resultados

A amostra foi constituída por 40 pacientes, com idade média de  $54,4 \pm 14,7$  anos, sendo a maioria ( $n=29$ ; 72,5%) do sexo masculino e com tempo de hemodiálise superior a um ano ( $n=29$ ; 72,5%). De acordo com a classificação do índice de massa corporal, foram verificadas frequências de desnutrição e sobrepeso/obesidade de 22,5% ( $n=9$ ) e 40% ( $n=16$ ), respectivamente. A partir da medida da circunferência da cintura, foi ainda observado o perímetro abdominal elevado em 57,5% ( $n=23$ ) da amostra analisada. Na avaliação da obesidade abdominal constatou-se que 65,0% ( $n=26$ ) dos indivíduos apresentaram razão cintura/estatura acima dos pontos de corte preconizados.

## Conclusão

No presente estudo foram verificadas frequências preocupantes de desnutrição e excesso de peso, confirmando tais alterações nutricionais como comuns nos pacientes renais crônicos em hemodiálise. Além disso, a obesidade abdominal foi predominante na maioria dos pacientes, refletindo o elevado risco cardiovascular em parcela significativa da amostra.

## Referências

OLIVEIRA, G.T.C., et al. Avaliação nutricional de pacientes submetidos à hemodiálise em centros de Belo Horizonte. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 58, n. 2, p. 240-247, 2012.

PITANGA, F. J. G.; LESSA, I. Razão cintura-estatura como discriminador do risco coronariano de adultos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 52, n. 3, p 157-61, 2006.

STEFANELLI, C., et al. Avaliação nutricional de pacientes em hemodiálise. **Journal of the Health Sciences Institute**, v. 28, n. 3, p. 268-71, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic of obesity: report of a WHO consultation on obesity. Geneva: **World Health Organization**, p. 276, 1998.

**Palavras-chave:** Doença renal crônica; Estado nutricional; Hemodiálise; Obesidade abdominal

# PERÍMETRO DA CINTURA COMO PREDITOR DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM DIFERENTES SITUAÇÕES NUTRICIONAIS, NAS TRÊS FASES DA ADOLESCÊNCIA

FRANCIANE ROCHA DE FARIA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFMT - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO - CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE RONDONÓPOLIS, <sup>2</sup>

UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, <sup>3</sup> UFV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

*francianerdefaria@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência é o período de transição da infância para a idade adulta e pode ser dividida em três fases distintas: inicial (10 a 13 anos); intermediária (14 a 16 anos) e tardia (17 a 19 anos) (WHO, 2005). A crescente prevalência de obesidade nesta fase da vida é uma das principais causas para o aumento do risco de doenças cardiometabólicas e o excesso de gordura corporal, principalmente localizado na região central do corpo, tem sido apresentado na literatura como um dos principais preditores de alterações metabólicas de risco cardiovascular na adolescência (MORAES e VEIGA, 2014).

## Objetivos

Objetivou-se determinar a capacidade preditiva do perímetro da cintura (PC) e associá-lo ao risco cardiometabólico, em adolescentes com diferentes situações nutricionais, nas três fases da adolescência.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com 761 adolescentes, de ambos os sexos, na faixa etária de 10 a 19 anos. O estado nutricional foi classificado utilizando-se o índice de massa corporal (IMC)/idade (WHO, 2007); o percentual de gordura corporal (%GC) foi estimado por bioimpedância elétrica tetrapolar vertical com oito eletrodos táteis e classificado segundo Lohman (1992). Agrupou-se os adolescentes em: Grupo 1 (G1) = eutróficos com adequado %GC; Grupo 2 (G2) = eutróficos com excesso de %GC e Grupo 3 (G3) = excesso de peso e elevado %GC. Aferiu-se o PC no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca (WHO, 2008). Realizou-se dosagens séricas do perfil lipídico, ácido úrico, glicemia de jejum e insulina. Calculou-se o Homeostasis Model Assessment-Insulin Resistance (HOMA-IR) e aferiu a pressão arterial. Utilizou-se os testes Kolmogorov-Smirnov, análise de variância (ANOVA) one-way com post-hoc de Tukey, Kruskal-Wallis com post-hoc de Dunn's, construiu-se curvas ROC (Receiver Operating Characteristic) e calculou-se a razão de prevalência bruta e ajustada utilizando-se a regressão de Poisson simples e múltipla com variância robusta, respectivamente. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (Of. Ref. N° 170/2012).

## Resultados

A mediana da idade foi de 14,9 anos, mínimo de 10,0 e máximo de 19,9 anos; 53,2% (n=405) eram do sexo feminino. O PC foi capaz de prever alterações nos níveis da lipoproteína de alta densidade (HDL), triglicerídeos, ácido úrico, insulina e HOMA-IR, nas três fases da adolescência. Conforme as análises múltiplas, ajustadas por sexo e grupos de estudo, para cada fase da adolescência, verificou-se que adolescentes com PC  $\geq$  percentil 75 apresentaram, na fase inicial, maiores prevalências de hiperinsulinemia (RP = 3,1; IC95% = 1,4-7,07; p < 0,05); resistência insulínica (RP = 3,1; IC95% = 1,41-6,74; p < 0,05) e níveis elevados de ácido úrico (RP = 5,1; IC95% = 2,19-11,98; p < 0,0001); na fase intermediária maiores prevalências de concentrações inadequadas de HDL (RP = 1,7; IC95% = 1,05-2,81; p < 0,05) e na fase final maiores prevalências de hiperinsulinemia (RP = 3,8; IC95% = 1,03-13,83; p < 0,05) e níveis elevados de ácido úrico (RP = 4,1; IC95% = 1,48-11,2; p < 0,05).

## Conclusão

O PC é capaz de prever risco cardiometabólico nas três fases da adolescência, sendo que adolescentes com PC  $\geq$  percentil 75 apresentaram maiores prevalências de alterações cardiometabólicas. Destaca-se a importância de se utilizar o PC na avaliação e no acompanhamento do estado nutricional de adolescentes, a fim de prevenir complicações de risco cardiometabólico em idades futuras. APOIO:FAPEMIG/CNPq

## Referências

LOHMAN, T.G. Assessing fat distribution. *Advances in body composition assessment: current issues in exercise science*. Illinois: Human Kinetics, 1992. p.57-63.

MORAES, M.M.; VEIGA, G.V. Acurácia da gordura corporal e do perímetro da cintura para predizer alterações metabólicas de risco cardiovascular em adolescentes. *Arq Bras Endocrinol Metab.*[online]. v.58, n.4, p.341-51, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). DE ONIS, M., et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. *Bull World Health Organ*, v.85, p.660-667. 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Nutrition in adolescence – issues and challenges for the health sector: issues in adolescent health and development. Geneva: World Health Organization, 2005. p.1-6.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Waist Circumference and Waist-Hip Ratio. Report of a WHO Expert Consultation. Geneva: World Health Organization; 2008. 39p.

**Palavras-chave:** adolescente; doenças cardiovasculares; fatores de risco; obesidade abdominal



# PIRÂMIDE ALIMENTAR PARA DIABÉTICOS: ADEQUAÇÃO DO CONSUMO EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 APÓS EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

JAMILES FRANCISCA DOS SANTOS; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; MARIA JANAINE MENEZES DOS SANTOS

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe

*jamiles\_santos@hotmail.com*

## Introdução

Mudanças nos hábitos alimentares de pacientes portadores de Diabetes Mellitus tipo 2, priorizando alimentos com baixo índice glicêmico, ricos em fibras e com baixas quantidades de gorduras, reduzem os níveis séricos de glicose e insulina no período pós-prandial (CARVALHO et al., 2012). Alguns autores defendem que a educação nutricional é o ponto-chave para o controle dos índices glicêmicos e prevenção de complicações secundárias no Diabetes Mellitus tipo 2 (FRANCO e OLIVEIRA, 2010).

## Objetivos

Analisar a adequação do consumo alimentar de pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2, antes e após educação nutricional.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 23 pacientes atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário de Sergipe(HU). Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Analisou-se faixa etária, sexo e consumo alimentar, registrados antes da educação nutricional e na primeira consulta após a referida intervenção. O consumo alimentar foi avaliado através de recordatórios de 24 horas (R24 h). O programa de educação nutricional consiste em sessões de aulas explicativas sobre alimentação do ponto de vista quantitativo e oficinas de degustação sobre alimentação saudável realizadas pelos profissionais nutricionistas. Para o cálculo das porções de alimentos, foi utilizado o software NutWin (2002) e para classificação do número de porções consumidas utilizou-se como base a pirâmide adaptada para diabéticos da *American Diabetes Association*(ADA, 2008). A análise dos dados foi realizada utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) (versão 18.0). Os resultados foram descritos em médias, desvio-padrão e frequência. Para a comparação entre as variáveis, foram utilizados os testes t pareado, para dados paramétricos independentes, e o de Wilcoxon, para dados não paramétricos. Para todas as análises estatísticas, foi adotado um nível de significância estatística de 5%, ou seja,  $p \leq 0,05$ . O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe/UFS sob o registro N° 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

A amostra do estudo foi composta em sua maioria (90,6 %) por mulheres. A faixa etária da amostra variou entre 22 a 85 anos, sendo a média de idade dos homens  $56,7 \pm 16,2$  anos e das mulheres  $53,3 \pm 17,8$  anos. Os valores médios das porções por grupos de alimentos da pirâmide da *American Diabetes Association*, antes e após a intervenção foram: grãos e fontes de carboidrato mais leguminosas (antes:  $4,4 \pm 2,4$ ; após:  $4,0 \pm 2,2$  ;  $p = 0,31$ ), frutas (antes:  $2,4 \pm 2,8$ ; após:  $2,8 \pm 3,5$ ;  $p = 0,69$  ), vegetais (antes:  $1,8 \pm 2,5$ ; após:  $1,4 \pm 1,5$ ;  $p = 0,97$  ), carnes e substitutos (antes:  $1,7 \pm 1,7$  ; após:  $1,6 \pm 1,1$ ;  $p = 0,08$  ), leite (antes:  $0,6 \pm 0,8$  ; após:  $1,2 \pm 1,7$ ;  $p = 0,19$  ), gorduras, doces e álcool (antes:  $0,9 \pm 1,2$ ; após:  $0,5 \pm 0,9$ ;  $p = 0,26$  ).

## Conclusão

Após a educação nutricional não houve melhora no consumo dos grupos de alimentos que apresentaram inadequação antes da intervenção. A intervenção nutricional deve sempre ser incentivada a fim de que o paciente faça escolhas mais saudáveis.

## Referências

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Nutrition recommendations and interventions for diabetes: a position statement of the American Diabetes Association. **Diabetes Care**. v. 31, n.1, p. 61-78, 2008.

CARVALHO, F. S. et al. Importância da orientação nutricional e do teor de fibras da dieta no controle glicêmico de pacientes diabéticos tipo 2 sob intervenção educacional intensiva. **Arq. Bras. Endocrinol. Metab**. v. 56, n.2, p.110-119,

2012.

CASTRO, S. H.; MATOS, H. J.; GOMES, M. B. Parâmetros Antropométricos e Síndrome Metabólica em Diabetes Tipo 2. **Arq. Bras. Endocrinol. Metab.** v.50, n.3, p.450-455, 2006.

GERALDO, J. M. et al. Intervenção nutricional sobre medidas antropométricas e glicemia de jejum de pacientes diabéticos. **Rev. Nutr.** v.21, n.3, p.329-340, 2008.

OLIVEIRA, P. B.; FRANCO, L. J. Consumo de adoçantes e produtos dietéticos por indivíduos com diabetes melito tipo 2, atendidos pelo Sistema Único de Saúde em Ribeirão Preto, SP. **Arq Bras Endocrinol Metab.** v.54, n.5, p.455-462, 2010.

**Palavras-chave:** Alimentação; Diabetes Mellitus; Educação Nutricional; Pirâmide Alimentar

# PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS COM ATÉ UM ANO DE IDADE INTERNADAS NA PEDIATRIA DE UM HOSPITAL GERAL

SANDRA TAVARES DA SILVA; ALDANY DE SOUZA BORGES; CINTHIA REZENDE MONTEIRO

<sup>1</sup> HESJC - Hospital Estadual São José do Calçado, <sup>2</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*tavares.sandra86@gmail.com*

## Introdução

A alimentação no primeiro ano de vida é determinante para ganho de peso e comprimento<sup>1</sup>. A introdução da alimentação complementar é decisiva para implementação de hábitos dietéticos futuros e redução do risco de doenças crônicas<sup>2</sup>. A alimentação infantil modificou-se ao longo dos anos contribuindo para a ocorrência da obesidade infantil e constipação intestinal<sup>2,3</sup>.

## Objetivos

Conhecer a prática alimentar no primeiro ano de vida de crianças admitidas num hospital estadual de médio porte, avaliando o tempo de permanência hospitalar.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo, com análise de dados secundários disponíveis nos registros de Requisição de Dieta do Serviço de Nutrição e Dietética de crianças com até um ano de idade admitidas entre julho e dezembro de 2015, categorizadas por tipo de alimentação (aleitamento materno exclusivo; aleitamento materno complementado; aleitamento materno inexistente) e por idade (0 a 4, 5 a 6, 7 a 9 e 10 a 12 meses). O tempo de permanência hospitalar foi avaliado. Utilizou-se o programa SPSS para as análises estatísticas e  $p < 0,05$ . Trabalho realizado com autorização da Instituição.

## Resultados

Foram admitidas 56 crianças com até um ano de idade. Cinco eram amamentadas exclusivamente, com idade variando de 0 a 4 meses. Não se pode afirmar que os lactentes não recebiam água e chás. 22 crianças estavam em aleitamento materno complementado, com cinco delas recebendo leite não humano espessado com farináceos e três com 4 meses ou menos. Uma destas ingeria leite materno, leite não humano com espessante e refeições. Das 10 crianças que ingeriam leite materno, leite não humano com espessante e refeições, oito tinham mais de 6 meses. Apenas uma recebia leite materno e leite artificial. Das não amamentadas, 17 recebiam leite não humano com farináceos, sendo três destes com 4 meses ou menos de idade. 13 também recebiam refeições, sendo 11 com mais de 6 meses. O aleitamento artificial era oferecido a duas crianças com até 4 meses. O leite não humano com achocolatado era recebido por uma criança com idade entre 7 e 9 meses, além de refeições. O extrato de soja era consumido por uma criança de 4 meses ou menos de idade. Já o leite não humano zero lactose era ingerido por uma criança com 9 meses ou mais, complementado por refeições. Quanto ao tempo de permanência, 28 crianças ficaram em day clinic (<24h) e 28 foram internadas, com idade média de 7 meses (desvio-padrão: 3,83) e permanência média de 2,25 dias (desvio-padrão: 1,43). Não houve diferença significativa entre o tempo de permanência daquelas em aleitamento materno quando comparadas àquelas com aleitamento materno inexistente.

## Conclusão

Observou-se abandono precoce do aleitamento materno e inadequada introdução de alimentos, com dietas possivelmente desbalanceadas em nutrientes, com valorização da oferta de carboidratos simples. Como visto no presente estudo, autores tem relatado a baixa prevalência de aleitamento materno exclusivo<sup>1,2,3</sup>, que se relaciona ao menor risco de internação<sup>4</sup>. Estudo demonstrou que o adequado aconselhamento de profissionais de saúde às mães e a percepção delas quanto à importância da alimentação na saúde da criança contribui para melhorias nas práticas alimentares infantis<sup>5</sup>. Em geral, as práticas de alimentação infantil das crianças com até um ano admitidas neste nosocômio foram de baixa qualidade nutricional, contribuindo para a reinternação. Esses dados sustentam a importância da orientação para o aleitamento materno no pré-natal e na alta de puérperas em ambiente hospitalar.

## Referências

1- VIEIRA, S.A.; MAGALHÃES, T.C.A.; RIBEIRO, A.Q.; PRIORE, S.E.; FRANCESCHINI, S.C.C.; SANT'ANA, L.F.R. Fatores associados às velocidades de ganho de peso e de comprimento nos primeiros seis meses de vida. Cadernos de Saúde Coletiva, v. 23, n. 3, p. 309-315, 2015.

- 2- PIRES, V.L.; HASHIMOTO, L.L.; ALENCAR, L.L.; COZZOLINO, S.M.F. Alimentação nos primeiros anos de vida. In: COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013. p. 644-79.
- 3- LACERDA, E.M.A.; ACCIOLY, E. Alimentação do Lactente com Fórmulas Infantis. In: ACCIOLY, E. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. Ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2009. p. 317-28.
- 4 – MOTA, T.T.A.G.; CAMINHA, M. F.C.; FIGUEIROA, J.N.; LIRA, P.I.C.; FILHO, M.B. Influência do aleitamento materno na hospitalização de menores de dois anos no estado de Pernambuco, Brasil, em 1997 e 2006. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 20, n. 8, p. 2347-58, 2015.
- 5- BROILO, M.C.; LOUZADA, M.L.C.; DRACHLER, M.L.; STENZELD, L.M.; VITOLO, M.R. Maternal perception and attitudes regarding healthcare professionals guidelines on feeding practices in the child's first year of life. *Jornal de Pediatria*, v. 89, n. 5, p. 485–91, 2013.

**Palavras-chave:** aleitamento materno; lactente; alimentação complementar

# PREDITORES DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS: UMA REVISÃO

CAROLINA CUNHA DE OLIVEIRA; EMANUELLE DIAS DA COSTA; ANNA KARLA CARNEIRO RORIZ; LILIAN BARBOSA RAMOS; MANSUETO GOMES NETO

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> PPGMS/UFBA - Programa de Pós-graduação Medicina e Saúde, Universidade Federal da Bahia, <sup>3</sup> ENUFBA/UFBA - Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia  
*carol\_cunh@yahoo.com.br*

## Introdução

A síndrome metabólica é conceituada como um conjunto de fatores de risco, os quais aumentam o risco de doenças cardiovasculares e diabetes. O uso de indicadores clínicos e antropométricos podem ajudar a identificar a presença de síndrome metabólica, uma vez que são simples, rápidos e funcionais para utilização na prática clínica. No entanto, não há consenso sobre o melhor indicador capaz de identificar a síndrome metabólica em idosos, isso porque são indicadores com diferentes características funcionais, com variados pontos de corte, muitos deles específicos para adultos jovens, e com distintos critérios de definição da síndrome.

## Objetivos

Analisar criticamente estudos que avaliaram a habilidade dos indicadores antropométricos e clínicos enquanto capazes de prever a SM em idosos.

## Metodologia

A pesquisa bibliográfica foi realizada nas bases de dados Medline/PubMed, LILACS e SciELO, referências de artigos selecionados e contato com autores. Os indicadores antropométricos avaliados foram o índice de massa corporal, a circunferência da cintura, as razões cintura-quadril e cintura-estatura, o diâmetro abdominal sagital e a circunferência do pescoço. Para os indicadores clínicos, foram citados o produto da acumulação lipídica, o índice de adiposidade visceral e as razões lipídicas.

## Resultados

Foram analisados 20 artigos envolvendo indicadores antropométricos e clínicos em idosos, através de diferentes critérios da SM. Catorze estudos reportam aos indicadores antropométricos, sendo a circunferência da cintura e a razão cintura-estatura descritos como os melhores preditores de síndrome metabólica em idosos, com área sob a curva ROC superior a 0,70. A circunferência do pescoço também foi descrita como indicador alternativo, porém com menor poder discriminatório. Para os indicadores clínicos, o produto da acumulação lipídica foi o parâmetro com melhor desempenho em identificar a síndrome metabólica em idosos, com área sob a curva ROC superior 0,85. O índice de adiposidade visceral e razões lipídicas foram os indicadores de menor desempenho assim como a razão cintura-quadril entre os indicadores antropométricos.

## Conclusão

Os indicadores circunferência da cintura, razão cintura estatura e produto da acumulação lipídica foram os mais sensíveis na predição da síndrome metabólica. Desta forma, o emprego desses parâmetros pode facilitar a identificação precoce da síndrome metabólica através de métodos diagnósticos de fácil aplicação, boa precisão e baixo custo. Além disso, é importante a determinação de pontos de corte específicos para idosos, uma vez que a obesidade parece não ser forte preditor de síndrome metabólica em idosos.

## Referências

- Amato MC, Giordano C, Pitrone M, Galluzzo A. Cut-off points of the visceral adiposity index (VAI) identifying a visceral adipose dysfunction associated with cardiometabolic risk in a Caucasian Sicilian population. *Lipids Health Dis* 2011;10:183.
- Aoi S, Miyake T, Harada T, Ishizaki F, Ikeda H, Nitta Y, et al. Neck circumference has possibility as a predictor for Metabolic syndrome in postmenopausal women. *Hiroshima J Med Sci* 2014;63:27–32.
- Arthur FKN, Adu-Frimpong M, Osei-Yeboah J, Mensah FO, Owusu L. Prediction of metabolic syndrome among postmenopausal Ghanaian women using obesity and atherogenic markers. *Lipids Health Dis* 2012;11:101.
- Chiang J-K, Koo M. Lipid accumulation product: a simple and accurate index for predicting metabolic syndrome in Taiwanese people aged 50 and over. *BMC Cardiovasc Disord* 2012;12:78.
- Chu F-L, Hsu C-H, Jeng C. Low predictability of anthropometric indicators of obesity in metabolic syndrome (MS) risks

among elderly women. *Arch Gerontol Geriatr* 2012;55:718–23.

Ejike CECC. Lipid Accumulation Product and Waist-To-Height Ratio Are Predictors of the Metabolic Syndrome in a Nigerian Male Geriatric Population. *J Rural Trop Public Heal* 2011;10:101–5.

Gharipour M, Sarrafzadegan N, Sadeghi M, Andalib E, Talaie M, Shafie D, et al. Predictors of Metabolic Syndrome in the Iranian Population: Waist Circumference, Body Mass Index, or Waist to Hip Ratio? *Cholesterol* 2013;2013:1–6.

Guasch-Ferré M, Bulló M, Martínez-González MÁ, Corella D, Estruch R, Covas M-I, et al. Waist-to-Height Ratio and Cardiovascular Risk Factors in Elderly Individuals at High Cardiovascular Risk. *PLoS One* 2012;7:e43275.

Hoebel S, Malan L, de Ridder JH. Determining cut-off values for neck circumference as a measure of the metabolic syndrome amongst a South African cohort: the SABPA study. *Endocrine* 2012;42:335–42.

Liang H, Chen X, Chen Q, Wang Y, Wu X, Li Y, et al. The Metabolic Syndrome among Postmenopausal Women in Rural Canton: Prevalence, Associated Factors, and the Optimal Obesity and Atherogenic Indices. *PLoS One* 2013;8:e74121.

Limpawattana P, Manjavong M, Sopapong R. Can neck circumference predict metabolic syndrome? An experience from a university community. *Endocr Pract* 2016;22:8–15.

Liu P, Ma F, Lou H, Liu Y. The utility of fat mass index vs. body mass index and percentage of body fat in the screening of metabolic syndrome. *BMC Public Health* 2013;13:629.

Motamed N, Razmjou S, Hemmasi G, Maadi M, Zamani F. Lipid accumulation product and metabolic syndrome: a population-based study in northern Iran, Amol. *J Endocrinol Invest* 2015:1–8.

Paula HA de A, Ribeiro R de CL, Rosado LEFP de L, Abranches MV, Franceschini S do CC. Classic Anthropometric and Body Composition Indicators Can Predict Risk of Metabolic Syndrome in the Elderly. *Ann Nutr Metab* 2012;60:264–71.

Sharda M, Nagar D, Soni A. Sagittal Abdominal Diameter as a Predictor of Metabolic Syndrome in the Elderly. *J Indian Acad Geriatr* 2014;10:5–9.

Taverna MJ, Martinez-Larrad MT, Frechtel GD, Serrano-Rios M. Lipid accumulation product: a powerful marker of metabolic syndrome in a healthy population. *Eur J Endocrinol* 2011;164:559–67.

Tellechea ML, Aranguren F, Martinez-Larrad MT, Serrano-Rios M, Taverna MJ, Frechtel GD. Ability of Lipid Accumulation Product to Identify Metabolic Syndrome in Healthy Men From Buenos Aires. *Diabetes Care* 2009;32:e85–e85.

Yan Q, Sun D, Li X, Zheng Q, Li L, Gu C, et al. Neck circumference is a valuable tool for identifying metabolic syndrome and obesity in Chinese elder subjects: a community-based study. *Diabetes Metab Res Rev* 2014;30:69–76. <

Zeng Q, He Y, Dong S, Zhao X, Chen Z, Song Z, et al. Optimal cut-off values of BMI, waist circumference and waist:height ratio for defining obesity in Chinese adults. *Br J Nutr* 2014;112:1735–44.

Zhou J, Ge H, Zhu M, Wang L, Chen L, Tan Y, et al. Neck circumference as an independent predictive contributor to cardio-metabolic syndrome. *Cardiovasc Diabetol* 2013;12:76.

**Palavras-chave:** Indicadores; Antropometria; Preditores; Síndrome Metabólica; Idosos

# PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DE ADULTOS JOVENS EM TRATAMENTO NUMA UNIDADE DE DIÁLISE NO CEARÁ

KARINA MORAIS BORGES; JANICE ALVES TRAJANO; THAYNÁ BEZERRA DE LUNA; ANA MYKAELE DANTAS PATRÍCIO; RICARDO PERES DO SOUTO

<sup>1</sup> FJN - Faculdade de Juazeiro do Norte, <sup>2</sup> FMABC - Faculdade de Medicina do ABC

*karinamoraiborges@yahoo.com.br*

## Introdução

A Doença Renal Crônica (DRC) é causada em decorrência de um dano progressivo da função renal, com isso substâncias nitrogenadas ficam retidas no sangue (PARDINI, 2009). O hemodialisador pode ser utilizado nos casos de IRC simulando a função renal, no entanto não é capaz de substituir a função endócrina dos rins. A dieta adequada ao paciente renal crônico requer mudanças significativas no comportamento e nos hábitos alimentares, como a restrição de sódio, potássio e líquidos, dessa forma as preferências alimentares tendem a se modificar (RIELLA, 2013). Portanto conhecer as preferências alimentares dessa população é relevante para a elaboração de plano alimentar com boa aceitação.

## Objetivos

Conhecer as preferências alimentares de adultos jovens submetidos à hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de caráter investigativo, realizado em um centro de hemodiálise localizado em Crato, Ceará. O período das entrevistas foi Novembro de 2015 a Fevereiro de 2016, após ter em mãos a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa, segundo o parecer 1.095.977. Foram incluídos sujeitos com idade mínima de 18 anos e máxima de 29 anos completos e realizando hemodiálise por um período superior a 3 meses. Os que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As informações foram obtidas a partir da aplicação de um questionário de frequência alimentar. Os dados coletados foram armazenados, analisados e computados a partir de planilhas no programa Microsoft Office Excel.

## Resultados

Foram entrevistados 50% dos adultos jovens do centro de hemodiálise, totalizando 14 pacientes. A média de idade dos pesquisados foi de 25,29 anos, sendo 9 do sexo masculino. Observa-se que 64,2% (9) dos pacientes possuem escolaridade do 1º ao 2º grau. Todos negaram o uso de álcool ou cigarro. Em relação às comorbidades, 6 pacientes são hipertensos, 1 diabético e 1 diabético e hipertenso. A média do tempo do tratamento foi de 31,6 meses. Quanto aos hábitos alimentares, 64,2% (9) dos entrevistados consomem ao menos um laticínio por dia, 12 relataram a ingestão de carne vermelha pelo menos uma vez por semana e todos consomem frango pelo menos 3 vezes por semana. O consumo de fígado é declarado por 6 pacientes, sendo que 4 deles consomem pelo menos 1 vez por semana e 12 consomem ovo pelo menos 1 vez por semana. Todos consomem feijão e o tipo mais usado é o feijão de corda (*Vigna unguiculata*). O arroz é consumido diariamente por todos, e 7 consomem pão diariamente. Em relação a ingestão de cereais integrais, 3 afirmam consumir pelo menos 3 vezes por semana. Os pacientes diabéticos negaram o uso de açúcar, 12 declararam o consumo de balas e guloseimas e 8 pacientes consomem refrigerantes pelo menos 1 vez por semana. Ainda 4 entrevistados, dizem fazer uso de temperos prontos diariamente. De acordo com os relatos, 5 pacientes consomem frutas diariamente e 9 consomem de 1 a 3 vezes por semana.

## Conclusão

Nota-se um aumento do consumo de guloseimas, o que pode estar influenciando aos pacientes não consumir frutas. O estudo mostra que pacientes podem estar prejudicando a qualidade da hemodiálise ao consumir refrigerantes e temperos prontos, pois a restrição de sódio é necessária para o sucesso do tratamento. No caso do frango e dos laticínios, o consumo pode ser necessário para manter o balanço nitrogenado adequado, no entanto devem ser utilizados sob orientação para não elevar os níveis de fósforo.

## Referências

PARDINI, Lisa Paula Esteves; FERREIRA, Thelma Regina Alexandres Sales; LARA, Ermelinda Maria Leite Prado. Insuficiência Renal. In: NETO, Faustino Teixeira. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. P.337 –

350.

RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o Rim**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

**Palavras-chave:** Preferência alimentar; Hemodiálise; Doença Renal Crônica



# PRESENÇA E INTENSIDADE DE SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES COM RISCO NUTRICIONAL EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO

PAULA LOMBREM MASSINE; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca

*paulamassine@gmail.com*

## Introdução

A terapia quimioterápica pode causar sintomas do sistema gastrointestinal, como: náuseas, vômitos, mucosite, estomatite, constipação, diarreia, disgeusia e alterações de preferências alimentares, que podem ocasionar a redução da ingestão alimentar e prejuízos no estado nutricional(1)(2).

## Objetivos

Este trabalho tem como objetivo identificar a presença e a intensidade de sintomas gastrointestinais que ameaçam o estado nutricional de pacientes em tratamento quimioterápico.

## Metodologia

Trata-se de um estudo clínico transversal realizado com 28 pacientes de ambos os sexos com idades entre 25 e 85 anos, que frequentavam a Unidade de Quimioterapia de um hospital situado no interior de São Paulo. Os tipos de câncer mais frequentes na população foram de intestino, seguido de estômago. A mediana do tempo de tratamento quimioterápico foi 4,5 meses, sendo os tempos mínimo e máximo correspondentes a 1 mês e 5 anos, respectivamente. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer número 50985815.8.0000.5495. Para a identificação da presença e intensidade dos sintomas gastrointestinais foi aplicado um questionário com perguntas sobre a ocorrência e frequência dos mesmos. Para a avaliação do estado nutricional foram aferidos os seguintes dados antropométricos: estatura foi aferida por estadiômetro (Sanny) acoplado a parede, peso que foi aferido com o auxílio de uma balança digital da marca Lider P-200M, os pacientes subiam no centro do equipamento, com o mínimo de roupa possível, descalço, ereto, com os pés juntos e os braços estendidos ao longo do corpo, mantendo-se parado nesta posição, Índice de Massa corporal classificado de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde (1998). Os integrantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Os integrantes do estudo eram 57,14% do sexo feminino com idade média e desvio padrão de 55,29±15,28 anos. De acordo com o Índice de Massa Corporal 32,2% encontravam-se em eutrofia e 67,8% apresentavam risco nutricional por excesso ou baixo peso. A alteração do paladar e os episódios de náusea foram referidos por 60,7% dos integrantes do estudo, sendo que mais da metade deles os sentiam diariamente. As ocorrências de vômito atingiram 25% dos indivíduos e em 42,8% deles, na semana em que eram submetidos à quimioterapia. A disfagia esteve presente em apenas um paciente, que a sentia diariamente. 50% dos pacientes referiam inapetência diariamente. Os sintomas intestinais de constipação e diarreia atingiram na mesma porcentagem os integrantes do estudo (35,7%) e ocorriam mais frequentemente na semana de realização da quimioterapia. 42,8% dos indivíduos sentiam dores abdominais, sendo 66,7% diariamente. A anorexia não foi relatada pelos pacientes. Além dos sintomas relacionados ao trato gastrointestinal, houve queixas de fadiga e dispneia e presença de febre em alguns pacientes.

## Conclusão

O presente estudo permitiu confirmar a alta presença de sintomas gastrointestinais nos indivíduos submetidos ao tratamento quimioterápico e identificar que a maior intensidade dos mesmos ocorre especialmente nos períodos próximos à administração dos medicamentos. Sendo assim, medidas para amenização dos sintomas devem ser praticadas neste período, diminuindo as chances de impacto negativo no estado nutricional desta população.

## Referências

- 1-TARTARI, R.D; BUSNELLO, F.M; NUNES, C.H.A.. Perfil Nutricional de Pacientes em Tratamento Quimioterápico em um Ambulatório Especializado em Quimioterapia. Revista Brasileira de Cancerologia, v.26, n.1, p.43-50, 2010.
- 2-PEREIRA, R.M.O; FARIA, S.O; LIMA, S.C.T.C.. Perfil Nutricional de pacientes oncológicos. Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, vol.34, p.198-198, 2009.
- 3-Ministério da Saúde, Instituto Nacional do Câncer José de Alencar Gomes da Silva (INCA). Inquérito Brasileiro de Nutrição Oncológica; Rio de Janeiro, RJ. INCA, 2013.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Neoplasia; Sintomas Gastrointestinais; Quimioterapia

# PREVALÊNCIA DE COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E FATORES ASSOCIADOS EM PACIENTES COM EXCESSO DE PESO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

MACKSUELLE REGINA ANGST GUEDES; BRUNA REGINATTO CARVALHO; ANDRESSA ELENA SOUZA DE MATOS; NAIARA FERRAZ MOREIRA; FABIÓLA LACERDA PIRES SOARES

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo, <sup>2</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados  
*fabiola\_lacerda@yahoo.com.br*

## Introdução

Dentre os transtornos alimentares, a compulsão alimentar periódica é um fator que exacerba a obesidade, pois a mesma gera mudanças na qualidade de vida e acentua as comorbidades relacionadas com o comportamento alimentar dos indivíduos (STUNKARD, ALLISON, 2003).

## Objetivos

Portanto, o objetivo deste estudo foi estimar a prevalência da compulsão alimentar periódica entre pacientes com excesso de peso em atendimento ambulatorial e avaliar seus fatores associados.

## Metodologia

O estudo foi transversal, em 272 pacientes, nos ambulatórios do Hospital Universitário da Grande Dourados-MS. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Anhanguera-Uniderp (parecer 838.813). A todos os avaliados foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e assinado em caso de concordância. Os participantes do estudo responderam a um questionário padronizado por meio de entrevista face a face. O instrumento incluiu perguntas relativas a aspectos sociodemográficos, econômicos e comportamentais, antropométricos, clínicos e o consumo alimentar. Com base nesses dados foram extraídas as variáveis de interesse para o presente estudo. Os testes estatísticos para as análises dos dados categóricos foram o teste de qui-quadrado ou exato de Fischer e para os dados contínuos o teste t-student ou Mann-Whitney. Foram consideradas diferenças significativas valores de  $p \leq 0,05$ . Cálculo da razão de chance e do intervalo de confiança a 95% foram feitos. Análise multivariada adicional foi também realizada utilizando-se regressão logística. As variáveis incluídas na equação foram aquelas com  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Este estudo é o primeiro a apresentar uma grande amostra subclínica de comedores compulsivos na região de Dourados-MS, cuja prevalência representa 32,7% da população estudada. Os resultados obtidos apontam que comedores compulsivos são, em sua maioria, mulheres (84,3%) e adultos (82%;  $p=0,007$ ) insatisfeitos com sua imagem corporal (76,4%). Além disso, a obesidade e o sedentarismo mostraram-se fortemente associados a compulsão alimentar periódica. Dos pacientes com compulsão, 57,3% referiram ter seguido alguma dieta. Na avaliação das comorbidades, 53,7% dos pacientes eram hipertensos, 38,6% dislipidêmicos e 26,1% diabéticos. Na frequência alimentar, foi observado que a ingestão de bebidas açucaradas foi maior no grupo com compulsão ( $p=0,05$ ).

## Conclusão

Concluímos que a prevalência de compulsão alimentar nessa população é elevada, e que o perfil dos pacientes comedores compulsivos é composto, em sua maioria, por mulheres e adultos, sugerindo que tais classes sofrem maiores pressões culturais e sociais relacionadas ao excesso de peso. Outro fator que chama a atenção é a insatisfação com a imagem corporal, o que pode ser um importante gatilho para a compulsão alimentar. Além disso, o sedentarismo e a ingestão alimentar inadequada são fatores que certamente colaboram para o desencadeamento das doenças observadas nesse grupo. Portanto, esta pesquisa pode servir como importante fonte de dados para a elaboração e direcionamento de políticas públicas voltadas para a prevenção e tratamento da obesidade em grupos mais susceptíveis.

## Referências

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. Diagnostic and statistical manual of mental disorders. 4th ed., text revised. Washington, DC: American Psychiatric Publishing, 2000.

BERNARDI, FC; CICHELERO C; VITOLO, M R. Comportamento de restrição alimentar e obesidade. Rev. Nutr., v. 18, p. 85-93, 2005.

SOUTO, S; FERRO-BUCHER, JSN. Práticas indiscriminadas de dietas de emagrecimento e o desenvolvimento de transtornos alimentares. Rev. nutr., v. 19. N. 6, p. 693-704, 2006.

STUNKARD, AJ; ALLISON, KC. Two forms of disordered eating in obesity: binge eating and night eating. Int. J. Obes. Relat. Metab. Disord., v. 27, n. 1, p. 1-12, 2003.

**Palavras-chave:** Obesidade; Transtornos metabólicos; Comportamento alimentar

# PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL E FATORES ASSOCIADOS EM OBESOS GRAVES

JACQUELINE DANESIO DE SOUZA; ANNELISA SILVA E ALVES DE CARVALHO SANTOS; JESSIVANE NASCIMENTO RIBEIRO; CAMILA KELLEN DE SOUZA CARDOSO; ERIKA APARECIDA DA SILVEIRA

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> PUC-GO - Pontifícia Universidade Católica de Goiás

*jackdanesio@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é uma doença crônica de causa multifatorial com prevalência crescente em todo o mundo, com destaque para a forma grave. No Brasil, entre 2006 e 2013 houve aumento de 36,5% na prevalência de obesidade grave, atingindo 1,5% da população (MALTA et al., 2016). Diversos agravos à saúde tem sido associados à obesidade, dentre eles a constipação intestinal (POURHOSEINGHOLI et al., 2009). O consumo inadequado de alimentos fonte de fibras, baixo consumo hídrico, sedentarismo e tabagismo estão entre os fatores de risco para o surgimento da constipação intestinal (DUKAS; WILLET; GIOVANNUCCI, 2003; MARKLAND et al., 2013). Nesse contexto, investigações sobre fatores associados à constipação intestinal em obesos graves, ainda escassas na literatura, são importantes para elucidar o problema, visando melhora no funcionamento intestinal e na qualidade de vida desses pacientes.

## Objetivos

Avaliar prevalência de constipação intestinal e fatores associados em adultos com obesidade grave.

## Metodologia

Esse trabalho é parte de um ensaio clínico randomizado com adultos obesos graves (Índice de Massa Corporal  $\geq 40$  kg/m<sup>2</sup>), em que foram analisados dados da linha de base para avaliação da prevalência de constipação intestinal. O estudo foi realizado pelo Grupo de Estudos em Obesidade Grave, vinculado ao Ambulatório de Nutrição em Obesidade Grave do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás. O projeto foi aprovado em comitê de ética (747792/2014) e todos os participantes assinaram termo de consentimento livre esclarecido. Utilizou-se questionário semiestruturado, testado e padronizado para a coleta de variáveis sociodemográficas, condições de saúde e presença de morbidades, estilo de vida, grau de obesidade, ingestão hídrica e consumo de cereais integrais, frutas e verduras cruas, cozidas e/ou refogadas. O funcionamento intestinal foi avaliado pela Escala de Bristol e a constipação pelos Critérios de Roma III (MARTINEZ, AZEVEDO, 2012). Calculou-se prevalência e razão de prevalência com intervalo de confiança de 95%. Aplicou-se Qui-Quadrado de Pearson, Exato de Fisher e teste de Wald para analisar associação, com nível de significância de 5%.

## Resultados

Foram incluídos 150 pacientes, sendo 85,3% de mulheres, com idade média de 39,6 ( $\pm 8,8$ ) anos e Índice de Massa Corporal médio de 46,1 ( $\pm 6,5$ ) kg/m<sup>2</sup>. A prevalência de constipação intestinal foi de 24,7% (IC95% 11,8%-41,2%). A frequência de evacuações entre 5 e 7 vezes por semana foi de 79,3%, no entanto 34,0% referiram força ao evacuar e 22,4% relataram fezes endurecidas em todas as evacuações. Pela Escala de Bristol, 49,3% apontaram o tipo 4 como o mais frequente nos últimos três meses, em formato de salsicha ou serpente. Entre todas as variáveis analisadas, a constipação intestinal foi estatisticamente associada ao tabagismo ( $p=0,015$ ), com maior risco entre os fumantes (RP 2,10; IC95% 1,18-3,76). Menor prevalência de constipação foi observada nos pacientes que consumiam diariamente salada crua ( $p=0,251$ ), verduras cozidas/refogadas ( $p=0,369$ ), frutas frescas ( $p=0,710$ ) e cereais integrais ( $p=0,067$ ), porém sem significância estatística.

## Conclusão

Encontrou-se elevada prevalência de constipação, além de outras características indesejáveis à saúde intestinal, como força para evacuar e fezes endurecidas. Somente tabagismo foi associado à constipação intestinal. Assim, a prevenção e o tratamento da constipação intestinal devem integrar a abordagem terapêutica à obesos graves, promovendo alimentação e estilo de vida saudável.

## Referências

DUKAS, L.; WILLETT, W. C.; GIOVANNUCCI, E. L. Association Between Physical Activity, Fiber Intake, and Other Lifestyle Variables and Constipation in a Study of Women. *The American Journal of Gastroenterology*, London, v. 98, n. 8, p. 1790-1796, 2003.

MALTA, D. D. et al. Tendência Temporal dos Indicadores de Excesso de Peso em Adultos nas Capitais Brasileiras, 2006-2013. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 4, p. 1061-1069, 2016.

MARKLAND, A. et al. Association of Low Dietary Intake of Fiber and Liquids with Constipation: Evidence from the National Health and Nutrition Examination Survey. *American Journal Gastroenterology*, Estados Unidos, v. 30, n. 7, p.1-11, Abril. 2013.

MARTINEZ, A. P.; AZEVEDO, G. R. Tradução, adaptação cultural e validação da Bristol Stool Form Scale para a população brasileira. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, Ribeirão Preto, v. 20, n. 3, p. 1-7, 2012.

POURHOSEINGHOLI, M. A. et al. Obesity and Functional Constipation; a Community-Based. *Journal of Gastrointestin*, Iran, v. 18, n. 2, p. 151-155, 2009.

**Palavras-chave:** obstipação; trato gastrointestinal; obesidade grave; consumo alimentar; tabagismo

# PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

JAMILE CEOLIN; LOIVA BEATRIZ DALLEPIANE

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*jamilceolin@yahoo.com.br*

## Introdução

O envelhecimento é um processo natural em que ocorrem mudanças fisiológicas, bioquímicas, funcionais e anatômicas e que repercutem sobre a saúde do idoso e resultam em alterações nutricionais (Galego; Novello; Santos, 2013). Visto que a nutrição tem um papel importante na modulação do processo do envelhecimento, a avaliação e o monitoramento nutricional de idosos são necessários para uma assistência adequada e para o planejamento de ações de promoção da saúde (Tavares; Santos; Ferreira; Menezes, 2015).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de idosos moradores em uma Instituição de Longa Permanência do interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo longitudinal, com participação de 36 idosos institucionalizados com idade acima de 60 anos sendo excluídos os idosos acamados e os que não concordaram em participar da pesquisa. Os idosos foram submetidos à avaliação nutricional por meio da Miniavaliação Nutricional e a partir deste instrumento utilizou-se os dados de peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal. Além disso, foi avaliado a circunferência da panturrilha para verificar a porcentagem de perda de massa muscular dos idosos institucionalizados. Os parâmetros antropométricos de peso e altura foram realizados de acordo com o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2011) e o Índice de Massa Corporal classificado de acordo com os parâmetros de Nutrition Screening Initiative – NSI (1994) (<22kg/m<sup>2</sup>, magreza, 22-27kg/m<sup>2</sup> eutrofia; ≥27kg/m<sup>2</sup> excesso de massa corporal). A presente pesquisa foi conduzida de acordo com os preceitos éticos, sendo aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Santa Maria (USFM), sob o número do CAAE 29862314.0.0000.5346 e aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A amostra totalizou um percentual de 66,7% do sexo feminino. Ao analisar os dados da pesquisa, observou-se que 52,8% dos idosos apresentavam magreza, 30,6% estavam em eutrofia e 16,7% com excesso de peso. A média do Índice de Massa Corporal foi menor em longevos (acima de 80 anos), tanto para o sexo feminino (22,0 kg/m<sup>2</sup>) como para o sexo masculino (20,9 kg/m<sup>2</sup>). Em relação à circunferência da panturrilha, 52,8% dos idosos apresentaram perda de massa corporal, com média de 30,8 centímetros.

## Conclusão

Analisados o perfil nutricional, ficou evidente a alta prevalência de desnutrição em idosos institucionalizados, apontando para a necessidade de uma intervenção adequada por se tratar se um grupo nutricionalmente vulnerável.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

GALEGO, Beatriz Valle; SEHNEM, Rubia Camila; NOVELLO, Daiana; SANTOS, Elisvânia Freitas dos. Mini Avaliação Nutricional (MAN) e Índice de Massa Corporal (IMC) e Sua Associação Com Hipertensão Arterial em Idosos Fisicamente Ativos. *Uniciências*, v. 17, n. 1, p. 11-15, Dez. 2013.

NSI - THE NUTRITION SCREENING INITIATIVE. Incorporating nutrition screening and interventions into medical practice. a monograph for physicians. Washington, D.C. US: American Academy of Family Physicians. The American Dietetic Association. National Council on Aging Inc; 1994.

TAVARES, Elda Lima; SANTOS, Débora Martins dos; FERREIRA, Aline Alves; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. Avaliação nutricional de idosos: desafios da atualidade. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia, Rio de Janeiro, v.18, n.3, p.643-650, 2015.

**Palavras-chave:** Idoso; Estado Nutricional; Instituição de Longa Permanência



# PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO, HIPERTENSÃO ARTERIAL E DISLIPIDEMIA EM PACIENTES DIABÉTICOS PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

MARIA JANAINÉ MENEZES DOS SANTOS; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; JAMILES FRANCISCA DOS SANTOS

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário  
*janaine-santos@bol.com.br*

## Introdução

A relação entre Diabetes Mellitus tipo 2 e obesidade é atribuída ao aumento da resistência insulínica em indivíduos com grandes depósitos lipídicos (COLAÇO et al., 2010). A hipertensão arterial é uma comorbidade comum do Diabetes Mellitus, podendo contribuir tanto para lesões micro quanto macrovasculares (ORCHARD et al., 2001). O perfil lipídico comumente encontrado em diabéticos é de hipertrigliceridemia e redução do HDL-C (REMIG et al., 2010). Alguns autores defendem que a educação nutricional é o ponto-chave para o controle dos índices glicêmicos (FRANCO e OLIVEIRA, 2010).

## Objetivos

Identificar a prevalência de excesso de peso, hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia em pacientes diabéticos atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário de Sergipe (HU).

## Metodologia

Estudo transversal com participantes de um programa de educação nutricional portadores de Diabetes Mellitus tipo 2. Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Analisou-se faixa etária, sexo, peso, índice de massa corporal (IMC), exames bioquímicos (colesterol total, HDL-C, LDL-C e triglicerídeos) e presença de comorbidades (hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia). O programa de educação nutricional consiste em sessões de aulas explicativas sobre alimentação do ponto de vista quantitativo e oficinas de degustação sobre alimentação saudável realizadas pelos profissionais nutricionistas do Ambulatório de Nutrição na assistência aos pacientes diabéticos como parte do tratamento nutricional. A análise dos dados foi realizada utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) (versão 18.0). Foi utilizada a análise descritiva das variáveis do estudo pelo cálculo de frequências, médias, desvio-padrão e medianas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe/UFS sob o registro N° 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

Foram avaliados 30 pacientes, sendo a média de idade dos homens de  $59,0 \pm 6,0$  anos e das mulheres  $56,0 \pm 10,0$  anos. Em relação ao índice de massa corporal apresentaram: Baixo Peso (3,1%); Eutrofia (15,6%) e Excesso de Peso (81,3%). Os valores médios dos exames bioquímicos foram: Colesterol Total  $156,3 \pm 38,9$  mg/dL, HDL-C  $47,9 \pm 10,7$  mg/dL, LDL-C  $93,2 \pm 27,3$  mg/dL e Triglicerídeos  $105,9 \pm 36,8$  mg/dL. As comorbidades mais frequentes foram Hipertensão Arterial Sistêmica (78,1 %) e Dislipidemia (46,9%).

## Conclusão

Foi observada uma elevada prevalência de excesso de peso, sendo que as comorbidades mais frequentes foram hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia.

## Referências

- COLAÇO, T. M. et al. Análise do consumo alimentar e antropométrico de mulheres com diabetes mellitus tipo 2 atendidas no ambulatório de nutrição de uma universidade de Santa Catarina. *Rev Bras Obes Nut Emagr.* v.4, n.21, p.153-164, 2010.
- ORCHARD, T. J. et al. Lipid and blood pressure treatment goals for type 1 diabetes: 10-year incidence data from the Pittsburgh Epidemiology of Diabetes Complications Study. *Diabetes Care.* v. 24, p. 1053-1059, 2001.

**Palavras-chave:** Maria Janaine Menezes dos Santos; Viviane Ferreira Araújo ; Márcia Ferreira Cândido de Souza; Mayara Ferreira Araújo ; Jamiles Francisca dos Santos

# PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ENTRE UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE BELÉM/PA.

WANESSA COSTA DE OLIVEIRA OTAVIANI; RAFAELA ALVES FERREIRA; PRISCYLA SOUZA DE LIMA; AUXILIADORA MENEZES DE SOUZA; JACHSON DA SILVA DIAS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*nutri\_rafaalves@hotmail.com*

## Introdução

A maioria dos países em desenvolvimento tem passado por mudanças no padrão de morbimortalidade nas últimas décadas, resultado dos processos da transição demográfica, epidemiológica e nutricional, em decorrências das alterações no estilo de vida da sociedade moderna, que incluíram o aumento do sedentarismo e etilismo (BONOW, 2013). Esse cenário vem causando intensas mudanças no estado de saúde da população, essas modificações acarretaram no aumento da exposição dos indivíduos aos fatores de risco relacionados às doenças crônicas não transmissíveis

## Objetivos

Avaliar a prevalência de fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis entre universitários

## Metodologia

Estudo descritivo com delineamento transversal, com 72 universitários de ambos os sexos, atendidos no Programa de Assistência Estudantil. Os dados foram obtidos pela anamnese referentes à identificação do paciente (gênero e idade); aspectos clínicos (patologias, histórico familiar) aos exames laboratoriais (glicemia, colesterol total e frações e triglicérides); antropometria (peso, estatura, índice de massa corporal, circunferência da cintura; estilo de vida (tabagismo, etilismo e sedentarismo). O índice de massa corporal foi calculado pelo peso e estatura. Os dados foram analisados no Bioestat versão 5.0. Aplicou-se o teste t de Student para comparação de médias. Foi adotado o nível de significância de 5% para todos os testes estatísticos. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa em Seres Humanos do instituto de ciências da saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer de nº 983.353 .

## Resultados

Dos 72 pacientes 63,89% (n=46) eram do sexo feminino e 36,11% (n=26) do masculino. A idade média obtida foi de 27 anos, com mínimo de 20 e máximo de 52 anos. O fator de risco mais prevalente foi o histórico familiar (77,77%), seguido do sedentarismo (61,11%), sobrepeso /obesidade (43,05%) e do etilismo (37,50%). No que diz respeito ao estilo de vida, constatou-se que 61,11% dos estudantes eram sedentários, 37,50% etilistas e 8,33% tabagistas. Quanto ao estado nutricional segundo o índice de massa corporal, observou-se percentual considerável de excesso de peso, 43,06 %. Em relação à circunferência da cintura, a maioria 79,36% não apresenta risco aumentado para as doenças crônicas não transmissíveis, porém, em 23,61 % dos estudantes observou-se risco elevado. Um percentual significativo (5,55%) apresentou Hipertensão arterial sistêmica, considerando a faixa etária da amostra; hiperglicemia, hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia (9,72%, 5,55%, 5,55% respectivamente).

## Conclusão

Os resultados apontam que os estudantes estão diretamente expostos aos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, justificado pela elevada prevalência de fatores de risco que podem ser modificados, como o excesso de peso, sedentarismo, etilismo e hábitos alimentares

## Referências

- BONOW, R.O. et al. [Tradução de Alcir Costa Fernandes]. **Braunwald Tratado de Doenças Cardiovasculares**. 9ª. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
- XAVIER, H.T. et al. V **Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose**: Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arq. Bras. Cardiol; São Paulo, v. 101, supl. 1, p. 1-20, Out.2013

**Palavras-chave:** doenças crônicas não transmissíveis; universitários; fatores de risco

# PREVALÊNCIA DE HIPERFOSFATEMIA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

ADRIANA DOS SANTOS DUTRA; ANTÔNIA CAROLINE DINIZ BRITO; NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL; ANDRÉIA DE JESUS FERREIRA BARROS; GILVAN CAMPOS SAMPAIO

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*adsd.dutra@yahoo.com.br*

## Introdução

Estudos realizados em outros países mostraram que a prevalência de pacientes hiperfosfatêmicos, ou seja, com a concentração sérica de fósforo acima de 5,5mg/dl, é elevada, chegando a atingir mais de 60% dos pacientes em hemodiálise (BLOCK et al., 1998). A associação entre enfermidades cardiovasculares e a hiperfosfatemia foi demonstrada em diversos estudos (BLOCK et al., 1998; ANSELL; FEEST, 2002). Além disso, o controle inadequado do fósforo está relacionado com o aparecimento do hiperparatireoidismo e do distúrbio mineral e ósseo (FORD; POPE; HUNT et al., 2004). O controle do fósforo sérico é um desafio no tratamento de pacientes em hemodiálise, e o emprego de estratégias educativas poderia contribuir para melhorar a adesão destes pacientes ao tratamento (SHAW-STUART; STUART, 2000).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto de um programa de educação nutricional sobre a fosfatemia de pacientes em hemodiálise de um hospital universitário.

## Metodologia

Estudo do tipo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 275.351/2013), onde foram incluídos 39 pacientes que estavam no programa de hemodiálise durante o período de julho a agosto de 2014. Os pacientes foram separados em dois grupos (um grupo controle e um grupo ao qual foi submetido a intervenção por meio da educação nutricional). O material educacional incluiu um questionário de avaliação de conhecimentos, uma palestra e livretos educativos. Foram coletados exames de fósforo sérico referentes aos grupos antes e após a intervenção com intervalo de um mês entre as duas coletas. Foi considerado hiperfosfatemia valor de fósforo sérico superior a 5,5 mg/dL, de acordo com o indicado nas Diretrizes Brasileiras de Prática Clínica para o Distúrbio Mineral e Ósseo na Doença Renal Crônica (2008). As variáveis qualitativas são apresentadas por meio de frequência simples e porcentagens, e as quantitativas por meio de média e desvio padrão (média  $\pm$  desvio padrão). Para comparação das amostras foi utilizado o teste t-Student. Os coeficientes de correlação de Pearson ou de Spearman foram utilizados para testar as possíveis associações entre as variáveis. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 12.0.

## Resultados

Foi encontrado 51,3% dos pacientes pertencentes ao sexo masculino, e 48,7% ao feminino, com média de idade = 36 $\pm$ 11 anos, e tempo médio em diálise = 55 $\pm$ 25 meses. Os resultados dos exames dos pacientes pré-intervenção mostraram que 66,7% estavam com o fósforo <5,5mg/dl, e 33,3% dos pacientes estavam com fósforo  $\geq$ 5,5mg/dl. Já após a intervenção, notou-se que o resultado geral permaneceu sem alteração (66,7% dos pacientes com fósforo <5,5mg/dl, e 33,3% com fósforo  $\geq$ 5,5mg/dl), não mostrando diferença entre o antes e o após a intervenção nutricional.

## Conclusão

A maior parte dos pacientes estudados apresentaram fósforo sérico abaixo do limite da referência utilizada. Contudo, uma alta parcela afirmou não ser aderente ao mesmo. Estratégias para melhorar a adesão ao tratamento são necessárias para diminuir a ocorrência da hiperfosfatemia nessa população.

## Referências

BLOCK, G.A., et al. Association of serum phosphorus and calcium x phosphate product with mortality risk in chronic hemodialysis patients: a national study. *Am J Kidney Dis.* n.31, p. 607-17, 1998.

ANSELL, D., FEEST, T. (eds.). *UK Renal Registry Report 2001*. Bristol, UK, UK Renal Registry, 2002.

FORD, J.C., POPE, J.F., HUNT, A.E. et al. The effect of diet education on the laboratory values and knowledge of hemodialysis patients with hyperphosphatemia. *J Ren Nutr.* n.14, p. 36-44, 2004.

SHAW-STUART NJ, STUART A. The effect of an educational patient compliance program on serum phosphate levels in patients receiving hemodialysis. J Ren Nutr. n.10, p. 80-4, 2000.

**Palavras-chave:** Doença Renal Crônica; Hemodiálise; Hiperfosfatemia

# PREVALÊNCIA DE SINAIS E SINTOMAS INTESTINAIS E EXTRA-INTESTINAIS EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

KARLA PEREIRA BALBINO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; MÔNICA DE PAULA JORGE; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de viçosa

*karlabalbino0905@gmail.com*

## Introdução

Estudos mostram maior frequência de doença celíaca em pacientes com doença renal crônica em comparação à população geral (SAHIN et al., 2012; WELANDER et al., 2012). Assim, a triagem da doença celíaca ou sensibilidade ao glúten não celíaca neste grupo de pacientes é necessária para uma terapêutica apropriada. A associação entre doença celíaca e doença renal crônica é conhecida (LUDVIGSSON et al., 2006), porém, há escassez de estudos sobre este assunto e no Brasil, são inexistentes.

## Objetivos

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a prevalência de sinais e sintomas intestinais e extra-intestinais sugestivos de doença celíaca ou sensibilidade ao glúten não celíaca em portadores de doença renal crônica em hemodiálise.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com amostra não probabilística de 85 pacientes (56 homens; 62±14 anos) em hemodiálise. A presença dos sinais e sintomas intestinais e extra-intestinais foi avaliada pelo Questionário de Rastreamento Metabólico, dividido em 14 blocos referentes a aspectos funcionais do organismo. O participante respondeu às questões, na forma de entrevista, atribuindo um score de 0 a 4, de acordo com intensidade dos sintomas. Para as análises estatísticas foram realizadas análise descritiva e o teste *U* de Mann-Whitney, usando-se SPSS versão 20.0, com nível de significância  $\alpha < 5\%$ . O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres humanos da Universidade Federal de Viçosa (CAAE: 27364314.8.0000.5153) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Os sinais e sintomas mais prevalentes em todos os participantes foram os intestinais e extra-intestinais relacionados aos olhos, pele e emoções. Ao comparar a pontuação dos sinais e sintomas entre sexo e faixa etária, o sexo feminino apresentou maiores pontuações com relação aos sintomas intestinais ( $p=0,051$ ) e extra-intestinal associado à pele ( $p=0,001$ ). Os adultos apresentaram uma tendência a valores mais elevados de sintoma extra-intestinal relacionado ao coração ( $p=0,059$ ). Entre todos os pacientes avaliados, 23,5% apresentaram pontuação (mediana de 13 pontos, variando de 0 a 19) não sugestiva de disfunção ao glúten e aproximadamente 70% dos que tinham glomerulonefrite, diabetes *mellitus* tipo 1 e lúpus como etiologia da doença renal, apresentaram pontuação final do questionário (mediana de 27 pontos, variando de 0 a 153) sugestiva de doença celíaca ou sensibilidade ao glúten não celíaca.

## Conclusão

Diante destes resultados é possível concluir que houve elevada prevalência de sinais e sintomas intestinais e extra-intestinais sugestivos de doença celíaca ou sensibilidade ao glúten não celíaca nos pacientes avaliados, o que indica a necessidade de investigações mais apuradas, quanto à presença da referida sintomatologia, principalmente em pacientes com glomerulonefrite, diabetes *mellitus* tipo 1 e lúpus. Apoio: FAPEMIG e CNPq.

## Referências

LUDVIGSSON, J.; LEFFLER, D. A.; BAI, J.; BIAGI, F.; FASANO, A.; GREEN, P. H. R.; HADJIVASSILIOU, M.; KAUKINEN, K.; KELLY, C. P.; LEONARD, J. N. L.; LUNDIN, K. E. A.; MURRAY, J. A.; SANDERS, D. S.; WALKER, M. M.; ZINGONE, F.; CIACCI, C. The Oslo definitions for coeliac disease and related terms. *Gut.*, v. 62, p. 43 – 52, 2013.

SAHIN, I.; EMINBEYLI, L.; ANDIC, S.; TUNCER, I.; KOZ, S. Screening for celiac disease among patients with chronic kidney disease. *Ren Fail.*, v. 34, n. 5, p. 545 - 549, 2012.

WELANDER, A.; PRÜTZ, K. G.; FORED, M.; LUDVIGSSON, J. F. Increased risk of end-stage renal disease in

individuals with coeliac disease. *Gut.*, v. 61, n. 1, p. 64 - 68, 2012.

**Palavras-chave:** hemodiálise; doença celíaca; sensibilidade ao glúten não-celíaca; Doença renal crônica

# PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA (SM) E PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES OBESOS CARDIOPATAS HOSPITALIZADOS.

PAULA RODRIGUES DA COSTA<sup>1</sup>; ALINE THAÍS VIEIRA DE SOUZA; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*fabianelaflor@gmail.com*

## Introdução

Síndrome metabólica (SM) é considerada uma doença crônica não transmissível complexa, associada a um conjunto de riscos cardiometabólicos, dentre eles: dislipidemias, intolerância à glicose, resistência à insulina, hipertensão e obesidade (BALLESTRERI, MARCON E TAVARES, 2015). Uma alimentação inadequada, inatividade física e predisposição genética são fatores que colaboram para o desenvolvimento da SM, sendo a adoção de estilos de vida voltados para a manutenção da saúde por meio de uma alimentação de qualidade e a prática de atividade física elementos básicos para a prevenção da SM (I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica, 2005).

## Objetivos

Avaliar a prevalência de Síndrome Metabólica e o perfil nutricional de pacientes obesos cardiopatas de um Hospital Universitário.

## Metodologia

Estudo transversal com 33 pacientes obesos cardiopatas de um hospital universitário de Campo Grande – MS. Avaliou-se: peso, altura, circunferência da cintura, inquérito de frequência alimentar, pressão arterial, glicose em jejum, níveis séricos de HDL-c e de triglicerídeos. Para prevalência da SM utilizou-se critérios do National Cholesterol Education Program's Adult Treatment Panel III (NCEP-ATP III, 2002), dos quais o indivíduo deve possuir pelo menos três destes componentes: circunferência da cintura elevada (> 88 cm para mulheres e > 102 cm para homens), triglicerídeos séricos elevados ( $\geq 150$  mg/dL), HDL-colesterol sérico com valores reduzidos (<40 mg/dL para homens e <50 mg/dL para mulheres), pressão arterial elevada ( $\geq 130/85$  mmHg) e glicemia de jejum elevada ( $\geq 110$  mg/dL). Foi utilizado o software SPSS, considerando nível de significância de 5%. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) sob parecer nº 981.851, de 11 de março de 2015.

## Resultados

O tipo de cardiopatia e co-morbidade mais frequentes foram Infarto Agudo do Miocárdio (30,3%) e a hipertensão (36,6%), respectivamente. Quanto ao perfil nutricional, clínico e bioquímico, todos os participantes apresentaram elevados níveis de circunferência da cintura, de glicose de jejum e de triglicerídeos, bem como, reduzido nível de HDL-c, porém sem diferença significativa entre os grupos adultos e idosos. Não foram identificadas diferenças significativas no consumo alimentar entre os grupos avaliados. Verificou-se alta prevalência de Síndrome Metabólica nos obesos cardiopatas avaliados (84,85%), sendo 85,71% entre os adultos e 100% entre os idosos.

## Conclusão

A associação de alterações no perfil nutricional, clínico e bioquímico, que caracterizaram a alta prevalência de síndrome metabólica nos pacientes avaliados, juntamente com os fatores hereditários, reforçam a necessidade de implantação de medidas preventivas para atenuar essa condição.

## Referências

BALLESTRERI E, MARCON IF, TAVARES RG. Comparação de modelos de indução da síndrome metabólica: dieta com excesso de frutose e dieta hiperlipidêmica. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 9, n.51, p. 96-103, 2015.

I DIRETRIZ BRASILEIRA DE DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 84 (Supl 1), 2005.

NATIONAL INSTITUTES OF HEALTH. Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III), 2002.

**Palavras-chave:** Doenças cardiovasculares; Obesidade; Antropometria; Inquéritos nutricionais; Doenças crônicas



# PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE UMA ENFERMARIA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE RIBEIRÃO PRETO.

RAYANA EDUARDA CARDOSO FOGLIETTI; JOSIANI ELISA EVANGELISTA; MAYARA PERNA ASSONI; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; CARLA BARBOSA NONINO

<sup>1</sup> HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto  
*rayana.foglietti@gmail.com*

## Introdução

A qualidade de vida das pessoas está diretamente ligada a sua alimentação. Fazer escolhas alimentares saudáveis e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário previne e recupera a saúde dos indivíduos. No Brasil, estima-se que estabelecimentos produtores de alimentos sejam responsáveis por mais de 50% dos surtos de toxinfecções alimentares de origem bacteriana. Mediante isso, a Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa nº 216 de 15 de setembro de 2004 dispõe dos requisitos higiênico-sanitários para serviços de alimentação, dentre eles, fixado a resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002. Os Procedimentos Operacionais Padronizados são a base para a garantia da padronização de tarefas, o que fornece aos usuários um serviço ou produto livre de variações indesejáveis. O nutricionista é o profissional que deve estabelecer e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados e além disso supervisionar a manipulação e higienização dos alimentos.

## Objetivos

O objetivo geral desse trabalho foi elaborar o manual de Procedimentos Operacionais Padronizados do Serviço de Nutrição de uma Enfermaria em um Hospital Universitário.

## Metodologia

O trabalho foi desenvolvido através da observação da rotina de atividades do Serviço de Nutrição, assim como entrevista com os atendentes de nutrição que trabalham nesse setor. Foram utilizados, como base inicial, os Procedimentos Operacionais Padronizados já existentes da Divisão de Nutrição e Dietética do hospital que normalizam os procedimentos desenvolvidos pelos colaboradores da cozinha geral e da cozinha dietética. A coleta de dados foi realizada no período aproximado de um mês.

## Resultados

Como resultados foram elaborados trinta e cinco Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevem todas as técnicas e atividades desenvolvidas pela área de nutrição do setor em questão, assim como as atividades de rotina dos funcionários, higiene e manipulação de alimentos do serviço. Dentre os procedimentos elaborados, quinze estão relacionados a higiene pessoal, de alimentos, equipamentos e utensílios, seis estabelecem o preparo de alimentos na Unidade, quatro designam atividades de rotina dos atendentes de nutrição, dois descrevem atividades dos nutricionistas do setor e oito relacionam-se com procedimentos de distribuição de alimentos.

## Conclusão

A elaboração, aplicação e acompanhamento dos Procedimentos Operacionais são imprescindíveis e necessários, pois descrevem as corretas práticas de manipulação, higienização e conservação dos alimentos, o que garante a segurança alimentar, preservando e melhorando assim, a saúde do paciente.

## Referências

BENEVIDES, C. M.; LOVATTI, R. C. C. Segurança Alimentar em Estabelecimentos Processadores de Alimentos. Higiene Alimentar, São Paulo. v. 18, n. 125, p. 24-27, out. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC –216, de 15 de setembro de 2004. Brasília-DF. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83%C2%82RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>

Acesso em: 06/01/16.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC –275, de 21 de outubro de 2002. Brasília-DF. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cf43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>

Acesso em: 07/01/16.

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Revista Nutrição. Campinas, v.20, n.1, 2007.

**Palavras-chave:** Procedimentos Operacionais Padronizados; Unidade de Alimentação Hospitalar; Dietética

# QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO EM ADOLESCENTES COM SOBREPESO OU OBESIDADE – UM ESTUDO PRELIMINAR

ELISABETH ROSSI MÂNICA; ANA MARIA PANDOLFO FEOLI; QUÉLE SILVANE JACQUES DA CRUZ; ANDREIA DA SILVA GUSTAVO; MARGARETH DA SILVA OLIVEIRA

<sup>1</sup> PUCRS - PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL

*elisabeth.manica@acad.pucrs.br*

## Introdução

Atualmente, no Brasil, dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), revelam que 20% da população adolescente de 10 a 19 anos está com sobrepeso e 12% com obesidade. Melhorar os hábitos alimentares é, preferencialmente, o alvo terapêutico de escolha para a promoção e tratamento dos fatores de risco cardiovasculares considerados modificáveis como, por exemplo, o excesso de peso. Neste contexto, os índices de qualidade da dieta são instrumentos que podem ser usados para conhecer os hábitos alimentares e sua adequação às diretrizes dietéticas estabelecidas, bem como acompanhar a adesão ao tratamento dietético prescrito.

## Objetivos

Avaliar a qualidade da alimentação em adolescentes com sobrepeso ou obesidade.

## Metodologia

Este é um estudo transversal a partir de dados secundários de um estudo principal denominado: “EFEITO DE INTERVENÇÃO INTERDISCIPLINAR COM ABORDAGEM MOTIVACIONAL NA MODIFICAÇÃO DO ESTILO DE VIDA EM ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE”. Fazem parte da amostra do estudo adolescentes com idade entre 15 a 18 anos e IMC  $\geq$  percentil 85. O consumo alimentar foi verificado a partir de dois registros alimentares e um recordatório alimentar de 24 horas. Os inquéritos alimentares foram calculados utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). O IAS contempla 10 componentes que medem o grau de adequação do consumo dos principais grupos de alimentos da pirâmide alimentar brasileira, ingestão de gordura total, saturada, colesterol, sódio e variedade da dieta. De acordo com o escore final obtido, é feita a avaliação da dieta:  $\leq 40$  pontos: Dieta Inadequada; entre 41 e 64 pontos: Necessita de modificação;  $\geq 65$  pontos: Dieta Saudável. Os dados estão apresentados como média e desvio padrão, ou mediana e intervalo interquartil, ou frequências absolutas e percentuais de acordo com a distribuição de normalidade das variáveis. Os dados foram calculados no software SPSS Statistics, versão 19. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição sob o número de parecer 834.130. Todos os participantes e responsáveis legais assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## Resultados

A amostra avaliada foi constituída por 22 indivíduos, sendo 17 meninas. A média de idade encontrada foi de 17 anos. A média mais baixa dos escores dos componentes do Índice de Alimentação Saudável foi dos legumes e verduras (1,5), leite e derivados (2) e das frutas (4). As maiores médias dos escores foram do colesterol, gordura total, gordura saturada e sódio, todos esses com valor 10. A variedade da dieta, as carnes, ovos e feijão, e os carboidratos tiveram média de escore 5. Como resultado da média dos 3 registros alimentares, 5% foram classificadas como dieta inadequada, 5% como dieta saudável e 90% como dieta que necessita modificação.

## Conclusão

O presente estudo verificou que a maior parte das dietas de adolescentes com sobrepeso ou obesidade avaliadas não são consideradas adequadas conforme o IAS, o que alerta para a necessidade de estratégias para a educação nutricional de promoção de saúde e prevenção de doenças relacionadas ao sobrepeso ou obesidade.

## Referências

1. BRASIL. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2014.
2. KENNEDY, E.T; OHLS, J; CARLSON, S; FLEMING, K. The Healthy Eating Index: design and applications. J Am Diet Assoc. 1995; 95:1103-9.
3. FISBERG, Regina Mara et al. Índice de Qualidade da Dieta: avaliação da adaptação e aplicabilidade. Revista de Nutrição, Pontifícia Universidade Católica de Campinas, v. 17, n. 3, p.301-308, set. 2004. Disponível em: . Acesso em: 01 jan. 2016.
4. GODOY, Fernanda de Ciccio et al. Índice de qualidade da dieta de adolescentes residentes no distrito do Butantã,

município de São Paulo, Brasil. Revista de Nutrição, p. 663-671, 2006.

**Palavras-chave:** comportamento alimentar; sobrepeso; obesidade; adolescência; consumo de alimentos

# QUALIDADE DA DIETA DE PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA EM TRATAMENTO DE QUIMIOTERAPIA NA UNIDADE DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA VINCULADO A UM HOSPITAL PÚBLICO DA SERRA GAÚCHA

ANA CAROLINA PIO DA SILVA; LIDYANE BALLICO PERIN; JULIANA ROMBALDI BERNARDI

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul , <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*acarolinaps@yahoo.com.br*

## Introdução

A literatura é unânime em relação à intervenção dietética e recorrência de câncer de mama. A adoção de uma dieta rica em frutas e legumes frescos, juntamente com uma redução na ingestão de gordura, principalmente saturada, pode melhorar o prognóstico para câncer de mama assim como reduzir o risco de recorrência da doença (PIERCE, 2008).

## Objetivos

Analisar a qualidade da dieta de pacientes diagnosticadas com câncer de mama em tratamento de quimioterapia na Unidade de Alta Complexidade em Oncologia vinculado a um hospital público da Serra Gaúcha.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo e analítico, com dados primários. Amostra constituída por 59 mulheres, entre 20 e 80 anos, diagnosticadas com câncer de mama. Os dados foram coletados durante a quimioterapia. Após a concordância das pacientes na participação do estudo, foi aplicada uma anamnese geral, realizada antropometria (peso, altura e circunferência da cintura), recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar (BONATTO ET AL., 2014). Posteriormente, foi feita a análise da qualidade da dieta através do instrumento HealthyEating Index: HEI-2010(GUENTHER, 2010). O projeto de estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e pesquisa da Universidade de Caxias do Sul sob o número 1.155.723

## Resultados

Cerca de 63% das mulheres que foram classificadas com dieta de qualidade moderada e 37% das com dietas inadequadas estão com sobrepeso e, destas 57,5% apresentaram circunferência da cintura igual ou superior a 88 cm. Pode-se observar associação entre a dieta inadequada e o consumo de gordura saturada ( $p=0,047$ ). A média da pontuação final da qualidade da dieta foi de 58,02 pontos ( $DP\pm 5,85$ ), pontuação esta, que classifica as dietas como inadequadas. Dentre os componentes do Índice de Qualidade da Dieta, os mais pontuados foram frutas totais, vegetais verdes e alimentos ricos em proteínas. Quanto ao consumo de bebidas alcoólicas, 91,5% relataram não ingerir bebida alcoólica, e os outros 8,5% relataram consumir pelo menos uma lata de cerveja por semana. Verificou-se que 81,3% das mulheres entrevistadas não fumavam, porém 18,7% eram ex-fumantes ou possuíam o hábito de fumar. As entrevistadas não costumavam praticar atividade física (67,8%), porém 20,1% costumavam realizar pelo menos caminhadas todos os dias. No estudo, 10 pacientes obtiveram recidiva da doença, destas, 60% foram classificadas como tendo uma dieta inadequada. O consumo médio calórico foi de 1231,7 kcal/dia ( $DP\pm 533,27$ ), o qual contradiz o resultado da situação nutricional encontrada nas pacientes. Foi possível observar que 62,7% das mulheres entrevistadas possuíam alguma doença crônica, nas quais se destacavam diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica ou mais de uma doença crônica não transmissível.

## Conclusão

Foi encontrado um grande número de mulheres que, mesmo sendo diagnosticadas com neoplasia mamária pela segunda vez, continuam com má qualidade de alimentação e não adotaram uma alimentação e estilo de vida saudável juntamente com a prática de atividade física. Também foi possível observar hábitos relacionados com a qualidade da dieta e o consumo de gordura saturada. Sendo necessário que as pacientes tenham conhecimento sobre a importância que uma dieta inadequada pode ter em relação ao câncer, e passem a adotar um consumo alimentar mais saudável, além de acompanhamento dessas pacientes, a fim de melhorar o prognóstico da doença e evitar sua recidiva ou outras doenças.

## Referências

PIERCE, John P et al. Influence of a diet very high in vegetables, fruit and fiber and low fat on prognosis following treatment for breast cancer: The Women's Healthy Eating and Living (WHEL) randomized trial. JAMA 2007.

BONATTO, Simone et al. Reprodutibilidade, validade relativa e calibração de um questionário de frequência alimentar para adultos da Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2014

GUENTHER, Patrícia M et al. Update of the Healthy Eating Index: HEI – 2010. J Nutr. 2014

**Palavras-chave:** Câncer de mama; Dieta; Nutrição; Quimioterapia

# QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS COM DIABETES MELLITUS E SUA RELAÇÃO COM HÁBITOS ALIMENTARES ATUAIS

TANIANY CARDOSO COSTA; SANDRA TAVARES DA SILVA; VAGNER ROCHA SIMONIN DE SOUZA

<sup>1</sup> FAC REDENTOR - Faculdade Redentor

*tavares.sandra86@gmail.com*

## Introdução

A alimentação influencia a qualidade de vida e esta o consumo alimentar (1,2).

## Objetivos

Estimar a qualidade de vida de idosos diabéticos.

## Metodologia

Estudo transversal com amostra por conveniência. Critérios de inclusão: 60 anos ou mais, diabetes mellitus tipo 2, sem déficits cognitivos, atestados em prontuário médico; assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Entrevista por roteiro para identificação, medicamentos consumidos, tempo de diagnóstico, questões sobre alimentação e a Versão Brasileira do Questionário de Qualidade de Vida SF-36. A avaliação do SF-36 ocorre com ponderação dos dados e cálculo do "raw scale" para cada domínio, variando de 0 a 100. O teste de Kolmogorov Smirnov, determinou a utilização dos testes de comparação t independente de student, Mann Whitney, Kruskal Wallis (post hoc de Tukey), as correlações de Spearman e Pearson no programa Statistical Package for the Social Sciences versão 17.0, com  $p < 0,05$ . Avaliou-se a consistência interna das respostas dadas ao SF-36 pelo coeficiente  $\alpha$  de Cronbach. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da faculdade (nº 052259/2015).

## Resultados

Participaram 30 idosos, tempo médio de diagnóstico de 5,9 anos, idade média de 65,8 anos. A maioria dos entrevistados consumia hipoglicemiante oral e quatro controlavam a doença apenas com dieta. A maioria consumia dois ou mais medicamentos ao dia. Quanto maior a idade maior o número de medicamentos consumidos ( $r=0,482$ ;  $p=0,007$ ). Ao serem indagados sobre os hábitos alimentares atuais, 50% afirmou que suas refeições são diferentes das demais, a maioria consome adoçantes, mas 50% tem dificuldade em utilizá-los. Cerca de 50% dos entrevistados relataram sentir vontade de consumir alimentos como doces, carne de porco, frituras, café e refrigerantes. Alguns relataram sentir muita fome e outros não se sentem satisfeitos após as refeições. Quase metade dos entrevistados acha difícil seguir um plano alimentar para diabetes. Segundo coeficiente  $\alpha$  de Cronbach, os valores dos domínios avaliados apresentaram alta confiabilidade(3). Os domínios que abordam as limitações do aspecto emocional e a saúde mental foram os que apresentaram maiores escores. O estado geral de saúde apresentou o menor escore. A capacidade funcional mostrou limitações que podem ser decorrentes de dor. Ao analisar os diversos domínios entre aqueles que consideram sua dieta diferente, sem diferença e "mais ou menos" diferente das demais, observou-se diversidade nos domínios de capacidade funcional ( $p=0,009$ ) e limitação de aspectos físicos ( $p=0,017$ ). Os que consideram a dieta "mais ou menos" diferente das demais apresentaram maiores escores de capacidade funcional que aqueles que não acham diferente ( $p=0,034$ ) e os que consideram que é diferente ( $p=0,014$ ). Quanto à limitação de aspectos físicos, aqueles que consideram sua dieta "mais ou menos" diferente das demais, apresentaram maiores escores que aqueles que acham a dieta diferente ( $p=0,009$ ). Aqueles com mais de seis anos de doença apresentaram menor escore no domínio estado geral de saúde indicando que a doença é progressivamente incapacitante.

## Conclusão

A qualidade de vida dos entrevistados é pouco afetada pelo diabetes e pelas questões relacionadas à alimentação. Em relação ao tratamento dietoterápico, verificou-se dificuldade à adesão ao plano alimentar, sendo enumerada dificuldade financeira e na substituição do açúcar, fatores que podem ser amenizados com educação nutricional.

## Referências

- 1 - FERREIRA, F. S.; SANTOS, C. B.; Qualidade de Vida Relacionada à Saúde de Pacientes Diabéticos Atendidos pela Equipe de Saúde da Família. Revista de Enfermagem UERJ, v. 17, n. 3, p. 406-11, 2009..
- 2- ALMEIDA, S. A.; SILVEIRA, M. M.; SANTO, P. F. E.; PEREIRA, R. C.; SALOMÉ, G. M.; Avaliação da qualidade de vida em pacientes com diabetes mellitus e pé ulcerado. Revista Brasileira de Cirurgia Plástica, v. 28, n. 1, p. 142-6, 2013.

3- MALROTRA, N.K. Pesquisa de Marketing. Porto Alegre: Artmed Bookman, 2008.

**Palavras-chave:** diabetes mellitus; idosos; qualidade de vida



# QUALIDADE DE VIDA DO PACIENTE SUBMETIDO A CIRURGIA BARIÁTRICA: UMA REVISÃO

DEISE SILVA DE MOURA; CRISTINA MACHADO BRAGANÇA DE MORAES

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*deisinhmoura@hotmail.com*

## Introdução

Considerada uma epidemia global, a obesidade é uma doença crônica de origem metabólica e/ou genética associada ao excesso de gordura corporal, que pode desencadear patologias como diabetes; doenças cardiovasculares, tais como hipertensão arterial infarto, trombose, embolia e arteriosclerose; problemas ortopédicos; asma; apneia do sono; alguns tipos de câncer; esteatose hepática e distúrbios psicológicos (MORAIS, et al., 2014). Sua prevalência é crescente e que vem adquirindo proporções alarmantemente, atingindo mais de um bilhão de adultos, sendo um dos principais problemas de saúde pública da sociedade moderna. O Ministério da Saúde orienta que o tratamento da obesidade deve sempre ser iniciado com medidas clínicas através de dietas, psicoterapia, medicamentos e exercícios físicos, sendo acompanhados por equipe multidisciplinar por, pelo menos, dois anos. Quando houver insucesso terapêutico existe a opção do tratamento cirúrgico, para os pacientes com doenças crônicas associadas (IMC entre 35 e 40kg/m<sup>2</sup>) ou obesos mórbidos (IMC > 40kg/m<sup>2</sup>) (PIMENTA et al., 2013). A importância do estudo da qualidade de vida no processo terapêutico da cirurgia bariátrica é confirmada por numerosas pesquisas, avaliando o efeito da obesidade no estado de bem-estar e de satisfação com a vida em pacientes no pós-operatório (BARROS et al., 2015).

## Objetivos

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de vida no pós-operatório tardio de pacientes submetidos a cirurgia bariátrica através do protocolo Bariatric Analysis and Reporting Outcome System (BAROS).

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa nas bases de dados PubMed e Scielo, por meio dos seguintes descritores: obesidade, cirurgia-bariátrica e qualidade de vida.

## Resultados

Segundo os estudos analisados, 92,5% dos pacientes apresentaram melhora na qualidade de vida no trabalho de PIMENTA et al. (2013); no grupo pós-operatório tardio de BARROS et al. (2015) 75% dos participantes consideraram sua qualidade de vida muito melhor após a realização da cirurgia (BARROS e FROTA, 2015). CHAVES et al. (2012) também apresentou resultados significativos em relação a melhora na qualidade de vida dos pacientes. MORAES et al. (2014) e BARROS et al. (2015) mostraram que 69% dos pacientes estudados por ambos obtiveram qualidade de vida muito boa após a cirurgia.

## Conclusão

A melhora clínica refletida, na perda de peso e na melhora das comorbidades desses pacientes, influenciou diretamente a qualidade de vida dos mesmos; e o aumento da autoestima favoreceu a percepção dos indivíduos sobre seu estado de bem-estar e saúde. Sendo assim, com base nos trabalhos encontrados verificou-se que a qualidade de vida dos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica melhorou significativamente.

## Referências

BARROS, L. M.; FROTA, N. M.; MOREIRA, R. A. N.; ARAUJO, T. M. A.; CAETANO, J. A. Avaliação dos resultados da cirurgia bariátrica. Rev Gaúcha Enferm. v. 36, n. 1, p. 21-27, mar. 2015.

BARROS, L. M.; MOREIRA, R. A. N.; FROTA, N. M.; ARAUJO, T. M. A.; CAETANO, J. A. Qualidade de vida entre obesos mórbidos e pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Rev. Eletr. Enf. v. 17, n. 2, p. 312-321, abr./jun. 2015.

CHAVES, L. C. L.; CARVALHO, A. H.; ALMEIDA, H. G.; CHAVES, I. K. L.; NEVES, M. W. Qualidade de vida de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, por meio da aplicação do questionário barros. Rev. para. med. v. 26, n. 3, julh/set. 2012.

MORAES, J. M.; CAREGNATO, R. C. A.; SCHNEIDER, D. S. Qualidade de vida antes e após a cirurgia bariátrica. Acta

Paul Enferm. v. 27, n.2, p. 157-164, 2014.

PIMENTA, G. P.; MOURA, D. N.; FILHO, E. T. A.; JAUDY, T. R.; JAUDY, T. R.; NASCIMENTO, J. E. A. Avaliação da qualidade de vida tardia após gastroplastia vertical. Rev. Col. Bras. Cir., v. 40, n.6, p. 453-457, 2013.

**Palavras-chave:** cirurgia bariátrica; obesidade; qualidade de vida

# QUALIDADE DE VIDA E CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN DA SERRA GAÚCHA

CAMILE BOSCAINI; [FRANCIELE MARIA GOTTARDO](mailto:francigottardo33@gmail.com)

<sup>1</sup> FACEBG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, <sup>2</sup> IC-FUC - Instituto de Cardiologia do Rio Grande do Sul  
[francigottardo33@gmail.com](mailto:francigottardo33@gmail.com)

## Introdução

A Síndrome de Down é uma anomalia genética e metabólica, caracterizada por um cromossomo 21 extra, sendo classificada como trissomia, acarretando em alterações físicas e mentais (Mahan; Atump, 2010; Zini; Ricalde, 2009). Estudos evidenciam prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes portadores da síndrome e o excesso de peso é um fator agravante para outras enfermidades. Os indivíduos com Síndrome de Down apresentam vulnerabilidade a doenças, e apresentam características físicas diferenciadas, este fato tende a ser um dificultador no estabelecimento de interações sociais, interferindo na qualidade de vida (Zini; Ricalde, 2009; Lopes et. al., 2008; Teixeira; Kubo, 2008). O estudo de Proença et.al, (2012), apontou que quanto maior a qualidade de vida entre o aspecto social, melhor é a saúde mental.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a qualidade de vida de crianças e adolescentes com Síndrome de Down das associações de pais e amigos dos excepcionais da Serra Gaúcha.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo e analítico, realizado com 13 indivíduos. Foi aplicado o questionário Pediatric Quality of Life Inventory para crianças até 5 anos e para maiores o 36-Item Short-Form Health Survey. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se os marcadores: índice de massa corporal, dobras cutâneas, circunferências da cintura e do braço. Para avaliar os hábitos alimentares, aplicou-se os questionários específicos conforme idade. Os dados foram analisados através do Programa Estatístico Statistical Package for Social Sciences. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa, da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, sob o parecer do número 684.909.

## Resultados

Observou-se prevalência de 38,5% de baixo peso e 61,5% eutrofia. Nas dobras cutâneas foi encontrada adequação em 100% da amostra. Para a circunferência da cintura 38,5% apresentaram risco cardiovascular e para a circunferência do braço 23,1% com excesso de adiposidade. Observou-se que 75% dos participantes com idade entre 2 e 5 anos, e 100% de crianças entre 6 meses e 2 anos, ingerem guloseimas. Em relação à qualidade de vida, apresentou-se escore médio de 52,3 no domínio estado geral da saúde e 56,3 nos aspectos sociais. Para às crianças menores de 5 anos a capacidade física obteve escore médio de 9,6 e atividade escolar 3,9.

## Conclusão

Segundo marcadores antropométricos, observou-se prevalência de indivíduos com baixo peso e maior risco de doenças cardiovasculares. Observou-se o índice elevado na ingestão de guloseimas. Na qualidade de vida, os aspectos sociais e o estado de saúde atingiram as maiores pontuações, indicando que esta população possui dificuldades nestes fatores.

## Referências

- 1 - MAHAN, Kathleen; STUMP, Sylvia Escott. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2010. p 1173.
- 2 - ZINI, Bianca; RICALDE, Simone Rufatto. **Características nutricionais das crianças e adolescentes portadoras de síndrome de Down da APAE de Caxias do Sul e São Marcos – RS**. *Pediatr. (São Paulo)* 2009; 31(4): 252-9.
- 3 - LOPES TS, Ferreira DM, Pereira RA, Veiga GV, Marins VMR. **Comparação entre distribuições de referência para a classificação do estado nutricional de crianças e adolescentes com síndrome de Down**. *J Pediatr.* 2008; 84(4):350-6.
- 4 - TEIXEIRA, Fernanda Cascaes, KUBO, Olga Mitsue. **Características das interações entre alunos com Síndrome de Down e seus colegas de turma no sistema regular de ensino**. *Rev. Bras. Ed. Esp., Marília, Jan.-Abr. 2008, v.14, n.1, p.75-92.*
- 5 - PROENÇA, Amanda Furtado; DIAS, C.M.P; GONÇALVES, Elisângela Pereira; MENDONÇA, A.R.A. **Estudo da**

**Qualidade de Vida de Portadores da Síndrome de Down.** Revista Eletrônica Acervo Saúde, 2012. Vol. 4 (1), 212-228.

**Palavras-chave:** Síndrome de Down; Avaliação Nutricional; Qualidade de Vida

# QUALIDADE DE VIDA EM PACIENTES COM OBESIDADE ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO MULTIDISCIPLINAR DE OBESIDADE.

ERICA ROBERTA BARBALHO; AGNES DENISE DE LIMA BEZERRA; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; IASMIN MATIAS DE SOUSA; YASMIM BRENA MOREIRA DE LIMA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>3</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>4</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>5</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*ericabarbalho22@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade está associada à diminuição do bem-estar psíquico, com dificuldade de integração social, baixa auto-estima e estigmatização (JIA; LUBETKIN, 2005). Além disso, pode ter como efeito adicional a redução da capacidade funcional, o que pode refletir na piora da produtividade profissional e na qualidade de vida (SILVA et al., 2006). No entanto, essa associação ainda é pouco investigada.

## Objetivos

Avaliar a qualidade de vida de pacientes atendidos em um Ambulatório Multidisciplinar de Obesidade na cidade de Natal/RN.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal, previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (parecer número 976.389, CAAE: 42441015.5.0000.5568) e todos os indivíduos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias. Até o momento, foram avaliados 38 indivíduos obesos, com idade entre 20 e 50 anos, e que realizaram atendimento no período de outubro de 2015 a março de 2016. Realizou-se a aferição de peso e de estatura para cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC), seguindo as técnicas recomendadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) (Ministério da Saúde, 2011). Os pacientes responderam um questionário de Qualidade de Vida (versão abreviada do WHOQOL-100, o WHOQOL-bref) (FLECK et al., 2000) no momento imediatamente anterior à sua primeira consulta nutricional. Para análise dos dados foi utilizado o software SPSS versão 20.0 para Windows. Para avaliar as correlações entre variáveis quantitativas foi utilizado o teste de Correlação de Pearson, e para avaliar as associações das variáveis qualitativas foi utilizado o teste qui-quadrado ou teste Exato de Fisher. Foi adotado um valor de  $p < 0,05$  como significância estatística.

## Resultados

Do total de pacientes atendidos, dezessete (44,7%) eram do sexo masculino. A média de idade da amostra foi de 31,7 + 8,8 anos, média de peso de 95,5 + 13,6 kg e Índice de Massa Corporal médio de 34,7 + 4,1 kg/m<sup>2</sup>. A maioria dos pacientes tinha obesidade de grau II (63%). Sobre os resultados de qualidade de vida, 13 (34,1%) pacientes apresentaram pontuação total no WHOQOL condizentes com a classificação "necessita melhorar" (todos obesos de grau II). Mesmo com este achado interessante sobre a associação entre o grau de obesidade com uma pior pontuação no questionário de qualidade de vida, esta associação não foi estatisticamente significativa ( $p = 0,06$ ). Já a pontuação global do questionário foi inversamente correlacionada com o IMC ( $r = -0,41$ ,  $p = 0,01$ ), mas os domínios que integram o questionário não tiveram correlações significativas com o IMC ( $p > 0,05$ ). Por último, não foi encontrada associação significativa entre a qualidade de vida e o sexo dos participantes ( $p = 0,14$ ).

## Conclusão

A correlação significativa entre a pontuação do questionário e o IMC serve como alerta aos profissionais da saúde para a investigação da qualidade de vida dos pacientes obesos atendidos por equipe multidisciplinar, com especial atenção para aqueles com IMC mais elevados. Além de que essa avaliação de qualidade de vida é essencial para o desenvolvimento de estratégias em saúde pública para tais, visto que sua pontuação global piora mediante aumento do IMC.

## Referências

JIA, H.; LUBTIKIN, E. I. The impact of obesity on health-related quality-of-life in the general adult US population. *Journal of Public Health*, v.27, n.2, p.156-164, 2005.

SILVA, M. P.; JORGE, Z.; DOMINGUES, A. et al. Obesidade e qualidade de vida. Acta Médica Portuguesa, v.19, p. 247-250, 2006.

FLECK, M. P. A.; LOUZADA, S.; XAVIER, M. et al. Aplicação da versão em português do instrumento abreviado de avaliação da qualidade de vida "WHOQOL-bref". Revista de Saúde Pública, v.34, n.2, p.178-183, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Obesidade; Qualidade de vida

# QUANTIFICAÇÃO DE FÓSFORO E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE NEFROPATAS NO MUNICÍPIO DE TERESINA PIAUÍ

CRISLANE DE MOURA COSTA; MICHELLY DA SILVA PINHEIRO; EDJANE MAYARA FERREIRA CUNHA; REGINA MÁRCIA SOARES CAVALCANTE; CAMILA GUEDES BORGES DE ARAÚJO

<sup>1</sup> FAESF - FACULDADE DE EDUCAÇÃO SÃO FRANCISCO, <sup>2</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-Campus Senador Helvídeo Nunes de Barros  
*michelly.nutri@gmail.com*

## Introdução

A nutrição desempenha importante papel na avaliação e no tratamento das doenças renais, visando auxiliar no controle e na prevenção das complicações da Doença Renal Crônica uma vez que a patologia, em seus vários estágios, impõe desafios clínicos diretamente ligados ao estado nutricional desses pacientes, constituindo-se num importante fator prognóstico de desnutrição. (PINTO et al, 2009). A necessidade protéica dos pacientes renais é elevada, e a ingestão de fósforo dificilmente será inferior a 800mg/dia sendo necessário o uso de quelantes de fósforo. Por outro lado, os alimentos ricos em cálcio, como os laticínios, são também fontes de fósforo, portanto, são limitados na dieta, justificando-se a suplementação de cálcio (CABRA, DINIZ e ARRUDA, 2005). Níveis elevados de fósforo no sangue, podem causar coceiras em todo corpo, dores e fraqueza nos ossos, endurecimento do coração, pulmão e dos vasos sanguíneos (CUPARI, 2005).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi quantificar o fósforo presente na dieta de nefropatas em hemodiálise em um Hospital Estadual de Teresina – Piauí. O trabalho também considerou a avaliação antropométrica, o consumo alimentar e dos participantes da pesquisa.

## Metodologia

O projeto foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa do Hospital Estadual Teresina – Piauí com o Nº 1585/11. O estudo é do tipo transversal, pois as situações foram observadas em um determinado período de tempo como instantâneos da realidade (ROUQUAYROL e ALMEIDA, 2006). A abordagem foi quantitativa, visto que para Minayo (2007) a pesquisa quantitativa recorre à linguagem matemática para descrever as causas de um fenômeno, as relações entre variáveis. Foram analisados 21 pacientes, em hemodiálise de manutenção. A avaliação do estado nutricional dos participantes foi realizada a partir do Índice de Massa Corporal e o consumo alimentar foi analisado a partir da aplicação de Questionário de Frequência do Consumo Alimentar. O fósforo foi avaliado a partir de dados bioquímicos relatados nos prontuários dos pacientes. Na análise estatística, dentre as variáveis quantitativas, foram avaliadas as médias, Desvio Padrão e valores mínimos e máximos. Considerou-se o nível de significância de 0,05 (95%). Utilizou-se o programa estatístico Statistical Package for the Social Sciences - SPSS, versão 11.0.

## Resultados

Dentre os indivíduos pesquisados 61,9% encontravam-se com o fósforo acima dos valores considerados normais. Na avaliação do estado nutricional dos pacientes, 66,7% dos mesmos encontravam-se eutróficos e, destes 47% utilizavam mais de três medicamentos. Em relação ao consumo alimentar, observou-se que os alimentos mais consumidos eram óleo, frango, arroz, açúcar, café, pão; e dentre os alimentos menos consumidos destacaram-se a carne de porco e bovina, vísceras de frango, aveia e azeite de oliva. Entre os alimentos fontes de proteínas os mais consumidos foram o frango (95,2%), feijão (76,2%), leite integral (57,2%) e ovos (47,6%).

## Conclusão

A alimentação é considerada como um dos principais fatores no tratamento de pacientes renais, visto que a mesma auxilia no controle e na prevenção das complicações da Doença Renal Crônica e desnutrição. Os achados desta pesquisa revelaram um inadequado consumo de fósforo, nutriente intimamente relacionado com as complicações da referida patologia. Dessa forma, é fundamental que os profissionais conheçam o paciente como um todo, para que os mesmos possam ser conscientizados da proposta de promoção de saúde e qualidade de vida através da alimentação.

## Referências

CABRAL, P. C.; DINIZ, A. da S.; ARRUDA, I. G. Avaliação nutricional de pacientes em hemodiálise, **Rev. Nutr.** [online]. Campinas, v. 18, n.1, p. 29-40, 2005.

CUPPARI, L. et al. "Doenças Renais". In: **Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Manole, p. 89-127,2005.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001.

PINTO, D. E. L. et al. Associações entre ingestão energética, protéica e de fósforo em pacientes portadores de doença renal crônica em tratamento hemodialítico, **J Bras Nefrol**, [online]. v.31, n.4, p.269-276, 2009.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 728 p.

**Palavras-chave:** Nefropatas; Fósforo; Avaliação Nutricional; Consumo Alimentar



# RASTREAMENTO DE DISFAGIA EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

PATRÍCIA AMARO ANDRADE; CAROLINA ARAÚJO DOS SANTOS; CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA;  
HELOÍSA HELENA FIRMINO; BEATRIZ MONIQUE PIRES

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*patriciaamaro.ufv@gmail.com*

## Introdução

A disfagia pode ser definida como qualquer dificuldade na efetiva condução do alimento da boca até o estômago. É uma condição clínica que deve ser abordada interdisciplinarmente e que se associa a queda da qualidade de vida, desidratação, desnutrição, medo de se alimentar e pneumonia aspirativa (QUEIROZ, 2013, BOCCARDI et al., 2016). Desta forma, torna-se importante a realização precoce do diagnóstico de disfagia. Além dos métodos de avaliação tradicionais, foram desenvolvidas escalas para o rastreamento desta condição, que se tornam alternativas práticas, rápidas e de baixo custo para identificar precocemente casos em que uma avaliação mais detalhada é necessária. Dentre as escalas disponíveis, destaca-se o Eating Assessment Tool (EAT-10) que foi adaptado e validado para a população brasileira (GONÇALVES et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar a ocorrência de risco de disfagia em pacientes hospitalizados e identificar associações relacionadas à esta condição.

## Metodologia

Participaram do estudo os indivíduos internados em um hospital filantrópico do município de Viçosa (MG), durante o ano de 2014. O Eating Assessment Tool (EAT-10) foi aplicado no momento da triagem nutricional, que consiste na realização da Avaliação Nutricional Subjetiva Global e aferição de medidas antropométricas. Os critérios de inclusão adotados foram: pacientes adultos ou idosos, internados em até 72 horas, com bom nível cognitivo, capacidade de leitura e/ou compreensão e estado clínico compatível com a realização dos procedimentos. A análise dos dados incluiu medidas de tendência central e dispersão, frequências absolutas e relativas, análise de associação pelo teste do Qui Quadrado de Pearson e Correlação de Spearman, uma vez que a pontuação do Eating Assessment Tool EAT-10 não apresentou distribuição normal pelo teste de Kolmogorov-Smirnov ( $p < 0,001$ ). Adotou-se  $p < 0,05$  como indicativo de significância estatística. O banco de dados foi construído no Microsoft Excel e as análises estatísticas realizadas no software SPSS. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (nº 1.000.031).

## Resultados

Dos 1387 indivíduos que participaram da triagem nutricional, 909 (65,5%) responderam o Eating Assessment Tool (EAT-10). Houve predomínio do sexo feminino (53,9%;  $n=490$ ) e de adultos (58,8%;  $n=534$ ), com idade média de 54 anos (DP:20,3). Segundo a Avaliação Nutricional Subjetiva Global, 22,3% ( $n=203$ ) dos avaliados apresentavam desnutrição ou risco de desnutrição. O risco de disfagia foi detectado em 10,9% dos avaliados ( $n=95$ ). Dos indivíduos que apresentaram risco para disfagia, 61,1% eram idosos, sendo que esta faixa etária se associou à maior frequência desta condição ( $p < 0,01$ ). Houve também associação significativa entre o risco de disfagia e a presença de risco nutricional ( $p < 0,01$ ). Não foi identificada associação entre a disfagia e sexo. Uma maior pontuação na Eating Assessment Tool correlacionou-se com uma maior idade ( $\rho=0,156$ ;  $p < 0,01$ ) e com menores valores de perímetro da panturrilha ( $\rho=-0,080$ ;  $p=0,018$ ) e de perímetro do braço ( $\rho=-0,078$ ;  $p=0,019$ ).

## Conclusão

O risco de disfagia se associou à faixa etária idosa, à presença de risco nutricional e à menores valores de medidas antropométricas. Este rastreamento deve fazer parte da rotina dos cuidados em nutrição hospitalar, possibilitando o encaminhamento precoce para avaliações diagnósticas mais detalhadas e ajustes na conduta dietoterápica.

## Referências

- BOCCARDI, V et al. Diagnostic assessment and management of dysphagia in patients with alzheimer's disease. Journal of Alzheimer's Disease, v. 50, n. 4, p. 947-955,2016.
- GONÇALVES, M. I. R; REMAILI, C. B; BEHLAU, M. Cross-cultural adaptation of the Brazilian version of the Eating

Assessment Tool-EAT-10. In: CoDAS. Sociedade Brasileira de Fonoaudiologia, v. 25, n. 6, p. 601-604, 2013.

3. QUEIRÓS, A et al. Contributo para a Adaptação e Validação da Eat Assessment Tool (EAT-10) e da Functional Oral Intake Scale (FOIS). Revista da Sociedade Portuguesa de Medicina Física e de Reabilitação, v. 24, n. 2, p. 25-30, 2013.

**Palavras-chave:** disfagia; desnutrição; estado nutricional

# REDUÇÃO PLASMÁTICA DE VITAMINA C EM FUMANTES ATIVOS E BIOMARCADORES DE EXPOSIÇÃO AO FUMO: UMA REVISÃO

ANGELA KHETLY LAZAROTTO; YANA CRISTINA DE BARBA; DEISI TONEL; CAROLINE MACHADO; DALILA MOTER BENVEGNÚ

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*y.ana@outlook.com*

## Introdução

Estima-se que existam cerca de 1,3 bilhões de fumantes no mundo e segundo dados da Organização Mundial de Saúde, o tabagismo é a maior causa conhecida e evitável de adoecimento e morte mundial (INCA, 2013). Os compostos derivados da combustão do cigarro muitas vezes excedem a proteção antioxidante das células, produzindo grande quantidade de espécies reativas de oxigênio, o que favorece o quadro de estresse oxidativo (BATISTA, 2006). Desta forma, estudos como o de Chao et al.(2002) têm evidenciado a redução de concentrações plasmáticas de vitaminas antioxidantes, entre elas, o ácido ascórbico. Sabe-se que a vitamina C apresenta papel fundamental no combate dos danos desencadeados pelas espécies reativas derivadas do cigarro, porém seu desvio funcional pode afetar seus níveis plasmáticos e consequentemente desencadear um quadro de deficiência vitamínica (PANDA, et al., 2001; NASSER, et al., 2010).

## Objetivos

O presente trabalho objetivou a realização de uma revisão bibliográfica acerca do tema “quantificação de vitamina C em fumantes ativos adultos”. Além disto, analisou-se os biomarcadores utilizados nos estudos para a quantificação da exposição ao tabaco.

## Metodologia

A revisão partiu da pesquisa de artigos nas bases de dados Bireme, Medline, Pubmed, Scielo, Science Direct, Scopus, e Web of Science. Como ponto de partida para as buscas definiram-se as palavras chave em “vitamin C and smoker” e “vitamin C and smoking”. Para a seleção dos artigos, os trabalhos deveriam tratar de estudos experimentais e observacionais, sendo excluídos os de caráter de revisão bibliográfica. A faixa etária dos participantes das pesquisas analisadas, deveriam compreender as idades de 21 a 59 anos, ou seja, adultos fumantes ativos saudáveis de ambos os sexos.

## Resultados

Após a realização da busca literária, a base de dados Bireme teve destaque em resultados para a palavra chave “vitamin C and smoker” equivalendo ao total de 116 (44%) artigos encontrados. Em seguida, a busca realizada através do termo “vitamin C and smoking” apresentou melhores resultados, sendo a Medline a base de dados em destaque, a qual equivaleu à 2670 (51,40%) artigos encontrados. Ao final, a soma dos resultados expressou um total de 23 (0,42%) artigos aceitos, a partir dos quais foi realizada a leitura integral através da disponibilidade de acesso direto. Em relação aos resultados encontrados nos estudos, os autores observaram valores inferiores de concentrações de vitamina C plasmática para adultos fumantes em comparação com adultos não fumantes. Ainda, o consumo deste micronutriente apresentou-se em média abaixo do recomendado (75 miligramas/dia) em ambos os grupos estudados. O biomarcador cotinina foi utilizado na maioria dos estudos para a determinação do período de exposição ao fumo, isto porque, este marcador se apresenta na corrente sanguínea até 48 horas após o contato com o tabaco.

## Conclusão

Como conclusão da presente revisão bibliográfica, têm-se uma análise de que adultos saudáveis fumantes, apresentam menores concentrações plasmáticas de vitamina C. Este fato talvez possa ser explicado pela maior suscetibilidade ao estresse oxidativo por parte da população tabagística, juntamente com um baixo consumo de alimentos antioxidantes, especialmente aqueles que sejam fontes de vitamina C. Deste modo, questiona-se a necessidade da implantação de projetos em unidades de atendimento básico à saúde que abrangem a importância do consumo de alimentos fontes de ácido ascórbico, especialmente para os indivíduos fumantes.

## Referências

BATISTA, A. S. **Perfil socioeconômico, nutricional e de antioxidantes de jovens fumantes, do município de Viçosa-MG**. 2006. 222f. Dissertação (Pós-Graduação em Ciências da Nutrição) – Universidade Federal de Viçosa, MG,

2006.

CHAO, J. C. J., *et al.* Effects of  $\beta$ -carotene, vitamin C and E on antioxidant status in hyperlipidemic smokers. **J. Nutr. Biochem.** v. 13, p. 427-434, 2002.

INCA – Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Tabagismo Passivo. Copyright © 1996-2013 INCA - Ministério da Saúde.

NASSER, A.L.M; DOURADO, G.K; MANJATE, D. A; *et al.* Avaliação do estresse oxidativo no sangue de consumidores habituais de suco de laranja. **Rev Ciênc Farm Básica Apl.**, 2011;32(2):275-279.

PANDA, K. Vitamin C prevents cigarette smoke-induced oxidative damage in vivo. **Free Rad. Biol. Med.** v. 29, p. 115-124, 2001.

**Palavras-chave:** Vitamina C; Biomarcadores de exposição; Fumantes ativos

# RELACAO ENTRE NÚMERO DE REFEIÇÕES E PREVALÊNCIA DE DABETES MELLITUS EM INDIVÍDUOS CARDIOPATAS

JACQUELINE TEREZA DA SILVA; IRACY MARLES GODIM FABIANO; ÂNGELA CRISTINE BERSCH FERREIRA; BERNARDETE WEBER; CAMILA RAGNE TORREGLOSA

<sup>1</sup> HCOR - Hospital do Coração

*angela\_nutri@yahoo.com.br*

## Introdução

Segundo a Noncommunicable Diseases Risk Factor Collaboration (2016), o número de indivíduos com diabetes quadruplicou entre 1980 e 2014. Uma das principais causas da diabetes são os hábitos alimentares inadequados. O número de refeições é um importante aspecto dos hábitos alimentares e poucos estudos investigaram a relação entre o número de refeições e o diabetes em indivíduos cardiopatas. O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre o número de refeições e a presença de diabetes em indivíduos cardiopatas.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi apresentar a relação entre a quantidade de refeições e a presença de diabetes em indivíduos cardiopatas

## Metodologia

O estudo Dieta Cardioprotetora Brasileira (DICA Br) é um ensaio clínico randomizado, multicêntrico, conduzido pelo Hospital do Coração de São Paulo e o Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde. Detalhes do estudo, que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Coração, podem ser obtidos em publicação anterior (WEBER et al., 2016). Para a presente análise, selecionamos os 2240 participantes do DICA Br cujos formulários de baseline estavam completos. Primeiramente, verificamos a prevalência de diabetes e, a partir dos recordatórios de 24 horas, categorizadas o número de refeições diárias em 1 a 2, 3 a 5 e 6 ou mais. Para avaliar a associação entre diabetes e número de refeições, utilizamos o teste qui-quadrado. Para comparar a média de glicemia entre as categorias, utilizamos o teste ANOVA (análise bruta e ajustada por idade, sexo e peso). Todas as análises foram realizadas no software R e foram considerados significativos  $p < 0,05$ .

## Resultados

A média (desvio padrão) de idade foi 63 (9) anos, sendo 64% da população idosa e 44% diabética. Dentre os diabéticos, 2% fizeram de 1 a 2 refeições, 84% 3 a 5 e 14% 6 ou mais. Entre os não diabéticos 2% fizeram de 1 a 2 refeições, 89% 3 a 5 e 9% 6 ou mais. A diferença do número de refeições entre diabéticos e não diabéticos foi significativa ( $p=0,003$ , teste qui-quadrado). A média (desvio padrão) de glicemia foi: 1 a 2 refeições = 124 mg/dl (63); 3 a 5 refeições = 116 mg/dl (48); 6 ou mais refeições: 126 mg/dl (55). A diferença entre as médias foi significativa na análise bruta ( $p=0,04$ , teste ANOVA), porém na análise ajustada observamos  $p=0,05$ .

## Conclusão

A prevalência de diabetes foi maior entre indivíduos que fizeram 6 refeições ou mais. Indivíduos com o fracionamento da dieta intermediário (3-5 refeições) apresentaram valores de glicemia menores comparados aos extremos.

## Referências

KAHLEOVA, H. et al. Eating two larger meals a day (breakfast and lunch) is more effective than six smaller meals in a reduced-energy regimen for patients with type 2 diabetes: a randomized crossover study. *Diabetologia*, v.57, p. 1552–1560, 2014.

NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC). Worldwide trends in diabetes since 1980: a pooled analysis of 751 population-based studies with 4.4 million participants, NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC), [www.lancet.com.br](http://www.lancet.com.br), v.387, p1513–1530, 09 de abril de 2016.

PRETTO, A.D.B; PASTORE, C. A; ASSUNÇÃO, M. C.F. Comportamentos relacionados à saúde entre profissionais de ambulatórios do Sistema Único de Saúde no município de Pelotas-RS. *Epidemiol Serv Saúde*, Brasília, v. 23, n.4, p.635-644, 2014.

QUEIROZ, K. C; SILVA, I.V; ALFENAS, R.C.G. Associação entre fatores nutricionais e o controle glicêmico de

crianças e adolescentes com diabetes melito tipo 1. Arq Bras Endocrinol Metab, Belo Horizonte, v.54, n.3, p1-7, 2010.

WEBER, B. et al. The Brazilian Cardioprotective Nutritional Program to reduce events and risk factors in secondary prevention for cardiovascular disease: study protocol (The BALANCE Program Trial). American Heart Journal, v. 171, n. 1, p.1-11, 2016.

**Palavras-chave:** refeições; hábitos alimentares; diabetes melitus; doença cardiovascular

# RELAÇÃO CINTURA-ESTATURA E FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM IDOSOS CADASTRADOS NO HIPERDIA

CAROLINA BÖETTGE ROSA; JOICE ANDREIA AGOSTINI; SOLANGE BEATRIZ BILLIG GARCES; PATRÍCIA DALL'AGNOL BIANCHI; CARLA HELENA AUGUSTIN SCHWANKE

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UNICRUZ - Universidade de Cruz Alta  
*carolboettge@gmail.com*

## Introdução

A obesidade central é um fator de risco independente para doenças cardiometabólicas (AMATO; GUARNOTTA; GIORDANO, 2013). A relação cintura-estatura tem se destacado como uma ferramenta útil para avaliar obesidade central, pois seu ajuste pela estatura permite a utilização de um ponto de corte único e aplicável à população geral, independentemente do sexo e da etnia. Entretanto, sua utilização na população idosa é pouco relatada (GUASCH-FERRÉ et al., 2012).

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo analisar a relação cintura-estatura e sua associação com fatores de risco cardiometabólico em idosos cadastrados no HiperDia.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com amostra composta por idosos ( $\geq 60$  anos) cadastrados no sistema HiperDia da Unidade Central de Especialidades da Secretaria Municipal de Saúde de Cruz Alta – RS. A relação cintura-estatura foi obtida pelo quociente entre a circunferência da cintura (cm) e a estatura (cm), utilizando ponto de corte de 0,5 (GUASCH-FERRÉ et al., 2012). Os fatores de risco cardiometabólico avaliados foram: sobrepeso (índice de massa corporal de 27 a 29,9 kg/m<sup>2</sup>) e obesidade (índice de massa corporal acima de 30 kg/m<sup>2</sup>) (GRAVINA et al., 2010); circunferência abdominal aumentada ( $>102$ cm em homens e  $>88$ cm em mulheres); dislipidemias (triglicérides  $\geq 150$ mg/dl; HDL-colesterol  $<40$ mg/dl em homens e  $<50$ mg/dl em mulheres; LDL-colesterol  $\geq 130$ mg/dl; colesterol total  $\geq 200$ mg/dl); diabetes (glicemia de jejum  $\geq 100$ mg/dl); hipertensão (Pressão arterial  $\geq 140/90$ mmHg); e síndrome metabólica (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2005). Os dados foram analisados através do software SPSS Statistics (versão 17.0) e, para avaliar a associação das variáveis categóricas, utilizou-se o teste Qui-quadrado de Pearson com análise de resíduos ajustados, considerando o nível de significância de 5%.

## Resultados

Foram avaliados 456 idosos, com média de idade de  $68,7 \pm 6,7$  anos (variando de 60 a 94 anos). Grande parte era do sexo feminino (62,5%), tinha sobrepeso ou obesidade (60,7%), circunferência abdominal aumentada (63,8%), hipertensão (80,7%), diabetes (70,8%), HDL-colesterol baixo (53,5%) e síndrome metabólica (62,1%). A maioria dos idosos (95,6%) apresentou relação cintura-estatura acima de 0,5 (média de  $0,62 \pm 0,8$ ). E essa medida antropométrica mostrou associação significativa com sobrepeso e obesidade ( $P < 0,001$ ), circunferência abdominal aumentada ( $P < 0,001$ ), síndrome metabólica ( $P < 0,001$ ) e diabetes ( $P = 0,025$ ).

## Conclusão

Houve associação da relação cintura-estatura com boa parte dos fatores de risco cardiometabólico estudados, sugerindo que essa medida antropométrica também pode ser utilizada como indicador de risco cardiometabólico em idosos.

## Referências

- AMATO, Marco Calogero; GUARNOTTA, Valentina; GIORDANO, Carla. Body composition assessment for the definition of cardiometabolic risk. **Journal of Endocrinological Investigation**, v. 36, n. 7, p. 537–43, 2013.
- GUASCH-FERRÉ, Marta et al. Waist-to-Height Ratio and Cardiovascular Risk Factors in Elderly Individuals at High Cardiovascular Risk. **PLoS ONE**, v. 7, n. 8, p. e43275, 2012.
- GRAVINA, Claudia Felicia et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. II Diretrizes em Cardiogeriatría. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 95, n. 3, supl. 2, p.1–112, 2010.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz brasileira de diagnóstico e tratamento da síndrome metabólica. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 84, supl. 1, p. 1-28, 2005.

**Palavras-chave:** Idosos; Obesidade Central; Relação cintura-estatura; Risco cardiometabólico; Síndrome X metabólica



# RELAÇÃO DA AUTOESTIMA COM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

CECILIA CESA SCHIAVON; JULIA BAUER; EDUARDA MARCHETTI; FERNANDA MICHIELIN BUSNELLO;  
CAROLINE TOZZI REPPOLD

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

*bauerjuulia@gmail.com*

## Introdução

O comportamento alimentar tem bases biológicas e sociais e, associado, à obesidade, torna-se um processo ainda mais complexo pelos aspectos psicológicos envolvidos. Os conflitos relacionados à culpa pelo consumo calórico e ganho de peso podem promover baixa autoestima e um maior consumo calórico, tornando-se num círculo vicioso. Neste sentido a autoestima pode ser explicada como sendo a avaliação que o indivíduo faz de si mesmo em relação às suas próprias competências, ou seja, sendo totalmente subjetiva, ela aparece para as pessoas a partir dos comportamentos observáveis e os próprios relatos do sujeito (COOPERSMITH, 1989).

## Objetivos

Sendo assim e considerando que a obesidade vem se tornando um assunto de extrema importância e evidência na atualidade, considerada como um dos maiores problemas de saúde pública do mundo (OMS, 2015), a presente revisão buscou investigar estudos de intervenções no comportamento alimentar e sua relação com a autoestima em pacientes sem diagnóstico de transtorno alimentar.

## Metodologia

Com relação a metodologia, a estratégia de busca envolveu os termos indexados: autoestima, comportamento alimentar e ensaio clínico randomizado. As bases de dados utilizadas na pesquisa foram: Scopus, Pubmed, Psycinfo e Scielo. Foram incluídos artigos publicados até janeiro de 2015. Os fatores de exclusão foram: línguas estrangeiras além do inglês e espanhol, estudos de revisão, estudos com modelo animal e intervenções em pacientes com diagnóstico de transtorno alimentar confirmados, como por exemplo anorexia nervosa, bulimia e outros transtornos alimentares.

## Resultados

Foram analisadas as intervenções, os instrumentos de avaliação utilizados, as características dos participantes investigados e os resultados dos estudos. Dos 108 artigos encontrados somente 19 preencheram os critérios de inclusão. Destes, 4 apresentaram intervenções com crianças, 4 com adolescentes, 3 com adultos de ambos os sexos, 7 especificamente com mulheres adultas e 1 com homens adultos. O instrumento mais utilizado para realizar a avaliação da autoestima foi a Escala de Autoestima de Rosenberg (ROSENBERG, 1965). Os resultados sugerem que estudos sobre autoestima de pacientes sem transtorno alimentar ainda são escassos e as intervenções apresentadas, embora em número pequeno, sugerem a importância da autoestima no comportamento alimentar saudável em diferentes grupos.

## Conclusão

Considerando a importância de se aprimorar os conhecimentos sobre o comportamento alimentar humano frente à epidemia da obesidade, as reflexões desta revisão sugerem que as intervenções para desenvolvimentos de um comportamento alimentar saudável devem buscar as bases desse comportamento, incluindo as bases psicológicas.

## Referências

COOPERSMITH, Stanley. Self-esteem Inventory. Palo Alto, CA: Consulting Psychologists Press., 1989.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS) Obesity and overweight, n. 311, 2015

ROSENBERG, Marshall. Society and the adolescent self-image. Princeton, NJ: Princeton University Press, 1965.

**Palavras-chave:** autoestima; comportamento alimentar; obesidade

# RELAÇÃO DO ÂNGULO DE FASE, INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E SOBREVIVÊNCIA DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

TAÍS THOMSEN SILVEIRA; ROBERTA PIERI MACHADO; ANGELA TEODÓSIO DA SILVA; ELISABETH WAZLAWIK

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*tais.thomsen@gmail.com*

## Introdução

A doença renal crônica representa um grave problema de saúde pública, com gastos significativos para o governo brasileiro e de vários outros países (JUNIOR, 2004). Os pacientes com esta doença apresentam elevada prevalência de desnutrição (SANTOS et al., 2013), sendo recomendada a utilização de diferentes indicadores para a avaliação do estado nutricional (PIRATELLI; JUNIOR, 2012).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar a relação do ângulo de fase e indicadores antropométricos com a sobrevivência de pacientes submetidos à hemodiálise no período de 24 meses.

## Metodologia

Estudo de coorte prospectivo realizado de 2011 a 2013 com pacientes de duas clínicas de hemodiálise, com pelo menos 24 meses de acompanhamento, após a avaliação do estado nutricional, para observar as ocorrências de óbito e sobrevivência. Foram analisados: índice de massa corporal, percentual de massa de gordura, circunferência muscular do braço e ângulo de fase, obtido por meio da bioimpedância elétrica. Foi realizada a análise bruta da associação entre os indicadores nutricionais e o óbito por meio da análise de Kaplan-Meier, obtendo-se gráficos de sobrevivência. Realizou-se análise ajustada através da regressão de Cox, sendo ajustadas as variáveis que tiveram  $P < 0,20$  na análise bruta. Por meio desta análise foram obtidos os valores de razão de densidade de incidência de óbito, ou seja, o risco de mortalidade de acordo com o indicador nutricional. O nível de significância estatística foi de  $P < 0,05$ . O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde sob o número CAAE 14375113.8.0000.0121. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

A amostra foi constituída de 138 pacientes (62% homens), com idade entre 25 e 85 anos ( $55,4 \pm 15, 2$ ). A prevalência de desnutrição variou entre 36% e 50% conforme os indicadores analisados. O maior percentual de diagnóstico de desnutrição foi apontado pelo ângulo de fase e o menor pelo índice de massa corporal; sendo que, a desnutrição pela circunferência muscular do braço foi de 48%. Nenhum indivíduo foi classificado como desnutrido pelo percentual de massa de gordura. Os gráficos de sobrevivência de Kaplan-Meier mostram que, independentemente do indicador nutricional utilizado, pacientes em hemodiálise classificados como desnutridos foram a óbito com mais frequência e mais precocemente do que os classificados como bem nutridos. Na análise de Kaplan-Meier houve associação entre a desnutrição diagnosticada pelo ângulo de fase e a ocorrência de óbito em pacientes submetidos à hemodiálise ( $P = 0, 0111$ ), sendo que, os desnutridos por este indicador, apresentaram risco de óbito de 0,54 [IC 0,21; 0,36] vezes maior do que os nutridos, porém sem significância estatística ( $P = 0, 191$ ).

## Conclusão

Houve maior ocorrência de óbito em pacientes desnutridos por meio do ângulo de fase. Sugere-se a continuidade de estudos com a mesma população em um maior período de tempo, bem como, a inclusão de outros indicadores para avaliar o estado nutricional.

## Referências

JUNIOR, J. E. Romão. Doença renal crônica: definição, epidemiologia e classificação. Diretrizes brasileiras de doença renal crônica. **Jornal brasileiro de nefrologia**, v.26 (suppl.1), n. 3, p. 1–3, 2004.

PIRATELLI, C. M.; JUNIOR, R. T. Nutritional evaluation of stage 5 chronic kidney disease patients on dialysis. **São Paulo Med J**, São Paulo, v. 130, n. 6, p. 392–397, 2012.

SANTOS, A. C. B. d. et al. Associação entre qualidade de vida e estado nutricional em pacientes renais crônicos em

hemodiálise. **J. Bras. NefrolJ**, São Paulo, v. 35, n. 4, p.279–288, 2013.

**Palavras-chave:** ângulo de fase; circunferência muscular do braço; hemodiálise; índice de massa corporal; mortalidade

# RELAÇÃO ENTRE A PERCEPÇÃO E A ANÁLISE DA QUALIDADE DA DIETA DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

BRUNA IARA PINHEIRO DE SOUZA; MÔNICA CRISTINA BROILO

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale  
*brunapinheiro.nutricao@gmail.com*

## Introdução

Para estabelecer relações de causalidade entre o consumo alimentar e doenças associadas ao consumo alimentar inadequado, é necessário avaliar a qualidade da dieta dos indivíduos (FELIPPE et al., 2011). Além disso, os fatores psicológicos que influenciam o comportamento alimentar são identificados como ativadores da compulsão alimentar e podem afastar os pacientes da perda de peso, pois levam ao aumento da ingestão energética (FRANÇA et al., 2012). Nesse sentido, o presente estudo aborda a percepção de pacientes em relação à qualidade de sua alimentação, com enfoque nas intervenções nutricionais em grupo, e visa compreender se esta percepção está de acordo com sua classificação, conforme o índice de qualidade da dieta revisado.

## Objetivos

Analisar a percepção e a qualidade da dieta, e sua relação com o estado nutricional, de participantes de um grupo de intervenção nutricional.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa com abordagem mista, descritiva, conduzida com participantes de um grupo de intervenção nutricional no município de Novo Hamburgo, RS. A qualidade da alimentação dos participantes foi avaliada por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado e o estado nutricional foi obtido a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal. A percepção dos indivíduos foi interpretada por meio de análise de conteúdo a partir de dados qualitativos referentes à entrevista semiestruturada, que abordou aspectos relacionados à identificação da percepção dos participantes em relação à qualidade de sua alimentação e à efetividade da intervenção nutricional em grupo. As entrevistas foram gravadas e transcritas, sendo agrupados em categorias temáticas. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Feevale, com protocolo número 965.983.

## Resultados

A população estudada compreendeu nove participantes do sexo feminino. Em relação à qualidade da dieta, quando comparada a percepção das participantes com o resultado obtido por meio do Índice, 55,6% das participantes relataram sua percepção quanto à qualidade de sua alimentação em desacordo com o mesmo. Verificou-se prevalência de sobrepeso ou obesidade em 88,9% das participantes. A análise das entrevistas permitiu a elaboração das categorias temáticas: (1) qualidade da alimentação e (2) participação no grupo de intervenção nutricional. A primeira categoria abordou a percepção das participantes em relação à qualidade de sua alimentação, considerações acerca de uma alimentação saudável e sua importância. E a segunda categoria teve como intuito identificar os relatos das participantes em relação à participação no grupo de intervenção nutricional, além de identificar a relação entre a participação no grupo e a melhora dos hábitos alimentares.

## Conclusão

Com base nos relatos das participantes não foi possível afirmar que a intervenção nutricional foi efetiva para a mudança de hábitos alimentares com consequente redução de peso. No entanto, identificou-se fatores psicológicos que podem ter influenciado a não efetividade da intervenção, pois afetam o comportamento alimentar, levando ao aumento da ingestão energética. Os achados do presente estudo corroboram o norteamento de estratégias que auxiliem na identificação da qualidade da alimentação, sugerindo que, muitas vezes, a percepção difere da realidade, e esses são fatores importantes a serem considerados no âmbito da saúde e da alimentação, visto que influenciam diretamente o consumo alimentar.

## Referências

FELIPPE, F. et al. Qualidade da dieta de indivíduos expostos e não expostos a um programa de reeducação alimentar. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 24, n. 6, p. 833-844, nov./dez. 2011.

FRANÇA, C. L. et al. Contribuições da psicologia e da nutrição para a mudança do comportamento alimentar. *Estudos*

de Psicologia, Brasília, v. 17, n. 2, p. 337-345, mai./ago. 2012.

**Palavras-chave:** Comportamento alimentar; Dieta; Percepção

# RELAÇÃO ENTRE BIOMARCADORES DO STATUS DO MAGNÉSIO E PARÂMETRO DE PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MULHERES OBESAS

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; JULIANA SOARES SEVERO; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

<sup>1</sup> UFPI - Universidade Federal do Piauí

*kyriajayanne@hotmail.com*

## Introdução

A produção desregulada de adipocinas pelo tecido adiposo branco na obesidade parece determinar um estado de baixo grau de inflamação crônica, que contribui para a manifestação do estresse oxidativo. Nesse sentido, destaca-se a atuação do magnésio como nutriente anti-inflamatório e antioxidante, participando como cofator de várias enzimas e na estabilidade das membranas celulares (OLIVEIRA et al., 2015; SEVERO et al., 2015).

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a relação entre biomarcadores do status do magnésio e parâmetro de peroxidação lipídica em mulheres obesas.

## Metodologia

Estudo de natureza transversal envolvendo 34 mulheres obesas e 52 mulheres eutróficas, em idade fértil, na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade. Para avaliação antropométrica, aferiu-se peso corporal, estatura, índice de massa corpórea e circunferência da cintura. A determinação da concentração de magnésio no plasma e nos eritrócitos foi realizada por espectrofotometria de absorção atômica com chama. As concentrações plasmáticas do malondialdeído, marcador de peroxidação lipídica, foram determinadas pela produção das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, protocolo nº 27565414.4.0000.5214.

## Resultados

As concentrações médias de magnésio no plasma das pacientes avaliadas encontravam-se adequadas em relação aos valores de normalidade ( $0,76 \pm 0,08$  mmol/L para as mulheres obesas e  $0,78 \pm 0,07$  mmol/L para as eutróficas), sendo que não foi observada diferença significativa entre os grupos ( $p=0,275$ ). No que diz respeito às concentrações de magnésio nos eritrócitos, essas apresentaram valores adequados em ambos os grupos pesquisados em relação aos valores de referência, sendo  $2,46 \pm 0,52$  mmol/L e  $2,45 \pm 0,37$  mmol/L ( $p=0,894$ ) para as pacientes obesas e controle, respectivamente. Uma possível justificativa para os valores adequados deste parâmetro, diz respeito ao próprio controle homeostático do magnésio no organismo, pois, para manter suas concentrações adequadas, esse mineral é mobilizado de outros tecidos, em particular, o ósseo, para as células vermelhas (BAAIJ; HOENDEROP; BINDELS, 2015). As concentrações plasmáticas de malondialdeído apresentaram valores significativamente diferentes entre as pacientes obesas e grupo controle, sendo  $6,47 \pm 3,57$  nmol/mL e  $5,05 \pm 4,41$  nmol/mL, respectivamente ( $p=0,001$ ), semelhante aos resultados verificados por Niranjana et al. (2014). Na perspectiva de um melhor entendimento desses resultados, conduziu-se análise de correlação entre os biomarcadores do magnésio e o malondialdeído plasmático, sendo encontrada correlação negativa significativa entre o magnésio eritrocitário e o marcador de peroxidação lipídica avaliado nas mulheres obesas ( $r= -0,412$ ;  $p=0,021$ ). A redução na concentração de magnésio nos eritrócitos pode ser apontada como fator relevante para diminuição da atividade de enzimas antioxidantes e aumento na produção de radicais livres, favorecendo a manifestação da peroxidação lipídica nas mulheres obesas avaliadas.

## Conclusão

Os parâmetros bioquímicos do magnésio nas mulheres participantes do estudo mostram concentrações adequadas do mineral no plasma e nos eritrócitos. Além disso, o estudo mostra a influência do magnésio sobre a peroxidação lipídica nas mulheres obesas avaliadas, pois revela correlação negativa entre as concentrações eritrocitárias desse mineral e os valores plasmáticos do malondialdeído.

## Referências

BAAIJ, J. H.; HOENDEROP, J. G.; BINDELS, R. J. Magnesium in man: implications for health and disease. *Physiol Rev*, v.95, n. 1, p. 1-46, 2015.

NIRANJAN, G.; ANITHA, D.; SRINIVASAN, A. R.; VELU, V. K.; VENKATESH, C.; BABU M. S.; RAMESH, R.; SAHA, S. Association of inflammatory sialoproteins, lipid peroxides and serum magnesium levels with cardiometabolic risk factors in obese children of South Indian population. **Int J Biomed Sci**, v. 10, n. 2, p. 118-23, 2014.

OLIVEIRA, A. R. S.; CRUZ, K. J. C.; MORAIS, J. B. S.; SEVERO, J. S.; FREITAS, T. E. C.; VERAS, A. L.; ROMERO, A. B. R.; COLLI, C.; NOGUEIRA, N. N.; TORRES-LEAL, F. L.; MARREIRO, D. N. Magnesium Status and Its Relationship with C-Reactive Protein in Obese Women. **Biol Trace Elem Res**, v.168, n.2, p.296-302, 2015.

SEVERO, J. S.; MORAIS, J. B. S.; FREITAS, T. E. C.; CRUZ, K. J. C.; OLIVEIRA, A. R. S.; POLTRONIERI, F.; MARREIRO, D. N. Aspectos Metabólicos e Nutricionais do Magnésio. **Nutr Clin y Diet Hosp**, v. 35, n. 2, p. 67-74, 2015.

**Palavras-chave:** obesidade; magnésio; malondialdeído; estresse oxidativo

# RELAÇÃO ENTRE BIOMARCADORES DO ZINCO E RISCO CORONARIANO EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS

ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; JULIANA SOARES SEVERO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; LUANA MOTA MARTINS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

<sup>1</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

*ana\_luizamo@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é definida como o excesso de gordura corporal com implicações à saúde, aumentando o risco de morbidade por diversas doenças, a exemplo das doenças cardiovasculares. Investigações têm sido realizadas na perspectiva de identificar marcadores que avaliem a quantidade de gordura corporal e o risco coronariano, como a circunferência da cintura, relação cintura/estatura e índice de conicidade (MOTAMED et al., 2015). Nessa perspectiva, a ingestão dietética ou suplementação com zinco tem sido associada à redução do risco de doenças cardiovasculares, uma vez que esse oligoelemento possui ação antioxidante e anti-inflamatória, reduzindo a peroxidação lipídica, adesão plaquetária e lesões nas artérias coronárias (MARTINS et al., 2014).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre biomarcadores do zinco e o risco coronariano em mulheres obesas mórbidas.

## Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 78 mulheres em idade fértil, com 20 a 50 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (obesas mórbidas, n=39) e grupo controle (mulheres eutróficas, n=39). Foram realizadas medida da circunferência da cintura e o cálculo da relação cintura/ estatura para avaliação do risco coronariano. A determinação da concentração de zinco no plasma e na urina foi realizada por espectrofotometria de absorção atômica com chama. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, protocolo nº 0460.0.045.000-11.

## Resultados

Os valores médios do zinco plasmático foram de  $66,31 \pm 12,30$  µg/dL para as obesas e  $76,39 \pm 13,18$  µg/dL para o grupo controle ( $p < 0,01$ ). Quanto à excreção urinária de zinco, os valores médios encontrados estavam dentro da normalidade em ambos os grupos, no entanto a excreção urinária deste mineral foi significativamente maior nas mulheres obesas quando comparadas às eutróficas ( $p < 0,05$ ). Com relação aos biomarcadores de risco coronariano, observou-se que as mulheres obesas apresentaram valores significativamente elevados ( $p < 0,01$ ) de circunferência da cintura e relação cintura/ estatura, sendo  $114,69 \pm 9,31$  e  $0,71 \pm 0,06$  para as obesas e  $72,12 \pm 4,06$  e  $0,45 \pm 0,29$  para as eutróficas, respectivamente, evidenciando risco coronariano elevado entre as mulheres obesas mórbidas. Não houve correlação entre os parâmetros bioquímicos e os índices do risco coronariano.

## Conclusão

Os parâmetros bioquímicos do zinco nas mulheres obesas mostram concentrações reduzidas do mineral no plasma e valores na urina dentro da normalidade. A análise de correlação não revela influência do zinco sobre os índices de risco coronariano nas mulheres avaliadas.

## Referências

FERRO, F. E. D.; LIMA, V. B. S.; SOARES, N. R. M.; COZZOLINO, S. M. F.; MARREIRO, D. N. Biomarkers of metabolic syndrome and its relationship with the zinc nutritional status in obese women. **Nutrición Hospitalaria**; v.26, n.3: p.650-654, 2011.

MARTINS, M. C. C., OLIVEIRA, A. R. S., REVOREDO, C. M. S., CARVALHO, C. M. R. G. Zinco como agente ateroprotetor - Uma revisão integrativa. **Nutrição em Pauta**, v.22, p.11 - 15, 2014.

MOTAMED, N.; PERUMAL, D.; FHEA, M.; ZAMANI, F.; ASHRAFI, H.; HAGHJOO, M.; SAEEDIAN, F. S.; MAADI, M.; AKHAVAN-NIAKI, H.; RABIEE, B.; ASOURI, M. Conicity index and waist-to-hip ratio are superior obesity indices in predicting 10-year cardiovascular risk among men and women. **Clinical Cardiology**, v. 38, n. 9, p. 527–534, 2015.



**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares; obesidade; zinco

# RELAÇÃO ENTRE CONCENTRAÇÕES FECAIS DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA E MARCADORES DA SÍNDROME METABÓLICA EM HOMENS

THAIS MICHELE DE MEDEIROS RIGUETE; ANA PAULA BORONI MOREIRA; VIVIANE SILVA MACEDO; RAQUEL DUARTE MOREIRA ALVES; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*thais-riguete@hotmail.com*

## Introdução

A concentração e a proporção dos diferentes ácidos graxos de cadeia curta encontrados no intestino refletem a quantidade e o tipo de substrato presente na dieta (especialmente os carboidratos resistentes à digestão no intestino delgado), a composição da microbiota e o tempo de trânsito intestinal do alimento ingerido. Esses ácidos graxos podem fornecer energia adicional e, possivelmente, estão envolvidos no metabolismo glicídico e lipídico (TEIXEIRA et al., 2013). De fato, uma concentração aumentada de ácidos graxos de cadeia curta nas fezes tem sido relacionada com maior ganho de peso corporal, tanto em modelo animal quanto em indivíduos obesos (TURNBAUGH et al., 2006; SCHWIERTZ et al., 2010).

## Objetivos

Determinar a concentração de ácidos graxos de cadeia curta nas fezes e verificar possíveis associações entre esses ácidos graxos e marcadores da síndrome metabólica em homens com excesso de peso.

## Metodologia

Um grupo composto por 76 homens adultos (idade média  $27,2 \pm 7,5$  anos) e com índice de massa corporal entre 26 a  $36 \text{ kg/m}^2$  participou do estudo. As concentrações fecais de ácidos graxos de cadeia curta (acético, propiônico e butírico) foram determinados por cromatografia gasosa. Dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura), bioquímicos (glicemia, triacilgliceróis e lipoproteína de alta densidade) e de pressão arterial foram analisados. Para classificação da síndrome metabólica foi considerada a ocorrência de 3 dos 5 parâmetros listados a seguir: circunferência da cintura  $\geq 90\text{cm}$ , glicemia  $\geq 100\text{mg/dL}$ , triacilgliceróis  $\geq 150\text{mg/dL}$ , lipoproteína de alta densidade  $< 40\text{mg/dL}$  e pressão arterial sistólica  $\geq 130\text{mmHg}$  e/ou diastólica  $\geq 85\text{mmHg}$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (185/2011) após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos participantes.

## Resultados

As concentrações médias ( $\mu\text{mol/g}$  de fezes) dos ácidos graxos de cadeia curta foram 0,0035 (acético), 0,0018 (propiônico) e 0,0015 (butírico). Entre os indivíduos avaliados, 35,5% ( $n=27$ ) apresentaram síndrome metabólica. Observou-se correlação positiva entre os três ácidos graxos de cadeia curta e a glicemia de jejum ( $p<0,05$ ). Além disso, o ácido acético e o ácido propiônico apresentaram correlação positiva com a pressão arterial diastólica ( $p<0,05$ ).

## Conclusão

A modulação das concentrações de ácidos graxos de cadeia curta nas fezes pode ser um alvo importante para a homeostase metabólica. Futuras investigações a respeito dos mecanismos que relacionam ácidos graxos de cadeia curta e alterações metabólicas são necessárias.

## Referências

- TEIXEIRA, T. F. et al. Higher level of faecal SCFA in women correlates with metabolic syndrome risk factors. **Br J Nutr**, v. 109, n. 5, p. 914-919, Mar. 2013.
- TURNBAUGH, P. J. et al. An obesity-associated gut microbiome with increased capacity for energy harvest. **Nature**, v. 444, n. 7122, p. 1027-1031, Dez. 2006.
- SCHWIERTZ, A. et al. Microbiota and SCFA in lean and overweight healthy subjects. **Obesity (Silver Spring)**, v. 18, n. 1, p. 190-195, Jan. 2010.

Agradecimentos: Fapemig e CNPq.

**Palavras-chave:** Ácidos graxos de cadeia curta; Glicemia ; Síndrome metabólica

# RELAÇÃO ENTRE ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E FORÇA DE APERTO DE MÃO COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E CLÍNICOS DE PACIENTES CANDIDATOS À CIRURGIA

BRUNA MELO GIGLIO; JULIANA DE MACEDO COSTA; JÚLIA NÊNIA SANTIAGO; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás

*mluizastring@uol.com.br*

## Introdução

A evolução clínica de pacientes hospitalizados está associada ao seu estado nutricional. Quanto maior o tempo de hospitalização, maior a possibilidade de se tornar desnutrido. O quadro de desnutrição em pacientes hospitalizados é comum tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento, atingindo uma prevalência entre 30 a 50% (BARBOSA-SILVA; BARROS, 2002). Neste contexto, a avaliação nutricional se torna essencial no período pré-operatório para reconhecer indivíduos em risco de desenvolver complicações relacionadas às carências nutricionais e definir o grau de desnutrição (GARCIA et al., 2013). Diversos métodos podem ser aplicados para diagnosticar o estado nutricional, dentre eles os indicadores antropométricos (TEIXEIRA et al., 2003). A espessura do músculo adutor do polegar da mão dominante é considerada uma técnica não invasiva, eficiente e de baixo custo para avaliação nutricional. A força do aperto de mão dominante torna-se relevante indicador de estado nutricional em curto prazo, sendo descrito como um dos mais sensíveis testes funcionais indicadores de depleção proteica (LAMEU et al., 2004).

## Objetivos

Investigar a associação de parâmetros antropométricos com a medida da espessura do músculo adutor do polegar e a força de aperto de mão dominante em pacientes candidatos à cirurgias.

## Metodologia

Estudo transversal realizado de outubro de 2013 a março de 2015, com pacientes candidatos à cirurgia do trato gastrointestinal, admitidos no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás. Foram coletados os dados socioeconômicos, clínicos e antropométricos (peso, altura, circunferência braquial, dobra cutânea tricipital), espessura do músculo adutor do polegar e a força do aperto de mão dominante. O Índice de Massa Corporal, a circunferência muscular do braço e a porcentagem de perda de peso foram calculados por fórmulas específicas. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Hospital das Clínicas com o número de protocolo 411.495.

## Resultados

A amostra foi constituída por 66 pacientes, a maioria do gênero feminino (53,0%), idade menor que 60 anos (60,6%), 35,0% viviam sem companheiros e 45,50% foram admitidos para cirurgias intestinais. De acordo com índice de massa corporal, 21,20% dos pacientes eram de baixo peso. Quanto às medidas antropométricas da circunferência braquial e circunferência muscular do braço, 30,30% e 37,90%, respectivamente, apresentaram percentil menor que 5 e na avaliação da dobra cutânea tricipital, aproximadamente 23,00% encontravam-se abaixo da normalidade. O tempo de internação variou de 8 a 25 dias. Na classificação, 48,50% apresentaram a espessura do músculo adutor do polegar da mão dominante abaixo da média e 40,90% apresentaram força muscular < p10. Houve associação da espessura do músculo adutor do polegar com parâmetros de mortalidade (p= 0,049), idade (p= 0,028), índice de massa corporal (p<0,001), circunferência braquial (p<0,001), circunferência muscular do braço (p= 0,002) e percentual de perda de peso (p= 0,056). Já a força do aperto de mão dominante com o tempo de reintrodução alimentar (p= 0,019), índice de massa corporal (p= 0,019) e circunferência braquial (p= 0,036).

## Conclusão

A espessura do músculo adutor do polegar dominante e a força de aperto de mão dominante podem ser usadas na avaliação nutricional dos pacientes candidatos à cirurgia do trato gastrointestinal, uma vez que se associaram significativamente com parâmetros antropométricos.

## Referências

BARBOSA-SILVA, M. C. G.; BARROS, A. J. D. Avaliação nutricional subjetiva. Parte 1- Revisão de sua validade após duas décadas de uso. Arquivos de Gastroenterologia, São Paulo, v.39, n.3, p.181-187, 2002.  
GARCIA, M. F.; MEIRELES, M. S.; FUHR, L. M.; DOMINI, A. B.; WAZLAWIK, E. Relação entre a força do aperto de

mão e métodos de avaliação nutricional em pacientes hospitalizado. Revista de Nutrição, Campinas v. 26, n.1, p. 49-57, 2013.

LAMEU, E. B.; GERUDE, M. F.; CAMPOS, A.C.; LUIZ, R. R. The thickness of the adductor pollicis muscle reflects the muscle compartment and may be used as a new anthropometric parameter for nutritional assessment. Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care, London, v. 7, n. 3, p. 293- 301,2004.

LIM, S. L.; ONG, K. C.; CHANG, Y. H.; LOKE, W. C.; FERGUSON, M.; DANIELS, L. Malnutrition and its impact on cost of hospitalization, length of stay, readmission and 3-year mortality. Clinical Nutrition, Edinburgh, v. 31, n. 3, p. 345- 350, 2012.

TEIXEIRA, L. C.; MELLO, E. D.; BEGHETTO, M. G.; LUFT, V. C. A competência dos profissionais em identificar a desnutrição hospitalar. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, São Paulo, v.18, n.4, p.173-177, 2003.

**Palavras-chave:** avaliação nutricional; desnutrição; índice de massa corporal

# RELAÇÃO ENTRE ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS HOSPITALIZADOS.

UIRASSU GONÇALVES DE MENEZES; LETHIEL LOPES PEREIRA; NATIELEN JACQUES SCHUCH; TEREZA CRISTINA BLASI; KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*uirassugm@yahoo.com.br*

## Introdução

A avaliação da espessura do músculo adutor do polegar tem sido utilizada como marcador de massa muscular e relacionada com o estado nutricional da população (PEREIRA et al, 2013).

## Objetivos

Verificar a associação entre músculo adutor do polegar e o estado nutricional de idosos hospitalizados.

## Metodologia

Pesquisa descritiva com coleta de dados secundários. Foram incluídos dados antropométricos referentes à série histórica das internações hospitalares de idosos, atendidos pelo serviço de nutrição em um hospital público de Santa Maria/RS, ocorridas no período de 2013 a 2014. A amostra foi de conveniência, sendo composta por todos os históricos de internações ocorridas no período supracitado. Foram excluídos dados de indivíduos com faixa etária inferior a 60 anos de idade. A coleta de dados ocorreu de dezembro de 2014 a março de 2015. O estado nutricional foi mensurado pelo Índice de Massa Corporal e classificado de acordo com Lipschitz (1994). O percentual de adequação e a classificação da espessura do músculo adutor do polegar foi de acordo com Lameu e colaboradores (2004). A análise estatística descritiva e inferencial foi efetuada no Programa SPSS® versão 20.0. Foi realizado o teste do qui-quadrado sendo o valor de significância  $p < 0,05$ . A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano sob o registro número CAAE 39550114.5.0000.5306.

## Resultados

Foram coletados dados nas anamneses de 113 idosos, 51,3% do sexo feminino e 48,7% do sexo masculino. A média de idade foi de  $75 \pm 10$  anos para as mulheres e  $73,5 \pm 9,1$  anos para os homens. O peso médio das idosas foi de  $55,3 \pm 15,3$  quilogramas, Índice de Massa Corporal médio de  $24,7 \pm 1,1$  quilogramas por metro quadrado, prevalecendo o baixo peso em 40%. Entre os idosos o peso médio foi de  $65,3 \pm 15,1$  quilogramas, Índice de Massa Corporal médio de  $24,2 \pm 1,6$  quilogramas por metro quadrado e a prevalência da eutrofia com 36%. Na classificação da espessura do músculo adutor do polegar prevaleceu a ausência de depleção em 57% das idosas e em 49% dos idosos. Houve associação estatística significativa entre o estado nutricional e a espessura do músculo adutor do polegar ( $p = 0,001$ ). Estes resultados corroboram com Oliveira e Frangella (2010) que averiguaram que a medida que aumenta o quadro de desnutrição há redução da espessura do músculo adutor do polegar.

## Conclusão

Os resultados reforçam a importância da avaliação da espessura do músculo adutor do polegar como rotina na prática clínica por ser um método rápido, não invasivo e de confiabilidade na avaliação do estado nutricional.

## Referências

- LAMEU, Edson Braga; GERUDE, Maurício Freitas; CORRÊA, Regina Célia; LIMA, Keite Azevedo. Adductor policis muscle: a new anthropometric parameter. Revista do Hospital das Clínicas, São Paulo: v. 59, n. 02, p. 57 – 62. 2004.
- LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care, vol. 21, n.1, p.55-67, 1994.
- OLIVEIRA, Débora Rocha; FRANGELLA, Vera Silvia. Músculo adutor do polegar e força de preensão palmar: potenciais métodos de avaliação nutricional em pacientes ambulatoriais com acidente vascular encefálico. Instituto de Ensino e Pesquisa Albert Einstein, São Paulo: v.8, n.4, p.467-472, out/dez. 2010.
- PEREIRA, Raíssa Antunes et al. Espessura do músculo adutor do polegar como preditor da força de preensão manual nos pacientes em hemodiálise. Jornal Brasileiro de Nefrologia, v.35, n.3, p. 177-184, 2013.

**Palavras-chave:** Idosos; espessura do músculo adutor do polegar; estado nutricional

# RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E VELOCIDADE DA MARCHA EM IDOSOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI; ADRIANE ROSA COSTODIO; NATIELEN JACQUES SCHUCH; CARLA HELENA AUGUSTIN SCHWANKE

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica, <sup>2</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*kmmattos@yahoo.com.br*

## Introdução

O estado nutricional do idoso pode interferir na performance física e a velocidade da marcha consiste em um dos parâmetros de avaliação do desempenho físico e o maior tempo de locomoção reflete a incapacidade física e o risco de mortalidade (ABBATECOLA et al., 2014; SINGH et al., 2014).

## Objetivos

Apresentar uma revisão sistemática sobre a relação entre o estado nutricional avaliado pelo Índice de Massa Corporal e a velocidade da marcha em idosos.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão sistemática com busca eletrônica de artigos originais no período de fevereiro a março de 2016. A busca foi realizada na base de dados eletrônicas Publicações Médicas (PubMed). Foram utilizados os descritores do Medical Subject Headings (Mesh): aged; elderly e older; nutritional status e gait speed. Os descritores supracitados foram utilizados combinados com o auxílio dos operadores: AND e OR. A sequência: ((nutritional status) AND (gait speed) AND (older OR aged OR elderly)) foi associada aos filtros de publicação: nos últimos 5 anos e humanos. Foram selecionados estudos em inglês, que apresentassem resultados inéditos sobre a temática, com delineamento observacional, apresentar os descritores no título e/ou resumo, com população de estudo composta por homens e mulheres idosas, com faixa etária  $\geq$  a 60 anos de idade e que avaliaram o estado nutricional por meio da avaliação do peso, altura e Índice de Massa Corporal. Foram excluídos ensaios clínicos, estudos experimentais com animais, in vitro, recomendações, diretrizes, revisões e protocolos, cartas, editoriais e relatos de caso. A seleção dos artigos foi realizada por dois revisores independentes que avaliaram a adequação dos artigos a partir das informações do título e resumo. Posteriormente foi realizada a leitura na íntegra dos artigos e sua seleção conforme critérios estabelecidos. As diferenças entre os revisores foram resolvidas por consenso.

## Resultados

Foram encontrados 16 artigos, excluídos 8 artigos, onde 7 não apresentaram o descritor estado nutricional e 1 não abordou a população pretendida. Foram pré-selecionados 8 artigos. Após a leitura, 3 artigos foram excluídos, por serem: 2 ensaios clínicos e 1 por não avaliar o estado nutricional conforme critério de elegibilidade desta revisão. Assim, permaneceram 5 artigos em inglês. Abbatecola e colaboradores (2014) ao avaliar 132 idosos com doença pulmonar obstrutiva crônica observaram que idosos com menor velocidade da marcha apresentaram menor massa gorda e menor Índice de Massa Corporal, porém entre os idosos com estágio avançado da doença apresentaram maior velocidade. No estudo de Alexandre e colaboradores (2014) com 1149 idosos foi observada associação entre baixo peso, maior velocidade da marcha e presença de sarcopenia tanto em homens quanto mulheres ( $p \leq 0,05$ ). Em um estudo com 100 idosos prevaleceu em 67% a eutrofia. Entretanto os idosos com baixo peso e/ou desnutridos apresentaram o tempo de velocidade da marcha superior aos idosos eutróficos (MUZEMBO et al., 2013). Resultados estes que corroboram com Singh e colaboradores (2014) e Izawa e colaboradores (2015) que encontraram em seus estudos ao avaliarem 47 idosos e 251 homens idosos respectivamente, a associação entre risco nutricional caracterizado pelo baixo peso e o maior tempo de velocidade da marcha ( $p \leq 0,05$ ).

## Conclusão

Pode ser observado que entre os idosos com baixo peso e/ou desnutridos houve um desempenho inadequado da velocidade da marcha apresentando dificuldade de locomoção.

## Referências

ABBATECOLA, A. M. et al. Body composition markers in older persons with COPD. *Age and Ageing*, v. 43, n. 4, p. 548–553, 2014.

ALEXANDRE, T. D. S. et al. Prevalence and associated factors of sarcopenia among elderly in Brazil: Findings from the

sabe study. *Journal of Nutrition, Health and Aging*, v. 18, n. 3, p. 284–290, 2014.

IZAWA, K. P.; WATANABE, S.; OKA, K. Relationship of thresholds of physical performance to nutritional status in older hospitalized male cardiac patients. *Geriatrics and Gerontology International*, v. 15, n. 2, p. 189–195, 2015.

MUZEMBO, B. A. et al. Ankle-brachial pressure index and mini nutritional assessment in community-dwelling elderly people. *Journal of Nutrition, Health and Aging*, v. 17, n. 4, p. 370–376, 2013.

SINGH, D. K. A. et al. Correlation between nutritional status and comprehensive physical performance measures among older adults with undernourishment in residential institutions. *Clinical Interventions in Aging*, v. 9, p. 1415–1423, 2014.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Idosos; Velocidade da marcha



# RELAÇÃO ENTRE O BAIXO PESO E A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA EM IDOSOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

LILIAN DE SOUZA CAVALCANTE; LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; RAFAELLA DE ANDRADE SILVA; TATIANNY FIRMINO COSTA; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*luciana\_\_vasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

O envelhecimento por ser um processo dinâmico leva a alterações progressivas que aumenta a incidência do diabetes mellitus tipo 2, além do risco desnutrição que é comum nesta população, aumentam assim a morbidade e mortalidade. Ao mesmo tempo dados da literatura indicam que este estado de carência pode levar a várias complicações de saúde, incluindo alterações no sistema imune, cicatrização de feridas, perda muscular e falta de apetite (ANJOS, 2012; TSUTSUMI, 2012; SBD, 2015).

## Objetivos

Avaliar a relação entre o baixo peso e circunferência da panturrilha em idosos com Diabetes mellitus tipo 2.

## Metodologia

Estudo observacional, com 202 idosos diabéticos ( $\geq 60$  anos), de ambos os sexos, atendidos no Ambulatório de Nutrição/Diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso - NAI/UFPE, no período de março até dezembro de 2015. Foram coletadas medidas de peso, altura e circunferência da panturrilha. A classificação do estado nutricional foi realizada pelo índice de massa corporal, utilizando-se os pontos de corte proposto por Lipschitz (1994): baixo peso  $< 22 \text{ kg/m}^2$ ; Eutrófico  $22$  a  $27 \text{ kg/m}^2$ ; Sobrepeso  $> 27 \text{ kg/m}^2$ . Para a medida de circunferência da panturrilha utilizou-se como ponto de corte para eutrofia:  $>31 \text{ cm}$  ou como marcador de desnutrição:  $\leq 31 \text{ cm}$  (WHO, 1995). Na comparação dos resultados foram utilizados os testes t-Student e correlação de Pearson. A pesquisa iniciou após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, de acordo com a Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde sob o CAEE: 38255214.5.0000.5208.

## Resultados

Da amostra, 83,2% eram mulheres na faixa etária de 60 – 79 anos. O grupo apresentou peso de  $68,68 \text{ Kg} + 14,21 \text{ Kg}$  e IMC de  $28,86 \text{ Kg/m}^2 + 5,48 \text{ Kg}$ . A circunferência da panturrilha dos homens foi estatisticamente maior que a das mulheres ( $p = 0,012$ ), enquanto o índice de massa corporal não revelou diferença estatística entre homens e mulheres ( $p = 0,922$ ). Houve correlação com tendência a forte ( $r = 0,7$ ) e significativa ( $p = 0,001$ ) entre o índice de massa corporal e a circunferência da panturrilha. Quando comparados os dois parâmetros antropométricos analisados, a circunferência da panturrilha evidenciou maior frequência de desnutrição (15,84%) quando comparada ao índice de massa corporal (5,45%).

## Conclusão

Foi detectado baixa frequência de desnutrição pelos dois parâmetros avaliados, porém maior sensibilidade pela circunferência da panturrilha. As mulheres provavelmente por constituírem a maior parte da amostra, evidenciou maior frequência de desnutrição.

## Referências

ANJOS, DMC; ARAÚJO, AL; BARROS, VM; PEREIRA, DAG; PEREIRA, DS. Avaliação da capacidade funcional em idosos diabéticos. *Fisioterapia Pesq.* 2012;19(1):73-8.

LIPSCHITZ, DA. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care.* V. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

SBD. DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES: 2015-2016/ Sociedade Brasileira de Diabetes; [organizacao Jose Egidio Paulo de Oliveira, Sergio Vencio]. - Sao Paulo: Ed. AC. Farmaceutica, 2016.

TSUTSUMI, R; TSUTSUMI, YM; HORIKAWA, YT; TAKEHISA, Y; HOSAKA, T; HARADA, N. et al. Decline in anthropometric evaluation predicts a poor prognosis in geriatric patients. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition.*

2012;21(1):44–51.

**Palavras-chave:** Baixo peso; Diabetes Mellitus tipo 2; Idosos

# RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E O COMPORTAMENTO DE INDIVÍDUOS AUTISTAS

ELAINE GOMES FIORE; ISADORA DIAS DOS SANTOS; JÉSSICA APARECIDA DE SOUSA TEIXEIRA; RAQUEL COELHO SENE; VIVIANE LAURINDO MONTEIRO

<sup>1</sup> UNIANCHIETA - Centro Universitário Padre Anchieta  
*elainefi@live.com*

## Introdução

O autismo foi descrito primeiramente por Léo Kanner no ano de 1943 (BOSA e CALLIAS, 2000). Tem como característica movimentos repetitivos e a recusa alimentar, fatores preocupantes para o estado nutricional dos indivíduos (OLIVEIRA, 2012). Nos últimos anos surgiram estudos que vinculem uma alimentação adequada e restrita em glúten, proteína presente em determinados cereais, principalmente no trigo, a caseína, proteína presente em leites e seus derivados, bem como corantes, utilizados em muitos produtos processados, à melhora do comportamento de indivíduos autistas (OLIVEIRA, 2012; MARCELINO, 2010).

## Objetivos

O objetivo deste projeto foi analisar possíveis mudanças do comportamento de autistas frente ao consumo de determinados alimentos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo longitudinal, prospectivo, observacional, realizado com 8 crianças autistas., de ambos os sexos e idade entre 06 a 10 anos, que faziam acompanhamento na APAE de um município do estado de SP. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Padre Anchieta sob o número 033294/2015. Foram levantados: sexo, peso, altura, estado nutricional e frequência do consumo dos alimentos cuja literatura aponta para possíveis relações com o comportamento de indivíduos autistas. Os responsáveis por estas crianças receberam um questionário constando de grupos de alimentos: com glúten, caseína e corantes e foram orientados à assinalar com um "x" cada vez que as crianças consumissem qualquer um daqueles alimentos e, caso notassem alterações no comportamento de rotina, também assinalassem e citassem qual foi a alteração. Os questionários foram recolhidos quinzenalmente em encontros nos quais as pesquisadoras esclareciam dúvidas e entregavam novos questionários em branco.

## Resultados

Participaram 7 meninos e uma menina. O número de questionários preenchidos variou de 42 a 69 dias. Todas as crianças apresentaram estatura adequada para idade, metade delas apresentou obesidade, uma apresentou excesso de peso, uma eutrofia e a outra apresentou magreza. ABREU (2011), refere evidências de que crianças autistas têm duas a três vezes mais chance de manifestar obesidade. Observou-se elevado consumo dos alimentos dos três grupos estudados por todas as crianças, em especial o do glúten e o da caseína com destaque para pães, biscoitos, bolo, macarrão, leite, manteiga e chocolate ao leite. Não foi possível estabelecer relação entre o consumo de alimentos de determinados grupos e alteração de comportamento, que no caso deste estudo foi sempre citado como agitação. O número de mães que participaram foi pequeno e a criança número 1, por exemplo, cuja mãe citou 13 vezes agitação, consumiu alimentos dos grupos citados por 61 a 62 dias, não sendo possível afirmar que esta agitação tenha se dado em decorrência de algum alimento. Além disto, embora as mães não tenham sido orientadas a retirar nenhum alimento durante o estudo, ao preencher a lista, algumas delas relataram a percepção de mudanças de comportamento e retiraram determinados alimentos por conta própria.

## Conclusão

Observou-se alta prevalência de crianças com excesso de peso e elevado consumo de alimentos considerados inadequados para os indivíduos com autismo, não sendo possível relacionar o consumo destes alimentos com alterações no comportamento das crianças. Para comprovar a relação da alimentação com o comportamento apresentado, são necessários mais estudos relacionados ao tema abordado.

## Referências

ABREU LC. Condições relacionadas à obesidade secundária na interface do crescimento e desenvolvimento. Rev Bras. Cresc. e Desenv. Hum. São Paulo, v. 21, n.1., p. 7-10, 2011.

BOSA C, CALLIAS M. Autismo: breve revisão de diferentes abordagens. Revista de Psicologia Reflexão e Crítica, Porto Alegre, v.13, n.1, p.1, 2000. Disponível em: . Acesso em: 10 maio 2015.

MARCELINO C. Autismo esperança pela nutrição. São Paulo: Editora M. Books do Brasi, 2010. p. 29;35.

OLIVEIRA. Intervenção nutricional no autismo. 2012. 26p. Revisão temática. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto., Porto. Disponível em: . Acesso em : 23 fevereiro 2015.

**Palavras-chave:** Austistas; Frequência de consumo; Sistema gastrointestinal; Comportamento

# RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E O GASTO ENERGÉTICO TOTAL DE JOVENS COM SÍNDROME DE DOWN E AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL DAS MÃES

MARIANA BARBOSA BOIANI; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA; MARINA GARCIA MANOCHIO PINA; CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; SANICLER CAMPOS SILVA

<sup>1</sup> UNIFRAN - Universidade de Franca

*mariana.boiani@yahoo.com.br*

## Introdução

A Síndrome de Down é uma anomalia genética no cromossomo 21, que pode levar a alterações no estado nutricional, especialmente quando associada a hábitos alimentares inadequados(1).

## Objetivos

comparar o consumo alimentar com o gasto energético total de jovens com Síndrome de Down e avaliar o conhecimento de suas mães sobre a alimentação infantil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado com 27 crianças e adolescentes de ambos os sexos com idades entre 7 e 18 anos que frequentam a Associação de Pais Excepcionais situada no interior do estado de São Paulo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer número 48022315.1.0000.5495. Todos os indivíduos foram autorizados a participarem da pesquisa pelos pais e responsáveis, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e as crianças também afirmaram sua participação por meio do Termo de Assentimento. O consumo alimentar dos participantes foi avaliado por meio do diário alimentar de três dias, sendo dois durante a semana e um no final de semana, o qual foi calculado no software Diet Pro 5i. As medidas antropométricas foram compostas por: peso (Balança Líder P-200M), e estatura (Estadiômetro Sanny), índice de massa corporal, foram avaliados para classificação do estado nutricional e cálculo do gasto energético, o qual foi obtido pela equação para cálculos de necessidade estimada de energia de acordo com as Dietary Reference Intakes. O conhecimento nutricional das mães dos participantes foi avaliado pela aplicação do Questionário de Alimentação Infantil. Finalizada a coleta, os dados foram submetidos a tratamento estatístico.

## Resultados

Os integrantes do estudo eram 55,5% do sexo feminino e com idade média e desvio padrão de  $14,2 \pm 3,66$  anos. Os valores de média e desvio padrão do consumo energético dos participantes corresponderam a  $1683 \pm 572,8$  kcal, estando 12,8% abaixo do valor médio recomendado ( $p < 0,05$ ). As porcentagens de consumo dos macronutrientes estavam dentro das faixas de recomendação. De acordo com as curvas de crescimento de peso/idade 59,2% dos jovens encontravam-se acima do peso recomendado. Apenas 10 mães entrevistadas obtiveram pontuação superior a 50% do total, indicando um baixo conhecimento sobre os aspectos da alimentação infantil.

## Conclusão

Concluiu-se que os valores de consumo alimentar e gasto energético não corresponderam ao estado nutricional dos jovens estudados. O baixo conhecimento das mães sobre os aspectos da alimentação pode ter influência no estado nutricional de seus filhos, no entanto, são necessários estudos posteriores que realizem esta associação e que também desenvolvam equações de estimativa de gasto energético próprias para indivíduos com Síndrome de Down, que contemplem a redução do metabolismo desta população.

## Referências

- 1- BRAVO-VALENZUELA, N.J.M; PASSARELLI, M.L.B; COATES, M.V.. Curvas de crescimento pântero-estatural em crianças com síndrome de Down: uma revisão sistemática. Rev. Paul Pediatr v.29, n.2, p.261-9,2011.
- 2- MOURA, A.B; MENDES, A; PERI, A; PASSONI, C.R.M.S.. Aspectos nutricionais em portadores da Síndrome de Down. Cadernos da Escola de Saúde, Curitiba, v.02, p.1-11, 2009.
- 3- SANT'ANNA, M. S. L.; TINÔCO, A. L. A.; ROSADO, L. E. F. P. L.; SANT'ANA, L. F. R.; BRITO, I. S. S.; ARAÚJO, L. F.; MELLO, A. C.; SANTOS, T. F. Eficácia do índice de conicidade e da relação cintura/estatura em predizer o percentual de gordura corporal em crianças. Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.- J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 35, n. 2, p. 67-80, 2010.
- 4- COSTA, M.G.F.A; NUNES, M.M.J.C; DUARTE, J.C; PEREIRA, A.M.S.. Conhecimento dos pais sobre alimentação:

construção e validação de um questionário de alimentação infantil. Revista de Enfermagem Referência III Série n.6, p. 55-68, 2012.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Síndrome de Down; Nutrição da Criança; Consumo Alimentar

# RELAÇÃO ENTRE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DO MAGNÉSIO E MARCADOR INFLAMATÓRIO EM MULHERES OBESAS

ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; JULIANA SOARES SEVERO; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

<sup>1</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

*ana\_luizamo@hotmail.com*

## Introdução

O tecido adiposo secreta diversas moléculas biologicamente ativas, denominadas adipocinas, que estimulam a produção hepática de proteína C reativa, favorecendo a manifestação de desordens metabólicas na obesidade. Diversas pesquisas têm sido realizadas na tentativa de esclarecer os mecanismos envolvidos na patogênese dessa doença. Nesse sentido, o magnésio destaca-se por sua atuação como nutriente anti-inflamatório. Ressalta-se que a deficiência desse mineral constitui uma importante causa de ativação de vias pró-inflamatórias (SEVERO et al., 2015).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre os parâmetros bioquímicos do magnésio e marcador inflamatório em mulheres obesas

## Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 131 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (obesas, n=65) e controle (mulheres eutróficas, n=66). Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura, bem como analisadas as concentrações plasmáticas, eritrocitárias e urinárias de magnésio, e ainda a proteína C reativa sérica. As concentrações do magnésio plasmático, eritrocitário e urinário foram determinadas segundo o método de espectrofotometria de absorção atômica de chama ( $\lambda = 285,2$ ), sendo utilizados os seguintes valores de referência, respectivamente, 0,75 a 1,05 mmol/L (TOPF; MURRAY, 2003), 1,65 a 2,65 mmol/L e 3,00 a 5,00 mmol/24 h (TIETZ, 1995). A determinação da proteína C reativa sérica foi realizada por turbidimetria e considerou-se valor de referência  $< 3$  mg/L. Os dados foram analisados no programa estatístico SPSS for Windows 20.0. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, parecer nº 817.167.

## Resultados

As concentrações médias de magnésio no plasma e eritrócitos das pacientes avaliadas encontravam-se adequadas em relação aos valores de normalidade em ambos os grupos, sem diferença estatística ( $p > 0,05$ ), semelhantes aos resultados de Cruz et al. (2014). A excreção urinária deste mineral foi inferior aos valores de referência em ambos os grupos, sem diferença significativa ( $p > 0,05$ ), sendo que este resultado parece ser decorrente do aumento da reabsorção de magnésio pelo rim na tentativa de manter os valores plasmáticos de magnésio dentro da normalidade. A concentração média de proteína C reativa foi respectivamente,  $2,37 \pm 1,98$  mg/L e  $1,78 \pm 0,50$  mg/L para as obesas e para o grupo controle ( $p > 0,05$ ). A análise de correlação entre os biomarcadores do magnésio e a proteína C reativa mostrou correlação positiva significativa entre este marcador inflamatório e o magnésio urinário. Tal resultado pode ser devido à provável influência da hipomagnesúria presente nas mulheres obesas sobre a manutenção da concentração plasmática de magnésio em valores de normalidade, o que parece inibir a produção de proteína C reativa, considerando que esse mineral atua reduzindo as concentrações intracelulares de cálcio, com consequente inativação do fator nuclear kappa B, que estimula a expressão de genes codificantes para substâncias pró-inflamatórias, a exemplo da proteína C reativa (CIFUENTES et al., 2012).

## Conclusão

As pacientes obesas apresentam concentrações adequadas do magnésio no plasma e nos eritrócitos e valores urinários inferiores à normalidade. O estudo mostra a influência da hipomagnesúria sobre a proteína C reativa nessas pacientes, pois revela uma correlação positiva entre as concentrações urinárias desse nutriente e essa proteína inflamatória.

## Referências

CIFUENTES, M.; FUENTES, C.; TOBAR, N.; ACEVEDO, I.; VILLALOBOS, E.; HUGO, E.; BEN-JONATHAN, N.; REYES, M. Calcium sensing receptor activation elevates proinflammatory factor

expression in human adipose cells and adipose tissue. **Molecular and Cellular Endocrinology**, v. 361, n. 1-2, p. 24-30, 2012.

CRUZ, K. J. C.; OLIVEIRA, A. R. S.; PINTO, D. P.; MORAIS, J. B. S.; LIMA, F. S.; COLLI, C.; TORRES-LEAL, F. L.; MARREIRO, D. N. Influence of magnesium on Insulin Resistance in Obese Women. **Biological Trace Element Research**, v. 160, n. 3, p. 305-310, 2014.

SEVERO, J. S.; MORAIS, J. B. S.; FREITAS, T. E. C.; CRUZ, K. J. C.; OLIVEIRA, A. R. S.; POLTRONIERI, F.; MARREIRO, D. N. Aspectos Metabólicos e Nutricionais do Magnésio. **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, v. 35, n. 2, p. 67-74, 2015.

TIETZ, N. W. **Clinical guide to laboratory test**. 3 ed. Philadelphia: W.B. Saunders Company, 1995.

TOPF, J. M.; MURRAY, P. T. Hypomagnesemia and hypermagnesemia. **Reviews in Endocrine and Metabolic Disorders**, v. 4, n. 2, p. 195-206, 2003.

**Palavras-chave:** inflamação crônica de baixo grau; magnésio; obesidade; proteína C reativa



# RELAÇÃO ENTRE PERDA DE PESO E GRAU DE APETITE EM PACIENTES ONCOLÓGICOS

PÂMELA KREMER FERREIRA; GEÓRGIA BRUM KABKE; ANA VALÉRIA GONÇALVES FRUCHTENICHT; TAIANE DIAS BARREIRO; VALESKA DALL'ALBA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*pamelaa.kremer@gmail.com*

## Introdução

Câncer caracteriza-se pelo crescimento desordenado de células anormais com potencial invasivo. É um grave problema de saúde pública em todo o mundo com elevadas taxas de incidência (INCA, 2014). Indivíduos com câncer têm alta suscetibilidade a alterações nutricionais e a desnutrição está muitas vezes presente. Conforme o tipo de câncer e a ferramenta de triagem nutricional utilizada, esta prevalência pode variar. Entretanto, todos os tipos de câncer têm impacto negativo sobre a qualidade de vida (HU *et al.*, 2015). Alterações no paladar, falta de apetite, aversões alimentares, alterações psicológicas, bem como alterações mecânicas e funcionais do trato gastrointestinal contribuem com a piora do estado nutricional (INCA, 2011).

## Objetivos

Relacionar perda de peso em 1 e 3 meses com alteração de apetite em pacientes oncológicos, através de uma escala visual analógica adaptada.

## Metodologia

Estudo transversal aninhado ao projeto de pesquisa “Comparação de Diferentes Métodos de Avaliação Nutricional em Pacientes Ambulatoriais com Tumores do Trato Gastrointestinal Superior” aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, protocolo 13-0520. Indivíduos de ambos os sexos, maiores de 18 anos, com neoplasias malignas do trato gastrointestinal submetidos a tratamento cirúrgico, atendidos no Ambulatório de Cirurgia Geral do Hospital de Clínicas de Porto Alegre foram convidados a participar do estudo e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Excluíram-se portadores de hipertriglicidemia, insuficiência renal grave, hepatopatia descompensada, com infecção ou febre. O grupo controle foi constituído por indivíduos sem diagnóstico de câncer, a priori saudáveis, atendidos no mesmo ambulatório com objetivo de correção de hérnia inguinal e umbilical. No momento da consulta ambulatorial pré-cirúrgica foram aferidos peso e altura e coletadas informações referentes à perda de peso, ingestão alimentar e apetite por meio de entrevista e consulta ao prontuário. A verificação do grau do apetite deu-se a partir de uma adaptação da Escala da Dor, em que é também utilizada uma escala visual analógica, pontuada de 0 a 10. No presente trabalho, zero foi definido como “nada de apetite” e 10, “apetite completamente normal”.

## Resultados

Foram avaliados 61 indivíduos, sendo 31 (50,8%) homens. A mediana de idade foi de 60,5 [50,3 – 70,0] anos e índice de massa corporal 25,4 [20,2 – 28,4] kg/m<sup>2</sup>. A perda de peso percentual em 1 e 3 meses anteriores à consulta pré-cirúrgica, foi respectivamente de 0,1% [-1,2 – 4,5] e 5,9% [-0,4 – 12,0]. A mediana para apetite foi igual a 8 [7 – 10] pontos na escala no momento da consulta. Houve correlação inversa estatisticamente significativa entre perda de peso em 1 e 3 meses e o grau de apetite ( $p=0,037$ ), ( $p=0,045$ ), respectivamente.

## Conclusão

Perda de peso parece estar associada ao grau de apetite, em que indivíduos com menor apetite perdem mais peso, apoiando a importância de uma avaliação rápida, fácil e adequada a fim de evitar pioras no estado nutricional do paciente.

## Referências

HU, W.H. *et al.* Preoperative malnutrition assessments as predictors of postoperative mortality and morbidity in colorectal cancer: an analysis of ACS-NSQIP. *Nutrition Journal*, v.14, n.91, 2015. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4561437/>. Acesso em: 11 mar 2016.

Instituto Nacional do Câncer – INCA. Estimativa 2016: incidência de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2015. Disponível em: <http://www.inca.gov.br/estimativa/2016/estimativa-2016-v11.pdf>. Acesso em: 10 abr 2016.

\_\_\_\_\_ Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Rio de Janeiro: INCA, v.2, 2011. Disponível em:

[http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/consenso\\_nutricao\\_vol2.pdf](http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/consenso_nutricao_vol2.pdf). Acesso em: 10 abr 2016.

**Palavras-chave:** cancer; appetite; perda de peso; trato gastrointestinal

# REPERCUSSÕES DO CONSUMO DE BEBIDAS ADOÇADAS COM FRUTOSE E SACAROSE SOBRE ADIPOSIDADE E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM RATOS WISTAR

VIVIANE WAGNER RAMOS; LUDIMILA DAUMAS VARGAS; TAIANE GONÇALVES DE SOUSA; KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*ludimiladaumas@bol.com.br*

## Introdução

No Brasil, segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, mais da metade da população adulta apresenta excesso de massa corporal (IBGE, 2011). De forma que a obesidade é fundamentalmente uma epidemia provocada pelo estilo de vida sedentário, incluindo de forma bastante significativa o fator dieta (WHO, 2003). Neste contexto, o consumo de açúcares simples está relacionado com o aumento da adiposidade e alterações metabólicas importantes (STANHOPE, 2016). A frutose e a sacarose são utilizadas extensamente nas bebidas ingeridas pela população, principalmente sucos e refrigerantes, e estes têm sido alvos de diversas investigações científicas (WALKER et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar o efeito de bebidas adoçadas com sacarose e frutose sobre o ganho de massa corporal, teor de tecido adiposo total e por compartimento corporal e níveis séricos de glicose e triglicerídeo em ratos.

## Metodologia

Ratos Wistar aos 30 dias de vida foram divididos em 3 grupos: Frutose (F), Sacarose (S) e Controle (C), os quais receberam um tratamento com livre acesso a ração comercial, água ou solução a 20% de frutose ou sacarose. Após 90º dia de vida, os animais foram eutanasiados por decapitação e retirados os depósitos de gordura (epididimal, retroperitoneal, perirrenal e mesentérico), sendo o somatório destes tecidos caracterizado como tecido adiposo total; e coletado o sangue para dosagem da glicose e triglicerídeo. Os resultados foram expressos como média ± erro padrão da média (EPM) e submetidos à análise de variância (ANOVA) seguida do teste de comparações múltiplas de Bonferroni. O nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Não houve diferença entre o ganho de massa corporal entre os grupos estudados, todavia os percentuais de gordura corporal total foram maiores nos grupos que consumiram bebidas adoçadas. Ademais, somente os depósitos de gordura retroperitoneal apresentaram-se elevados nos grupos F e S. Em relação aos parâmetros bioquímicos, somente o grupo S apresentou significativamente maiores teores de glicose e triglicerídeo quando comparados com o grupo C.

## Conclusão

Os tratamentos por 8 semanas com soluções de frutose e sacarose, apesar de não terem influenciado diretamente no ganho de massa corporal, foram capazes de aumentar a gordura corporal nestes grupos quando comparados com o grupo C, confirmando a participação destes açúcares nos mecanismos de adipogênese. Adicionalmente, a sacarose apresentou-se metabolicamente mais prejudicial que a frutose, por ter elevado os teores de glicose e triglicerídeos.

## Referências

- IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009. Análise do consumo alimentar no Brasil. 2011
- STANHOPE, K.L. Sugar consumption, metabolic disease and obesity: The state of the controversy. *Critical Reviews in clinical laboratory sciences*, v.53, n.1, p.52-67, 2016.
- WALKER, W.; DUMKE, K.A.; GORAN, M.I. Fructose content in popular beverages made with and without high-fructose corn syrup. *Nutrition*, v.30, p.928-935, 2014
- WHO-WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: World Health Organization; 2003

**Palavras-chave:** frutose; sacarose; obesidade; glicose; triglicerídeo

# RESISTÊNCIA INSULÍNICA E FATORES ASSOCIADOS: ESTUDO EM TRABALHADORES BANCÁRIOS

LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; MONICA CATTAFESTA; ELIANA ZANDONADE; NAZARÉ SOUZA BISSOLI

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*lucianebresciani@gmail.com*

## Introdução

A Resistência Insulínica (RI) é caracterizada por falhas das células alvo em responder aos níveis normais de insulina circulante. A RI é ainda uma condição multifatorial em que há elevação nos marcadores inflamatórios, alterações no metabolismo lipídico e alterações na microbiota intestinal, e nos quais todos estão interligados em diferentes graus (JOHNSON; OLEFSKY, 2013. Logo, a identificação precoce dessa alteração metabólica implica na possibilidade de prevenção de doenças e melhora na qualidade de vida (JAMSHIDI et al., 2014).

## Objetivos

Este estudo tem por objetivo avaliar a prevalência de RI e sua associação com Síndrome Metabólica (SM) em bancários.

## Metodologia

Foi realizado um estudo observacional e transversal em funcionários com idade entre 20 e 64 anos, de uma rede bancária estatal localizada no sudeste do Brasil. Os dados foram coletados entre agosto de 2008 e agosto de 2009. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 059/08) da Universidade Federal do Espírito Santo. Convém ressaltar que os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Foram avaliados os níveis de pressão arterial, peso, estatura e perímetro da cintura. Todas as medidas foram feitas por pesquisadores treinados, seguindo protocolos específicos e validados. Os testes bioquímicos foram realizados em laboratório de referência, medindo-se os níveis de glicose, colesterol total, HDL-colesterol (HDL-c), VLDL-colesterol (VLDL-c), triglicéridos (TAG), ácido úrico, PCR ultra-sensível (PSC-us) e insulina. A presença de SM foi classificada de acordo com o National Cholesterol Education Program's – Adult Treatment Panel III (NCEP/ATP III, 2001) e a quantificação da RI foi avaliada pelo índice HOMA-IR, calculado a partir da fórmula desenvolvida por MATTHEWS et al. (1985). O ponto de corte utilizado foi proposto por Geloneze et al. (2009), o qual considera normal ou sem resistência valores de RI  $\leq 2,71$  e resistente à insulina valores superiores a RI  $> 2,71$ . As análises estatísticas foram realizadas utilizando o programa SPSS for Windows, versão 15.0.

## Resultados

Observou-se que 52 participantes (10,4%) apresentaram RI. Constatou-se também que os indivíduos com sobrepeso possuem risco 4,97 (IC95% IC 1,31-18,83) vezes maior de ter o HOMA elevado se comparados aos eutróficos. Já para aqueles que apresentam obesidade, esse risco aumenta para 17,87 (IC95% IC 4,36-73,21). Nos indivíduos que apresentaram perímetro abdominal elevado, o risco de desenvolver RI foi 3,27 (IC95% IC 1,03-10,38) vezes maior em relação àqueles com PC dentro dos parâmetros normais. O HOMA-IR diferiu entre indivíduos com e sem SM,  $2,83 \pm 2,5$  e  $1,10 \pm 0,81$  ( $p = 0,001$ ). Em ambos os critérios analisados, o índice HOMA-IR foi significativamente maior entre os indivíduos com HDL-c baixo, PA elevada, obesidade abdominal, TAG elevados e glicemia aumentada.

## Conclusão

Foi identificada relação entre excesso de peso, obesidade abdominal e RI. Além destes, a RI esteve associada com a SM, especialmente os marcadores de PC e PA. Conjuntamente, se associaram à RI a glicemia e os valores de HDL-c e TAG, além da tendência crescente de números de critério diagnóstico para a SM e a RI. Ademais, os níveis de insulina, PCR-us e ácido úrico também foram associados à RI. Portanto, vê-se que a RI induzida pelo excesso de peso é o principal determinante da SM, que precede o desenvolvimento de DM tipo 2 e as alterações metabólicas identificadas.

## Referências

- GELONESE, B. et al. HOMA1-IR and HOMA2-IR indexes in identifying insulin resistance and metabolic syndrome – Brazilian Metabolic Syndrome Study (BRAMS). *Arq Bras Endocrinol Metab.* v. 53, n. 2, 2009.
- JAMSHIDI, L. et al. Comparison of indicators of metabolic syndrome in iranian smokers. *Zahedan J. Res. Med. Sci.* v. 16, p. 55–58, 2014.
- JOHNSON, A. M. F.; OLEFSKY, J. M. The Origins and Drivers of Insulin Resistance. *Cell* 152. p. 673-684, 2013.

MATTHEWS, D. et. al. Homeostasis model assessment: insulin resistance and beta-cell function from fasting plasma glucose and insulin concentrations in man. *Diabetologia*. v. 28, n. 7, p. 412-9, 1985.

NCEP/ATP III. Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults. Executive Summary of the Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). *JAMA*. V. 285, n. 19, p. 2486-2498, 2001.

**Palavras-chave:** Resistência à insulina; trabalhadores bancários; síndrome metabólica

# RESTRIÇÃO DE CRESCIMENTO NEONATAL: A IMPORTÂNCIA DA IMPLANTAÇÃO DE UM INSTRUMENTO ELETRÔNICO PARA MONITORAR ADEQUAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ADMINISTRADA AOS RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO DURANTE A INTERNAÇÃO

OLIVIA ARAÚJO ZIN; FERNANDA VALENTE MENDES SOARES; ANDREA DUNSHEE DE ABRANCHES; LETÍCIA DUARTE VILLELA; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA

<sup>1</sup> IFF - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*fevalente@gmail.com*

## Introdução

A nutrição neonatal adequada influencia sobremaneira o crescimento e o desenvolvimento da criança, impactando na incidência de doenças crônicas não transmissíveis em adultos. A restrição de crescimento pós-natal mostra-se um problema mundial a ser estudado e resolvido nas unidades neonatais. O monitoramento da adequação da prescrição nutricional constitui um dos elementos fundamentais da qualidade do cuidado, onde pequenas diferenças entre o prescrito e administrado, podem resultar em desfechos indesejáveis. Desta forma, torna-se necessário o desenvolvimento de um instrumento que permita o cálculo destas diferenças e que seja capaz de diminuir a possibilidade de erro de cálculo, bem como melhorar a velocidade com que se chega aos resultados.

## Objetivos

Analisar um instrumento eletrônico para monitorar a adequação entre a dieta prescrita e administrada aos recém-nascidos pré-termo durante a internação.

## Metodologia

Estudo descritivo prospectivo em recém-nascidos com peso de nascimento  $\leq 1500$ g, sem malformações congênitas. Foi criada uma planilha eletrônica para calcular automaticamente ganho de peso corporal, calorias e macronutrientes diariamente recebidos por cada paciente a partir de dietas parenteral, hidratação venosa e dieta oral. Os resultados da dieta prescrita foram obtidos do formulário de evolução nutricional preenchido pela equipe médica e da dieta administrada foram calculados diariamente a partir do documento preenchido pela enfermagem. A restrição de crescimento (Z score peso para idade gestacional  $\leq -2,0$ ) foi avaliada no nascimento e na alta. Para comparar a dieta prescrita e administrada foi utilizado o teste t pareado, considerando os resultados das médias semanais. As diferenças foram consideradas significantes se valor de  $p < 0,05$ . O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Fernandes Figueira (CAAE 00754612.9.0000.5269). Os recém-nascidos foram incluídos no estudo após a assinatura do Termo de consentimento livre e esclarecido por seus representantes legais.

## Resultados

O instrumento eletrônico foi composto por 6 itens: nutrição parenteral total, tanto prescrita quanto administrada, hidratação venosa, dieta oral, resultados diários, semanais e gráficos. Para avaliar o instrumento foram incluídos 60 recém-nascidos, com peso de nascimento de  $1289 \pm 305$  Kg idade gestacional de  $30 \pm 2$  semanas. Destes, 9,6% apresentavam restrição de crescimento no nascimento e 55% no momento da alta. A média de internação foi de  $45 \pm 17$  dias. Foram verificadas diferenças significativas entre a dieta prescrita e administrada para todos os macronutrientes e calorias totais nas três primeiras semanas. O lipídio foi o macronutriente com o maior erro percentual na primeira semana.

## Conclusão

As discrepâncias encontradas entre as dietas prescrita e administrada pode ter contribuído para a restrição do crescimento na alta hospitalar. A implantação de uma rotina computacional para minimizar erros de cálculo e agilizar as decisões da equipe de saúde acerca da abordagem nutricional pode contribuir para a segurança do paciente e para a boa prática nutricional. Nesta população qualquer redução nos macronutrientes recebidos pode ser muito deletéria para um desenvolvimento satisfatório. Este se constitui no primeiro estudo nacional utilizando um instrumento computacional para comparação das dietas prescrita e administrada. Esta ferramenta ajudaria a proteger os recém-nascidos pré-termo, extremamente vulneráveis às deficiências nutricionais e restrição do crescimento.

## Referências

SYMONDS, M. E.; MENDEZ, M.A.; MELTZER, H. M.; KOLETZKO, B.; GODFREY, K.; FORSYTH, S.; VAN DER BEEK,

E.M.; Early life nutritional programming of obesity: mother-child cohort studies. *Ann Nutr Metab*, v. 62, n. 2, p.137-45, 2013.

LIMA, P.A.; CARVALHO, M.D.; COSTA. A.C.; MOREIRA, M.E. Variables associated with extra uterine growth restriction in very low birth weight infants. *J Pediatr* , Rio de Janeiro, v. 90, n.1, p. 22-27, 2014.

**Palavras-chave:** Prematuridade; Instrumento eletrônico; Recém-nascidos; Restrição de crescimento; Terapia nutricional

# RESULTADOS PERINATAIS ADVERSOS EM CONCEPTOS DE MACEIÓ, ALAGOAS.

MICAELY CRISTINA DOS SANTOS TENÓRIO; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA; • MYRIAN CICYANNE MACHADO TAVARES; CAROLINA SANTOS MELLO; ALANE CABRAL MENEZES DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas

*micaely.tenorio@hotmail.com*

## Introdução

Resultados perinatais adversos constituem fatores de risco independentes para a ocorrência de mortalidade infantil, disfunções imunológicas, deficiências nutricionais, doenças cardiovasculares e dificuldades no desenvolvimento motor e cognitivo. Face ao exposto, avaliar o panorama e identificar os fatores geradores são essenciais para prevenir morbimortalidade em recém-nascidos.

## Objetivos

Identificar os desfechos perinatais adversos em recém-nascidos de Maceió, Alagoas.

## Metodologia

Estudo de caráter transversal realizado com conceptos nascidos de gestantes atendidas pela rede pública de saúde do município de Maceió, capital do estado de Alagoas no ano de 2014. A amostra foi calculada considerando como desfecho de interesse o baixo peso ao nascer no estado de Alagoas, estimado em 8,41% (DATASUS, 2011), um erro amostral de 4%, um intervalo de confiança de 99%, totalizando 320 recém-nascidos, o que adicionado de 10% para eventuais perdas de amostra, seriam necessários 352 conceptos. Os dados de peso e comprimento ao nascer foram avaliados através da utilização dos critérios das novas curvas propostas por VILLAR e colaboradores (2014); A classificação da idade gestacional (IG) foi feita segundo a OMS (OMS, 1961) e a condição de saúde do RN após nascimento foi observada pelo índice ou escala de Apgar no 1º e no 5º minutos de vida, onde valores  $\leq 6$  para ambos os minutos, caracterizam risco para o RN (American Academy Pediatric, 2006). Todas as análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do programa SPSS versão 20.0, adotando um nível de confiança de 95% ( $\alpha=0,05$ ). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética e pesquisa da Universidade Federal de Alagoas-UFAL, sob processo de número 390.131.

## Resultados

Foram estudados 344 recém-nascidos, com médias de comprimento ao nascer e peso ao nascer de  $48,67 \pm 3,32$  cm e  $3,24 \pm 0,55$  kg, respectivamente, sendo 51% do sexo masculino. A maioria dos partos (93,0%) ocorreu entre a 37ª e a 42ª semanas de gestação ( $39,01 \pm 1,57$ ), onde a maior parte (57,8%) foi por via de parto cirúrgica, com 11,4% e 1,0% deles apresentando baixo Apgar para o 1º e 5º minutos de vida, respectivamente. Do total, 15,8% apresentaram baixo comprimento ao nascer; 4,94% eram pequenos para idade gestacional e 9,88% eram grandes para a idade gestacional.

## Conclusão

Os resultados apontam elevadas frequências de via parto cirúrgica e de macrossomia fetal. Portanto, o estudo reforça a necessidade de maior atenção as características geradoras de resultados perinatais adversos como forma de prevenção e melhora da qualidade de vida.

## Referências

- MINISTÉRIO DA SAÚDE. DATASUS. Sistema de informações sobre nascidos vivos. Brasília: MS, 2011. Disponível em: <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabcgi.exe?idb2011/g16.def>. Acesso em: 11 abril 2016.
- VILLAR, J. et al. International standards for newborn weight, length, and head circumference by gestational age and sex: the Newborn Cross-Sectional Study of the INTERGROWTH-21 st Project. *The Lancet*, v. 384, n. 9946, p. 857-868, 2014.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report. Geneva. WHO-Technical Report Series, v. 854, 1995.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Public health aspects of low birth weight. Geneva. Tech Rep Series, n. 217, 1961.
- AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. The Apgar Score. *PEDIATRICS*, 1444-1447.

**Palavras-chave:** Recém-nascidos; Peso ao nascer; Via de parto



# SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES COM LÚPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO

JORGIANE DAS GRAÇAS VILAR DE ARAUJO; FLAVIO ROBERTO SZTAJNBOK; DENISE TAVARES GIANNINI

<sup>1</sup> HUPE - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO

*jo@jvnutricionista.com.br*

## Introdução

A síndrome metabólica (SM) é definida como um conjunto de desordens metabólicas complexas, onde se incluem a obesidade abdominal, resistência à insulina e dislipidemia, onde todos esses eventos constituem fatores de risco para doenças cardiovasculares (RASHIDI, 2014). Segundo Borba et al. (2008) pacientes com Lúpus Eritematoso Sistêmico apresentam maior probabilidade em desenvolver eventos cardiovasculares. Thomas et al. (2002), sugeriram que o próprio lúpus, por ser uma doença inflamatória, desencadeie ativação crônica do sistema imune, com maior estimulação de citocinas inflamatórias, levando à formação da aterosclerose prematura. Desta forma, é de grande importância identificar precocemente estes indivíduos, de forma que a prevenção e promoção da saúde sejam incorporadas, evitando a evolução das doenças crônicas não transmissíveis.

## Objetivos

Determinar a frequência de síndrome metabólica (SM) em adolescentes portadores de lúpus eritematoso sistêmico, assim como a prevalência dos fatores de risco associados à SM.

## Metodologia

Foi realizado um estudo clínico do tipo transversal no ambulatório de reumatologia do Núcleo de Estudos da Saúde do Adolescente do Hospital Universitário Pedro Ernesto, no período de maio a dezembro de 2013. Foram analisados adolescentes de 10 a 19 anos com diagnóstico de lúpus eritematoso sistêmico. A frequência de síndrome metabólica foi verificada através dos critérios do International Diabetes Federation (IDF). Variáveis clínicas, sociodemográficas, laboratoriais e atividade física foram analisadas. Para todas as análises, foi adotado um valor de  $p < 0,05$  para significância. O trabalho foi encaminhado ao comitê de ética de acordo com a Resolução CNS 466 de 12 de dezembro de 2012, número de protocolo CAAE: 34223714.6.0000.5259.

## Resultados

O estudo avaliou 42 pacientes com média de idade de  $16,8 \pm 1,5$  anos, sendo 88% ( $n=37$ ) do sexo feminino e 12% ( $n=5$ ) do sexo masculino. A Síndrome Metabólica foi diagnosticada em 16,7% ( $n=7$ ) dos pacientes lúpicos, sendo todos estes da faixa etária entre 17 a 19 anos. Aproximadamente 31% dos adolescentes com lúpus, apresentaram circunferência da cintura aumentada e 50% apresentaram pressão arterial alterada de acordo com os parâmetros estabelecidos para a adolescência. Observou-se que apenas 15 (37,5%) dos pacientes foram considerados suficientemente ativos.

## Conclusão

Concluiu-se que sedentarismo, atividade de doença e condições socioeconômicas desfavoráveis foram as variáveis mais associadas à presença de SM nos adolescentes lúpicos. Dentre os componentes que integram a SM, a circunferência da cintura elevada, hipertensão e HDL-c baixo foram os mais prevalentes.

## Referências

RASHIDI, H.; PAYAMI, S.P.; LATIFI, S.M. et al. Prevalence of metabolic syndrome and its correlated factors among children and adolescents of Ahvaz aged 10 – 19. J of Diabetes & Metab Disord 2014, 13:53.

BORBA, E.F.; LATORRE, L.C.; BRENOL, J.C.; KAYSER, C.; SILVA, N.A.; ZIMMERMANN, A.F. et al. Consenso de lúpus eritematoso sistêmico. Rev Bras Reumatol 2008; 48(4):196-207.

THOMAS, G.N.; TAM, L.S.; TOMLINSON, B. et al. Accelerated atherosclerosis in patients with systemic lupus erythematosus: A review of the causes and possible prevention. HKMJ 2002; 8:26-32.

**Palavras-chave:** Síndrome Metabólica; Adolescentes; Lúpus Eritematoso Sistêmico

# SÍNDROME METABÓLICA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

GABRIELA PEGORARO ZEMOLIN; ADRIANE CRISTINA SCHUMANN; SABRINA LUANA POLETTI; SUÉLEN BELEDELLI

<sup>1</sup> URI ERECHIM - UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES

*gabiinutri@uricer.edu.br*

## Introdução

A síndrome metabólica consiste em diversos fatores de risco cardiovascular nos quais o indivíduo terá maiores chances de desenvolver este tipo de doença, associados à resistência a insulina e a obesidade central (DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2009). A síndrome metabólica em crianças incontestavelmente aumentará os riscos para doenças crônicas não transmissíveis, como as doenças cardiovasculares e diabetes mellitus tipo II (DAMIANI et al., 2011).

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre síndrome metabólica em crianças e adolescentes.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, retrospectiva, de artigos científicos dos últimos 13 anos. Foram pesquisados os seguintes temas: diagnóstico da síndrome metabólica em crianças e adolescentes, prevalência, prevenção e tratamento.

## Resultados

Os riscos que podem determinar a síndrome metabólica são: aumento de gordura corpórea e o excesso de peso, que levam a alterações, como resistência à insulina, hipertensão arterial, dislipidemias, tolerância diminuída a glicose, entre outros, no entanto, quando há diversas alterações ao mesmo tempo, confirma-se a síndrome metabólica (FARIA et al., 2009). Alguns critérios foram definidos pela Federação Internacional de Diabetes caracterizando a síndrome metabólica em crianças e adolescentes. Foram divididos três grupos, sendo que em todos a circunferência abdominal deve ser maior que percentil 90 para confirmação do diagnóstico. No primeiro grupo de 6 a 10 anos, o diagnóstico não deve ser realizado, apenas deve-se orientar nutricionalmente quanto a importância de reduzir o peso. No segundo grupo, de 10 a 16 anos, pode-se realizar o diagnóstico, sendo imprescindível a obesidade abdominal e presença de pelo menos dois fatores ou mais, como, HDL menor de 40 mg/dL, pressão arterial maior que percentil 95, glicemia de jejum maior que 100 mg/dL e triglicérides maior que 150 mg/dL. No terceiro grupo, os adolescentes com mais de 16 anos, nos quais já se utiliza os critérios de diagnóstico dos adultos (WEISS et al., 2004). É fundamental que o tratamento da obesidade na infância englobe não somente a criança, mas também a família e o ambiente social em que vive, para que desta forma haja mudanças no seu estilo de vida. A família deve se adequar juntamente com a criança na direção de uma alimentação mais saudável. A obesidade tem grande influência no desmame precoce e na excessiva ingestão de gorduras no período pós-natal. Desta forma a nutrição e a atividade física durante a infância são de extrema importância na prevenção da síndrome metabólica (MURPHY et al., 2006).

## Conclusão

A obesidade tem grande prevalência entre os indivíduos, sendo um fator relevante para o desencadeamento da síndrome metabólica e de inúmeras doenças crônicas não transmissíveis. Em crianças e adolescentes pode induzir a complicações na vida adulta. A obesidade propicia riscos para comorbidades, o que interfere na qualidade de vida do indivíduo, assim reduzindo sua expectativa de vida. Mudanças no estilo de vida, que englobam uma alimentação adequada de maneira a se obter um equilíbrio do consumo de macro e micronutrientes, atividade física, lazer, bem estar físico e social, parecem ser as melhores formas de prevenção da Síndrome Metabólica e suas complicações em crianças e adolescentes.

## Referências

DAMIANI, D. et al. Síndrome metabólica em crianças e adolescentes: dúvidas na terminologia, mas não nos riscos cardiometabólicos. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia. v.55, n.8: p.576-82. 2011.

DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Sociedade Brasileira de Diabetes. 3 ed. Itapevi, SP: A.

Araújo Silva Farmacêutica, 2009.

FARIA, E.R. et al. Correlation between metabolic and body composition variables in female adolescents. Arquivo Brasileiro de Cardiologia. v.93, p.119-27. 2009.

MURPHY, V.E. et al. Endocrine regulation of human fetal growth: the role of the mother, placenta, and fetus. Endocrine Reviews. v.27: p141-69. 2006.

WEISS, R et al. Obesity and the metabolic syndrome in children and adolescents. The New England Journal of Medicine.v.350, n.23: p. 2362-74. 2004.

**Palavras-chave:** Síndrome metabólica; Crianças e Adolescentes; Alimentação saudável

# SUPLEMENTAÇÃO COM RESVERATROL E COGNIÇÃO EM PACIENTES COM ESQUIZOFRENIA: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO

KARINE ZORTÉA; PAULO SILVA BELMONTE DE ABREU

<sup>1</sup> GHC - Grupo Hospitalar Conceição, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*karine.personaldiet@gmail.com*

## Introdução

A esquizofrenia é associada com experiências psicóticas e déficits cognitivos. Portanto, a função cognitiva é um dos determinantes mais críticos da qualidade de vida desta patologia (BARCH, 2005). Neste contexto, o resveratrol é um composto polifenólico natural que tem sido associado à ação neuroprotetora, mas não existem estudos avaliando resveratrol na esquizofrenia (CATALGOL et al, 2012).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi determinar a eficácia da suplementação com resveratrol sobre a cognição em indivíduos com esquizofrenia.

## Metodologia

Este é um ensaio clínico randomizado, duplo-cego e controlado (NCT 02062190), em que 19 homens com diagnóstico de esquizofrenia (DSM-IV e CID-10), com idade entre 18 e 65 anos, selecionados por conveniência, de acordo com os critérios de inclusão. Os indivíduos foram alocados ao grupo resveratrol (200mg) ou ao grupo placebo (200mg), em um 1 mês de acompanhamento. A aplicação de uma série de testes cognitivos permitiu a avaliação do desempenho neuropsicológico (testes Hopkins, Stroop, Wais-R) e dos sintomas (BPRS). Todas as aferições foram realizadas no início e ao final do estudo. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e estavam em tratamento crônico com antipsicótico atípico (apenas clozapina).

## Resultados

As características da amostra foram homogêneas no início do estudo em relação à idade, tempo de doença, dose de clozapina, educação, tabagismo e idade de início da doença. Em relação aos testes neuropsicológicos, o grupo resveratrol teve pior desempenho do que o grupo placebo em uma categoria do teste Stroop no início do estudo, demonstrando pior performance da memória. Não houve melhora significativa no desempenho neuropsicológico (memória episódica, memória de trabalho, atenção e concentração, controle inibitório, medidas de interferência, atenção seletiva e flexibilidade mental) e sintomas após um mês de suplementação com resveratrol ( $p > 0,05$ ) em comparação com o grupo placebo.

## Conclusão

Este é o primeiro ensaio clínico randomizado avaliando a suplementação com resveratrol em pacientes com esquizofrenia. Observamos que um mês de suplementação com resveratrol (200 mg/dia) não melhorou a memória episódica, memória de trabalho, atenção e concentração, controle inibitório, medidas de interferência, atenção seletiva e flexibilidade mental, em comparação com placebo. Há a necessidade de mais estudos para determinação de dose-efeito, duração do efeito, efeitos a curto e longo prazo. Palavras-chave: Resveratrol; Cognição; Esquizofrenia; Nutrientes; Polifenóis.

## Referências

BARCH DM. The cognitive neuroscience of schizophrenia. *Annu Rev Clin Psychol.* 2005;1:321–53.

CATALGOL B.; BATIREL S.; TAGA Y.; OZER N.K. Resveratrol: French paradox revisited. *Front Pharmacol.* 2012;3:141.

**Palavras-chave:** Resveratrol; Cognição; Polifenol; Esquizofrenia; Nutrição

# SUPLEMENTAÇÃO DE NICOTINATO DE CROMO EM INDIVÍDUOS DIABÉTICOS TIPO 2: EFEITOS NA GLICEMIA, RESISTÊNCIA À INSULINA E FUNÇÃO RENAL

MARILIA MENDONÇA GUIMARÃES; ANA CLARA MARTINS E SILVA CARVALHO; MARIA SEBASTIANA SILVA

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> HC/UFG - Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, <sup>3</sup> FEFD/UFG - Faculdade de Educação Física e Dança Universidade Federal de Goiás  
*marilianutri@gmail.com*

## Introdução

Em indivíduos diabéticos, as concentrações séricas de cromo estão reduzidas (RAJENDRAN et al., 2015). Este micronutriente participa do mecanismo celular de amplificação da sinalização da insulina. Assim, a suplementação com cromo tem sido utilizada para investigar a resposta à sensibilidade à insulina em indivíduos diabéticos.

## Objetivos

Avaliar o efeito da suplementação com nicotinato de cromo na resistência à insulina de indivíduos com diabetes tipo 2.

## Metodologia

Ensaio clínico duplo cego, com 56 indivíduos com diabetes tipo 2 e excesso de peso randomizados em três grupos: placebo (NC0), 50 µg (NC50) and 200 µg (NC200) de nicotinato de cromo. A resistência à insulina - índice Homeostasis Model Assessment/HOMA-IR (MATTHEWS et al., 1985), a glicemia de jejum (ADA, 2011) e os níveis séricos de cromo (SILVA, 2003) foram avaliados ao início, aos 45 e aos 90 dias de estudo. Como monitoramento, avaliou-se a função renal por meio de dosagem de ureia e creatinina (WHO, 2010) ao início, aos 45 e aos 90 dias de intervenção. Empregou-se modelo de regressão de efeitos fixos para análise da relação entre as alterações na glicemia de jejum e cromo sérico. Análise de variância para medidas repetidas utilizando modelo de efeitos mistos com estrutura de covariância simétrica foi aplicada para avaliar os efeitos de grupo, da dependência do tempo e a interação desses dois efeitos sobre as medidas laboratoriais, considerando nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, protocolo no 032/2009. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Os participantes foram predominantemente mulheres (71,43%) com idade média de 51,90 ± 0,93 anos e com tempo de diagnóstico do diabetes de 5,57 ± 0,69 anos. Resistência à insulina (73,80%) e baixas concentrações de cromo sérico (71,88%) foram encontradas na maioria dos participantes. Ao longo do tempo, as concentrações de cromo sérico não diferiram entre os grupos ( $p = 0,2549$ ). Durante o período de intervenção, as mudanças nos níveis de cromo sérico não se relacionaram às variações na glicemia de jejum ( $p > 0,05$ ). Aos 90 dias de intervenção, não houve diferença significativa intra e entre os grupos na resistência à insulina e glicemia de jejum. A função renal manteve-se em níveis adequados durante o período de estudo.

## Conclusão

Apesar da maioria dos indivíduos apresentar deficiência sérica de cromo, a suplementação com 50 µg e 200 µg de nicotinato de cromo não promoveu redução nos níveis glicêmicos e na resistência à insulina, além de mostrar que não houve toxicidade subaguda em indivíduos diabéticos tipo 2 durante 90 dias de intervenção.

## Referências

ADA. AMERICAN DIABETES ASSOCIATION, Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. Diabetes Care, Alexandria, v. 34, n. 1, p. S62 - S69, 2011.

MATTHEWS, D. R. ; HOSKER, A. S. ; RUDENSKI, B. A. ; NAYLOR, D. F. ; TURNER, R. C.. Homeostasis model assessment: insulin resistance and beta-cell function from fasting plasma glucose and insulin concentrations in man. Diabetologia, Berlin, v. 28, n. 7, p. 412 - 419, 1985.

RAJENDRAN, K.; MANIKANDAN, S.; NAIR, L.D.; et al. Serum Chromium Levels in Type 2 Diabetic Patients and Its Association with Glycaemic Control. Journal of Clinical and Diagnostic Research. v. 9, n. 11, p.5 - 8, 2015.

SILVA, C.S. Cromo. In: AZEVEDO, F. A.; CHASIN, A. A. M. Metais: Gerenciamento da Toxicidade. 1. ed. São Paulo:

Editora Atheneu, 2003, Cap. 2, p. 35 - 66.

WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. Blood safety and clinical technology: guidelines on standard operation procedures for clinical chemistry. Disponível em: . Acesso em 27 fev. 2010a.

**Palavras-chave:** cromo; diabetes mellitus tipo 2; ensaio clínico; resistência à insulina

# SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA C DURANTE A NEUTROPENIA INDUZIDA POR CICLOFOSFAMIDA EM CAMUNDONGO

ROSANE SCUSSEL GARCIA; EVELYN DE SOUZA ARAÚJO; AUGUSTO SCHNEIDER; BETINA FERNANDA DAMBRÓS; RENATA TORRES ABIB

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*rosescuga@gmail.com*

## Introdução

A neutropenia, diminuição significativa de leucócitos e neutrófilos, toxicidade hematológica decorrente dos quimioterápicos, apresenta prevalência que varia de 60% à 80%, compromete o sistema imunológico, aumenta o risco de complicações infecciosas, é o principal fator limitante da terapia antineoplásica, além de ser causa de mortalidade por câncer relacionado ao tratamento antineoplásico (CULAKOVA, 2015). Estratégias para minimizar essa toxicidade são importante. A vitamina C, micronutriente imunomodulador, é amplamente estudada por seu potencial antioxidante, pró-oxidante e também é considerada como um nutriente potencializador da função imunológica (WILSON, 2014; PUTCHALA, 2013). Entretanto ainda existem controvérsias em relação à vitamina C e o seu possível efeito benéfico frente à toxicidade de drogas antineoplásicas (F. ULLAH, 2012; VOLLBRACHT, 2011).

## Objetivos

Avaliar o efeito da suplementação de vitamina C nos parâmetros hematológicos e perda ponderal em modelo de imunossupressão induzida por ciclofosfamida em camundongos.

## Metodologia

Foi realizado um ensaio biológico de 12 dias (5 dias de adaptação e 7 de tratamento), com 32 camundongos fêmeas, *Swiss* albino, 45 dias, com peso médio de  $28,65 \pm 2,99g$ . O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal de Pelotas (nº 2415-2015). Os animais foram alocados em quatro grupo com 8 animais cada. A imunossupressão induzida por ciclofosfamida foi realizada com administração de 250 mg/kg de ciclofosfamida intraperitoneal (150 mg/kg no primeiro dia da indução do modelo e 100 mg/kg no quarto dia). O tratamento foi realizado com vitamina C pó 50 mg/kg intraperitoneal, administrada a cada 24 horas após pesagem de cada animal, durante seis dias consecutivos. Ao final do ensaio biológico, no sétimo dia, os animais foram sedados e eutanasiados conforme a Resolução Normativa N° 12, de 20 de setembro de 2013 do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal. A coleta de sangue foi por punção cardíaca e as análises bioquímicas realizadas foram leucograma (sangue total) e diferencial de leucócitos (esfregaço de lâminas). Os resultados foram expressos em média, erro padrão, estabelecido nível de significância de 5%, ANOVA de duas vias para comparar os grupos e onde foi observada interação foi realizado teste *t de Student* entre os grupos. Foi usado o software *GraphPad®* para as análises.

## Resultados

No presente estudo, a administração de ciclofosfamida 250 mg/kg intraperitoneal foi capaz de desenvolver neutropenia, observada com a diminuição severa de neutrófilos (97%) em relação ao grupo controle. Quando co-administradas a vitamina C e Ciclofosfamida houve uma interação significativa, ou seja, a vitamina C intensificou a diminuição de neutrófilos. Em relação ao peso dos animais, no terceiro dia o grupo Ciclofosfamida e grupo Vitamina C + Ciclofosfamida apresentaram perda de peso de aproximadamente 24% ( $p < 0,01$ ) e 7% ( $p < 0,05$ ) em relação ao grupo controle, o que aponta uma interação significativa da vitamina C com a Ciclofosfamida ( $p = 0,001$ ). No sétimo dia, o peso dos animais do grupo Vitamina C + Ciclofosfamida não diferiu significativamente com o grupo Ciclofosfamida ( $p = 0,97$ ).

## Conclusão

A suplementação de vitamina C 50 mg/kg por 7 dias intensificou a neutropenia induzida por ciclofosfamida 250 mg/kg intraperitoneal e não preveniu a perda ponderal induzida por ciclofosfamida em camundongos ao final do experimento biológico.

## Referências

CULAKOVA, E., M. S. Poniewierski, et al. The impact of chemotherapy dose intensity and supportive care on the risk of febrile neutropenia in patients with early stage breast cancer: a prospective cohort study. SpringerPlus. vol. 4, p. 394-396, Jul. 2015.

WILSON, M. K., B. C. Baguley, et al. Review of high-dose intravenous vitamin C as na anticancer agent. *Asia-Pacific Journal of Clinical Oncology*. vol.10, n.1, p. 22-37, Mar. 2014.

PUTCHALA, M. C., P. Ramini, et al. Ascorbic acid and its pro-oxidant activity as a Therapy for tumours of oral cavity – A systematic review. *Archives of Oral Biology*. Vol. 58, n. 6, p. 563-574, Jan. 2013.

F. ULLAH, M., S. H. Bhat, et al. Ascorbic Acid in Cancer Chemoprevention: Translational Perspectives and Efficacy. *Current Drug Targets*. vol. 13, n. 14, p.1757-1771, Dez. 2012.

VOLLBRACHT, C., B. SCHNEIDER, et al. Intravenous Vitamin C Administration Improves Quality of Life in Breast Cancer Patients during Chemo/Radiotherapy and Aftercare: Results of a Retrospective, Multicentre, Epidemiological Cohort Study in Germany. *In Vivo*. vol. 25, n. 6, p. 983-990, Ago. 2011.

**Palavras-chave:** ácido ascórbico ; imunossupressão; quimioterápico



# TABAGISMO DURANTE O PERÍODO GESTACIONAL E PESO AO NASCER EM CRIANÇAS EXPOSTAS AO HIV

ESTER ZOCHÉ; CLARISSA DE OLIVEIRA AGOSTINI; HELENA VON EYE CORLETA; RAFAELA DA SILVEIRA CORREA; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*clarissaagostini@hotmail.com*

## Introdução

O tabagismo durante a gestação é uma das causas mais evitáveis de desfechos negativos tanto para mãe quanto para o bebê. Os efeitos do tabagismo materno incluem complicações da placenta, restrição do crescimento fetal, parto prematuro e baixo peso ao nascer (KHARKOVA et. al, 2016). Ergin e Tanik (2010) identificaram preditores maternos para o tabagismo durante a gravidez, sendo que mães jovens e as mulheres menos instruídas apresentam um risco aumentado. Suzuki (2016) publicou dados de um estudo de coorte recente mostrando associação entre tabagismo e peso ao nascer das crianças, apresentando 3.096,2g para os meninos não expostos ao tabaco versus 2959,8g para os meninos expostos e 3.018,2g para meninas não expostas versus 2893,7g para as meninas expostas ao tabagismo.

## Objetivos

Avaliar o tabagismo durante a gestação de mulheres portadoras do HIV e o peso ao nascer no neonato exposto.

## Metodologia

Estudo transversal realizado na Unidade de Internação Obstétrica do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, com 46 puérperas, com idade entre 18 e 45 anos, portadoras do HIV, e seus neonatos. Foi realizada uma entrevista no puerpério imediato com informações sócio demográficas, dados pré-natais da puérpera e o peso ao nascer do neonato. O tabagismo foi questionado, trazendo como referência o período gestacional. Para classificação do peso ao nascer, foi considerado como baixo peso/peso insuficiente ao nascer as crianças com 2500 a 3000g e como peso adequado as crianças acima de 3000g (RABY; ATALAH; CUMSILLE, 1983). Os resultados apresentam-se como percentuais, médias e desvio padrão. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, com o número 15-0249.

## Resultados

A média de idade das puérperas foi de 28,9±5,3 anos. Em relação à escolaridade, 17,4% das mulheres tinham ensino fundamental completo e 21,7% finalizaram o ensino médio. Apenas 2,2% da população tinha ensino superior completo. Da amostra estudada, 34% das mulheres relataram ter fumado ou fumar durante a gestação. Não houve associação significativa entre consumo de cigarro durante o período gestacional e o peso ao nascer do bebê. A média do peso ao nascer das crianças não expostas foi de 3160±490g e nas crianças expostas ao tabagismo foi de 3010±540g. O baixo peso/peso insuficiente esteve presente em 41,3% dos recém-nascidos. Das crianças com peso insuficiente, 42,7% das mães eram fumantes e 57,9% das mães negam tabagismo. Entre as crianças que nasceram com peso adequado, 70,4% da amostra era de mães não fumantes e 29,6% das mães fumaram durante a gestação.

## Conclusão

O tabagismo não mostrou associação com o peso ao nascer, mas houve alta prevalência de tabagismo materno entre recém nascidos com baixo peso/peso insuficiente. A ausência do tabagismo representou grande parte das crianças com peso adequado ao nascer.

## Referências

KHARKOVA, O.A; KRETTEK, A; GRJIBOVSKI, A.M; NIEBOER, E; ODLAND, J.O. Prevalence of smoking before and during pregnancy and changes in this habit during pregnancy in Northwest Russia: a Murmansk county birth registry study. *Reprod Health*, v.8, n.13, p.1-18, mar 2016.

ERGIN, I; HASSOY, H; TANIK, F.A; ASLAN, G. Maternal age, education level and migration: socioeconomic determinants for smoking during pregnancy in a field study from Turkey. *BMC Public Health*, v.10, n.325, p.1-9, 2010.

SUZUKI, K; SHINOHARA, R; SATO, M; OTAWA, S; YAMAGATA, Z. Association Between Maternal Smoking During Pregnancy and Birth Weight: An Appropriately Adjusted Model From the Japan Environment and Children's Study. *J*

Epidemiol, p.1-7, Feb 2016.

RABY, E; ATALAH, E; CUMSILLE, F. Relacion entre el peso del recién nacido y variables nutricionales y biodemograficas maternas. Rev Chil Nutr, v.3, n.3, p.17-24, 1983.

**Palavras-chave:** Gestação; HIV; Peso ao nascer; Tabagismo

# TEMPO PARA INÍCIO DE NUTRIÇÃO ENTERAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AMANDA THAÍS VIANA OLIVEIRA; RENATA DE SOUSA GOMES; ANDRESSA LIMA MONTEIRO; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA; NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL

<sup>1</sup> HUUFMA - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
*amandathais20@yahoo.com.br*

## Introdução

O início da nutrição enteral precocemente, nas primeiras 24 a 48 horas traz benefícios ao paciente que não pode se alimentar por via oral porque atenua a resposta inflamatória de fase aguda mediada por toxinas, preserva a integridade da mucosa intestinal e diminui do risco de infecções, translocação bacteriana, desnutrição, formação de úlceras, tempo de permanência hospitalar, e mortalidade e outras complicações, além de aumentar os custos hospitalares. O paciente em unidade de terapia intensiva encontra-se em intenso catabolismo tendendo à desnutrição com grande perda de massa magra, portanto, a terapia nutricional enteral é fundamental para manutenção e melhora do estado do paciente.

## Objetivos

Pela importância em se avaliar o período em que pacientes graves ficaram em jejum após admissão em unidade de terapia intensiva, esse trabalho objetiva avaliar o tempo para início da nutrição enteral em pacientes internados em duas unidades de terapia intensiva de um hospital universitário de São Luís do Maranhão.

## Metodologia

Estudo de caráter prospectivo e observacional, realizado no período de agosto a dezembro de 2015. A amostra foi constituída por pacientes com idade igual ou superior a 18 anos, que tiveram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado por seus responsáveis. Foi avaliado o tempo em horas para início da nutrição enteral após a admissão na unidade de terapia intensiva. O programa utilizado para análise dos dados foi o Microsoft Excel. Este estudo obteve a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (número do protocolo: 1.104.497).

## Resultados

A amostra foi constituída por 53 pacientes, sendo a maioria (56,6%) do sexo masculino (n=30), sendo a média de idade de 59,36 ± 17,65 anos. A maioria dos pacientes (n=20) encontrava-se em pós-operatório (37,7%), seguidos de pacientes com sepse (18,87%) (n=10) e pacientes com neoplasias (11,32%) (n=6). Do total de pacientes avaliados; 22,64% (n= 12) tiveram tempo para início da nutrição enteral maior que 48 horas, e a média para início foi de 33,35 ± 35,04 horas.

## Conclusão

Os resultados encontrados estão de acordo com o preconizado pela literatura, ou seja, a maioria dos pacientes recebeu nutrição enteral em até 48 horas após à admissão na unidade de terapia intensiva. A vigilância nutricional é importante para garantir que os pacientes admitidos em unidade de terapia intensiva em condições de se alimentarem, recebam o aporte nutricional necessário o mais precocemente possível visando a melhora do seu quadro clínico.

## Referências

- FUJINO, V.; NOGUEIRA, L.A.B.N.S. Terapia nutricional enteral em pacientes graves: revisão de literatura. Arquivo Ciências da Saúde, São José do Rio Preto, vol. 14, n. 4, p. 220-226, 2007
- FRANZOSI, O.S.; ABRAHÃO, C.L.O.; LOSS, S.H. Aporte nutricional e desfechos em pacientes críticos no final da primeira semana na unidade de terapia intensiva, Revista Brasileira de Terapia Intensiva, São Paulo, vol. 24, n. 3, p. 263-269, 2012

**Palavras-chave:** Enteral; Terapia intensiva; Jejum

# TEOR DE FÓSFORO DE ALIMENTOS PROCESSADOS MAIS CONSUMIDOS POR PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL CONFORME DIFERENTES TABELAS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

LAURA DE CARVALHO BASTOS DOMINGUES; GIANA DE FREITAS RODRIGUES; MARIA ELISA MÔNEGO NOGARA; PAOLA ROSALES ZIULKOSKI; ALESSANDRA CAMPANI PIZZATO

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*lcbdomingues@outlook.com*

## Introdução

A hiperfosfatemia é comum em pacientes em diálise peritoneal e está associada ao desenvolvimento de hiperparatireoidismo secundário, complicações ósseas, cardiovasculares e maior risco de morbimortalidade (FLOEGE et al., 2011; DA et al., 2015). A ingestão de alimentos processados está diretamente relacionada ao fósforo, visto que muitos alimentos industrializados contêm aditivos de fósforo em sua composição, contribuindo para a hiperfosfatemia (URIBARRI et al., 2009; SULLIVAN et al., 2009). Neste sentido, as tabelas de composição de alimentos são ferramentas fundamentais, pois auxiliam elaboração de orientação nutricional ao paciente, visando o controle de fósforo na alimentação.

## Objetivos

Descrever o teor de fósforo de alimentos processados mais consumidos por pacientes em diálise peritoneal conforme diferentes tabelas de composição de alimentos.

## Metodologia

Estudo descritivo do teor de fósforo de produtos alimentícios processados com aditivos de fósforo mais consumidos por pacientes em diálise peritoneal atendidos no Hospital São Lucas de Porto Alegre. A seleção dos alimentos mais consumidos se deu mediante a análise da ingestão alimentar, por meio do registro alimentar de três dias (sendo dois dias da semana e um domingo) preenchidos pelos próprios pacientes. O teor de fósforo destes alimentos foi analisado por meio de três tabelas de composição química: A) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), B) Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) e C) Tabela de Composição dos Alimentos Sônia Tucunduva, tendo como referência para o comparativo, os valores de fósforo descritos na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, protocolo 11/05573.

## Resultados

Foram analisados no total 10 produtos alimentícios processados contendo aditivos de fósforo, sendo eles: bolo industrializado de chocolate, caldo de carne processado em pó, creme de leite, presunto, refrigerante cola, biscoito salgado e doce, linguiça, iogurte e leite integral. Notou-se que o teor médio de fósforo na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos foi de  $135,9 \pm 66,4$ mg de fósforo/100g, na tabela A de  $114,1 \pm 81,5$ mg, na tabela B de  $114,7 \pm 55,7$ mg e na tabela C  $107 \pm 82,1$ mg. O produto alimentício que apresentou maior variabilidade em relação à tabela de referência e maior diferença entre as tabelas analisadas foi o refrigerante tipo cola, com 17mg na tabela de referência, 9,9mg na tabela A, 13mg na tabela B e 1mg na tabela de C. Observou-se variação nas tabelas analisadas quando comparado à tabela de referência. A tabela A apresentou diferença de, aproximadamente,  $39,1 \pm 22,3\%$ , a B ( $34,3 \pm 11,2\%$ ), e a C ( $38,5 \pm 33,3\%$ ).

## Conclusão

Notou-se variabilidade no teor de fósforo entre as tabelas na maioria dos alimentos analisados. O profissional nutricionista deve estar atento às diferentes tabelas, em relação a seus métodos de análise e a variabilidade existente nos alimentos analisados, no momento da orientação e elaboração do plano alimentar do paciente.

## Referências

- FLOEGE, Jürgen; KIM, Joseph; IRELAND, Elizabet, et al. Serum ipth, calcium and phosphate, and the risk of mortality in a european haemodialysis population. *Nephrol Dial Transplant*, Aachen, 26: 1948–1955, Abril, 2010.
- SHANG, Da; XIE, Qionghong; GE, Xiaolin, et al. Hyperphosphatemia as an independent risk factor for coronary artery calcification progression in peritoneal dialysis patients. *Bmc nephrology*, Shanghai, 16:107, Junho, 2015.
- URIBARRI, Jaime. Phosphorus additives in food and their effect in dialysis patients. *Clin j am soc nephrol*, New york, 1

4: 1290 –1292, Agosto, 2009

SULLIVAN, Catherine; SAYRE, Srilekha; LEON, Janeen, et al. Effect of food additives on hyperphosphatemia among patients with end-stage renal disease: a randomized controlled trial. JAMA, Cleveland, 301(6):629-35, Fevereiro 2009.

**Palavras-chave:** alimentos processados; tabelas de composição de alimentos; diálise peritoneal

# TEOR DE ZINCO NA DIETA DE MULHERES OBESAS E SUA RELAÇÃO COM MARCADOR DO ESTRESSE OXIDATIVO

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; JULIANA SOARES SEVERO; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

<sup>1</sup> UFPI - Universidade Federal do Piauí

*kyriajayanne@hotmail.com*

## Introdução

Estudos têm sido realizados na perspectiva de esclarecer a influência de minerais em mecanismos envolvidos nos distúrbios metabólicos presentes na obesidade. O zinco, em particular, é importante por sua atuação como nutriente antioxidante, pois atua como cofator da enzima superóxido dismutase, sendo, portanto, imprescindível para o funcionamento adequado do sistema de defesa antioxidante em indivíduos obesos (MARTINS et al., 2014; HABIB et al., 2015).

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a relação entre o teor de zinco na dieta e marcador de estresse oxidativo em mulheres obesas.

## Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 68 mulheres em idade fértil, com 20 a 50 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (obesas, n=31) e grupo controle (mulheres eutróficas, n=37). Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura. As quantidades de energia, macronutrientes e zinco foram calculadas pelo programa "Nutwin", versão 1.5. Para verificar a adequação da ingestão alimentar de zinco, foi utilizado o valor de referência da necessidade média estimada, contida nas Dietary Reference Intakes. Os valores de ingestão de zinco foram ajustados em relação à energia pelo cálculo do nutriente e corrigidos pela variabilidade intrapessoal e interpessoal. As concentrações plasmáticas do malondialdeído foram determinadas pela produção das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, protocolo nº 27565414.4.0000.5214.

## Resultados

O teor de zinco na dieta das mulheres obesas e grupo controle foram  $8,90 \pm 4,16$  mg/dia e  $6,96 \pm 4,60$  mg/dia, respectivamente, sendo verificada diferença significativa entre os grupos ( $p=0,001$ ), semelhante aos resultados encontrados por Martins et al. (2014). Destaca-se que as participantes do estudo apresentaram ingestão média de zinco superiores aos valores recomendados, o que pode ser decorrente do consumo habitual de fontes proteicas, principalmente carne vermelha e outros alimentos de origem animal, que constituem fontes desse nutriente. Houve diferença significativa entre os grupos em relação ao consumo do mineral ajustado pelos valores de peso corporal ( $p=0,039$ ), sendo  $0,099 \pm 0,044$  mg/kg/dia para as mulheres obesas e  $0,129 \pm 0,082$  mg/kg/dia, para as eutróficas. É oportuno mencionar que a ingestão média de zinco ajustada pelo peso corporal demonstra que as mulheres obesas ingerem teor desse mineral inferior em relação ao grupo controle. Nessa abordagem, verifica-se que, mesmo consumindo zinco em valores acima da recomendação proposta, quando ajustado pelo peso corporal, o teor de zinco pode não suprir as necessidades fisiológicas da população avaliada. As concentrações plasmáticas do malondialdeído mostraram valores superiores nas mulheres obesas avaliadas ( $6,53 \pm 3,45$  nmol/mL), quando comparadas ao grupo controle ( $4,80 \pm 4,21$  nmol/mL), sendo verificada diferença significativa ( $p=0,001$ ). A análise de correlação conduzida entre o teor de zinco nas dietas e o malondialdeído mostrou que a ingestão dietética do mineral não apresentou correlação com esse biomarcador do estresse oxidativo.

## Conclusão

As pacientes obesas ingerem teor dietético de zinco em valores superiores à necessidade média estimada e apresentam concentrações plasmáticas elevadas de malondialdeído. O estudo da análise de correlação não revela influência do teor de zinco na dieta sobre o marcador do estresse oxidativo avaliado nesse estudo.

## Referências

HABIB, S. A.; SAAD, E. A.; ELSHARKAWY, A. A.; ATTIA, Z. R. Pro-inflammatory adipocytokines, oxidative stress, insulin, Zn and Cu: Interrelations with obesity in Egyptian non-diabetic obese children and adolescents. **Adv Med Sci**,

v.60, n.2, p.179–185, 2015.

MARTINS, L. M.; OLIVEIRA, A. R. S.; CRUZ, K. J. C.; ARAÚJO, C. G. B.; OLIVEIRA, F. E.; SOUSA, G. S.; NOGUEIRA, N. N.; MARREIRO, D. N. Influence of cortisol on zinc metabolism in morbidly obese women. **Nutr Hosp**, v.29, n.1, p.57-63, 2014.

**Palavras-chave:** obesidade; zinco; malondialdeído; estresse oxidativo

# TEOR DE ZINCO NA DIETA E SUA RELAÇÃO COM MARCADOR INFLAMATÓRIO EM MULHERES OBESAS

ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; JULIANA SOARES SEVERO; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

<sup>1</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

*ana\_luizamo@hotmail.com*

## Introdução

Estudos têm sido realizados na perspectiva de esclarecer a influência de minerais em mecanismos envolvidos nos distúrbios metabólicos presentes na obesidade. Nesse sentido, o zinco é um mineral que exerce diversas funções no organismo, destacando-se por sua atuação como nutriente anti-inflamatório, visto que parece regular a transcrição do fator nuclear kappa B por meio da proteína anti-inflamatória A20 e da via de sinalização do receptor ativado por proliferador de peroxissoma- $\alpha$  (PRASAD et al., 2011).

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a relação entre o teor de zinco na dieta e marcador de inflamação crônica em mulheres obesas.

## Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 99 mulheres em idade fértil, com idade entre 20 e 50 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (mulheres obesas, n=49) e grupo controle (mulheres eutróficas, n=50). Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura. As quantidades de energia, macronutrientes e zinco foram calculadas pelo programa "Nutwin", versão 1.5. Para verificar a adequação da ingestão alimentar de zinco, foi utilizado o valor de referência da necessidade média estimada, contida nas *Dietary Reference Intakes*. Os valores de ingestão de zinco foram ajustados em relação à energia pelo cálculo do nutriente e corrigidos pela variabilidade intrapessoal e interpessoal. A determinação da proteína C reativa sérica foi realizada por turbidimetria. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, protocolo nº 817.167.

## Resultados

O teor de zinco na dieta das mulheres obesas e grupo controle foi  $9,49 \pm 4,03$  mg/dia e  $6,58 \pm 4,16$  mg/dia, respectivamente, sendo verificada diferença significativa entre os grupos ( $p < 0,001$ ), semelhante aos resultados encontrados por Martins et al. (2014). Com relação a esse resultado, verifica-se que as participantes do estudo apresentaram ingestão média de zinco superiores aos valores recomendados, o que pode ser decorrente do consumo elevado de fontes proteicas, principalmente carne vermelha e outros alimentos de origem animal, que constituem fontes desse micronutriente. O percentual de contribuição dos macronutrientes da dieta das mulheres obesas e grupo controle estava dentro dos valores propostos pelas recomendações, sem diferença estatística entre os grupos. A concentração média da proteína C reativa sérica foi respectivamente,  $2,58 \pm 2,04$  mg/L e  $1,82 \pm 0,45$  mg/L para as obesas e grupo controle ( $p > 0,05$ ). A análise de correlação conduzida entre o teor de zinco na dieta e a proteína C reativa sérica não mostrou resultado significativo. Ressalta-se que um dos mecanismos propostos para justificar esse resultado, diz respeito a alterações na distribuição desse nutriente em organismos obesos, caracterizada pelo acúmulo nos tecidos adiposo e hepático e redução na sua concentração plasmática, apesar da sua ingestão dietética adequada (NOH, 2013).

## Conclusão

As pacientes obesas ingerem teor dietético de zinco em valores superiores à necessidade média estimada e apresentam concentrações séricas de proteína C reativa similares ao grupo controle. O estudo da análise de correlação não revela influência do teor de zinco na dieta sobre o marcador de inflamação avaliado nesse estudo.

## Referências

MARTINS, L.M.; OLIVEIRA, A.R.S.; CRUZ, K.J.C.; ARAÚJO, C.G.B.; OLIVEIRA, F.E.; SOUSA, G.S.; NOGUEIRA, N.N.; MARREIRO, D.N. Influence of cortisol on zinc metabolism in morbidly obese women. **Nutrición Hospitalaria**, v.29, p.57-63, 2014.

NOH, H.; PAIK, H.Y.; KIM, J.; CHUNG, J. Salty taste acuity is affected by the joint action of alphaENaC A663T gene polymorphism and available zinc intake in young women. **Nutrients**, v.5, n.12, p.4950–63, 2013.



PRASAD, A.S.; BAO, B.; BECK, F. W.; SARKAR, F. H.; Zinc-suppressed inflammatory cytokines by induction of A20-mediated inhibition of nuclear factor- $\kappa$ B. **Nutrition**, v.27, n.7-8, p.816-23, 2011.

**Palavras-chave:** inflamação crônica de baixo grau; obesidade; proteína C reativa; zinco

# TERAPIA NUTRICIONAL EM CRIANÇAS PORTADORAS DE AUTISMO

LUIZA CARLA MOREIRA SERAFIM; DÉBORA SEVERINO SOUZA

<sup>1</sup> UNEC - Centro Universitário de Caratinga

*luiza.mserafim@gmail.com*

## Introdução

O Autismo é conhecido também como Transtorno do Espectro Autista (TEA), é caracterizado por uma variedade de desordens no desenvolvimento psicomotor que afeta a capacidade de comunicação, interação interpessoal e do estado comportamental do indivíduo. Os autistas apresentam características específicas como interesses restritos, alguns desenvolvem uma inteligência superior e fala intacta, outros possuem sérios problemas no desenvolvimento da linguagem, alguns parecem fechados num mundo idealizado por eles e distantes, porém todos têm comportamentos estereotipados. Essas características variam de acordo com a gravidade da doença, podendo ser de leve a debilitante e geralmente persistem ao longo da vida. Em casos específicos e na apresentação dos sintomas precocemente, é possível realizar o diagnóstico antes dos dois anos de idade. (1)

## Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo avaliar a terapia nutricional recomendada na literatura para crianças portadoras de autismo.

## Metodologia

A pesquisa baseia-se em uma revisão disponível na literatura científica sobre a terapia nutricional de crianças portadoras de autismo com base nas informações publicadas no PubMed e Medline. Foram adotadas para consulta, palavras chaves: autismo, nutritional therapy, free from gluten and casein. Todos os aspectos éticos foram respeitados à realização das pesquisas científicas.

## Resultados

As crianças portadoras de autismo possuem grandes dificuldades em praticar atividade física de forma estruturada o que as levam a um maior risco de excesso de peso. E ainda geralmente os hábitos alimentares não são adequados.(2) A intervenção dietética tem como objetivo melhorar a saúde física e bem-estar desses indivíduos, tendo evidências sugestivas de que uma dieta livre de glúten e caseína pode melhorar os sintomas periféricos e os resultados de desenvolvimento em alguns casos de condições do espectro autista.(3) Considerando que a caseína e o glúten são proteínas que funcionam como gatilho para as crises comportamentais, alergias e transtornos gastrintestinais por isso propõe-se a remoção destes alérgenos. Após três semanas de tratamento é preciso fazer uma análise do surgimento ou não de efeitos benéficos, avaliando as alterações bioquímicas, comportamentais e gastrintestinais. Sendo a remoção da caseína através da restrição do leite e derivados de realização mais simples e de resultados mais rápidos. A remoção do glúten no organismo acontece de forma mais lenta e gradual. Por se tratar de uma dieta de eliminação, deve ser feita com critérios adequados para que as deficiências nutricionais não venham a aparecer, e o nutricionista é o profissional mais capacitado para a intervenção dietética com o dever de avaliar cada caso, aplicar a dieta de forma criteriosa e suplementar de acordo com a necessidade de cada paciente.(4)

## Conclusão

O autismo necessita do apoio de uma equipe multidisciplinar para o tratamento pois é uma condição extremamente complexa. Sabe-se que a terapia nutricional é um dos principais métodos que deve ser trabalhado pois estudos ainda não determinaram o tratamento ideal que engloba o contexto nutricional, controle comportamental, medicação, aspectos físicos e educacionais. O tratamento deve ser seguido desde o nascimento até a idade adulta, sendo essencial a integração da família com a equipe multidisciplinar contribuindo no tratamento de maneira apropriada e continuada, promovendo um estado nutricional adequado.

## Referências

1. Junior P, Martim F, Alysson M, Márcia LM. Revista Autismo – Preconceito, um mal que só pode ser combatido com informação. Guia Brasil, ano II, nº 2 – Abril/2012: 7 e 9. Disponível em: <http://www.revistaautismo.com.br/RevistaAutismo002.pdf>. Acesso 01/02/2016.

2. Curtin C, Bandini LG, Perrin E, Tybor DJ, Must A. Prevalência de sobrepeso em crianças e adolescentes com déficit

de atenção e hiperatividade e distúrbios do espectro do autismo: uma revisão de prontuários. BMC Pediatrics, 2006.

3. Whiteley P, Shattock P, Knivsberg AM, Seim A, Carr K, Todd L, et al. Glúten e intervenção dietética livre de caseína para condições do espectro do autismo. 2013.

4. Araújo DR, Neves AS. Análise do uso de dietas Gluten Free e Casein Free em crianças com Transtorno do Espectro Autista. Caderno Unifoa Especial – Centro Universitário de Volta Redonda, Ano VI. Nov. 2011. Disponível em: [http://www.unifoa.edu.br/cadernos/especiais/nutricao/cadernos\\_especial\\_nutricao.pdf](http://www.unifoa.edu.br/cadernos/especiais/nutricao/cadernos_especial_nutricao.pdf). Acesso 01/02/2016.

**Palavras-chave:** Autismo; Caseína; Glúten; Terapia nutricional

# TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

NATALIA DE OLIVEIRA FAUNDES; TAIS SODER; TAISA PIOVESAN; CLECIANE BORBA; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada  
*natalyafagundes@hotmail.com*

## Introdução

A Terapia Nutricional Enteral é reconhecida como essencial para prevenir a perda de massa corporal, manter o equilíbrio imunológico e auxiliar na diminuição das complicações, é indicada quando a ingestão oral for insuficiente para atingir dois a três quartos das necessidades nutricionais diárias. Além de ser considerada a via de administração alimentar mais indicada para prevenir e tratar os problemas decorrentes dos estágios de doença avançada.

## Objetivos

Com base em tais aspectos buscou-se investigar na literatura científica a importância da Terapia e Nutrição Enteral para a prevenção da desnutrição em pacientes hospitalizados.

## Metodologia

Esta revisão assume um caráter exploratório descritivo. Para a estruturação da investigação foram analisados artigos recentes e clássicos, encontrados nas bases eletrônicas SCielo e Biblioteca Virtual de Saúde, além de livros de relevância científica acerca da temática. O recorte temporal utilizado foi de 12 anos. Filtros utilizados referem-se ao país de publicação (Brasil) e idioma (Português).

## Resultados

O índice de pacientes hospitalizados que não se alimentam suficientemente para atender suas necessidades nutricionais é elevado, e uma das causas da desnutrição pode estar relacionada a ingestão calórica insuficiente. Os pacientes hospitalizados são mais vulneráveis ao desenvolvimento da desnutrição. As causas podem estar relacionadas com a ingestão a baixo do recomendado. Uma avaliação que compara dois hospitais estimou que os pacientes recebiam apenas 80% das necessidades nutricionais. Estas podem estar associadas com as intercorrências hospitalares que levam a interrupção da dieta, como migração ou saída acidental da sonda, além de obrigatoriedade de jejum para procedimentos e exames. Esta deficiência nutricional acarreta no aumento do tempo de internação e, conseqüentemente, no aumento de gastos, na incidência de infecção hospitalar, no surgimento de complicações pós-operatórias, além de cicatrização mais lenta de feridas e falência da força muscular respiratória.

## Conclusão

A Terapia Nutricional Enteral contribui diretamente para a prevenção da desnutrição em âmbito hospitalar, com a seleção correta da dieta enteral tem real modificação nos resultados finais dos processos de doença, pois promove um aporte adequado de nutrientes ao paciente que está impossibilitado de se alimentar por via oral, auxiliando na recuperação do seu estado de saúde e prevenindo agravos. Por isso, é de suma importância realizar avaliação nutricional, no intuito de identificar os pacientes em risco e possibilitar a realização da intervenção precoce.

## Referências

ROSA, Glorimar. Avaliação nutricional do pacientes hospitalizados: uma Abordagem teórica- pratica, Rio de Janeiro, Atheneu, 2007.

NOZAKI, Vanessa T; PERALDA, M, Rosane. Adequação do suporte nutricional na terapia nutricional enteral: comparação em dois hospitais. Revista de Nutrição, Campinas, v. 22, n. 3, mai/jun, 2009.

MERHI, L. Vania A et al. Avaliação do estado nutricional precedente ao uso de nutrição enteral. Arquivos de Gastroenterologia, São Paulo, v. 46, n. 3, jun/set. 2009.

RIBEIRO K, Lia M et al. Adequação dos balanços energético e protéico na nutrição por via enteral em terapia intensiva: quais são os fatores limitantes?. Revista Brasileira de Nutrição Intensiva, São Paulo, v. 26, n. 2, Jun, 2014.

**Palavras-chave:** Nutrição Enteral; Desnutrição; Reabilitação

# TIPO DE ALIMENTAÇÃO ENTERAL/ORAL INICIAL E NA ALTA DE RECÉM NASCIDOS PRÉ TERMOS DE MUITO BAIXO PESO INTERNADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA NEONATAL.

CAROLINA SANTOS ALTERMANN; GABRIELA GRINGS; ANGELA REGINA MACIEL WEINMANN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*gringsgabriela@gmail.com*

## Introdução

Recém nascidos pré termos de muito baixo peso (nascidos < 37 semanas e com peso ao nascer  $\leq 1500\text{g}$ ) passam por períodos de intenso estresse metabólico o que os coloca em alto risco nutricional (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012). A alimentação enteral/oral destes recém nascidos tem o objetivo inicial de estimular a liberação dos hormônios intestinais e sua maturação; e o alimento preferido é o leite materno (ZIEGLER; THUREEN; CARLSON, 2002). Vários fatores interferem para a adequada oferta de leite materno, como menor produção, estresse da mãe, condições clínicas da criança, entre outros que tornam o consumo de leite materno nessa população menor (CZECHOWSKI e FUJINAGA, 2010).

## Objetivos

Analisar o tipo de alimentação recebida pelos recém nascidos pré termos de muito baixo peso internados em uma Unidade de Terapia Intensiva Neonatal, quando iniciaram a alimentação por via enteral ou oral e no momento da alta da unidade.

## Metodologia

Pesquisa de delineamento transversal, com coleta de dados secundários, por meio dos prontuários dos recém nascidos pré termos de muito baixo peso que estiveram internados em uma Unidade de Terapia Intensiva Neonatal de 2010 a 2014. Foram excluídos os recém nascidos com más formações congênitas, cromossomopatias e que foram a óbito. Para análise dos dados utilizou-se o software Statistica versão 09, as variáveis quantitativas foram descritas pelo uso da média aritmética e desvio-padrão e as variáveis categóricas por frequências absolutas e percentuais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria sob o registro 832.513.

## Resultados

Participaram da pesquisa 152 recém nascidos, com idade gestacional média de  $31,2 \pm 2,5$  semanas e peso ao nascer médio de  $1200 \pm 212\text{g}$ . O tipo de alimentação inicial (enteral ou oral) predominante foi fórmula infantil, com 75,7% (n=115), somente 7,2% (n=11) dos recém nascidos iniciaram a alimentação com leite materno exclusivo e 17,1% (n=26) com alimentação mista (leite materno + fórmula infantil). O tipo de fórmula consumida pelos recém nascidos que iniciaram com fórmula infantil ou alimentação mista, foi fórmula infantil de partida para 97,9% (n=138) e fórmula infantil semi elementar para 2,1% (n=3) dos recém nascidos. No momento da alta da unidade, 58,5% (n=89) destes recém nascidos estavam em uso somente de fórmula infantil, 3,3% (n=5) estavam em aleitamento materno exclusivo e 38,2% (n=58) estavam com alimentação mista. O tipo de fórmula utilizada pelos recém nascidos foi fórmula infantil de partida em 92,5% (n=136) e fórmula infantil semi elementar em 7,5% (n=11).

## Conclusão

Os resultados concordam com a literatura científica que apontam um baixo consumo de leite materno pelos recém nascidos pré termos, entretanto no momento da alta da unidade boa parte dos recém nascidos estava com alimentação mista. Informação importante, pois se sabe que muitos recém nascidos pré termos precisam de um complemento com fórmula infantil para favorecer o ganho de peso, mas também se beneficiam com os componentes do leite materno.

## Referências

- SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Seguimento Ambulatorial do Prematuro de Risco. Departamento Científico de Neonatologia. 1ª Edição, São Paulo, 2012. Disponível em: Acesso em 24/05/2013
- ZIEGLER, Ekhard; THUREEN, Patti; CARLSON, Susan. Aggressive nutrition of the very low birthweight infant. Clin Perinatol. v. 29, p.225-244, 2002.
- CZECHOWSKI, Aliana Eduarda; FUJINAGA, Cristina Ide. Seguimento ambulatorial de um grupo de prematuros e a prevalência do aleitamento na alta hospitalar e ao sexto mês de vida: contribuições da fonoaudiologia. Rev. soc. bras.

fonaudiol., São Paulo, v. 15, n. 4, p. 572-577, 2010.

**Palavras-chave:** Leite Humano; Nutrição do Lactente; Prematuro; Unidades de Terapia Intensiva Neonatal

# TRANSTORNO COMPULSIVO ALIMENTAR PERIÓDICO EM MULHERES COM SOBREPESO E OBESIDADE.

THIAGO HENRIQUE DE SOUSA CARVALHO FEITOSA ROCHA; LUCIANA MELO DE FARIAS; MAYANNA DA SILVA BASTOS; ANDRÉA FERNANDA LOPES DOS SANTOS; SHEILA MARIA DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UNINOVAFAPI - Centro Universitário Uninovafapi

*lmdefarias@yahoo.com.br*

## Introdução

Os transtornos alimentares são entendidos como síndromes comportamentais cujos critérios diagnósticos têm sido amplamente estudados nos últimos anos. Por essa razão, os transtornos alimentares são descritos como transtornos, e não como doenças, por ainda não se conhecer bem sua etiopatogenia (CLAUDINO et al,2002; BORGES et al, 2002). Sendo o Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) ou Binge Eating Disorder o transtorno mais observado na obesidade (CORTEZ et al, 2011).

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi avaliar a frequência do Transtorno Compulsivo Alimentar Periódico em mulheres com sobrepeso e obesidade atendidas em uma clínica escola de Teresina-PI.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de campo com delineamento transversal, realizada em uma Clínica Escola de um Centro Universitário, situada em Teresina- PI, com indivíduos do sexo feminino em atendimento no Ambulatório de Nutrição. Foram avaliadas 32 mulheres, com idade entre 19 e 52 anos. Para a avaliação antropométrica foram coletados os dados antropométricos: Peso (kg), Altura (m), e calculado o IMC (Kg/m<sup>2</sup>). O percentual de gordura corporal (% G) foi determinado por meio da Bioimpedância elétrica. Para obtenção do perfil socioeconômico foi aplicado um questionário sócio-demográfico e estilo de vida (PIVETTA, 2010). Foram submetidas ainda à avaliação do Transtorno Compulsivo Alimentar Periódico (TCAP), através da Escala de Compulsão Alimentar Periódica (FREITAS et al., 2001), constituída por uma lista de 16 itens e 62 afirmativas, sendo selecionada, em cada item, aquela que melhor representa a resposta do indivíduo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNINOVAFAPI com o número de registro 12740113.5.0000.5210.

## Resultados

A distribuição por idade apresentou predomínio na faixa etária entre 25 e 35 anos, com 31,25%. Com relação à escolaridade, 50% tinham o ensino médio completo e 28,13% ensino fundamental incompleto. Houve predominância da cor parda e negra, com 65,63% e 18,75% respectivamente. Quanto à classe econômica, 65,63% pertenciam a classe C e 21,88% a classe B. No que concerne a prática de atividade física, 59,38% das mulheres afirmam não praticar nenhuma vez por semana e 34,38% afirmam praticar três vezes ou mais por semana. Quanto ao estado nutricional, 62,50% apresentam obesidade e 37,50% sobrepeso. Com relação à classificação do Transtorno Compulsivo Alimentar Periódico (TCAP) 84,4% não apresentaram compulsão alimentar, 6,3% apresentaram de forma moderada e 9,4% apresentaram compulsão alimentar grave. Quando realizada a relação entre o Transtorno Compulsivo alimentar Periódico e as variáveis demográficas, essas não demonstraram associação entre o TCAP e idade, ( $X^2= 4,372$   $P= 0,772$ ), entre TCAP e escolaridade ( $X^2= 7,826$   $P= 0,264$ ), TCAP e cor ( $X^2= 2,953$   $P= 0,631$ ), TCAP e Classe econômica ( $X^2= 5,426$   $P=0,200$ ). Da mesma forma, quando relacionado a prática de atividade física e o TCAP ( $X^2= 5,664$   $P= 0,207$ ) e estado nutricional e o TCAP ( $X^2= 0,595$  e  $P= 1,0$ ).

## Conclusão

Apesar do presente estudo não ter encontrado associação entre sobrepeso/obesidade com o Transtorno Compulsivo Alimentar Periódica, essa investigação é de grande valor, pois é fundamental investigar o que leva o indivíduo ao balanço energético positivo e conseqüentemente o ganho de peso

## Referências

BORGES, M.B.F.et al. O. Binge-Eating Disorder in Brazilian Women on a Weight-Loss Program. Obesity Research. 2002.

CORTEZ, C. M.; ARAÚJO, E. Apude; RIBEIRO, M. V. Transtorno de Compulsão Alimentar Periódico e Obesidade.

Arquivos Catarinenses de Medicina, vol. 40, n. 1, 2011.

CLAUDINO, A.M.; BORGES, M.B.F. Critérios diagnósticos para os transtornos alimentares: conceitos em evolução. Revista Brasileira de Psiquiatria, vol. 24, n. 3, p. 7-12, 2002.

FREITAS, S. et al. Tradução e adaptação para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica. . Rev Bras Psiquiatria, v.23, n.4, p. 215-220, 2001.

PIVETTA, L. A.; SILVA, R. M. V.G. Compulsão alimentar em adolescentes. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, vol. 26, p. 337-346, 2010.

**Palavras-chave:** Transtorno alimentar; Comportamento alimentar; Sobrepeso; Obesidade



# TRIAGEM DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES CIRÚRGICOS COM DIAGNÓSTICO DE COLELITÍASE

BRUNA LÚCIA DE MENDONÇA SOARES; LUCIANA DE VASCONCELOS ROCHA ALVES; MARIA GORETTI  
PESSOA DE ARAUJO BURGOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*luciana—vasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

A desnutrição em pacientes cirúrgicos tem sido consistentemente associada à piores resultados clínicos, cicatrização prejudicada, aumento das taxas de infecção e mortalidade, maior tempo de internamento e consequentemente aumento nos custos hospitalares (ALMEIDA et al., 2012; CORREIA et al., 2001). O Nutritional risk screening (NRS 2002) tem como objetivo, detectar a presença de desnutrição e o risco de desenvolvimento de desnutrição no ambiente hospitalar (ZHOU et al., 2013). Esta ferramenta foi oficialmente aprovada e recomendada pela European Society for Parenteral and Enteral Nutrition para utilização no ambiente hospitalar (KONDRUP et al., 2003).

## Objetivos

Realizar a triagem nutricional através da ferramenta NRS 2002 visando identificar o risco nutricional em pacientes no pré-operatório de colecistectomia.

## Metodologia

87 pacientes cirúrgicos com diagnóstico de coledolitíase foram avaliados nas primeiras 24 horas da admissão hospitalar, segundo índice de massa corpórea, perda de peso  $\geq 5\%$  nos últimos seis meses e o Risco Nutricional pelo NRS 2002. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, sob número de protocolo 504.627/2013.

## Resultados

Foram encontrados 8,2% dos pacientes em risco nutricional, com idade entre 24 e 54 anos. Destes, 83,3% tinham ingestão alimentar  $>50\%$  que a habitual, 100% apresentaram perda de peso  $\geq 5\%$  nos últimos 6 meses, 71,5% estavam com sobrepeso/obesidade segundo o índice de massa corpórea. No presente estudo, um pequeno percentual de pacientes cirúrgicos estava em risco de desnutrição, este risco foi principalmente associado à perda de peso. A perda de peso  $\geq 5\%$  nos últimos 6 meses, demonstrou ser um parâmetro de rastreio eficaz para identificar os pacientes que possam estar em risco de desnutrição. Vale ressaltar que a maioria do grupo em risco nutricional possuía sobrepeso/obesidade, segundo a classificação do IMC. Como o NRS 2002 avalia o paciente levando em consideração, outros parâmetros nutricionais e em conjunto com a patologia apresentada, indivíduos que apresentam IMC de eutrofia, mas que possuam outras alterações nutricionais, como PP e/ou diminuição da ingestão alimentar, ou ainda, os que possuem doenças que interferem com grande magnitude nas necessidades nutricionais, serão classificados como em risco nutricional (SOARES; BURGOS, 2014).

## Conclusão

Estes achados denotam a importância da triagem nutricional no período admissional de até 24 horas. O qual pode contribuir significativamente na prevenção da desnutrição e/ou manutenção do bom estado nutricional, evitando complicações e aumento dos custos hospitalares.

## Referências

- ALMEIDA, A. I. et al. Nutritional risk screening in surgery: Valid, feasible, easy! *Clinical Nutricional*, v. 31, p. 206-211, 2012.
- CORREIA, M. I. T. D. et al. Risk factors for malnutrition in patients undergoing gastroenterological and hernia surgery: na analysis of 374 patients. *Nutrición Hospitalaria*, v. 16, p. 59-64, 2001.
- KONDRUP, J. et al. ESPEN Nutritional risk screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. *Clinical Nutrition*, v. 22, p. 321-336, 2003.
- ZHOU W. et al. Nutritional risk is still a clinical predictor of postoperative outcomes in laparoscopic abdominal surgery. *Surgical Endoscopy*, v. 27, p. 2569-2574, 2013.
- SOARES, BLM; BURGOS, MGPA. Nutritional risk among surgery patients and associations with hospital stay and postoperative complications. *Nutricion Hospitalaria*, v. 30, p. 636-642, 2014.

**Palavras-chave:** Avaliação do risco nutricional NRS 2002; Cirurgia; Risco Nutricional

# TRIAGEM NUTRICIONAL EM IDOSOS ATENDIDOS EM CENTRO DE REFERÊNCIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

VERONICA COSTA MELO; CRISTIANE BARBOSA CHAGAS DA SILVA COSTA; CECILIA DA SILVEIRA MONTEIRO;  
ANA CAROLINA PACKNESS FERNANDES

<sup>1</sup> PPC/UERJ - Policlínica Piquet Carneiro/UERJ, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*veronicacosta.melo@hotmail.com*

## Introdução

O envelhecimento da população é um fenômeno global e alterações do estado nutricional são freqüentes em decorrência de mudanças biopsicossociais comuns ao envelhecimento, assim como ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (FRANÇA & PIVI, 2006).

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional e descrever as morbidades dos idosos atendidos em um centro de referência do estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo retrospectivo e transversal em idosos, de ambos os sexos, atendidos em ambulatório de geriatria de referência no estado do Rio de Janeiro, entre 2013 e 2014. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado por meio de medidas antropométricas com o cálculo do Índice de Massa Corporal (LIPSCHITZ, 1994) e da Mini-Avaliação Nutricional versão reduzida (GUIGOZ et al., 1994). Foram coletados dados sobre idade, escolaridade, tabagismo, etilismo, morbidades e sintomas digestivos. Os participantes assinaram um termo de consentimento e o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto aprovou a realização do estudo, sob o número do protocolo CAAE 31938113.9.0000.5259. A análise estatística foi realizada no pacote SPSS versão 17, considerando significância estatística com  $p < 0,05$ .

## Resultados

Foram avaliados 591 pacientes, sendo 67,7% do sexo feminino. A média de idade foi de  $76,35 \pm 7,69$  anos e a média do Índice de Massa Corporal foi de  $26,62 \pm 4,89$  kg/m<sup>2</sup>, sendo 16,9% com baixo peso, 40,9% eutróficos e 42,2% com sobrepeso. Na Mini Avaliação Nutricional foi observado escore médio de  $10,81 \pm 2,78$  pontos, sendo classificados 14,1% desnutridos, 35,7% sob risco nutricional e 50,2% com estado nutricional normal. Foi observada escolaridade média de  $5,34 \pm 4,07$  anos, 80,8% negam fumo e 84,9% negam álcool. A morbidade mais prevalente foi hipertensão arterial (68%) e entre as doenças neurológicas, 32,1% com depressão. Quanto aos sintomas digestivos, 36,1% apresentaram constipação intestinal. Quando foram avaliados por sexo, observam-se diferenças significativas, com maior prevalência no sexo feminino para: sintomas dispépticos ( $p=0,023$ ), náuseas ( $p=0,000$ ), alergia respiratória ( $p=0,000$ ), doença osteoarticular ( $p=0,000$ ), depressão ( $p=0,044$ ), hipertensão arterial ( $p=0,000$ ), astenia ( $p=0,010$ ), xerostomia ( $p=0,000$ ). Para o sexo masculino, foram observadas maiores prevalências para: doença cerebrovascular ( $p=0,017$ ), tabagismo ( $p=0,000$ ), etilismo ( $p=0,000$ ), demência mista ( $p=0,010$ ), demência vascular ( $p=0,003$ ) e doença pulmonar obstrutiva crônica ( $p=0,000$ ).

## Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que a maioria dos pacientes avaliados apresentaram estado nutricional preservado, ainda que tenha sido verificado casos de risco nutricional. Com essas informações sobre o estado nutricional, associadas a morbidades presentes e sintomas digestivos relatados é possível traçar uma conduta nutricional adequada favorecendo a qualidade de vida desta população.

## Referências

- FRANÇA, A. P.; PIVI, G. A. K. Alterações orgânicas, fisiológicas e metabólicas do processo de envelhecimento e seus reflexos na nutrição do idoso. In: SILVA, M. L. A.; MARUCCI; M.F.N.; ROEDIGER, M.A. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. Barueri. Manole. 2016. p. 49-61.
- GUIGOZ, Y.; VELLAS, B.; GARRY, P.I. Mini nutritional assessment: a practical assessment tool for grading the nutritional state of elderly patients. **Facts. Res. Gerontol.** v.4, suppl.2, p.15-59, 1994.
- LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. **Prim. Care.** v.21, n,1, p.55-67, 1994.

**Palavras-chave:** idosos; triagem nutricional; risco nutricional

# UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA: NECESSIDADE DO CUMPRIMENTO DE SEUS OBJETIVOS BÁSICOS.

ADRIANA KELLER COELHO; JORDANA DOS SANTOS JORGE

<sup>1</sup> PUC-MINAS - Pontifícia Universidade Católica De Minas Gerais , <sup>2</sup> CRN9-MG - Conselho Regional De Nutricionistas Da 9º Região

*jordanajordan@gmail.com*

## Introdução

O envelhecimento populacional brasileiro surge acompanhado de uma transição social, apresentando famílias menores e com necessidades financeiras que exigem a participação das mulheres no mercado de trabalho, reduzindo para muitos idosos, a perspectiva de envelhecimento em um ambiente familiar seguro. A busca por instituições de longa permanência para idosos surge como uma alternativa para as famílias de baixa renda ou para idosos que perderam seus vínculos familiares. Porém, a mudança para a instituição impõe alterações na rotina diária dos idosos, sobretudo na área da alimentação, que podem acarretar modificações de hábitos alimentares e fragilizar a saúde destes indivíduos. Palavras-chave: ILPI, IDRs, idosos

## Objetivos

Avaliar o percentual de adequação da dieta oferecida em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos de Belo Horizonte - MG, para vitaminas: A (Retinol), vitamina B1 (Tiamina), vitamina B2 (Riboflavina), vitamina B3 (Niacina), vitamina B6 (Piridoxina), vitamina B9 (Folato), vitamina B12 (Cobalamina) e vitamina E (Tocoferol) e minerais: Cálcio, Ferro, Fósforo, Iodo, Magnésio, Selênio e Zinco com base nas recomendações atuais de micronutrientes para gênero e faixa etária.

## Metodologia

A amostra foi composta por 30 idosos com idade  $\geq 60$  anos, de ambos os sexos, residentes em uma instituição de longa permanência filantrópica de Belo Horizonte. Para determinação da adequação nutricional da dieta utilizou-se Método Retrospectivo: Registro do tipo e quantidade de alimentos oferecidos na instituição por um período de 7 dias para dieta de consistência normal, obtendo-se assim a média de vitaminas e minerais ofertados. Para avaliação do percentual de adequação considerou-se os valores de referência para a ingestão dietética referencial - IDRs (2002) e médias estimadas para grupos. Para análise dos resultados foram usados os softwares Excel - Versão XP e DietWin Profissional - Versão 2002 e nível de adequação de 100%.

## Resultados

Considerando-se a IDRs para determinar a adequação da dieta oferecida, os percentuais obtidos foram: Retinol 149%, Tiamina 69%, Riboflavina 159%, Niacina 93%, Piridoxina 210%, Folato 34%, Cobalamina 177%, Tocoferol 62%, Cálcio 64%, Ferro 120%, Fósforo 168%, Iodo 194%, Magnésio 53%, Selênio 0,10% e Zinco 70%. Portanto, dos micronutrientes avaliados 53,3% apresentam nível de adequação insuficiente.

## Conclusão

Este estudo caracteriza a inadequação da dieta institucional oferecida, com oferta excessiva das vitaminas Retinol e Piridoxina e dos minerais Ferro, Fósforo e Iodo cujos efeitos são deletérios à saúde em doses elevadas, contrapondo-se à oferta insuficiente da maioria das vitaminas e minerais estudados, de essencial importância na saúde dos idosos assistidos. Nesse contexto, apesar do conhecimento do importante papel da Nutrição na promoção da saúde, prevenção e controle de doenças, as ações em Alimentação e Nutrição em ILPIs necessitam ser implementadas para o cumprimento de seu objetivo de proporcionar assistência gerontogerátrica que atendam às necessidades de seus residentes.

## Referências

**Palavras-chave:** ILPI; IDRs; idosos

# USO DA MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM DIFERENTES CENÁRIOS DE ATENÇÃO AO IDOSO

DÉBORA DOS SANTOS PEREIRA; ANNE CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA

<sup>1</sup> UFOB - UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

*debora-santosp@hotmail.com*

## Introdução

A Mini Avaliação Nutricional é um instrumento que permite avaliar o estado nutricional de idosos, sendo de relevância para expressar o fenômeno da desnutrição. Trata-se de uma ferramenta amplamente utilizada, de fácil aplicação e de baixo custo. Estudos têm demonstrado sua utilização em idosos em diferentes espaços de atenção, como comunidade, hospitais e instituições de longa permanência (GUIGOZ, 2006).

## Objetivos

Realizar revisão exploratória da literatura, buscando apresentar o uso da Mini Avaliação Nutricional em diferentes cenários de atenção ao idoso.

## Metodologia

Foram realizadas pesquisas nos Periódicos CAPES, utilizando os descritores: Mini Avaliação Nutricional; idoso; e Estado Nutricional, em Português, Inglês e Espanhol. Como critérios de inclusão foram considerados: artigos originais nos três idiomas disponibilizados exclusivamente em periódicos contidos nesta base de dados, publicados entre os anos de 2005 e 2015, que utilizaram a Mini Avaliação Nutricional como ferramenta de avaliação e/ou triagem. Como critérios de exclusão foram considerados: artigos que não utilizaram a Mini Avaliação Nutricional como ferramenta de avaliação e/ou triagem, estudos apenas com homens, apenas com mulheres, estudos com portadores de patologias específicas, artigos de revisão, estudos que utilizaram a Mini Avaliação Nutricional apenas na forma reduzida, além dos artigos repetidos nas diferentes bases de dados e os que não foram disponibilizados na íntegra. Os artigos foram separados segundo os cenários de atenção ao idoso.

## Resultados

Seiscentos e vinte e oito artigos foram identificados e, durante a triagem, por meio da leitura dos títulos, foram excluídos 535 artigos por apresentarem incompatibilidade com o tema. Sendo assim, restaram 93 registros para avaliação da elegibilidade que foi realizada a partir da leitura dos resumos. Após essa etapa, 47 artigos foram excluídos conforme os critérios estabelecidos. Após essa etapa, 46 artigos foram selecionados para procederem a revisão. Foram identificados 11 artigos com idosos hospitalizados, 8 com idosos em comunidade (domicílios particulares), 21 com idosos residentes em Instituições de Longa Permanência e 5 idosos avaliados em outros espaços, o que aponta para a viabilidade de utilização da Mini Avaliação Nutricional em diferentes situações de moradia. Foi observado que o quadro de desnutrição ainda tem sido frequente em idosos hospitalizados, pois durante o período de internamento, o estado nutricional tende a deteriorar-se por fatores hospitalares associados às alterações fisiológicas próprias do envelhecimento. Dos estudos que avaliaram os idosos em comunidade, observou-se uma queda no quadro de desnutrição em comparação com os hospitalizados e residentes em Instituições de Longa Permanência. Dentre os institucionalizados, é expressivo o número de indivíduos em risco de desnutrição. Alguns fatores que implicam nesse desencadeamento são a ausência da família, maior grau de dependência e presença de sarcopenia (THORSODOTTIR *et al.*, 2005; PEREIRA *et al.*, 2015; URREA & MESEGUER, 2013; BURMAN *et al.*, 2015)

## Conclusão

A Mini Avaliação Nutricional é um instrumento amplamente utilizado para avaliar idosos em diferentes cenários de atenção, sendo possível observar que condições específicas observadas em cada espaço podem interferir no estado nutricional do indivíduo idoso.

## Referências

Y. GUIGOZ. THE MINI NUTRITIONAL ASSESSMENT (MNA®) REVIEW OF THE LITERATURE – WHAT DOES IT TELL US? *The Journal of Nutrition, Health & Aging*© Volume 10, Number 6, 2006.

I. THORSODOTTIR, P. V. Jonsson A. E. Asgeirsdottir, I. Hjaltadottir, S. Bjornsson & A. Ramel. Fast and simple screening

for nutritional status in hospitalized, elderly people. The British Dietetic Association Ltd 2005 **J Hum Nutr Dietet**, **18**, pp. **53–60**.

PEREIRA, M. L. A. S. Estado nutricional e fatores associados dos idosos residentes em instituições de longa permanência na cidade de Salvador, Bahia / Maria Luiza Amorim Sena Pereira. – Salvador, 2013. 86 f. **Nutr Hosp.** **2015;31:1198-1204 DOI:10.3305/nh.2015.31.3.8070** .

SERRANO-URREA, R.; GARCIA-MESEGUER, M. J Malnutrition in an Elderly Population without Cognitive Impairment Living in Nursing Homes in Spain: Study of Prevalence Using the Mini Nutritional Assessment Test. **Gerontology** **2013;59:490–498 DOI: 10.1159/000351763**.

BURMAN, M.; SÄÄTELÄ, S.; CARLSSON, M.; OLOFSSON, B.; GUSTAFSON, Y.; HÖRNSTEN, C. BODY MASS INDEX, MINI NUTRITIONAL ASSESSMENT, AND THEIR ASSOCIATION WITH FIVE-YEAR MORTALITY IN VERY OLD PEOPLE, **J Nutr Health Aging Volume 19, Number 4, 2015**.

**Palavras-chave:** Mini Avaliação Nutricional; Estado Nutricional; Idoso

# USO DE FITOTERÁPICOS NO TRATAMENTO DE DISFUNÇÕES ENDÓCRINOMETABÓLICAS PARTINDO DE NARRATIVAS DE APLICAÇÕES E CONSUMO: UM ALIADO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL

IZA CHARLA DA SILVA MACEDO; JULIANA TIRONI MACHADO

<sup>1</sup> ICN - IC Nutricional, <sup>2</sup> IAVM - AVM - FACULDADE INTEGRADA

*iza\_charla@hotmail.com*

## Introdução

As doenças endocrinometabólicas estão entre as principais causas de óbito definidos do país, representam um elevado custo financeiro para o sistema de saúde e um significativo comprometimento na qualidade de vida da população. A reeducação alimentar ganhou destaque pelos seus resultados a custos reduzidos e é também por esse motivo que vem ganhando espaço o uso de fitoterápicos no tratamento dessas doenças.

## Objetivos

Esse trabalho, buscou identificar um panorama de prática clínica do uso de fitoterápicos no tratamento das disfunções endocrinometabólicas através de metodologia qualitativa de revisão literária narrativa sobre o tema.

## Metodologia

Foi utilizada metodologia qualitativa de revisão literária narrativa sobre o tema em questão; utilizando-se a base de dados de bibliotecas virtuais como o Lilacs e Scielo.

## Resultados

Foram identificados dois artigos de consumo por pacientes diabéticos e outros cinco trabalhos sobre matéria-prima específica no tratamento também de diabetes. Nos dois estudos direcionados ao tratamento de diabetes, Rosa (2012) e Santos (2012) verificaram que as formas mais comuns de consumo foram decoção e infusão, sendo as folhas a parte mais utilizada das plantas. Em relação à posologia, Santos 2012 relata que a maior parte dos entrevistados fazia uso dos chás entre 1-4 vezes ao dia (65,51%). Rosa 2012 apresenta que 20,9% (9) consumiam de cinco a sete vezes na semana e 20,9% (9) consumiam diariamente, como forma de tratamento. A autora ainda apresenta um importante alerta: "É preocupante observar que somente 48,8% dos entrevistados utiliza plantas com comprovação científica de efeito hipoglicemiante, enquanto 51,2% dos indivíduos consomem plantas que não tem ação terapêutica comprovada para o diabetes." Os dois trabalhos apontaram sete plantas entre as mais consumidas e respaldadas pela literatura com ação hipoglicemiante: pata-de-vaca (*Bahuinia* sp), azeitona roxa (*Syzygium jambolanum* DC.) insulina (*Cissus sicyoides* L.) (SANTOS, 2012) ; *Bauhinia forficata* Link. (pata de vaca); *Baccharis trimera* (Less.) DC. (carqueja); *Myrcia sphaerocarpa* DC. (insulina vegetal); *Phyllanthus niruri* L. (quebra pedra) (ROSA, 2012). Nos estudos mais gerais sobre fitoterápicos, apontam-se boas respostas de algumas plantas também para dislipidemias e obesidade. O chá é a forma de administração mais utilizada pela população e raramente encontra-se relatos de efeitos adversos. Outros estudos interessantes no tratamento de agravos endocrinometabólicos são o uso de *Camellia Sinensi*, chá verde, em dislipidemias que demonstrou o efeito benéfico do chá verde (*Camellia sinensis*), que reduziu significativamente, em oito semanas, os níveis de colesterol total e LDL-colesterol no grupo de pacientes estudado (BATISTA, 2009) e a comprovação da ação anti-inflamatória do eugenol (DANIEL, 2009) presente tanto no cravo da Índia quanto na canela.

## Conclusão

O uso de fitoterápicos apresenta-se como uma possibilidade de interação terapêutica de baixo custo e de boa adesão, sendo viável sua interação com outras formas de tratamento, como a associação a dietas alimentares. Poucos são os efeitos adversos, porém há algumas poucas contra-indicações e há casos de identificação errada da planta, podendo obter efeitos indesejados pelo não conhecimento da mesma. Visto, isso aponta-se a necessidade de os profissionais de saúde estarem capacitados para realizarem boas orientações e até mesmos identificar possíveis usos empíricos equivocados que possam comprometer a saúde do indivíduo.

## Referências

- BATISTA, G. A. P. et al Estudo Prospectivo, Duplo Cego e Cruzado da *Camellia Sinensis* (Chá Verde) nas Dislipidemias. *Arq Bras Cardiol*; 93(2) : 128-134, Lapa-PR: 2009;
- DANIEL, A. N. et al Anti-inflammatory and antinociceptive activities of eugenol essential oil in experimental animal models *Revista Brasileira de Farmacognosia Brazilian Journal of Pharmacognosy*, v.19, n.1B, p: 212-217, Jan./Mar.



2009;

ROSA, R.L.; BARCELOS, A.L.V.; BAMPI, G. Investigação do uso de plantas medicinais no tratamento de indivíduos com diabetes melito na cidade de Herval D'Oeste-SC. Revista Brasileira de Publicações Médicas, v14, n.2, p.306-310, Botucatu: 2012;

SANTOS, M.M.; NUNES, M.G.S.; MARTINS, R.D. Uso empírico de plantas medicinais para tratamento de diabetes. Revista Brasileira de Publicações Médicas, v14, n.2, p.327-334, Botucatu: 2012;

**Palavras-chave:** Fitoterapia; Plantas Mediciniais; Fitoterápicos; Endocrinologia; Diabetes

# USO DE MEDICAMENTOS EM INDIVÍDUOS COM RISCO CARDIOMETABÓLICO ATENDIDOS NO PROGRAMA DE ATENÇÃO À SAÚDE CARDIOVASCULAR (PROCARDIO-UFV)

HELEN BELARMINO ALVES DA SILVA; ALINNE PAULA DE ALMEIDA; DANIELA MAYUMI USUDA PRADO ROCHA; NÍNIVE DE ALMEIDA REIS; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*helen\_belarmino@yahoo.com.br*

## Introdução

O uso contínuo de medicamentos, em esquemas terapêuticos que incluem mais de uma classe podem ocasionar agravos e efeitos colaterais indesejáveis, em portadores de doenças crônicas não transmissíveis. Por sua vez, a interação droga-nutriente pode alterar a terapêutica desejada ou ainda a cinética ou dinâmica do nutriente e, por fim, comprometer o estado nutricional do indivíduo. Com isso é de suma importância que o nutricionista possua o conhecimento sobre interações potenciais. WHO, 2003; HELDT e LOSS, 2013.

## Objetivos

Analisar o uso de medicamentos e classes prescritas para indivíduos com risco cardiometabólico, atendidos no Programa de Atenção à Saúde Cardiovascular da Universidade Federal de Viçosa (PROCARDIO-UFV – ReBEC – Id:RBR-5n4y2g).

## Metodologia

Nesse estudo transversal, participaram 260 sujeitos (153 mulheres/ 107 homens, de 19 a 84 anos) usuários do PROCARDIO-UFV. Foram coletados, mediante consulta aos prontuários, dados de sexo, idade, uso de medicamentos e suas classes. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV (Of. Ref. nº 066/2012/CEPH), em 27/06/2012, de acordo com os princípios da declaração de Helsinki, de modo que todos os sujeitos que concordaram em participar do estudo assinaram ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos participantes do presente estudo, 77,7% (n=202) utilizaram algum tipo de medicamento, sendo que destes 35,6% (n=72) faziam uso de apenas um tipo de medicamento; 22,3% (n=45) de dois tipos; 20,8% (n=42) de três tipos; 12,9 % (n=26) de quatro tipos e 8,4 (n=9) de 5 ou mais tipos de medicamentos. Após a estratificação dos mesmos por classes de medicamentos, de acordo com seu princípio ativo, observou-se que 52,5 % (n=106) dos usuários faziam uso de anti-hipertensivos, 42,6 % (n=86) de estatinas, 21,8 % (n=44) de hormônios para controle da tireoide, 19,3 % (n=39) omeprazol, 16,3% (n=33) hipoglicemiantes orais, 15,3 % (n=31) de antidepressivos e 13,4 % (n=27) de tranquilizantes ou indutores do sono.

## Conclusão

Verificou-se que há um grande número de fármacos utilizados por esses pacientes, bem como a ocorrência da polifarmácia, aumentando o risco de interações e de reações adversas aos medicamentos. Nossos resultados ainda indicam a importância do conhecimento prévio dessas reações pelo nutricionista, para que haja um planejamento e adequação dos planos alimentares prescritos aos pacientes levando em consideração o uso de fármacos como também seus horários para não acarretar prejuízos a saúde dos pacientes.

## Referências

World Health Organization. Adherence to long-term therapies: evidence for action. Geneva: WHO Press, 2003.

Aquino D S. Por que o uso racional de medicamentos deve ser uma prioridade? Ci. & Saúde Col. 13: 733-736, 2008. Suplemento.

HELDT, Tatiane; LOSS, Sergio Henrique. Interação Fármaco-nutriente em unidade de terapia intensiva: revisão da literatura e recomendações atuais. Rev. Bras. Ter. Intensiva, v. 25, n. 2, p. 163-167, 2013.

Lopes EM, Carvalho RBN, Freitas RM. Análise das possíveis interações entre medicamentos e alimento/nutrientes em pacientes hospitalizados. Einstein. 2010.

**Palavras-chave:** Fármaco; Risco cardiometabólico; Polifarmácia; Doenças Crônicas

# USO DE PROBIÓTICOS E CÂNCER COLORRETAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.

MÔNICA ARAUJO BATALHA; AMÁLIA ALMEIDA BASTOS; ANDREIA DE JESUS FERREIRA BARROS; AMANDA COIMBRA OLIVEIRA; SUELLEN MENDONÇA CHAVES

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*monica\_batalha@hotmail.com*

## Introdução

O câncer representa um dos principais problemas de saúde pública atuais, sendo o colorretal o terceiro tipo mais comum no mundo (ZHONG; ZHANG; COVASA, 2014). O câncer colorretal é uma doença complexa e associada ao avanço da idade. Além dos fatores genético, os fatores ambientais, incluindo a dieta e estilo de vida, estão entre os principais contribuintes para o desenvolvimento deste tipo de câncer. Mudanças na dieta afetam a microbiota intestinal e, de modo inverso, a microbiota intermedia a geração de fatores que podem desencadear o câncer (AKIN; TÖZÜN, 2014). Os probióticos são bactérias semelhantes às naturalmente habitam o intestino humano e podem ser definidos como "microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde do hospedeiro" (REID et al., 2003). Neste contexto, o uso de probióticos tem se mostrado eficaz em várias condições clínicas e evidências sugerem que a ingestão destes pode desempenhar um importante papel na etiologia do câncer colorretal (RAFTER, 2004).

## Objetivos

Investigar a utilização de probióticos na prevenção e controle do câncer colorretal, por meio de uma revisão sistemática.

## Metodologia

Revisão sistemática, de natureza descritiva, sendo utilizadas publicações do período de 2011 a 2015. Foram realizadas buscas por estudos nas bases de dados Web of Science e Pubmed. Os descritores e os respectivos termos MESH utilizados foram: *probiotics*, *microbiota*, *colorectal cancer*, *colorectal neoplasms*. Foram incluídos apenas artigos escritos em língua inglesa.

## Resultados

Diversos estudos, usando principalmente modelos animais e in vitro, demonstraram uma vasta gama de possíveis mecanismos, pelo qual os probióticos podem desempenhar um papel na prevenção e terapêutica primária do câncer colorretal (CHONG, 2014). A maioria dos estudos envolveu a ação das bactérias do tipo *Lactobacillus*, na inibição do início e progressão deste tipo de câncer. Os principais mecanismos de ação dos probióticos encontrados na literatura incluem: alteração da microflora intestinal; inativação de compostos cancerígenos; concorrência com microbiota putrefativa e patogênica; melhoria da resposta imune do hospedeiro; efeitos anti-proliferativos através da regulação da apoptose e da diferenciação de células; fermentação de alimento não digeridos. Estudos também sugerem que os probióticos exercem papel importante na modulação da inflamação intestinal, um fator de risco bem conhecido para o câncer colorretal.

## Conclusão

Os probióticos contribuem para o aumento das bactérias benéficas e diminuição do nível dos agentes patogênicos e, conseqüentemente, alteram a atividade metabólica, enzimática e carcinogênica no intestino; além de reduzirem a inflamação e aumentarem a função imunitária, o que pode contribuir na defesa contra o câncer. Tais resultados apresentam grande relevância para a saúde pública, todavia, maiores investigações in vivo, especialmente com seres humanos, são necessárias para a compreensão dos mecanismos do uso de probióticos na prevenção e controle do câncer colorretal.

## Referências

AKIN, H.; TÖZÜN, N. Diet, microbiota, and colorectal cancer. **Journal of clinical gastroenterology**, v. 48, p. S67-S69, 2014.

CHONG, E.S.L. A potential role of probiotics in colorectal cancer prevention: review of possible mechanisms of action. **World Journal of Microbiology and Biotechnology**, v. 30, n. 2, p. 351-374, 2014.

RAFTER, J. The effects of probiotics on colon cancer development. **Nutrition research reviews**, v. 17, n. 02, p. 277-284, 2004.

REID, G. et al. New scientific paradigms for probiotics and prebiotics. **Journal of clinical gastroenterology**, v. 37, n. 2, p. 105-118, 2003.

ZHONG, L.; ZHANG, X.; COVASA, M. Emerging roles of lactic acid bacteria in protection against colorectal cancer. **World J Gastroenterol**, v. 20, n. 24, p. 7878-7886, 2014.

**Palavras-chave:** probióticos; câncer colorretal; microbiota

# USO DO ÍNDICE DE ACUMULAÇÃO LIPÍDICA NA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL COMO PREDITOR DE RISCO CARDIOMETABÓLICO

JÉSSICA SCHUSTER; SIMONE MORELO DAL BOSCO

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates, <sup>2</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
*jessiicaschuster@gmail.com*

## Introdução

O Índice de Acumulação Lipídica (LAP, do inglês *Lipid Accumulation Product*) é uma ferramenta clínica simples que combina uma medida antropométrica (circunferência da cintura) e outra bioquímica (concentração de triglicerídeos). Além da facilidade para mensuração e do baixo custo, o índice LAP tem se destacado como importante indicador de risco cardiovascular, superior ao índice de massa corporal e à circunferência da cintura isolada (TAVERNA et al., 2011).

## Objetivos

Analisar a aplicabilidade do Índice de Acumulação Lipídica como preditor de risco cardiometabólico, através de sua associação com marcadores bioquímicos e antropométricos de usuários de um ambulatório de nutrição.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com indivíduos de 18 a 60 anos, usuários do ambulatório supracitado. A coleta de dados compreendeu anamnese detalhada, aferição de peso (kg) e altura (m), para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC – kg/m<sup>2</sup>); aferição da Circunferência da Cintura (CC – cm); teste de Bioimpedância para determinação do percentual de gordura corporal (%GC); coleta sanguínea para dosagens de glicemia de jejum (GLI - mg/dL), colesterol total (CT – mg/dL), triglicerídeos (TG – mg/dL) e HDL (mg/dL); cálculo do Índice de Acumulação Lipídica, conforme as equações:  $(CC [cm] - 65) \times (TG [mmol/L])$  para homens e  $(CC [cm] - 58) \times (TG [mmol/L])$  para mulheres. Os dados foram analisados no *software* SPSS, versão 20.0, e expressos em média  $\pm$  dp e percentuais. Os testes de Kolmogorov-Smirnov, t de Student, Mann-Whitney, Kruskal-Wallis e correlações de Pearson e Spearman foram aplicados. Um nível de significância de 5% foi adotado ( $p < 0,05$ ). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, sob número de protocolo 110/2011.

## Resultados

A amostra compreendeu 431 indivíduos, cujas características foram: idade  $25,6 \pm 6,4$  anos, 77,5% mulheres, IMC  $24,0 \pm 4,5$  Kg/m<sup>2</sup>, CC  $75,4 \pm 10$  cm, GLI  $86,3 \pm 7,8$  mg/dl, CT  $174,1 \pm 39,6$  mg/dl, TG  $95,6 \pm 46,7$  mg/dl e HDL  $61,1 \pm 16,4$  mg/dl. A prevalência de sobrepeso/obesidade (IMC  $\geq 25$  Kg/m<sup>2</sup>) foi de 34,1%. O Índice de Acumulação Lipídica correlacionou-se significativamente com todos os indicadores avaliados, sendo que quanto maior o LAP, maior também o IMC ( $p < 0,001$ ,  $r = 0,719$ ), %GC ( $p < 0,001$ ,  $r = 0,395$ ), GLI ( $p < 0,001$ ,  $r = 0,298$ ) e CT ( $p < 0,001$ ,  $r = 0,302$ ), e menor o HDL ( $p < 0,020$ ,  $r = -0,214$ ) da amostra. Dividindo a amostra em quartis segundo o LAP, quartis superiores do Índice acompanharam maior IMC, CC, %GC, glicemia, CT e TG e menor HDL ( $p < 0,01$ ).

## Conclusão

O Índice de Acumulação Lipídica é um indicador simples e eficaz de obesidade centralizada, acumulação lipídica e risco cardiometabólico associado, pois relaciona-se significativamente a outros marcadores antropométricos e bioquímicos mesmo entre indivíduos dentro dos parâmetros de normalidade de acordo com o IMC e CC.

## Referências

TAVERNA, M.J.; MARTÍNEZ-LARRAD, M.T.; FRECHTEL, G.; SERRANO-RIOS, M. Lipid accumulation product: a powerful marker of metabolic syndrome in healthy population. *Eur J Endocrinol.*, v. 164, n. 4, p. 559-67, 2011.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Índice de Acumulação Lipídica; Risco Cardiometabólico

# VALORES DE ÂNGULOS DE FASE EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV COM E SEM LIPODISTROFIA

CAMILA TOMÉ DA SILVA; MARIANA PALMAS GUIMARÃES; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

<sup>1</sup> USP-FMRP - Universidade de São Paulo- Faculdade Medicina de Ribeirão Preto  
*camilatomes@gmail.com*

## Introdução

Com o início da terapia antirretroviral foi possível controlar a viremia e melhorar a qualidade de vida de pessoas vivendo com HIV/Aids, no entanto seu uso está associado a alterações severas que inclui a redistribuição anormal de gordura corporal (lipodistrofia). A composição corporal pode ser avaliada pela impedância bioelétrica por meio da obtenção dos valores de resistência e reactância. Por meio destas, também é possível obter o ângulo de fase, um método de avaliação do estado nutricional e de prognóstico em pacientes críticos (Eickemberg et al., 2011). Segundo Ott et al. (1995) houve um aumento nos valores de ângulo de fase e sobrevida de pessoas vivendo com HIV/Aids após a terapia antirretroviral, no entanto valores de ângulo de fase para pacientes com lipodistrofia ainda são desconhecidos.

## Objetivos

Avaliar o ângulo de fase de pessoas vivendo com HIV/Aids com lipodistrofia e comparar com os valores de pessoas vivendo com HIV/Aids sem lipodistrofia.

## Metodologia

Foram analisados prontuários de adultos vivendo com HIV/Aids em seguimento no Ambulatório de Nutrição e Doenças Infecciosas do Hospital das Clínicas - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto. Foram coletados dados gerais como idade, sexo, uso da terapia antirretroviral, valores de linfócitos T-CD4+, quantificação da carga viral, diagnóstico de lipodistrofia, e dados antropométricos como peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), e valores de resistência e reactância. A composição corporal foi calculada seguindo as equações específicas para esta população (Kotler et al., 1996) e o ângulo de fase foi calculado de acordo com a equação utilizada por Gupta et al. (2004). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição (CAAE:01848612.1.0000.5440).

## Resultados

Foram avaliados 64 prontuários e todos os indivíduos estavam em uso da terapia antirretroviral. A média de idade foi de  $44 \pm 8,83$  anos, sendo que 79,7% eram homens. A amostra foi dividida em dois grupos. O grupo LIPO+ foi composto por 43 indivíduos com diagnóstico de lipodistrofia (72% sexo masculino) e o grupo LIPO- por 21 indivíduos sem o diagnóstico de lipodistrofia (95,2% sexo masculino). O grupo LIPO+ apresentou valores de peso, IMC e massa gorda (% e kg) significativamente mais elevados que grupo LIPO-. No entanto, o grupo LIPO- apresentou significativamente maior percentual de massa livre de gordura. Os valores de resistência e reactância foram semelhantes entre os grupos. Não foi encontrada diferença significativa nos valores de ângulo de fase entre os grupos LIPO+ e LIPO- ( $6,98 \pm 1,48$  graus versus  $6,87 \pm 0,84$  graus, respectivamente).

## Conclusão

A lipodistrofia parece não influenciar nos valores de ângulo de fase em pessoas vivendo com HIV/Aids.

## Referências

- EICKEMBERG et al. Bioimpedância elétrica e sua aplicação em avaliação nutricional. **Revista Nutrição**, v.24, n.6,2011.
- GUPTA et al. Bioelectrical impedance phase angle in clinical practice: implications for prognosis in advanced colorectal cancer. **American Journal of Clinical Nutrition**, v.80, p.1634–1638, 2004.
- KOTLER et al. Prediction of body cell mass, fat-free mass, and total body water with bioelectrical impedance analysis: effects of race, sex, and disease. **The American journal of clinical nutrition**, v. 64, n. 3, p.489S-497S, 1996.
- OTT et al. Bioelectrical impedance analysis as a predictor of survival in patients with human immunodeficiency virus infection. **Journal of Acquired Immune Deficiency Syndromes and Human Retrovirology**, v.9, n.1, p.20-5,1995.

**Palavras-chave:** ângulo de fase; HIV/Aids; lipodistrofia

# VIA DE ALIMENTAÇÃO E USO DE DROGAS VASOATIVAS EM PACIENTES CRÍTICOS

AMANDA BÁRBARA RODRIGUES AVELINO; VANESSA DE PAIVA MELO; SIMONE FERREIRA MONTENEGRO DE CERQUEIRA; LEICIANE MARTINS DE ANDRADE; FLÁVIA NUNES DE LIMA BARROSO

<sup>1</sup> HUOL - Hospital Universitário Onofre Lopes  
*amandabarbara7@hotmail.com*

## Introdução

A doença crítica refere-se a condições clínicas ou cirúrgicas que oferecem risco à vida e que, na maioria das vezes, demandam internação em uma UTI (THIBAUT; PICHARD, 2010). Os pacientes graves apresentam um amplo espectro de doenças distintas, respostas metabólicas e são submetidos a diversos tratamentos. Após a injúria, esses pacientes sofrem uma série de modificações hormonais objetivando manter a homeostase hemodinâmica tomando-se mais susceptíveis a várias alterações metabólicas (MCMAHON et al., 2013). Além disso, a funcionalidade do intestino é afetada, debilitando a função do órgão e reduzindo a motilidade gastrointestinal (MCCLAVE; CHANG, 2003). Nesse sentido, o suporte nutricional destinado ao paciente crítico foi considerado como cuidado adjuvante para o fornecimento de combustível exógeno, visando preservar a massa magra e sustentar o paciente durante toda resposta ao estresse (MCCLAVE et al., 2016). Além desse estresse metabólico, a instabilidade hemodinâmica é muitas vezes presente nesses pacientes, fazendo-se necessário a utilização de drogas vasoativas, as quais agem diretamente no vaso sanguíneo contraindo-o ou dilatando-o, para manter os parâmetros hemodinâmicos adequados (WELLS, 2012).

## Objetivos

Descrever as vias de administração das dietas e as drogas vasoativas administradas em pacientes críticos de um hospital universitário.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal com abordagem quantitativa realizado nos dois primeiros meses do ano corrente. Os dados foram coletados no setor de nutrição da Terapia Intensiva de um hospital universitário do município de Natal/RN e incluíram os dados referentes às vias de administração das dietas (oral, enteral e parenteral) e às drogas vasoativas administradas nos pacientes críticos. Os dados foram tabulados através da estatística descritiva no programa Microsoft Office Excel® 2010.

## Resultados

A amostra totalizou 156 pacientes. Destes, em 27,5 % (43) foram administradas noradrenalina, 5,1 % (8) tridil e 3,2 % (5) dopamina. Nesses pacientes avaliados com instabilidade hemodinâmica, as vias de administração das dietas mais prevalentes foram 64,2% (36) por dieta enteral e 28,5% (16) por via oral. Dessas dietas enterais, 83,3% (30) eram por Sonda Nasoenteral.

## Conclusão

Conclui-se que a via de administração da dieta mais prevalente foi a enteral nos pacientes que faziam uso de drogas vasoativas. Portanto, o acompanhamento da instabilidade hemodinâmica deve fazer parte da rotina do profissional nutricionista, uma vez que a via de administração da dieta enteral exige maior atenção e manejo nutricional.

## Referências

MCCLAVE et al. A.S.P.E.N. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient. Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). JPEN J Parenter Enteral Nutr, v.40, n. 2, p. 159–211, 2016.

MCCLAVE, S.A, CHANG, W.K. Feeding the hypotensive patient: does enteral feeding precipitate or protect against ischemic bowel? Nutr Clin Pract., v. 18, p. 279-284, 2003.

MCMAHON, M. M.; NYSTROM, E.; BRAUNSCHWEIG, C.; MILES, J.; COMPHER, C. A.S.P.E.N. Clinical Guidelines: Nutrition Support of Adult Patients With Hyperglycemia. JPEN J Parenter Enteral Nutr., v. 37, n. 1, p. 23-36, 2013.

THIBAUT, R.; PICHARD, C. Nutrition and clinical outcome in intensive care patients. Curr Opin Clin Nutr Metab Care, v. 13, n. 2, 2010.



WELLS, D.L. Provision of Enteral Nutrition During Vasopressor Therapy for Hemodynamic Instability: An Evidence-Based Review. *Nutr Clin Pract.*, v. 27, n. 4, 2012.

**Palavras-chave:** Drogas vasoativas; Unidade Terapia Intensiva; Terapia Nutricional

# “VISCERAL ADIPOSITY INDEX” DE MULHERES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO: APLICAÇÃO E CORRELAÇÃO COM PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS

MARINA COSTA SALGADO; MARYZE VALÉRIA DANTASLIMA; MÔNICA FERREIRA BATISTA; LUCIANA VIEIRA SOUSA ALVES; SUELLEN DE MELO DANTAS

<sup>1</sup> HU/UFS - Hospital Universitário de Sergipe, <sup>2</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe  
*maryzelima@yahoo.com.br*

## Introdução

O Índice de Adiposidade Visceral (Visceral Adiposity Index - VAI) foi desenvolvido visto que os métodos padrão-ouro para avaliação da gordura visceral apresentam alto custo e que a medida da circunferência da cintura de forma isolada não distingue a gordura subcutânea da visceral, esse método é específico para cada gênero. Baseado em parâmetros antropométricos e bioquímicos - circunferência da cintura (CC), Índice de Massa Corporal (IMC), triglicerídeos (TG) e HDL colesterol (HDL) - o índice tem o objetivo de estimar disfunções de adiposidade visceral associadas ao risco cardiometabólico (AMATO et al., 2010).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi aplicar o VAI (Visceral Adiposity Index) em mulheres adultas com excesso de peso atendidas no ambulatório de Nutrição de um Hospital Universitário e verificar sua correlação com variáveis antropométricas e bioquímicas.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal em que foram avaliadas 120 mulheres com idade entre 18 e 95 anos e Índice de Massa Corporal (IMC) entre 26 e 60 kg/m<sup>2</sup>. Dados como idade, sexo além da antropometria (peso, estatura, índice de massa corporal e circunferência da cintura) e dos dados bioquímicos (Colesterol Total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, Triglicerídeos) foram coletados nos protocolos utilizados no ambulatório de Nutrição do Hospital. O VAI foi calculado segundo a fórmula proposta por Amato et al. (2010) para o sexo feminino, utilizando CC (cm), IMC (kg/m<sup>2</sup>), TG (mmol/L) e HDL (mmol/L), sendo os parâmetros bioquímicos convertidos de mg/dl para mmol/l. O cálculo do VAI foi realizado no Microsoft Excel 2007 e as análises estatísticas no software SPSS versão 18.0. Foi utilizada a correlação não-paramétrica de Spearman entre o VAI e as variáveis antropométricas, bioquímicas. O projeto foi aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal de Sergipe, UFS, com o protocolo de número (CAAE: 02107412.9.00005546).

## Resultados

O perfil da população estudada constituiu-se de 120 mulheres com excesso de peso, com média de idade de 46,4 anos  $\pm$  13,8. De acordo com a antropometria, 71,7% apresentaram sobrepeso e 28,3% obesidade, representando uma média de IMC de 37,4 kg/m<sup>2</sup>  $\pm$  7,3. A medida da Circunferência da Cintura (CC) dos indivíduos avaliados apresentou uma média de 109,21  $\pm$  15,1. Em relação à avaliação bioquímica, a média do Colesterol total; LDL-c; HDL-c; TG e Glicemia de jejum foi de 187,8 mg/dl  $\pm$  40,3; 121,4 mg/dl  $\pm$  64,4; 46,1 mg/dl  $\pm$  10,7; 147,0 mg/dl  $\pm$  78,8 e 101,8 mg/dl, respectivamente. O índice apresentou uma correlação positiva ( $r = 0,897$  e  $p < 0,001$ ) com triglicerídeos e negativa (inversa) com os níveis de HDL ( $r = - 0,496$  e  $p < 0,001$ ). A correlação com triglicerídeos e HDL era esperada, por se tratarem de variáveis do índice. Entretanto, não houve conformidade do VAI com outras variáveis incluídas no índice, como IMC e CC.

## Conclusão

O VAI pode ser considerado instrumento útil para prática clínica, especialmente pelo fato de predizer alterações relacionadas à obesidade visceral, utilizando parâmetros comuns da rotina de atendimento. Embora existam poucos estudos, o VAI apresentou correlação com variáveis relacionadas ao risco cardiometabólico.

## Referências

AMATO, M.C. et al. Visceral Adiposity Index: a reliable indicator of visceral fat function associated with cardiometabolic risk. *Diabetes Care*, 33(4): 920-2, 2010.

**Palavras-chave:** Antropometria; Excesso de peso; índice de adiposidade visceral

# XENOBIÓTICOS E SISTEMA DETOX

ANDERSON KELVIN TAPOROSKY; SERGIO RICARDO DE BRITO BELLO; FRANCINI ROSSETTI XAVIER; ANGELA ALVES SALVADOR; SULAMITA BILEZIKDJIAN

<sup>1</sup> FAPAR - FACULDADE PARANAENSE, <sup>2</sup> UNISEPE - FACULDADES INTEGRADAS DO VALE DO RIBEIRA - FIVR  
*kelviin@live.com*

## Introdução

Xenobióticos são substâncias lipossolúveis incorporadas propositalmente em alguns alimentos para promover o aumento da vida útil dos mesmos. Da mesma forma, podem ser encontrados em embalagens plásticas que acondicionam alimentos. Os mesmos podem ingressar no organismo através da ingestão, inalação, injeção e através do contato direto com a pele. Tais substâncias podem se acumular em diferentes tecidos, sendo que o tecido adiposo o principal alvo, onde o acúmulo exacerbado pode desencadear complicações fisiológicas, através de quadros clínicos patológicos.

## Objetivos

Identificar os meios de contato para com os xenobióticos, bem como as principais rotas pelas quais o organismo promove a sua eliminação. Além de analisar a conduta nutricional e práticas preventivas.

## Metodologia

Foram levantados 10 artigos científicos publicados entre 2006 a 2011. Os artigos foram obtidos através da base de dados Lilacs, PubMed, Scielo e Google Acadêmico. Para a seleção dos artigos, foram utilizadas as seguintes palavras chaves: xenobióticos, detox e intoxicação.

## Resultados

A rota de eliminação de xenobióticos é realizada através do intestino, fígado e rins. O intestino é o primeiro órgão a atuar como barreira antitoxinas através da própria diarreia; mecanismo este que promove a eliminação de substâncias tóxicas através do conteúdo fecal. O fígado, promove a conversão de xenobióticos lipossolúveis em hidrossolúveis facilitando assim suas vias de excreção, e por fim o sistema renal, é responsável pelo check point, coletando elementos indesejáveis no sangue e promovendo sua eliminação através da urina. Entretanto, o sistema detox apresenta suas limitações uma vez que idade, estado de saúde, utilização de fármacos, entre outros poderão comprometer a detoxificação no organismo. Com base nestas informações, deve-se buscar uma conduta nutricional, priorizando a correta seleção de alimentos a fim de afastar o consumo destas substâncias, como também a prática de procedimentos rotineiros evitando seu contato, colaborando para com o organismo, prevenindo a sobrecarga do sistema detox.

## Conclusão

O sistema detox, apesar de suas limitações, atua de maneira integrada, favorecendo de maneira significativa a retirada de substâncias tóxicas do organismo gerando assim menor comprometimento fisiológico. Apesar do mecanismo ser eficiente, é fundamental reduzir a exposição a essas substâncias tóxicas, tais como os xenobióticos, através da conduta alimentar adequada e de práticas saudáveis no dia a dia, prevenindo futuras complicações e promovendo a saúde e o bem estar.

## Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Agrotóxicos. 2011.  
BRASIL. Ministério da Saúde. Câncer relacionado ao trabalho: leucemia mielóide aguda – síndrome mielodisplásica decorrente da exposição ao benzeno. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2006.  
KLAASSEN, C. D.; WATKINS III, I. B. Fundamentos em toxicologia. Porto Alegre: AMGH, 2012.  
SOUZA, R. P.; PAULA, J. N. L. M. O benzeno e a saúde humana: a normatização para sua utilização. Programa de Pós-Graduação em Biociências Forenses. Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Goiás, 2011.

**Palavras-chave:** XENOBIÓTICOS; DETOX; INTOXICAÇÃO

# **XEROSTOMIA: DESENVOLVIMENTO DE UMA BALA COM POTENCIAL SIALOGOGO**

MARISTELA FÁTIMA DALMAGRO; MARISTELA FÁTIMA DALMAGRO; ROCHCELE CASSANTA ROSSI; DAIANA DE SOUZA; JULIANA DE CASTILHOS

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio do Sinos  
*maridal@ig.com.br*

## **Introdução**

A xerostomia, conhecida como boca seca, pode ser consequência ou não do declínio ou interrupção da função das glândulas salivares. Ela possui variada etiologia e múltiplas consequências podendo comprometer o estado nutricional e a saúde do indivíduo.(LOPEZ, 2014). O avanço da idade, a prevalência de doenças sistêmicas associadas ao uso crônico de medicamentos e tratamentos oncológicos faz com que cerca de 30% da população brasileira sofra de algum grau de xerostomia. (SCIUBBA, 2006). Na presença de parênquima salivar funcional, o estímulo de maneira mecânica e/ou química gustativa podem aumentar a secreção salivar. Uma alternativa seria o uso de gomas de mascar e balas sem açúcar. (CROGAN, 2011).

## **Objetivos**

Desenvolver uma bala mastigável, adicionada de ingredientes funcionais e sialogogos, com características sensoriais bem aceitas pelo consumidor.

## **Metodologia**

Foram desenvolvidas três formulações de balas com sabores de tangerina, morango e menta com ingredientes funcionais e de provável potencial sialogogo, sem adição de açúcar. Os ingredientes utilizados foram gelatina pura em pó, xilitol, glicerina, sorbitol, ácido cítrico, Vitamina C, zinco quelado, corantes e aromatizantes naturais. Foram realizadas análises microbiológicas conforme RDCn°12, físico-químicas de acordo com método do Instituto Adolfo Lutz(2005) e análise sensorial através da aplicação do Teste de Aceitação com escala hedônica de nove pontos (DUTCOSKY, 2007), considerando os atributos aparência, sabor, textura e aroma. Da análise sensorial participaram 104 pessoas sadias não treinadas. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade do Vale do Rio dos Sinos, sob o número da CAAE: 25203014.3.0000.5344 e todos os participantes do estudo, assinaram livremente o termo de consentimento livre e esclarecido.

## **Resultados**

A bala desenvolvida atende a legislação brasileira nos parâmetros microbiológicos. As análises físico-químicas revelaram que 100 g de balas contêm 308 kcal e 18,26 g de proteínas e com adição de vitamina C e zinco. Quanto à análise sensorial os atributos aroma e sabor apresentaram diferença significativa, no entanto atributos aparência e textura não apresentaram diferença entre as balas. Embora todas aprovadas, a bala de sabor morango foi preferida pelos painelistas.

## **Conclusão**

Os resultados sugerem que uma bala mastigável acrescida de substâncias com alegação de propriedades funcionais e de substâncias com provável potencial sialogogo pode ser um produto inovador, benéfico e bem aceito por pacientes com xerostomia.

## **Referências**

- CROGAN, N. L. Managing Xerostomia in Nursing Homes: Pilot Testing of the Sorbet Increases Salivation Intervention. *Journal of the American Medical Directors Association*, v.12, n.3, p.212–216, 2011.
- DUTCOSKY, S.D. *Análise Sensorial de Alimentos*. 2ª. Ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2007.
- LÓPEZ, L. J.; SALAS, E. J.; KÜSTNER, E. C. Pronóstico y tratamiento de la boca seca: Revisión sistemática. *Medicina Clínica*, v.3, n.142, p.119-124, 2014.
- SCIUBBA, J. J.; GOLDENBERG, D. Oral complications of radiotherapy. *The Lancet Oncology*, n.7, p.175-183, 2006.

**Palavras-chave:** Xerostomia ; Potencial sialogogo; Balas mastigáveis; Saliva

# YACON (*SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS*) NA MODULAÇÃO DO CÂNCER DE CÓLON EM MODELO ANIMAL

MARIANA GRANCIERI; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; MARIANA DRUMMOND COSTA IGNACCHITI; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; MIRELLE LOMAR VIANA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*neuzambc@gmail.com*

## Introdução

O câncer colorretal pode gerar complicações clínicas, levando o paciente ao óbito (INCA, 2015). A farinha de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é rica em frutooligosacarídeos (FOS), que são fermentados por bifidobactérias colônicas, produzindo efeitos benéficos à saúde intestinal (TOLOUDI et al., 2015). Seu efeito no câncer de cólon, entretanto, é ainda desconhecido.

## Objetivos

Investigar os efeitos da farinha de yacon na formação de focos de criptas aberrantes e no metabolismo oxidativo em modelo animal de câncer de cólon induzido.

## Metodologia

Ratos machos Wistar foram divididos em grupo S (sem câncer de cólon e sem farinha de yacon, n=10), grupo C (com câncer de cólon e sem farinha de yacon, n=12), grupo Y (sem câncer de cólon e com farinha de yacon, n=10) e grupo CY (com câncer de cólon e farinha de yacon, n=12). Durante cinco semanas, os grupos C e CY receberam, por via subcutânea, uma dose semanal de 25 mg/kg de peso da droga 1,2-dimetilhidrazina, seguidas por oito semanas para o desenvolvimento do câncer de cólon. Durante esse período, os animais receberam ração comercial. Em seguida, os grupos Y e CY consumiram dieta com farinha de yacon em quantidades suficientes para fornecer 7,5% de FOS por oito semanas (LOBO et al., 2011) e os demais grupos, consumiram dieta AIN-93M. Após o período experimental foram determinados: focos de criptas aberrantes - FCA (porcentagem de redução e análise categórica), níveis de ânion superóxido e óxido nítrico e a capacidade antioxidante total do plasma. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da UFES (CEUA), protocolo nº 004/2014. Os resultados foram avaliados utilizando-se two-way ANOVA (análise de variância) seguida pelo teste de Newman-Keuls ( $p < 0,05$ ).

## Resultados

Os grupos com indução de câncer (C e CY) apresentaram maior número ( $p < 0,05$ ) de FCA totais, focos com número igual ou inferior a 3 criptas aberrantes e focos com mais de 3 criptas aberrantes em comparação aos sem indução de câncer, grupos S e Y. A farinha de yacon reduziu os níveis percentuais de FCA do grupo CY em comparação ao grupo C, além de ter aumentado significativamente a capacidade antioxidante total plasma e a produção de ânion superóxido. Porém não foi observada efetividade da farinha de yacon sobre o número de FCA e na liberação de óxido nítrico.

## Conclusão

A farinha de yacon foi eficaz na modulação do câncer de cólon induzido em modelo animal. Seu potencial benéfico na redução do risco de desenvolvimento do câncer de cólon requer futuras investigações para elucidar os possíveis mecanismos de ação.

## Referências

INCA. Instituto Nacional do Câncer. Estimativa 2016: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: Coordenação de Prevenção e Vigilância, 2016. Disponível em: [http://www.oncoguia.org.br/pub/material\\_apoio/material\\_apoio\\_299f\\_151205\\_2713.pdf](http://www.oncoguia.org.br/pub/material_apoio/material_apoio_299f_151205_2713.pdf) Acesso em: 10 dez. 2015.

TOLOUDI, M. et al. A possible clinical benefit of the identification and characterization of colon cancer stem cells. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*, v. 5, p. 22-27, 2015.

LOBO, A.R. et al. Iron bioavailability from ferric pyrophosphate in rats fed with fructan-containing yacon (*Smallanthus sonchifolius*) flour. *Food Chemistry*. v. 126, p. 885-891, 2011.

**Palavras-chave:** Frutooligossacarídeos; Yacon; Focos de Criptas Aberrantes; Capacidade Antioxidante

# **AVANSESC - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS ALUNOS NAS ESCOLAS SESC**

WILLIAN DIMAS BEZERRA DA SILVEIRA; LILIAN GULLO DE ALMEIDA; KARINA AMENDOLA DA SILVA  
GUIMARÃES; RENE DE CASTRO LOPO NETO; ANA LUCIA VIEIRA

<sup>1</sup> SESC NACIONAL - Administração Nacional do Sesc

*wsilveira@sesc.com.br*

## **Introdução**

O estado nutricional representa a condição de saúde da população, o qual exerce influência decisiva nos riscos de morbimortalidade e no crescimento e desenvolvimento infantil, torna de vital importância a sua avaliação mediante procedimentos diagnósticos que permitam determinar a amplitude, o comportamento e os determinantes dos agravos nutricionais, como também identificar os grupos de risco e as intervenções adequadas (Castro et al., 2005). Os estudos científicos consideram um dos principais problemas de Saúde de Pública em todo o mundo, o crescimento da obesidade e sobrepeso de forma significativa entre a população infantil devido às mudanças no estilo de vida e aos hábitos alimentares. A obesidade é considerada atualmente o principal problema de saúde pública mundial, sendo denominada por alguns autores como a “nova síndrome mundial”. Assim como em adultos, a prevalência da obesidade em crianças e adolescentes propaga-se acentuadamente, atingindo proporções epidêmicas e alcançando taxas alarmantes nas últimas décadas (WHO, 2000). Diante da complexidade e variabilidade do perfil nutricional brasileiro, pode-se considerar que a avaliação nutricional de populações, em especial no espaço escolar, é uma ferramenta de extrema importância para compreensão da dinâmica nutricional de crianças e adolescentes e, conseqüentemente, formulação de políticas e ações mais efetivas (ANJOS et al., 2013).

## **Objetivos**

Identificar o perfil nutricional e determinar a prevalência sobrepeso e obesidade dos escolares segundo sexo, idade e regiões do país.

## **Metodologia**

O presente estudo caracterizou-se como um projeto em âmbito nacional e foi realizado com escolares de 2 a 17 anos de idade matriculados na rede de ensino infantil e fundamental das escolas do Serviço Social do Comércio - Sesc, em 23 estados e o Distrito federal. Os dados a serem colhidos são peso, estatura e idade para cálculo do índice de massa corporal (IMC) e a estatura para a idade e definição do estado nutricional. A equipe responsável pela coleta dos dados foi composta por 176 examinadores, dentre eles, nutricionistas e educadores físicos, treinados dentro do mesmo protocolo nas técnicas de medição antropométrica.

## **Resultados**

O projeto foi realizado em 2015, coletando as medidas antropométricas de 32.116 estudantes. O AvanSesc avaliou 85,03% e obteve o resultado da avaliação nutricional, foi de 61,6% de eutrofia e sobrepeso 21,03%, 11,16% para obesidade e 4,35% com obesidade grave. Já a Região Nordeste apresentou o maior percentual em magreza (2,16%) e ao somarmos a magreza acentuada (0,68%), ambas tornam-se o maior indicador deste diagnóstico nutricional entre as regiões.

## **Conclusão**

Frente aos dados analisados em 2015, em relação a 2011, nota-se redução no percentual de obesidade grave e sobrepeso e aumento no percentual de eutrofia (estado nutricional adequado). Tal movimento sugere que este resultado tenha correlação com as ações educativas desenvolvidas nos estados. Essas práticas têm como proposta demonstrar a importância da promoção da saúde por intermédio da inserção da alimentação saudável nas práticas pedagógicas das Escolas, informando a comunidade escolar da importância da adoção de hábitos alimentares saudáveis e oportunizando aos alunos das Escolas Sesc, o acesso à alimentação saudável. Outros estudos serão necessários para confirmar esta tendência.

## **Referências**

Castro TG, Novaes JF, Silva MR, Costa NMB, Franceschini SCC, Tinôco ALA et al . Caracterização do consumo alimentar, ambiente socioeconômico e estado nutricional de pré-escolares de creches municipais. Rev Nutr. 2005 June;18(3):321-330.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation.

Geneva: WHO; 2000.253 p.

Anjos LA. Diagnóstico de obesidade e determinação de requerimentos nutricionais: desafios para a área de Nutrição. Ciênc. saúde coletiva. 2013 Feb;18(2):294-294.

**Palavras-chave:** OBESIDADE; ESTADO NUTRICIONAL; ESCOLARES; CRIANÇAS; ADOLESCENTES



# 13 ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRECHE DA CIDADE DE JUIZ DE FORA, MINAS GERAIS, BRASIL

ROBERTO DE PAULA DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*roberto\_beto1@hotmail.com*

## **Introdução**

Atividades de educação alimentar e nutricional (EAN) são fundamentais em todas as faixas etárias e locais onde o nutricionista atua, visto que podem proporcionar melhora de hábitos alimentares (BRASIL, 2012; SANTOS, 2005). Especialmente, faz-se importante atuar na criação e modulação de hábitos alimentares saudáveis na infância, sendo a creche um ambiente propício para o desenvolvimento de intervenções educativas (GOULART, BANDUK, TADDEI, 2010).

## **Objetivos**

Realizar atividades de EAN em uma creche com as crianças (2-6 anos), seus familiares e os funcionários; e analisar a aceitação e aspectos relacionados ao decorrer e resultados das intervenções.

## **Metodologia**

As atividades foram realizadas em dois meses na Creche Lar Borboleta em Juiz de Fora. O conteúdo das atividades foi baseado em Brasil (2014), Brasil (2012) e SBP (2008). Atividades: 1. Você conhece os alimentos? (4-6 anos); 2. Colorindo os alimentos (2-4 anos); 3. Meu prato saudável (4-6 anos); 4. Semáforo da nutrição (4-6 anos); 5. Meu suco saudável parte 1 (2-4 anos); 6. Meu suco saudável parte 2 (4-6 anos); 7. Açúcar, sal, óleo (familiares); 8. Tabuleiro da nutrição (4-6 anos); 9. Meu bolo saudável (2-6 anos); 10. Como ler rótulos? (familiares); 11. Arco-íris da alimentação (2-4 anos); 12. Alimentos funcionais parte 1 (funcionários); e 13. Alimentos funcionais parte 2 (funcionários). As atividades contaram com materiais lúdicos e coloridos, e no caso das crianças, para saber a sua aceitação sobre a atividades, foi utilizado cartaz com emoticons (feliz, indiferente, triste).

## **Resultados**

As intervenções tiveram média de participação de 18 (2-4 anos) e 30 crianças (4-6 anos). As duas intervenções para os familiares conseguiram 14 e 7 participantes e as duas dos funcionários, 7 e 6. As atividades fizeram-se extremamente satisfatórias em todos os grupos. No caso das crianças de 2-4 anos, as atividades foram capazes, segundo observação, de aprimorar a descoberta sobre as formas, cores e sabor dos alimentos. A atividade 2 foi a que obteve maior aceitação (90%) nesse grupo. Por outro lado, a atividade 5, através da preparação de suco com couve com a ajuda das crianças, fez-se importante para desmistificar o preconceito com relação a alimentos verdes; apesar da cor, cerca de 60% gostaram do suco. Com relação as de 4-6 anos, foi observado que as atividades puderam criar certo conhecimento básico sobre a importância da alimentação saudável, bem como começar a desenvolver o gosto pela culinária. Especialmente, a intervenção 8, a qual contou com um "tabuleiro vivo" e adivinhações, foi capaz de promover o trabalho em equipe e reforçar conhecimentos obtidos em atividades anteriores. A atividade 9, a qual produziu com a ajuda das crianças um bolo de biomassa de banana verde, também fez-se memorável, obtendo quase 100% de aprovação das crianças de 4-6 anos quanto ao paladar pelo bolo. Nas atividades para os pais, apesar da baixa participação, notou-se satisfação destes em poder tirar dúvidas sobre diversos temas em nutrição. Por fim, nas atividades com os funcionários, estes puderam ouvir sobre as propriedades de alguns alimentos funcionais, além de manipula-los e observar seus rótulos; a dinâmica foi aprovada.

## **Conclusão**

Atividades de EAN em creche devem ser realizadas sempre pelo nutricionista, não apenas com crianças, mas também com os familiares e funcionários. Neste estudo, notou-se que as atividades foram capazes de entreter e propor o descobrimento e conhecimento por crianças e adultos, com base em conteúdos sobre alimentação saudável.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

GOULART, R. M. M; BANDUK, M. L. S.; TADDEI, J. A. A. C. Uma revisão das ações de nutrição e do papel do nutricionista em creches. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 4, p. 655-665, 2010.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 5, p. 681-692, 2005.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). Departamento de Nutrologia. Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria, Departamento de Nutrologia, 2 ed., 2008.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Creche; Educação Alimentar e Nutricional

# A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERTADA EM CRECHE DO LITORAL DO PARANÁ ATENDE ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS DE 6 A 48 MESES?

FERNANDA PONS MADRUGA; ELAINE CRISTINA VIEIRA DE OLIVEIRA; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*ferponsmadruga@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública de alimentação e nutrição de maior longevidade do país (1;2;3) que possui em seu escopo de diretrizes, a oferta de alimentação saudável e adequada que contribua para o crescimento e desenvolvimento do aluno e melhoria do rendimento escolar<sup>4</sup>.

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho é verificar se a alimentação escolar ofertada às crianças com idade entre 6 a 48 meses que freqüentam creche pública de um município do litoral do Paraná, atende às recomendações nutricionais preconizadas pelo PNAE.

## Metodologia

A pesquisa faz parte de um projeto mais amplo, denominado “Segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar”, que foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, CAEE 11312612.5.0000.0102 e Parecer nº 316.185. Todas as crianças de 6 a 48 meses que frequentavam a creche pública do município, cujos pais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, participaram da pesquisa realizada de agosto a setembro de 2014. A alimentação ofertada na creche foi avaliada por meio da Pesagem Direta de Alimentos (PDA) individual das preparações oferecidas durante 2 dias de semana não consecutivos de permanência da criança na creche. Para a determinação do valor nutricional, considerou-se a receita de cada refeição preparada na creche calculada com o auxílio da Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos do IBGE<sup>5</sup>. A mediana do valor nutricional ofertado nos 2 dias foi comparada com as recomendações nutricionais preconizadas pelo PNAE.

## Resultados

A alimentação escolar ofertada não atingiu a recomendação para quase todos os nutrientes preconizados pelo PNAE. A oferta de ferro e de fibras foram as mais baixas apresentadas, não atingindo nem a metade da recomendação. Para as crianças de 12 a 36 meses que frequentam a creche em período integral e para as crianças maiores de 36 meses que frequentam a creche em período parcial, a oferta de cálcio atingiu 50% e 47% da recomendação respectivamente. A vitamina C foi o único nutriente cuja oferta alcançou a recomendação, exceto para as crianças de idade entre 6 e 11 meses que frequentam a creche em período integral, sendo que para elas o zinco e o cálcio foram os únicos nutrientes cuja oferta alcançou a recomendação. Observou-se que a quantidade de carnes e verduras oferecida nas creches é muito pequena, o que se reflete na oferta muito reduzida de ferro e de fibras. As crianças menores de 11 meses recebem na creche mais preparações à base de as fórmulas lácteas, sugere-se que esta tenha sido a razão para o cálcio ter alcançado quase 1,5 vezes maior que à recomendação do PNAE.

## Conclusão

A alimentação ofertada não atende as recomendações nutricionais preconizadas pelo PNAE. Há a necessidade de aumentar a oferta, especialmente, de carnes e verduras na alimentação escolar. Além disso, sugere-se que seja avaliado também o consumo da alimentação escolar pelas crianças, o que possibilitará a implementação de estratégias de intervenção com a finalidade de assegurar que as necessidades nutricionais no período de permanência da criança na creche sejam atendidas pela alimentação escolar

## Referências

1 SANTOS, L. M. P.; SANTOS, S. M. C. dos; SANTANA, L. A. A.; HENRIQUE, F. C. S.; MAZZA, R. P. D.; SANTOS, L. A. da S.; SANTOS, L. S. dos. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002. 4 – Programa Nacional de Alimentação Escolar. Cadernos de Saúde Pública, v. 23, n. 11, p. 2681-2693, Rio de Janeiro, nov, 2007.

<sup>2</sup> CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito

Humano à Alimentação Adequada no Brasil - Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, DF, novembro de 2010.

3PEIXINHO, A. M. L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.18, n.4, p. 909-916, 2013.

4 FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5 IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: 2011.

**Palavras-chave:** PNAE; Alimentação escolar; Alimentação infantil; Alimentação ofertada; Recomendações nutricionais

# A CONDIÇÃO DO IDOSO RESIDENTE EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA E A INFLUENCIA NO ESTADO NUTRICIONAL

GABRIEL ARAUJO TAVARES; ANDRESA LIRA SILVA; TATIANE DE OLIVEIRA SILVA; JULIANA GONÇALVES MACHADO; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA-DE-ANDRADE

<sup>1</sup> UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, <sup>2</sup> UPE - Universidade de Pernambuco - Residê, <sup>3</sup> HBL - Hospital Barão de Lucena - Residência em Nutrição  
*gabriel\_araujo\_94@hotmail.com*

## Introdução

O envelhecimento populacional é um dos fenômenos mais notórios dos tempos atuais, em todo o mundo, trazendo consigo repercussões culturais, sociais e políticas. Na área da saúde, essa rápida transição demográfica e epidemiológica traz grandes desafios, pois é responsável pelo surgimento de novas demandas de saúde, especialmente a epidemia de doenças crônicas e de incapacidades funcionais, resultando em maior e mais prolongado uso de serviços de saúde (IBGE, 2009; BASSLER, LEI, 2008).

## Objetivos

O presente trabalho tem por objetivo estudar a condição do idoso residente em instituição de longa permanência (ILPI) e sua repercussão no estado nutricional antropométrico.

## Metodologia

O estudo possui caráter transversal, no qual foram estudados 53 idosos (a partir de 60 anos), de ambos os sexos, de duas ILPI localizadas na Região Metropolitana do Recife, no bairro da Várzea, Recife/PE. Foi utilizado instrumento já validado em estudo anterior (IPARDES) para caracterização sociodemográfica e identificação de alguns fatores relacionados à saúde da população (MARIN et al, 2004). Para a avaliação do estado nutricional, foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC), obedecendo aos pontos de corte preconizados pela OMS (1998). A digitação dos dados foi realizada em dupla entrada com posterior utilização do módulo Validate do software Epi-info, versão 6.04c. As associações foram comparadas por meio do teste do qui-quadrado de Pearson, com nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco com o CAAE de nº 29085414.9.0000.5208.

## Resultados

A maioria (92,4%) é do sexo feminino com média de idade de 78 anos; 42,6% referiram ser solteiros, e 38,5% viúvos. Quanto à escolaridade, 69,7% tem até 4 anos de estudo e 30,8% referiu como atividade ter sido dona de casa. A origem dos rendimentos financeiros, em sua maioria (60%), advém de aposentadorias e 82,7% contribuem com parte de seus recursos com a ILPI. Quanto ao estado nutricional segundo faixa etária, observa-se que idosos com menos de 70 anos apresentaram 66,7% de eutrofia. Os idosos mais velhos apresentaram mais baixo peso e excesso de peso ( $\geq 10\%$  e  $> 45\%$ , respectivamente). Quanto à prática de atividade física, a maioria (67,3%) referiu que praticava alguma atividade. Em relação à avaliação subjetiva de sua saúde, os idosos responderam se é “muito boa”, “boa”, “regular” ou “ruim”, e na distribuição segundo o IMC, verificou-se que os idosos que consideravam sua saúde como “muito boa” metade estava eutrófica; dos que avaliaram como “boa”, a maioria (63,2%) estava com excesso de peso; de quem avaliou como “regular”, 50% estava eutrófico, mas 45% apresentou excesso de peso; e dos que avaliaram como “ruim”, 33% apresentou sobrepeso e 44,4% eutrofia. Dentre os dados apresentados, apenas a correlação entre a prática de atividade física e o IMC tiveram significância estatística ( $p < 0,005$ ).

## Conclusão

Sugere-se que mais estudos sobre a relação entre qualidade de vida e estado nutricional na terceira idade sejam realizados, tendo em vista o aumento constante desse segmento populacional. É necessário que as políticas públicas relacionadas aos idosos e ao envelhecimento saudável sejam atendidas em sua integralidade, pois são condicionantes para qualidade de vida, além de maior incentivo a um estilo de vida mais ativo e saudável para os idosos, sendo importante o apoio das instituições para tal.

## Referências

ARGIMON, Irani I. de Lima, STEIN, Lilian Milnitsky, XAVIER, Flávio Merino de Freitas, TRENTINI, Clarissa Marcell. O impacto de atividades de lazer no desenvolvimento cognitivo de idosos. Revista Brasileira de Ciências do

BASSLER, Thais Carolina; LEI, Doris Lucia Martini. Diagnóstico e monitoramento da situação nutricional da população idosa em município da região metropolitana de Curitiba (PR). Rev. Nutr. [online]. 2008, vol.21, n.3, pp. 311-321. ISSN 1415-5273. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732008000300006>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA-IBGE. A dinâmica demográfica brasileira e os impactos nas políticas públicas - Indicadores Sociodemográficos e de Saúde no Brasil - 2009

MARIN PP, HORYL TM, GAC HE, CARRASCO MG, DUERY PD, PETERSON K, CABEZAS MU, DUSSAILLANT CL, CASTRO SH. Evaluación de 1.497 adultos mayores institucionalizados, usando el . Rev Méd Chile 2004; 132:701-6.

NIJS KAND, GRAAF C, KOK FJ. et al. Effect of family style mealtimes on quality of life, physical performance, and body weight of nursing home residents: cluster randomized controlled trial. BMJ 2006; doi:10.1136/bmj.38825.401181.7C.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Idoso; Idosos institucionalizados; Qualidade de Vida.

# A CONSTRUÇÃO DE MATERIAIS EDUCATIVOS PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL INTEGRADO AO CURRÍCULO DO ENSINO FUNDAMENTAL

INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO TREVISANI; SILVIA CRISTINA FARIAS

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> PCRJ - Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

*silviacristinafarias@gmail.com*

## Introdução

O Programa Saúde na Escola se constitui, atualmente, como uma das principais oportunidades para a promoção da alimentação adequada e saudável na escola. (BRASIL, 2007). Há alguns anos, documentos de organizações internacionais e nacionais vêm apontando a promoção da alimentação saudável na escola como uma das estratégias de maior impacto para a mudança no perfil de doenças e agravos relacionados à alimentação e nutrição (OPAS, 2014). No Brasil, a Portaria 1.010 (BRASIL, 2006) foi o primeiro resultado concreto da definição de uma agenda conjunta dos setores Saúde e Educação com foco na promoção da alimentação saudável na escola. Alguns materiais educativos já vêm sendo produzidos para esta promoção na escola. De forma geral, são elaborados por profissionais de saúde de diferentes setores ou níveis de governo, com pequena ou nenhuma articulação com a área pedagógica. Dessa forma, a abordagem curricular mais tradicional sobre alimentação tende a se restringir à disciplina de Ciências, valorizando o enfoque biologicista da Nutrição (CASTRO *et al*, 2007).

## Objetivos

Apresentar novos materiais educativos produzidos para subsidiar ações de promoção da alimentação saudável no âmbito do Programa Saúde na Escola em todo o País.

## Metodologia

Esse projeto é fruto da parceria entre a Universidade do Estado do Rio de Janeiro, o Ministério da Saúde e a Organização Pan-Americana de Saúde. Foi realizado um processo de trabalho multidisciplinar, envolvendo profissionais de saúde, educação e comunicação, que participaram de oficinas de discussão, críticas e sugestões sobre os materiais já existentes. Esse processo resultou em uma matriz que combina as dimensões da alimentação, conteúdos de alimentação e nutrição e do currículo escolar, usada como base para a construção dos materiais.

## Resultados

O kit de materiais educativos é composto por: (a) três vídeos: 1º - para professores e profissionais de saúde (com foco em práticas alimentares no mundo contemporâneo; dimensões da alimentação e processamento de alimentos); 2º - para educandos do 1º ciclo do ensino fundamental (com foco em grupos alimentares, culinária e comidas regionais); e o 3º - para educandos do 2º ciclo (com foco em alimentos ultraprocessados, culinária e propaganda de alimentos); (b) três cadernos de atividades: um direcionado ao segmento de educação infantil, um ao 1º ciclo do ensino fundamental e um ao 2º ciclo do ensino fundamental; e (c) um livreto para promover o aleitamento materno e a alimentação complementar saudável nas creches, destinado aos gestores da educação e saúde. Nos cadernos, as atividades pedagógicas propostas articulam as diferentes dimensões da alimentação (de direito humano, biológica, sociocultural, econômica e ambiental) aos componentes curriculares de cada segmento. Eles estão estruturados em: breve apresentação do conteúdo; identificação do componente curricular, objetivo e descrição da atividade; sugestão de leituras e materiais complementares.

## Conclusão

Os materiais poderão apoiar as atividades do Programa Saúde na Escola, desenvolvidas por meio da parceria entre as unidades de saúde e as escolas de ensino fundamental em todo o Brasil. Os materiais ampliam as possibilidades de trabalho na escola com base em uma abordagem inovadora de alimentação e nutrição na escola alinhada ao currículo, despertando o senso crítico dos educandos para a alimentação no cotidiano de vida.

## Referências

BRASIL. Portaria Interministerial 1.010 de 8 de maio de 2006. Institui as Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. 2006.

BRASIL. Presidência da República, Decreto no. 6286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola – PSE e dá outras providências. 2007.

CASTRO, I.R.R. et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr., Campinas, v. 20, n. 6, Dec. 2007.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. Plano de ação para prevenção da obesidade em crianças e adolescentes. Washington, OPAS/Organização Mundial de Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Currículo; Educação Alimentar e Nutricional; Escola; Promoção da Alimentação Adequada e Saudá



# A CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

PÂMELA CARLA GOMES DE ASSUNÇÃO; DEBORA SILVA DO NASCIMENTO LIMA; GABRIELA RANGEL DOS SANTOS PEREIRA; RUTE RAMOS DA SILVA COSTA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*pamela.nutriufrj@gmail.com*

## Introdução

A culinária brasileira congrega uma série de tradições, histórias, tecnologias que englobam sistemas econômicos, ecológicos e socioculturais de alta complexibilidade, que fortalecem as identidades sociais, regionais e nacionais. Considerando esses aspectos simbólicos e culturais da culinária, o Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece como princípios o respeito a cultura, as tradições e aos hábitos alimentares saudáveis regionais. Além disso, destaca a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como ferramenta essencial no processo de ensino e aprendizagem, de modo transversal a grade curricular e na perspectiva da segurança alimentar e nutricional (SAN). Já o Marco de Referência em EAN para as políticas públicas orienta o processo educativo em alimentação e nutrição, elencando princípios que valorizam a comida e a culinária, destacam a abordagem do sistema alimentar, estabelecem a pedagogia crítica como caminho profícuo, a legitimidade de distintos saberes, entre outros.

## Objetivos

Assim, diante do potencial da culinária para o processo educativo dialógico sobre alimentação escolar, saúde e cultura, elaboramos um projeto de extensão em parceria com a comunidade escolar da EJA em Macaé. Apresentar a experiência do projeto de extensão a culinária afro-brasileira como promotora da alimentação saudável no ambiente escolar (CULINAFRO).

## Metodologia

O projeto CULINAFRO foi desenvolvido no período de março a setembro de 2015, em escola municipal de Macaé, que atende a modalidade EJA e oferece 13 turmas desde a alfabetização até o nono ano do ensino fundamental. A proposta metodológica expressa opções consoantes aos princípios da educação crítica para a educação em saúde, aos preceitos da promoção da saúde, da SAN e de reflexões sobre cultura alimentar a partir das matrizes africanas. O projeto organizou-se em 03 etapas que incluíram: o planejamento participativo, a execução das propostas de ação e a avaliação dos resultados.

## Resultados

A etapa de planejamento compreendeu a construção dos referenciais teóricos, delineamento dos planos de ação, elaboração dos materiais educativos, portfólios, reuniões de equipe e visitas periódicas à escola para conhecer a dinâmica de organização. A segunda etapa se deu pela realização de oficinas temáticas baseadas no diálogo e na participação coletiva, provocando reflexões sobre seu cotidiano alimentar e os temas: as contribuições da culinária africana para a composição da comida brasileira, valorização dos saberes alimentares dos africanos e afrodescendentes, dimensões da alimentação saudável e sistema alimentar. Ainda nessa etapa, foi realizada a "Feira Cultural O Brasil africano", onde os estudantes puderam apresentar através das artes, os temas das africanidades trabalhados durante o ano letivo. O processo avaliativo do projeto, por sua vez, ocorreu durante todo o período de realização do mesmo, ao final de cada oficina e durante as reuniões com o corpo docente, de modo que pudessem expressar sua opinião sobre as etapas que avançavam e que nos auxiliassem a propor ajustes ao longo do percurso de execução.

## Conclusão

Fica evidente, portanto, que o resgate da culinária afro-brasileira, por meio do projeto CULINAFRO estabelece importante ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional que contribuiu para a valorização e formação de práticas alimentares saudáveis sob um prisma não hegemônico do discurso do saudável.

## Referências

Canesqui AM, Garcia RWD (org)..ANTROPOLOGIA E NUTRIÇÃO: UM DIÁLOGO POSSÍVEL. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp.

BRASIL. Lei nº 11947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa

dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União 2009; 17 jun.

BRASIL. Presidência da República. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS 2012.

Castro IRR, Souza TSN, Maldonado LA, Caniné ES, Rotenberg S, Gugelmin SA. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev Nutr. 2007; 20(6):571-88.

FREIRE, P. CARTAS À Guiné Bissau. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977

**Palavras-chave:** Culinária Afro-brasileira; Educação Alimentar e Nutricional; Educação de Jovens e Adultos; Promoção da Alimentação Saudável

# A DISCIPLINARIZAÇÃO E O EMPODERAMENTO DO CORPO QUE INFLUENCIAM NO CONTROLE DA DIETÉTICA

JULIANA DA MATA MACHADO; MARCIA REGINA VIANA

<sup>1</sup> UERJ - Unuversidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> CAMPUS UFRJ-MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé  
*jumatamachado@gmail.com*

## Introdução

“Fique nu, [...] mas seja magro, bonito, bronzeado!” (Foucault, 2015, p.236 ). As atuais imposições da beleza, de juventude e do corpo sem gordura são formas de se exercer o controle disciplinar sobre o mesmo. Por meio da mídia, publicidade, do culto a perfeição do corpo, da alimentação, da vida ativa e social, diversificadas relações são criadas sobre a ótica de diferentes interesses e instituições com o intuito de exercer o controle sobre o corpo. Assim, o sedentarismo, a velhice e a obesidade são considerados uma espécie de mal que necessita ser vencido (FERREIRA, 2010). Nesse contexto, a Nutrição vem se tornando cada vez mais uma doutrina no campo da alimentação, tratando e valorizando os nutrientes de maneira exclusiva e isolada, esquecendo-se de analisar o alimento e o ato de comer como um todo. A nossa relação com a comida é carregada de significados e o nosso cotidiano tem sido marcado por um aumento na tensão individual e cultural (CAMPOS, 2015; PRADO, 2011). Dessa maneira, desenvolveu-se essa pesquisa através de investigações da produção de significados sobre o alimento e a forma de se alimentar na cultura e no campo científico da Alimentação, Nutrição e Saúde. Essa pesquisa foi feita, uma vez que, há pouco material acerca dessas relações no campo da Alimentação e Nutrição.

## Objetivos

Esse trabalho possuiu o objetivo principal de discutir sobre a complexa relação entre a construção do controle da dietética em relação aos fatores de disciplinarização e empoderamento do corpo,

## Metodologia

a partir da análise de um minucioso levantamento bibliográfico sobre o assunto em questão e da análise do discurso relativo (ORLANDI, 2011).

## Resultados

Sabe-se que a dissolução entre o corpo e a alma, a partir do século XX, modifica também a relação do ser com o seu corpo, surgindo uma perspectiva do corpo como objeto na história das mentalidades, onde, a partir da teoria foucaultiana, nada é mais material, físico ou corporal do que o próprio poder. Assim, nos é dada uma abertura de como compreender mais diretamente o real, em sua complexidade. Hoje, por exemplo, sabe-se que o poder investido no corpo não precisa ser tão rígido, denso e nem concentrado em meticulosos regimes disciplinares. Percebeu-se que podíamos ter um poder muito mais brando sobre o corpo e que esse poder apesar de ser tênue, ele é forte, pois é capaz de produzir efeitos no nível de desejo e também no nível do saber (FOUCAULT, 2015). Nota-se que o corpo perde a sua naturalidade e passa a ser visto como um corpo construído, quando adentra-se na perspectiva histórica e cultural. Apesar de diversos momentos da história, do corpo natural ter sido encaixado em áreas específicas como a medicina e a biologia, entende-se que o corpo não é propriedade de nenhuma área de conhecimento. Na verdade, o corpo é simplesmente o resultado do emprego de poder, onde a sua própria espontaneidade e liberdade são construídas. Logo, não existe um corpo natural, antes de se ter havido um trabalho cultural sobre ele (FOUCAULT, 2015; PRADO, 2011).

## Conclusão

Por consequência, das análises desse estudo, conclui-se que ao se penetrar, no controle da vida, a partir da disciplinarização e empoderamento do corpo, o controle da dietética se faz automaticamente, quando o homem precisa controlar uma gama de variáveis, entre elas, as suas escolhas alimentares, comportamentos e costumes em sua forma de se alimentar, independente do meio social em que habita.

## Referências

- FOUCAULT, M. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2015.
- FERREIRA, F.R. Algumas Considerações acerca da Medicina Estética. *Ciência & Saúde Coletiva*. 15(1), 2010.
- CAMPOS SS. et al. Decifra-me ou te devoro: representações da alimentação a partir do filme *Estômago*. In: FERREIRA FR, et al. (Org.). *Consumo, comunicação e arte. Sabor Metrópole*. Curitiba: CRV, v. 3, p. 53-68, 2015.

PRADO SD. et al. A pesquisa sobre alimentação do Brasil: sustentando a autonomia do campo alimentação e nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 107-119, 2011.

ORLANDI, E.P. *Análise de Discurso. Princípios e procedimentos*. Campinas: Pontes, 2001.

**Palavras-chave:** alimentação; controle dietético; disciplinarização do corpo; empoderamento do corpo; nutrição

# A DISLIPIDEMIA FAMILIAR, O ESTILO DE VIDA E O ALEITAMENTO MATERNO ASSOCIAM-SE À DISLIPIDEMIA EM CRIANÇAS

SARAH APARECIDA VIEIRA; ANDRÉIA QUEIROZ RIBEIRO; PATRÍCIA FELICIANO PEREIRA; SILVIA ELOIZA PRIORE; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
sarahvieiraufv@gmail.com

## Introdução

A dislipidemia caracteriza-se como um quadro de concentrações anormais de lipídios ou lipoproteínas no sangue, determinadas por fatores genéticos e/ou ambientais. Evidências mostram que a dislipidemia é um importante fator de risco para a ocorrência de aterosclerose na população infantil (SPOSITO et al., 2007). Assim, é necessário investigar e prevenir o processo aterosclerótico em estágios precoces do desenvolvimento, avaliando a presença de alterações nos parâmetros lipídicos e os fatores à elas associadas (SCHERR et al., 2007; MAGALHÃES et al., 2015).

## Objetivos

Investigar os fatores associados à dislipidemia em crianças com idades entre 4 e 7 anos.

## Metodologia

Realizou-se um estudo transversal com amostra de 402 crianças de 4 a 7 anos de idade que foram acompanhadas por um Programa de Apoio à Lactação nos primeiros meses de vida. As dosagens de colesterol total, colesterol HDL, colesterol LDL e triglicerídeos foram realizadas após jejum de 12 horas. A classificação do perfil lipídico foi de acordo com a Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência (SPOSITO, 2007). O estado nutricional foi classificado pelo Índice de Massa Corporal (IMC)/idade (WHO, 2006). Aplicou-se ao responsável pela criança um questionário semiestruturado para obtenção de informações sociodemográficas, estilo de vida, frequência de consumo de alimentos e presença de dislipidemia familiar (mãe e/ou pai). A informação sobre prática de aleitamento foi obtida nos prontuários de atendimento da criança nos primeiros meses de vida. As análises estatísticas foram realizadas no software Stata versão 13.0. Estimou-se a razão de prevalência e intervalo de confiança pela Regressão de Poisson com variância robusta. A significância estatística considerada foi  $p < 0,05$ . O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (Nº 892476/2014). As crianças foram incluídas no estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável.

## Resultados

A idade média das crianças foi  $31,84 \pm 6,35$  meses, sendo 55% ( $n=221$ ) do sexo masculino. Observou-se as seguintes prevalências de alterações nos parâmetros lipídicos: 37,6% no colesterol total; 33,8% no HDL; 46,8% no LDL e; 10,5% nos triglicerídeos. A maioria das crianças (60,7%) foi amamentada exclusivamente até o 4º mês de vida (60,7%) e a prevalência de excesso de peso foi de 25,8%. A dislipidemia familiar foi presente em 25,1% das crianças. No modelo final da análise de regressão de Poisson, encontrou-se que as variáveis associadas à alteração nos valores do colesterol LDL foram: a presença de dislipidemia familiar ( $RP=1,09$ ;  $IC95\%: 1,01-1,18$ ;  $p=0,029$ ) e a criança não receber aleitamento materno exclusivo até, pelo menos, o 4º mês de vida ( $RP=1,10$ ;  $IC95\%: 1,03-1,19$ ;  $p=0,006$ ). No modelo para triglicerídeos, observou-se como variáveis associadas: a presença de dislipidemia familiar ( $RP=1,08$ ;  $IC95\%: 1,01-1,17$ ;  $p=0,033$ ) e prática de atividades ativas (correr, prática de esportes) por tempo inferior a 1 hora por dia ( $RP=1,07$ ;  $IC95\%: 1,01-1,14$ ;  $p=0,034$ ). Nenhuma variável avaliada associou-se ao colesterol total e HDL.

## Conclusão

A presença de dislipidemia familiar associou-se à alteração no colesterol LDL e triglicerídeos entre as crianças do estudo. Além disso, o aleitamento materno exclusivo e a prática de atividades ativas por tempo diário superior a uma hora, mostraram ser fator de proteção para alteração de LDL e hipertrigliceridemia, respectivamente. Apoio: FAPEMIG (processo nº02055-13)

## Referências

MAGALHÃES, T.C.A.; VIEIRA, AS.; PRIORE, S.E.; RIBEIRO, A.Q.; FRANCESCHINI, S.C.C.; SANT'ANNA, L.F.R. Fatores associados à dislipidemia em crianças de 4 a 7 anos de idade. Revista de Nutrição, Campinas, v.28, n.1, p.17-28, 2015.  
SCHERR, C.; MAGALHÃES, C.K.; MALHEIROS, W. Análise do perfil lipídico em escolares. Arquivos Brasileiros de

Cardiologia, v.89, n.2. p.273-8, 2007.

SPOSITO, A.C.; CARAMELLI, B.; FONSECA, F.A.H.; BERTOLAMI, MC. IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose: Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v.88, n.1, 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Multicentre Growth Reference Study Group. WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age: Methods and development. Geneva: WHO; 2006.

**Palavras-chave:** Criança; Dislipidemia; Fatores associados

# A DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REGIÃO OESTE DA BAHIA

BARBARA MILENA DOS SANTOS CERQUEIRA; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA

<sup>1</sup> UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia  
*barbaramilenabmsc@hotmail.com*

## Introdução

Devido à complexidade e amplitude conceitual da Segurança Alimentar e Nutricional adotada no Brasil, cada uma das diversas áreas envolvidas (agricultura, saúde, economia, educação, direito, entre outras) buscam expressá-la abordando uma ótica diferente. A dimensão da disponibilidade de alimentos está relacionada com as questões de produção, armazenamento, distribuição e comercialização, bem como as condições climáticas e incentivos agrícolas que podem interferir na disponibilidade de alimentos para indivíduos e povos (PEREIRA, 2014; BONNAS & PINTO, 2016).

## Objetivos

Apresentar os diversos aspectos do conceito da Segurança Alimentar e Nutricional na perspectiva da dimensão da disponibilidade de alimentos, por meio de fotografias.

## Metodologia

O trabalho foi organizado e desenvolvido por professores e estudantes das disciplinas Segurança Alimentar e Nutricional e Oficina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos, ambas oferecidas no segundo semestre do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia, localizada no município de Barreiras/BA. Inicialmente os discentes foram apresentados aos conceitos básicos e ao processo histórico da Segurança Alimentar e Nutricional. Em seguida, foram discutidos diversos aspectos relacionados à dimensão de disponibilidade de alimentos, evidenciando a interdisciplinaridade do tema e suas conformações nos cenários internacional, nacional e local. Considerando a necessidade de alguns elementos técnicos para a execução da atividade, os estudantes participaram de uma oficina de fotografia que abordou as noções básicas das técnicas fotográficas. Com essas noções, os acadêmicos produziram individualmente uma imagem e um texto explicativo sobre a fotografia, contextualizando a imagem ao objeto do estudo, na perspectiva da disponibilidade. As fotografias foram exibidas na Universidade a partir da exposição: A gente não quer só comida. Durante o evento, cada discente forneceu informações sobre a exposição e o processo de construção da fotografia.

## Resultados

Foram produzidas nove imagens que abordaram aspectos importantes para a compreensão dessa dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional, a saber: modelos de produção (agricultura patronal e agricultura familiar), hortas caseiras (produção para o autoconsumo), comercialização de alimentos nas feiras livres e logística de distribuição. A elaboração das imagens e dos textos proporcionou para alunos uma ampliação do entendimento sobre o tema, a partir de um olhar diferenciado das peculiaridades regionais da dimensão estudada. Apesar de explorarem o mesmo tema, cada discente apresentou uma interpretação particular, fato que contribuiu para ampliar o debate sobre essa temática. As imagens capturadas em quatro cidades da Região Oeste da Bahia (Barreiras, Cotegipe, Riachão das Neves e São Desiderio) trazem elementos regionais importantes e representam municípios que fazem parte da nova fronteira agrícola intitulada MATOPIBA, destacando-se como grandes produtores agrícolas, principalmente das culturas de Algodão, Milho e Soja.

## Conclusão

O trabalho proporcionou aos estudantes e aos visitantes da exposição um contato mais direto com os distintos aspectos do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, em especial no que tange a dimensão da disponibilidade de alimentos. A produção das fotografias permitiu aos participantes a oportunidade da construção de um elo entre os conceitos discutidos em sala de aula e as diferentes faces da disponibilidade de alimentos na região Oeste da Bahia.

## Referências

SILVA, C.O.S.da.;DE-SOUZA, D.A.;PASCOA. G.B. et al. Segurança Alimentar e Nutricional. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PEREIRA, M.H.Q. Avaliação da segurança alimentar e nutricional: contribuições em âmbito municipal. 2014. 65f. Dissertação (Alimentos, Nutrição e Saúde), Universidade Federal do Oeste da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador/BA, 2014.

**Palavras-chave:** Disponibilidade de Alimentos; Políticas de Alimentação e Nutrição; Segurança Alimentar e Nutricional



# A EFICÁCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

BRUNA CRISTIELLE DE SOUZA; BRUNNA SULLARA VILELA

<sup>1</sup> UNIS - Centro Universitário do Sul de Minas

*brunna\_vilela@yahoo.com.br*

## Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada uma ação estratégica de saúde pública, pois pode auxiliar na inibição do desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas decorrentes de uma alimentação de baixa qualidade, já que aumenta a probabilidade de ocorrência para várias doenças (BOOG, 2004). É incontestável o papel de uma alimentação saudável e adequada para garantir o desenvolvimento e o crescimento humano, especialmente na infância (CRUZ, et al., 2001), pois as crianças são mais sujeitas a agravos nutricionais (desnutrição e deficiência de micronutrientes, obesidade e doenças relacionadas) em razão de estarem no período de crescimento e desenvolvimento e por serem mais susceptíveis à propagandas de indústrias alimentícias e tendências alimentares. Estes agravos na infância estão associados ao aparecimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT) na etapa adulta (CONCEIÇÃO et al., 2010; PEREIRA; LANZILLOTTI; SOARES, 2010). A introdução e propagação de práticas alimentares saudáveis, através de instrumentos de educação nutricional, devem ser feita de forma gradativa e sustentada na idade escolar (BARRETO, 2007) a fim de contribuir positivamente para a construção de hábitos alimentares (BITTENCOURT, 1998).

## Objetivos

O objetivo de presente estudo foi avaliar e descrever o panorama das intervenções da Educação Alimentar e Nutrição na idade escolar no Brasil.

## Metodologia

Foi realizada revisão sistemática, com busca nas bases de dados eletrônica, a fim de identificar artigos públicos entre 2000 a 2014. Para a seleção foram utilizados três critérios: pré-seleção de artigos pelo título; exclusão de artigos duplicados nas diferentes bases de dados e que não estivessem seu conteúdo disponibilizado na íntegra e inclusão de artigos que se tratava de um estudo intervencionista com crianças de ensino fundamental no Brasil.

## Resultados

Dos 31 artigos encontrados, 14 atenderam aos critérios de inclusão. Em todos os estudos analisados as intervenções apresentaram resultados positivos, entre eles: aumento na ingestão de alimentos considerados saudáveis, tais como: frutas, legumes, verduras, grãos e cereais, bem como, redução nos níveis de colesterol e redução do consumo de doces e açúcares. No entanto, fatores como tempo de duração, tipo de metodologia utilizada e abordagem de avaliação variaram entre eles podendo justificar a diferença dos resultados.

## Conclusão

A abordagem da EAN contribui para promoção de hábitos saudáveis e traz efeitos positivos quando aplicado na infância. A escola é um ambiente propício para o uso de instrumentos de educação nutricional, pois permite a construção e a concretização de práticas alimentares e estilo de vida saudáveis. Conclui-se que a EAN, voltada para a infância, pode ser sim eficaz desde que seja um programa regular, integrado e se estenda a toda idade adulta. Os métodos abordados devem levar em consideração a realidade da população, sua cultura, valores e crenças a fim de aumentar a adesão.

## Referências

- BARRETO, A.C., BRASIL, L.M., MARANHÃO, H.S. Sobrepeso: uma nova realidade no estado nutricional de pré-escolares de Natal, RN. Revista Associação Médica Brasileira. 53:311-6, 2007.
- BITTENCOURT, A.S. Uma Alternativa para a política Nutricional Brasileira? Caderno Saúde Pública. 14: 629-636, 1998.
- BOOG, M. C. F. Educação nutricional: por que e para quê? Jornal UNICAMP. 260:2-8, 2004.
- CONCEICAO, Sueli Ismael Oliveira da et al . Consumo alimentar de escolares das redes pública e privada de ensino em São Luís, Maranhão. Revista Nutrição. 23(6), 2010.
- CRUZ, G. F. et al. Avaliação dietética em creches municipais de Teresina, Piauí, Brasil. Revista Nutrição. 14(1):21-32, 2001.

PEREIRA, A. S.; LANZILLOTTI, H.S.; SOARES, E. de Abreu. Frequência à Creche e Estado Nutricional de Pré-Escolares: uma revisão sistemática. Revista Paulista Pediatria. São Paulo, 2010.

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional; Educação em saúde; Hábitos alimentares

# A EVOLUÇÃO DA COMPRA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

LIVIA DA CRUZ ESPERANÇA; DANIELA WENZEL; LUIZ HENRIQUE BAMBINI DE ASSIS; ALINE MARTINS DE CARVALHO; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> CODAE/SME - Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, <sup>2</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo  
*lcesperanca@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é regulamentado pela Lei Federal 11.947/2009. O seu artigo 14 dispõe que as Entidades Executoras devem utilizar, no mínimo, 30% do recurso repassado pelo governo federal na aquisição de alimentos oriundos da Agricultura familiar e suas organizações através das Chamadas Públicas. Essa política pública democratiza o acesso do agricultor familiar às compras públicas, proporcionando o desenvolvimento econômico e social da região, além de circuitos curtos entre produção e consumo, garantindo assim um contexto de Segurança Alimentar e Nutricional no meio urbano. Nos últimos anos, o município de São Paulo tem investido neste perfil de aquisição, sendo que atualmente atende, com alimentos da agricultura familiar, cerca de 480 mil alunos/dia em 2.123 unidades escolares, servindo em torno de 1.444.857 refeições/dia nas unidades com gestão diretas, mistas e conveniadas.

## Objetivos

Descrever a evolução do processo de compra da Agricultura Familiar realizada pelo Município de São Paulo.

## Metodologia

As informações analisadas fazem parte do sistema de dados da Coordenadoria de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, no período entre 2009 e 2015. O processo de compra dessa política é realizado obrigatoriamente por Chamada Pública, podendo ser classificada em efetivada, deserta e fracassada. Para este estudo, realizou-se uma análise descritiva da compra de alimentos da agricultura familiar destinados à alimentação escolar.

## Resultados

Durante os três primeiros anos de vigência dessa política pública (2009-2011), várias dificuldades foram encontradas para efetivar a compra, como a dimensão da cidade, volume de alimentos necessários, burocracia institucional. Entre os anos 2012, 2013, 2014 e 2015 realizaram-se 1, 7, 9 e 13 Chamadas Públicas, respectivamente. Entre 2013 e 2014, 6 processos não foram efetivados (fracassados e desertos). Em 2015, todas as chamadas foram efetivadas, demonstrando a evolução nas aquisições. As estratégias utilizadas para efetivar as primeiras compras foram: alimentos menos perecíveis, com entrega centralizada, consumidos em grande volume e em todas as unidades educacionais. Como resultado, foi adquirido um alimento básico da alimentação do brasileiro, o arroz, em 2012. Em 2013 partiu-se para a compra de produto congelado, com a aquisição de suco de laranja integral pasteurizado congelado. Em 2014, investiu-se na compra de alimentos *in natura* (banana nanica e banana prata). Em 2015, houve um aumento de 150% na variedade de alimentos desse tipo de produção, quando comparado ao ano anterior. Foram adquiridos alimentos que respeitam a cultura alimentar do brasileiro, como a farinha de mandioca, fubá de milho e feijão preto. Com a expertise adquirida foi possível investir na compra de alimentos mais perecíveis, como o iogurte. Diante dos esforços descritos, verificou-se uma evolução do percentual investido de 1% em 2012; 7% em 2013; 17% em 2014 para 22% em 2015.

## Conclusão

É possível observar a evolução das compras da agricultura familiar no município de São Paulo. Ainda são muitos os desafios a serem superados, tanto para os gestores - no que se refere à desburocratização do processo de compra, quanto para os agricultores - no que se refere às questões de abastecimento e logística, principalmente em uma metrópole com escolas distribuídas em áreas distantes da produção agrícola, e com a demanda de alimentos maior do que a capacidade produtiva das cooperativas de agricultores familiares de seu entorno.

## Referências

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009.  
BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos

alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 jun 2013.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 04, de 03 de abril de 2015. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 abr 2015.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar; Alimentação Escolar; Políticas Públicas de Alimentação; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional

# A IMPORTANCIA DE INSERIR A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO PLANEJAMENTO DE AÇÕES POLÍTICAS PARA REDUÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO

DÉBORA TAVARES DE CASTILHO CASSIMIRO; PATRÍCIA MARTINS FERNANDEZ

<sup>1</sup> OPSAN - Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição

*debora.castilho22@gmail.com*

## Introdução

O sódio é um elemento químico encontrado no sal de cozinha (cloreto de sódio) e em grande parte dos alimentos ultraprocessados. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a recomendação da ingestão de sal não deve ultrapassar 5g por dia (2,0 g de sódio por dia) (OMS, 2010). E, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009, o consumo médio do brasileiro é de 12g diárias de sal, ou seja, mais que o dobro da recomendação máxima (IBGE, 2011). O alto consumo de alimentos ricos em sódio pode desencadear diversas doenças crônicas não transmissíveis, inclusive e principalmente a hipertensão (OPAS, 2010). Segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012), a Educação Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. No Marco enfatiza-se que a Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada estratégica em relação aos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos, auxiliando no controle e redução da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis e hábitos alimentares saudáveis. O que mostra então a necessidade da inserção da Educação Alimentar e Nutricional nas ações políticas de redução de consumo de sódio, com objetivo de promover saúde no contexto do Direito Humano a Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional.

## Objetivos

Discutir a importância do campo da Educação Alimentar e Nutricional no planejamento de ações políticas nacionais que reforcem a diminuição no teor de sódio pela população brasileira, assim como avaliar a experiência brasileira e internacional na implementação de estratégias para redução do consumo de sódio.

## Metodologia

A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, desenvolvida, por meio de pesquisa de artigos científicos indexados nas bases de dados eletrônicas Medline, Lilacs, PubMed, SciELO e Google scholar, em que se utilizaram as palavras-chave “sódio”, “educação alimentar e nutricional” e “programas de redução de sódio”; nos idiomas português e inglês. A pesquisa foi realizada no período de julho a novembro de 2013. Utilizou-se também documentos técnicos e publicações referentes à redução do consumo de sódio, cedidos pelo assessor técnico da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição/DAB/SAS/Ministério da Saúde.

## Resultados

De acordo com a avaliação realizada da experiência brasileira e internacional em relação às estratégias para redução de consumo de sódio, foi visto que no Brasil está sendo implementada a estratégia de redução de sódio dos alimentos industrializados, existindo ainda a necessidade de aumentar o número de práticas de ações de Educação Alimentar e Nutricional, pois ainda se consome mais que o dobro da recomendação máxima. No âmbito internacional foi observado que existem alguns países que conseguiram implementar ações de Educação Alimentar e Nutricional e obtiveram sucesso nos resultados de saúde da população.

## Conclusão

À medida que a Educação Alimentar e Nutricional avance e se estabeleça como parte de uma política pública intersetorial de promoção para a saúde, a alimentação adequada, trocando alimentos ricos em sódio por alimentos saudáveis, passará a fazer parte da vida dos brasileiros, prevenindo não apenas a hipertensão, mas também, outras doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008-2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

OPAS- Organização Pan-Americana de Saúde. Recomendações para políticas nacionais: prevenção das doenças cardiovasculares nas Américas através da redução do consumo de sal para toda a população. OPAS; 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Estratégia global em alimentação saudável, atividade física e saúde. 57ª Assembléia Mundial de Saúde, 25 maio 2004.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Políticas públicas; Sódio; Promoção da Saúde; Doenças Crônicas Não Transmissíveis

# A INFLUÊNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES ACOMPANHADA POR MEIO DA APLICAÇÃO DO MODELO TRANSTEORÉTICO

PAULA REGINA LEMOS DE ALMEIDA CAMPOS; SAMILY CEZANA FANTICELE

<sup>1</sup> FCSSES - FACULDADE CATOLICA SALESIANA DO ESPIRITO SANTO

*paulareginacampos@hotmail.com*

## Introdução

A nutrição utiliza-se da educação nutricional para aconselhar e facilitar o processo de mudanças comportamentais necessárias em indivíduos ou coletividades que apresentem risco nutricional, como forma de promover saúde, prevenir contra doenças crônicas e reverter o quadro obesogênico atual (BRASIL, 2005; BRASIL, 2011). Entre os anos de 2006-2012 a prevalência do excesso de peso entre os adultos elevou-se de 43,2% para 51%, e da obesidade de 11,6% para 17,4% (MALTA et al., 2014), devido principalmente a hábitos alimentares inadequados e pela inatividade física (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2015). As estratégias de educação nutricional têm forte influência na melhora do estado nutricional e na ampliação do conhecimento sobre alimentação saudável (GOMES et al., 2013).

## Objetivos

O objetivo desse estudo consiste em analisar a influência da educação nutricional na mudança do comportamento alimentar por meio da aplicação do Modelo Transteorético.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa longitudinal, exploratória, descritiva e intervencional, com 25 funcionários adultos, do Hospital Santa Rita de Cássia, do município de Vitória, Espírito Santo, participantes de um programa de educação nutricional intitulado como "Saúde InForma". Inicialmente, foi realizada avaliação nutricional e médica para identificar o estado nutricional e de saúde dos funcionários. A identificação do estágio de mudança comportamental para os hábitos alimentares e de vida deram-se por meio de aplicação de um questionário pautado no Modelo Transteorético, classificando os indivíduos em Pré-ação ou Ação. O programa, com duração de oito meses, contou com aconselhamento multidisciplinar, onde abordou-se assuntos voltadas à nutrição. Os dados apresentados neste projeto de pesquisa foram autorizados pelo Hospital Santa Rita de Cássia após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos participantes e aprovação (CAEE: 50708415.4.0000.5068) do Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo. Utilizou-se o Test T Student o Teste McNemar para avaliar a significância de mudanças dos resultados pré e pós intervenção, empregando-se como nível de significância  $p < 0,05$ .

## Resultados

Quanto às características da amostra, verifica-se que a maioria eram mulheres (96%), com idade média de 37( $\pm 7,93$ ) anos, casados (64%) e com ensino médio completo (48%). Na avaliação inicial, a maior parte da amostra apresentou estado nutricional de Obesidade Grau 1 (36%) e circunferência da cintura muito aumentada (84%). Nos exames bioquímicos, identificou-se níveis elevados de colesterol total (28%), LDL (32%), triglicerídeos (16%) e glicose (28%), e, níveis diminuídos de HDL (12%). Quanto ao estágio de mudança inicial, verificou-se que 51,56% encontravam-se em Pré-ação e 48,44% encontravam-se em Ação para o conjunto dos hábitos avaliados. Após a intervenção, a média de indivíduos que encontrava-se em Pré-ação reduziu para 28,89%, e em Ação, aumentou para 71,11%. As mudanças foram significativas para seis dos nove hábitos avaliados. Também verificou-se diferenças significativas na média do Índice de Massa Corporal ( $p < 0.0001$ ), do peso ( $p < 0.0001$ ) e da circunferência da cintura ( $p < 0.0002$ ).

## Conclusão

O programa "Saúde InForma" promoveu mudanças significativas nos hábitos alimentares, na prática regular de atividade física e nas medidas antropométricas. Sugere-se que a disseminação de conhecimento sobre hábitos alimentares e de vida saudáveis nessa população possam ser aplicadas de forma contínua.

## Referências

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução Nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por áreas de atuação e dá outras providências. Brasília, 2005. Disponível em: . Acesso em: 07 de abril de 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde.

Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022 / Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. ISBN 978-85-334-1831-8. Disponível em: . Acesso em: 11 de abril de 2015.

MALTA, D. C. et al. Evolução anual da prevalência de excesso de peso e obesidade em adultos nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal entre 2006 e 2012. Rev. Bras. Epidemiol. Suppl. PeNSE 2014; 267-276. Disponível em: . Acesso em 27 de junho de 2015.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Obesity and overweight. Fact sheet N°311. January, 2015. Disponível em: . Acesso em: 11 de abril de 2015.

GOMES et al. Impacto de estratégias de educação nutricional sobre variáveis antropométricas e conhecimento alimentar. Rev. Bras. Promoc. Saúde, Fortaleza, 26(4): 462-469, out./dez., 2013. Disponível em: . Acesso em: 16 de setembro de 2015.

**Palavras-chave:** Educação Nutricional; Mudanças comportamentais; Modelo Transteorético; Intervenção Nutricional



# A INFLUÊNCIA DA MÍDIA NA PREFERÊNCIA E HÁBITOS ALIMENTARES DOS ADOLESCENTES E SUA REPERCUSSÃO NO ESTADO NUTRICIONAL

EDILENE FERREIRA VILA NOVA; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA-DE-ANDRADE; JÉSSICA GOMES DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*leopoldinasa@hotmail.com*

## Introdução

: Segundo a Organização Mundial de Saúde, a adolescência compreende as idades entre 10 e 19 anos e 11 meses. Fase de muitas mudanças, na qual o comportamento alimentar também sofre modificações, sob influência de fatores como autoimagem, necessidades fisiológicas, preferências, hábitos familiares, amigos, cultura e mídia (GAMBARDELLA; FRUTUOSO; FRANCHI, 1999). Os hábitos alimentares da maioria dos adolescentes estão pautados em alimentos calóricos ricos em gordura, açúcar e ou/sal e baixo consumo de alimentos saudáveis como frutas e hortaliças (ALMEIDA, NASCIMENTO E QUAIOTI, 2002). Alguns fatores como a forte presença da mídia no cotidiano desse grupo pode estar contribuindo para tais escolhas.

## Objetivos

Investigar a influência da mídia na preferência e hábitos alimentares e sua repercussão no estado nutricional de adolescentes em uma instituição ensino médio da rede pública, na cidade do Recife, Pernambuco.

## Metodologia

estudo de caráter transversal, analítico, realizado no período de maio a junho de 2015. A amostra foi composta de forma espontânea por 133 adolescentes matriculados em uma Escola de Referência em Ensino Médio na cidade do Recife/PE. Foi realizada caracterização sociodemográfica, avaliação do estado nutricional (IMC/idade), consumo alimentar através de questionário ilustrativo, sendo associado com o estado nutricional e possível relação da publicidade com as escolhas desses adolescentes. Os dados foram digitados em dupla entrada e processados pelo software Epi Info, versão 6.04. Na avaliação do estado nutricional, foi utilizado o Anthro Plus, 2007. O registro dos dados de consumo alimentar, foi utilizada planilha Excell®, registrando 0 ou 1 (não consumiu ou consumiu) para cada alimento e por refeição. Todos entregaram o TCLE assinado pelo responsável e assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. A escola autorizou a execução do estudo por meio de Carta de Anuência.

## Resultados

A população foi predominantemente feminina (63,9%), e de idade média de  $15,8 \pm 0,98$  anos. Segundo o IMC/idade, 69,2% (n=92) encontrava-se eutrófica, 19,5% (n=26) com sobrepeso e 11,3% (n=15) com obesidade. Observou-se maior proporção de sobrepeso nas meninas e uma ligeira elevação no que se refere à obesidade para o sexo masculino. Os alimentos mais citados foram os de maior densidade energética (pão, arroz, doces, refrigerantes, achocolatados e hambúrgueres). Em relação ao comportamento diante de propagandas de alimentos, 61,7% confirmaram a vontade de experimentar o produto apresentado e mais de 25% disseram que compram ou pedem aos pais para comprar. Na escolha alimentar, 36,8% informaram considerar mais os “produtos mais conhecidos e presentes na mídia”, seguidos pelos “produtos mais saudáveis” (30,1%) e “comentários de amigos/colegas” (24,8%). Observou-se ainda que quanto menor o tempo diante da televisão, melhor situação nutricional

## Conclusão

É evidente preferência dos adolescentes por alimentos calóricos e o baixo consumo de alimentos saudáveis como frutas e hortaliças. Contudo, não há apenas a influência da mídia/propaganda interferindo nas escolhas alimentares dos adolescentes, mas outros fatores que não foram analisados neste trabalho. Se faz necessário uma intervenção através da educação nutricional com o grupo avaliado no intuito de esclarecer sobre a repercussão na saúde em relação às escolhas alimentares.

## Referências

- ALMEIDA, S.S.; NASCIMENTO, P.C.B.D.; QUAIOTI, C.B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Revista Saúde Pública, v.36, n. 3, p.353-355,2002.
- GAMBARDELLA, A. M. D.; FRUTUOSO, M. F.; FRANCH, C. Prática Alimentar de Adolescentes. Revista Nutrição, Campinas, 12 (1):5-19, 1999.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Influência da Mídia; Estado nutricional

# A INFLUÊNCIA DA MÍDIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR INFANTIL

LEONICE ALZIRA RIBEIRO; DAIANE CECCATTO; VIVIAN POLACHINI SKZYPEK ZANARDO

<sup>1</sup> URI - ERECHIM - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Campus Erechim  
*leonice.ribeiro@terra.com.br*

## Introdução

A divulgação de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais, propagando muitas vezes informações incorretas ou incompletas sobre alimentação, e atingindo principalmente as crianças (BRASIL, 2014). A crescente prevalência de sobrepeso em crianças tornou-se um problema de saúde pública alarmante (LUCAS, 2012); e especialistas têm sugerido que a publicidade de alimentos ultraprocessados está contribuindo para uma epidemia mundial de obesidade (MOURA, 2010).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi realizar uma revisão da literatura científica acerca da influência da mídia no comportamento alimentar das crianças.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada nos meses de outubro e novembro de 2015 utilizando-se livros, periódicos e artigos encontrados nas bases de dados online/portais de pesquisa: Scielo (Scientific Electronic Library Online), Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde), Bireme (Biblioteca Virtual em Saúde) e Google Acadêmico, publicados do ano de 2010 a 2014. As expressões utilizadas durante a busca foram: Mídia audiovisual, Comportamento Alimentar, Obesidade Infantil, Marketing.

## Resultados

Segundo Moura (2010), as crianças gastam em média 5 a 6 horas por dia assistindo televisão aberta, e o número de comerciais que estimulam o consumo de alimentos ultraprocessados aumentou de 11 para 40 por hora nas últimas duas décadas. Quase 60% dos alimentos anunciados no Brasil, pertencem ao grupo representado na pirâmide alimentar, por açúcares, doces, gorduras e óleos. Moura (2010) ressalta ainda, que as crianças e adolescentes não têm maturidade suficiente para decidir o que comprar e acabam optando pelo consumo de guloseimas e alimentos pobres em nutrientes e ricos em gordura, açúcares, sódio e uma infinidade de conservantes artificiais, resultando entre outras doenças, na obesidade infantil. Conforme o Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014), a regra de ouro para promoção da alimentação adequada e saudável é: "Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados". A obesidade infantil tem como consequência a possibilidade de sua continuidade na vida adulta, acarretando numa série de doenças crônicas e num aumento considerável das taxas de morbimortalidade, podendo ser prevenida através da educação nutricional. (HERNANDES, 2010).

## Conclusão

De acordo com a pesquisa, percebeu-se a vulnerabilidade das crianças aos apelos promocionais da mídia. A divulgação de alimentos muito calóricos e pouco nutritivos tem contribuído para um ambiente obesogênico. É importante que pais, educadores e profissionais da área de saúde atentem e alertem as crianças que o objetivo da publicidade é aumentar a venda dos produtos e não essencialmente informar ou educar.

## Referências

- BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira, Brasília, 2. ed. 2014. Disponível em: < <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf> > Acesso em: 12 out. 2015.
- HERNANDES, F., VALENTINI, M. P. Obesidade: causas e consequências em crianças e adolescentes. Conexões: Revista da Faculdade de Educação Física da UNICAMP, São Paulo, v.8, n.3, p. 47-63, set/dez. 2010. Disponível em: < <http://fefnet178.fef.unicamp.br/ojs/index.php/fef/article/view/576/379> > Acesso em: 18 out. 2015.
- LUCAS, B. L., FEUCHT, S. A., OGATA, B. N.. Nutrição na Infância. In: MAHAN, L. K., ESCOTT-STUMP, S., RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012, p. 389-409.
- MOURA, N. C. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. Revista Segurança

Alimentar e Nutricional, São Paulo, v.17, n.1, p. 113-122, 2010.

Disponível em: < <http://periodicos.bc.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634805/2724> > Acesso em: 05 nov. 2015.

**Palavras-chave:** Criança; Marketing; Obesidade infantil

# **A OBESIDADE INFANTIL E NO ADOLESCENTE: UMA ANÁLISE MULTIFATORIAL**

NAIARA ALMEIDA DOS SANTOS; JOSÉ GERARDO BARRETO JÚNIOR; NATASHA VERUSKA DOS SANTOS NINA;  
DAYSON JOSÉ JARDIM LIMA

<sup>1</sup> FAMETRO - FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS

*nai.a@hotmail.com*

## **Introdução**

Crianças e adolescentes estão sendo vítimas da epidemia de obesidade observada nos tempos atuais. As complicações futuras desta situação podem ser catastróficas se não forem instituídas medidas de intervenção preventiva (SALDIVA et al, 2010). A obesidade é uma condição complexa que afeta não somente países desenvolvidos, mas também se estende, cada vez mais, aos países em desenvolvimento, cujo foco, anteriormente, estava voltado para a desnutrição (MORAES e DIAS, 2013; FERNADES et al, 2012). Sua prevalência reflete as profundas modificações que a sociedade vem passando ao longo dos anos: saída da mulher para o mercado de trabalho, proliferação das redes de fast-food e mudanças das brincadeiras infantis (exemplo: pula-corda), e, por isso, a obesidade infantil tornou-se um sério desafio à saúde pública no século XXI segundo Moraes e Dias (2013).

## **Objetivos**

O objetivo deste artigo é apresentar uma revisão a literatura dos diversos fatores que provocam o aparecimento obesidades em crianças e adolescentes.

## **Metodologia**

Realizou-se revisão de literatura de artigos científicos que analisaram a associação entre hábitos alimentares, atividade física, amamentação, alimentação complementar e relacionamento psicológico familiar. A consulta deu-se em artigos de periódicos e na base de dados Scielo publicados nos últimos dez anos.

## **Resultados**

Foram rastreados 32 artigos científicos relacionados ao assunto proposto, sendo que 11 foram descartados devido datas superiores a 10 anos de publicação e os trabalhos que não estavam alinhados com o objeto da pesquisa. Foram selecionados e analisados 21 artigos. Sendo que 76% acreditam que a obesidade infantil e do adolescente é estimulada por fatores ambientais como contexto social, econômico, TV, culturais e comportamentos de hábitos, prática de atividade física baixa, erros no aleitamento materno, influencias familiares e ao consumo alimentar. Entre os artigos analisados 47% relacionaram a obesidade com erros na introdução alimentar e no relacionamento psicológico familiar e o alimento, que geram frustrações negativas levando ao consumo alimentar excessivo. E 52,4% defendem que haja intervenção de planejamentos e programas de prevenção da obesidade infantil.

## **Conclusão**

A obesidade é causada por vários fatores desde o desmame precoce, a iniciação da alimentação complementar, transição nutricional, os hábitos cotidianos, falta de atividade física, o consumo alimentar na infância e na adolescência e o relacionamento psicológico, contribuem para o aparecimento da obesidade conforme análise dos artigos revisados.

## **Referências**

FERNANDES, M. M.; PENHA, D. S. G.; BRAGA, F. A. Obesidade infantil em crianças da rede pública de ensino: prevalência e consequência para flexibilidade, força explosiva e velocidade. Rev. Educ. Fis/UEM, vol. 23, nº. 4, pág. 629-634, 2012.

MORAES, P. M; DIAS, C. M. S. B. Nem Só de Pão se Vive: A Voz das Mães na Obesidade Infantil. Psicologia: Ciência e profissão, vol. 33, nº1, pág.: 46-59, 2013.

SALDIVA, L. M. P.; SILVA, L.F.F.; SALDIVA, P.H.N. Avaliação antropométrica e consumo alimentar em crianças menores de cinco anos residentes em um município da região do semiárido nordestino com cobertura parcial do programa bolsa família. Rev. Nutr., vol. 23, nº2, pág: 221-229, 2010.

**Palavras-chave:** OBESIDADE; HÁBITOS ALIMENTARES; ATIVIDADE FÍSICA

# A ÓTICA DOS USUÁRIOS SOBRE A QUALIDADE DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE UM MUNICÍPIO DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

AMANDA NATACHA SILVA FERREIRA LINS; DERBERSON JOSÉ DO NASCIMENTO MACÊDO; KEILA CRISTINA DE OLIVEIRA ASSIS.; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UNIFAVIP - Centro Universitário do Vale do Ipojuca , <sup>2</sup> FSM - Faculdade São Miguel  
*tacimest@hotmail.com*

## Introdução

A Estratégia de Saúde da Família surgiu com o desafio de reorganizar os serviços de saúde no nível da atenção primária (CRUZ et al., 2009). De acordo com Ramos e Lima (2003) estudos sobre a satisfação dos usuários colaboram para avaliação e reorganização dos serviços de saúde, visto que eles são os protagonistas desse sistema e suas opiniões têm impacto direto na melhoria desses serviços.

## Objetivos

Conhecer a perspectiva dos usuários sobre a qualidade dos serviços de uma Estratégia de Saúde da Família do município de Caruaru-PE

## Metodologia

Foi desenvolvido estudo do tipo transversal de caráter descritivo realizado em uma Estratégia de Saúde da Família do município de Caruaru-PE. A população do estudo foi composta por pacientes de ambos os sexos, que estavam cadastrados a pelo menos 12 meses na Estratégia de Saúde, no período de agosto a setembro de 2012. Os dados foram coletados por meio de entrevistas estruturadas e teve como base o instrumento europeu de avaliação da qualidade em Atenção Primária de Saúde, o European Task Force on Patient Evaluation of General Practice Care (EUROPEP) adaptado por Brandão (2011). O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética da Faculdade do Vale do Ipojuca sobre protocolo de número 00077/2012.

## Resultados

A maioria dos usuários entrevistados era do sexo feminino (91,8%), não possuíam o ensino fundamental completo (60,2%) e apresentavam idade média de 37 anos. Na avaliação da satisfação foram encontrados os seguintes valores em relação aos cinco Indicadores Chaves – 1) Relação e Comunicação (índice de satisfação “bom”, 83,26%); 2) Cuidados Médicos (índice de satisfação “bom”, 76,80%); 3) Informação e apoio (índice de satisfação “bom”, 78,55%); 4) Continuidade e Cooperação (índice de satisfação “bom”, 70,95%) e 5) Organização dos Serviços (índice de satisfação “regular”, 54,85%), estes resultaram em um Índice Global de Satisfação classificado como “bom” (71,56%).

## Conclusão

Os usuários estão satisfeitos de forma geral com os serviços prestados pela USF, mas nota-se a importância de se atentar para a Organização dos Serviços, o único indicador que apresentou satisfação regular pelos usuários. Percebeu-se que essa baixa satisfação se refere principalmente, ao tempo de espera para ser atendido, facilidade em marcar uma consulta e rapidez com que os problemas urgentes são resolvidos, devido as fragilidades do sistema de referência e contra referência. Assim, observa-se a importância de conhecer a satisfação dos usuários, pois esta colabora para avaliação e reorganização dos serviços de saúde

## Referências

- BRANDÃO, Ana Laura da Rocha Bastos da Silva. Avaliação da atenção básica pela perspectiva dos Usuários: adaptação do instrumento Europep para grandes centros urbanos brasileiros – uma aplicação na comunidade de Manguinhos. 2011. 227 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca / Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2011
- CRUZ, Daniely Baumel da; GABARDO, Marilisa Carneiro Leão; DITTERICH, Rafael Gomes; MOYSÉS, Samuel Jorge; NASCIMENTO, Antonio Carlos. Processo de trabalho na estratégia de saúde da família: uma perspectiva a partir da equipe de saúde bucal. Rev. APS, v. 12, n. 2, p. 168-175, abr./jun, 2009.
- RAMOS, Donatela Dourado; LIMA, Maria Alice Dias da Silva. Acesso e acolhimento aos usuários em uma unidade de saúde de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 27-34, jan./fev, 2003.

**Palavras-chave:** Atenção Primária à Saúde; Satisfação do Paciente; Saúde da Família; Serviços Básicos de Saúde



# A QUALIDADE DA DIETA: IMPORTANTE CONDICIONANTE DO BOM ESTADO NUTRICIONAL DE LONGEVOS

FLÁVIA PICOLI GHENO; ALLAN YOUTI KIMURA; LOIVA BEATRIZ DALLEPIANE; MARIA MARINA SERRÃO CABRAL; ÂNGELO JOSÉ GONÇALVES BÓS

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

*flavia.brenda@gmail.com*

## Introdução

Os longevos (80 anos ou mais) são um grupo etário que cresce rapidamente também nos países em desenvolvimento como o Brasil, aumentando quase 80% durante a última década. Poucos estudos têm associado a importância da qualidade da dieta e estado nutricional destes idosos nos países em desenvolvimento. A nutrição é, pois, um processo complexo pelo qual os organismos obtêm nutrientes e os utilizam para o seu crescimento, metabolismo e reparação. Terminada a fase de crescimento, no idoso a nutrição assegura o metabolismo do organismo e exerce funções reparadoras, capazes de retardar o envelhecimento. Com base na esperança média de vida, que está a aumentar, a relação entre nutrição e envelhecimento emerge como questão de saúde pública no século XX. A alimentação saudável é um dos fatores mais importantes e determinantes desde a infância até a velhice e estão fortemente relacionadas com o poder aquisitivo das famílias, da disponibilidade, quantidade e qualidade dos alimentos consumidos ao longo da vida. Ficando assim evidente a necessidade de investigar o estado nutricional e estudar ainda mais essa faixa etária.

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a relação de qualidade da dieta e do estado nutricional de idosos longevos.

## Metodologia

Realizou-se um estudo transversal com longevos de idade  $\geq 80$  anos identificados a partir de uma Unidade de Estratégia de Saúde da Família em Palmeira das Missões, RS. Os dados foram coletados no domicílio de cada participante. O estado nutricional foi avaliado pela Miniavaliação Nutricional e Qualidade da Dieta, através do Guia de alimentação do Questionário do Ministério da Saúde, com base nos "10 Passos para uma dieta saudável" da Organização Mundial de Saúde. Para análise de dados foi utilizado o software Epi Info versão 7.1.5. As médias foram calculadas, comparadas com as variáveis independentes e testadas pelo teste T de Student ou ANOVA.

## Resultados

Participaram do estudo 20 idosos longevos que aceitaram fazer parte do estudo e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, 80% eram mulheres, 20% analfabetos, 35% não brancos, e 75% viúvos. O nível de qualidade da dieta foi estatisticamente significativo no que se refere a presença de doença oftalmológica ( $p=0.03$ ) e as diferenças nos escores totais da MAN foram estatisticamente significativas com: nível de escolaridade ( $p=0.007$ ), presença de demência ( $p=0.04$ ), Depressão ( $p=0.04$ ) e Diabetes ( $p=0.04$ ). Após ajuste de regressão, permaneceu significativa a qualidade da dieta ( $p = 0,04$ ) e escolaridade: ensino fundamental incompleto ( $p = 0,0287$ ) e completo ou superior à educação primária ( $0,0267$ ) significativamente maior do que analfabetos.

## Conclusão

Os resultados indicaram que a qualidade da dieta pode ser um importante condicionante do bom estado nutricional não somente para longevos, mas em todas faixas etárias. Preocupações foram também levantadas sobre o baixo nível de escolaridade entre os longevos.

## Referências

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. Revista de Saúde Pública, v.36, n.6, p.655-60, 2002.

BÓS, A. J. G. Epi Info® sem mistérios: um manual prático. Dados eletrônicos. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2012. 211 p.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Perfil dos idosos responsáveis pelo domicílio. Jul/2002. Disponível em: < <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/25072002pidoso.shtm> >. Acesso em: 16 jul. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da

Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, 2005. 236p.

KRAVCHENKO, J. S. Nutrition and the elderly. In: CABALLERO, B.; ALLEN, A.; PRENTICE, A. Elsevier: Encyclopedia of human nutrition, 2008. p. 578-587.

VELLAS, B.; GARRY, P. J.; GUIGOZ, Y. Mini Nutritional Assessment (MNA): Research and Practice in the elderly. Nestlé Nutrition Workshop Series: Clinical and Performance Program. Nestlé Nutrition Institute, v.1, 1999.

**Palavras-chave:** dieta; avaliação nutricional; nutrição do idoso; idoso de 80 anos ou mais

# A RACIONALIDADE NUTRICIONAL COMO POTÊNCIA À MEDICALIZAÇÃO DA COMIDA

MARCIA REGINA VIANA; FRAN DEMÉTRIO; JULIANA DA MATA

<sup>1</sup> UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé, <sup>2</sup> UFRA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA, <sup>3</sup> UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
*marciafil@globocom*

## Introdução

A Ciência da Nutrição objetiva o estudo da relação do ser humano com os alimentos, e postula um corpo saudável como aquele que reclama pelo equilíbrio nutricional sustentado no paradigma calórico-quantitativo, onde o indivíduo deve ingerir certo número de calorias distribuídas entre percentuais de carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e sais minerais, elementos vitais na manutenção da saúde. Por outro lado, a prática alimentar é formada a partir de escolhas alimentares que, a princípio, não se originam numa pretensa “racionalidade nutricional”. Ao contrário, a prática alimentar pode ser tomada como referencial de histórias de vida e reconhecimento de coletivos (AMON; MENASCHE, 2008).

## Objetivos

O presente estudo tem o objetivo de discutir o conceito de racionalidade nutricional (VIANA et al., 2016) como ideia-potência no processo de medicalização da comida.

## Metodologia

Para isso, ancora-se em alguns referenciais da Filosofia, Socioantropologia e da Saúde Coletiva para subsidiar a discussão e reflexões propostas nessa empreitada.

## Resultados

O conceito de “Racionalidade Nutricional” deriva da observação de tendências e práticas alimentares que são ditas adequadas à melhor conservação da saúde e que privilegiam preparações culinárias sob a égide de uma noção de alimentação saudável, qual seja aquela que não é de risco (DEMÉTRIO, 2014). Esse construto social orienta as condutas nutricionais soberanas cujas decisões são unicamente respaldadas na Ciência e guarda em si a potência de legitimar a medicalização da comida pela adesão a um tipo específico de conhecimento que, justificadamente ou não, aumenta as possibilidades de intervenção de agentes de saúde (CAMARGO JR., 2013). Tal fato conforma-se em (mais) um modo de dominação do corpo e da vida legitimado pelo conhecimento científico. Intala-se, assim, o controle social por meio da normatização da alimentação, e a estratégia utilizada para este fim parece ser a de fomentar no indivíduo a ideia de “empoderamento” supostamente adquirido pelo conhecimento de suas necessidades nutricionais baseadas somente na quantificação de calorias e nutrientes.

## Conclusão

Nesse contexto, a Nutrição vem se tomando cada vez mais uma doutrina no campo da alimentação, tratando e valorizando cada vez mais os nutrientes de maneira exclusiva e isolada, esquecendo-se de analisar o alimento e o ato de comer como um todo. Acredita-se que o caminho para se conseguir uma alimentação saudável não depende só de uma configuração individual mas sobretudo de aspectos socioeconômicos que possibilitam o acesso aos alimentos e o tempo que se tem para a aquisição e preparação dos mesmos (CAMPOS, 2015).

## Referências

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, v.11, n.1, jan/jun. 2008. pg 13 a 21. Disponível em <http://www.revistas.ufg.br/index.php/fchf/article/view/4467/3867> . Acesso em 15/01/2015.

CAMARGO Jr., K.R. Medicalização, farmacologização e imperialismo sanitário. Rio de Janeiro: *Cad. Saúde Pública*, 29(5):844-846, mai, 2013.

CAMPOS SS. et al. Decifra-me ou te devoro: representações da alimentação a partir do filme *Estômago*. In: FERREIRA FR, et al. (Org.). *Consumo, comunicação e arte. Sabor Metrópole*. Curitiba: CRV, v. 3, p. 53-68, 2015.

DEMÉTRIO F. A crise das práticas nutricionais em saúde-doença-cuidado e a possibilidade de construção de uma nutrição clínica ampliada e compartilhada. In: Souza MKB, Tavares JSC. *Temas em Saúde Coletiva: gestão e atenção*

no SUS em debate. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2014.

VIANA M.R.; NEVES, A.S.; CAMARGO Jr. K.R.; PRADO, S.D.; MENDONÇA, A.L.O. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. Cienc Saude Colet [periódico na internet] 2016 mar. [citado em 15 de abril de 2016]; [cerca de 20 p.]

Está disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br>

**Palavras-chave:** Racionalidade Nutricional; Medicalização da Comida; Alimentação Saudável; Prescrição Alimentar

# A RÁDIO COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE: DIÁLOGOS E INTERAÇÕES COM A COMUNIDADE– EXPERIÊNCIA DOS ESTUDANTES DA NUTRIÇÃO

MONICE THAÍS CABREIRA; JANAÍNA MARIANE CORRÊA SALVADOR; CÍNTIA CRISTINA SULZBACH; MARINÊS TAMBARA LEITE

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, campus Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul, Brasil.

*monice\_thais@hotmail.com*

## Introdução

A educação é uma arte modificadora, na qual os indivíduos e grupos compõem-se como sujeitos numa relação de troca (DONATO e ROSENBERG, 2003). Desse modo, as tecnologias da informação e comunicação dispõem a criação de novos ambientes de constituição do conhecimento de tal forma que, além da escola, a empresa, a residência e o espaço social tornaram-se educativos (CRUZ, *et al.* 2011). Os meios de comunicação têm sido utilizados pelos educadores e profissionais da saúde como um veículo de informação. Por esse motivo, o Projeto de Extensão Rádio Como Estratégia de Educação Em Saúde: Diálogos e Interação Com a Comunidade levam informações para a população de Palmeira das Missões - Rio Grande do Sul e região. O projeto é desenvolvido em parceria entre os cursos de Enfermagem e Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria com uma rádio comunitária da cidade.

## Objetivos

Relatar a experiência do projeto de extensão na perspectiva dos estudantes do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões.

## Metodologia

O projeto desenvolve programas educativos semanais em uma rádio comunitária do município de Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul, sendo que em cada programa explana-se um assunto relacionado à saúde em seu conceito ampliado. A cada semana, acadêmicos do curso de Nutrição ou de Enfermagem são responsáveis pelo programa de rádio. Os temas são escolhidos previamente pelos acadêmicos e orientadoras, baseados no Calendário de Saúde do Ministério de Saúde ou sugestões da população durante atividades práticas na comunidade. Para desenvolver os programas, os estudantes pesquisam em material científico, produzem um texto, sob supervisão, que servirá como base para a apresentação.

## Resultados

Em 2015, os acadêmicos de Nutrição debateram os seguintes temas: “O benefício do consumo de frutas”, “Quais utensílios são os melhores para o preparo dos alimentos?”, “Agrotóxicos”, “Temperos e condimentos - opções saudáveis para reduzir o sódio”. Pode-se destacar que as temáticas são de grande importância no cotidiano alimentar e nutricional, sendo comumente comentados e questionados pela população. Além disso, os programas contribuem para a formação acadêmica, no desenvolvimento de habilidades profissionais relacionadas à comunicação e, acima de tudo, uma formação comprometida com a realidade social e preocupa-se com o desenvolvimento regional e comunitário. Muitas vezes, as rádios dão preferência às programações relativas a lazer e publicidade, ressaltando-se a importância de programas informativos, que possibilitam o acesso da população ao conhecimento e à reflexão. Desse modo, a comunidade acadêmica insere-se de maneira estratégica e tem papel crucial, pois utiliza a rádio como um campo de práticas, assim como produz informações qualificadas, em linguagem acessível à população.

## Conclusão

O projeto permite à população o acesso a informações de qualidade referentes à alimentação e saúde. Para os estudantes de Nutrição, proporciona a reflexão, a construção de conhecimento e a oportunidade de pensamento crítico sobre saúde, doença e o cuidado.

## Referências

- DONATO, A. F.; ROSENBERG, C. P. Algumas ideias sobre a relação Educação e Comunicação no âmbito da Saúde. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, p.18-25, dez. 2003.
- CRUZ, D.I.; PAULO, R.R.D.; DIAS, W.S.; MARTINS, V.F.; GANDOLFI, P.E. O uso das mídias digitais na educação em saúde. **Cadernos da FUCAMP**, Monte Carmelo- Minas Gerais p. 106-129. 2011.

**Palavras-chave:** Saúde Coletiva; Comunicação; Informação

# A RELAÇÃO CINTURA ESTATURA COMO PREDITOR DA HIPERTENSÃO ARTERIAL EM TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTE DA REGIÃO DOS INCONFIDENTES, MG, BRASIL.

LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR; JONATHAS ASSIS DE OLIVEIRA; VIRGÍNIA CAPISTRANO FAJARDO; RAIMUNDO MARQUES NASCIMENTO NETO; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS

<sup>1</sup> UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto  
*menezesnutri@gmail.com*

## Introdução

O trabalho de turno alternante é um fator presente na sociedade industrializada. Segundo a Organização Mundial da Saúde, atualmente cerca de 20% da população trabalha no período da noite, o que altera o padrão de sono destes trabalhadores. A privação de sono é um fator de risco para o desencadeamento de alterações fisiológicas, como o aumento da pressão arterial (GANGWISCH, 2006). A hipertensão atinge 22,3% a 43,9% da população brasileira, e segundo a Sociedade Brasileira de Hipertensão, a alteração na pressão arterial é responsável por cerca de 40% dos infartos e 80% dos derrames. Segundo Rodrigues (2009) a razão cintura/estatura é um índice de obesidade associado a hipertrofia ventricular esquerda.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar o poder discriminatório da relação cintura estatura na detecção da alteração da pressão arterial em trabalhadores de turno alternante da região dos Inconfidentes, MG, Brasil.

## Metodologia

Estudo de corte transversal foi realizado no ano de 2015 em indivíduos de uma empresa de mineração. Os participantes foram orientados sobre o estudo e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta foi realizada nos ambulatórios da empresa, onde foi aplicado questionário sociodemográfico e aferidas as medidas antropométricas. A aferição da pressão arterial foi em triplicata, com aparelho digital automático (SBC, 2007), e a circunferência da cintura foi realizada em triplicata com fita métrica simples e inelástica (WHO, 2000). Considerou-se a alteração da pressão arterial indivíduos com pressão arterial sistólica  $\geq 130$  mmHg, ou pressão arterial diastólica  $\geq 85$  mmHg, ou em uso de medicamento para hipertensão (IDF, 2006). Inicialmente foi realizada uma análise de consistência para verificação dos dados, e análise descritiva pelas frequências absoluta e relativa. Para avaliar o poder discriminatório do índice da relação cintura estatura, foi realizada a análise da curva Característica de Operação do Receptor (ROC) com índice de confiança (95%). Calculou-se a área abaixo da curva (AUC) pelo método de Hanley e McNeil, considerando um  $p \leq 0,05$ . O ponto de corte selecionado foi definido pelos pontos representando as maiores sensibilidade e especificidade concomitantes. Os dados foram analisados pelo programa estatístico MedCalc versão 16.2.0 e PASW versão 18.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE:39682014.7.0000.5150).

## Resultados

Foram avaliados trabalhadores do sexo masculino com idade mediana de 37 anos. A prevalência de hipertensão arterial observada foi de 66,4% ( $n=382$ ), e uma área sob a curva ROC da relação cintura estatura de 0,566 (0,524-0,607;  $p = 0,008$ ). Pelo índice de Youden (0,1089) o ponto de corte da relação cintura estatura que melhor discriminou a hipertensão arterial neste grupo de trabalhadores foi 0,54, com sensibilidade de 51,05%, especificidade de 59,90%, valor preditivo positivo de 71,6% e valor preditivo negativo de 38,2%. Estes resultados estão de acordo com os reportados por Rodrigues et. al (2009), onde encontrou-se o ponto de corte 0,52 para discriminar a alteração da pressão arterial.

## Conclusão

A relação cintura estatura apresentou um poder discriminatório para prever a presença de hipertensão arterial em adultos, trabalhadores de turno alternante.

## Referências

GANGWISCH, JE, et al. Short sleep duration as risk factor for hypertension an alyses of the first National Health and Nutrition Examination Survey. *Hipertension* 2006; 47:833-9.  
International Diabetes Federation. *The IDF consensu world wide definition of the Metabolic Syndrome*, 2006.

*V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo , v. 89, n. 3, p. e24-e79, Sept. 2007.*  
*RODRIGUES, Sérgio Lamêgo; BALDO, Marcelo Perim; MILL, José Geraldo.*

*Associação entre a razão cintura-estatura e hipertensão e síndrome metabólica: estudo de base populacional. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo , v. 95, n. 2, p. 186-191, Aug. 2010 .*

*Relatório mundial de saúde, 2006: trabalhando juntos pela saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, OMS, 2007.*

**Palavras-chave:** Epidemiologia; Índices Antropométricos; Curva ROC



# A SUPLEMENTAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DE CRIANÇAS EM UMA CRECHE NA ZONA LESTE DE MANAUS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAIZE MARIA SILVA LIMA; SIGRID AGUIAR TEIXEIRA

<sup>1</sup> SEMSA - Secretaria Municipal de Saúde / Prefeitura de Manaus, <sup>2</sup> SEMED - Secretaria Municipal de Educação / Prefeitura de Manaus

*thaize-lima@hotmail.com*

## Introdução

Práticas alimentares inadequadas nos primeiros anos de vida estão relacionadas à anemia por deficiência de ferro, zinco e vitaminas, déficit no desenvolvimento neurológico e psicomotor, maior morbimortalidade de crianças e menor resistência às infecções (WHO, 2001). Por isso a World Health Organization (2011) recomenda a fortificação dos alimentos com múltiplos micronutrientes, para potencializar o desenvolvimento infantil, prevenção e controle das deficiências de vitaminas e minerais, particularmente a anemia. Em 2015, a Secretaria Municipal de Saúde de Manaus, iniciou a estratégia NutriSUS, idealizada e monitorada pelo Ministério da Saúde, na qual 1 sachê(1g) com múltiplos micronutrientes em pó é adicionado em uma refeição diária de crianças, de 6 a 48 meses, em creches pactuadas no Programa Saúde na Escola (BRASIL, 2015). A Unidade Básica de Saúde da Família, vinculada à creche, realiza o acompanhamento nutricional, odontológico, vacinal e oftalmológico das crianças.

## Objetivos

Descrever a experiência na implantação da estratégia NutriSUS em crianças de 6 a 48 meses de idade, de uma creche da zona leste de Manaus, em 2015.

## Metodologia

A Secretaria Municipal de Saúde de Manaus monitorou a implantação da estratégia NutriSUS em uma creche localizada na zona leste de Manaus. Visitas regulares, fotos e relatórios bimestrais fornecem as informações sobre a experiência.

## Resultados

De fevereiro a abril de 2015, o primeiro ciclo da estratégia NutriSUS na creche incluiu 59 crianças, de 6 a 48 meses, mediante autorização prévia dos responsáveis. Após 4 meses iniciou-se o segundo ciclo da suplementação, de outubro a dezembro de 2015. Em todos os dias de aula, durante os períodos já citados, 01 sachê de pó contendo micronutrientes foi adicionado ao almoço de cada criança participante, conforme cardápio semanal da própria creche. Por ciclo, cada criança recebeu em média 36 sachês. Entre as dificuldades observadas estão: faltas frequentes de algumas crianças, em geral devido a doenças infecciosas; recusa da merenda escolar por parte de algumas crianças, uma vez que estas não possuem o hábito de consumir alimentos sólidos, apenas mingaus e líquidos; três crianças, no início rejeitaram a refeição com o pó, talvez por maior sensibilidade no paladar. Não houve relatos de complicações associadas. A Unidade Básica de Saúde da Família, vinculada à creche, realizou o antropometria, e acompanhamento odontológico, vacinal e oftalmológico das crianças, pelo Programa Saúde na Escola.

## Conclusão

Comprovadamente é mais efetivo associar o ferro a outros micronutrientes para prevenção da anemia em crianças até 48 meses de idade (BRASIL, 2015). Nesta creche o NutriSus foi implantado com sucesso. Porém a maioria das crianças acompanhadas não tem acesso a uma alimentação saudável e equilibrada em casa, pois os pais relatam uma introdução inadequada da alimentação complementar, o que pode comprometer o aporte nutricional adequado. Além disso, é necessário melhor monitoramento do crescimento e desenvolvimento destas crianças, uma vez que muitas delas não são assistidas pela Unidade Básica de Saúde da Família. Portanto ainda são necessárias medidas educativas com as famílias, bem como maior articulação dos setores públicos de saúde e educação para a adoção de medidas complementares que possam promover hábitos alimentares saudáveis entre crianças em desenvolvimento, e o enfrentamento de suas vulnerabilidades, visando o crescimento adequado e a prevenção de doenças.

## Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Guideline: use of multiple micronutrient powders for home fortification of foods consumed by infants and children 6–23 months of age. Geneva: WHO, 2011.

WORLD HEALTH ORGANIZATION/ UNITED NATIONS UNIVERSITY. United Nations Children's Fund. Iron deficiency anaemia: assessment, prevention, and control: a guide for programme managers. WHO, 2001.

Brasil. Ministério da Saúde. NutriSUS – Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó : manual operacional / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 52 p. : il. ISBN 978-85-334-2263-6.

**Palavras-chave:** Anemia; Suplementação; Crianças; Creche

# ACOMPANHAMENTO DE CRIANÇAS DE SEIS A 23 MESES NA ATENÇÃO BÁSICA: CONSUMO ALIMENTAR E DÉFICIT DE ESTATURA

VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON; RAFAELLA DA COSTA SANTIN DE ANDRADE; ANA MARIA SPANIOL; SARA ARAÚJO DA SILVA

<sup>1</sup> CGAN/DAB/SAS/MS - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde  
*ana.spaniol@saude.gov.br*

## Introdução

Desde 2015, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan web) disponibiliza em seus formulários a adaptação de um conjunto de indicadores publicados pela Organização Mundial de Saúde visando apoiar os municípios em ações de vigilância alimentar e nutricional na atenção básica.

## Objetivos

Estimar a prevalência de déficit de estatura e associação com indicadores de consumo alimentar em crianças de seis a 23 meses acompanhadas na atenção básica no Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal com registros administrativos do Sisvan web de crianças de seis a 23 meses acompanhadas pela Atenção Básica. Foram critérios de inclusão: possuir pelo menos um registro de acompanhamento do consumo alimentar em 2015, concomitante a um registro de estado nutricional, que foi classificado através do índice Estatura para Idade. Muito baixa estatura para idade e baixa estatura para idade foram consideradas como déficit de estatura. Realizaram-se descrição de distribuições e medida de tendência central, teste do qui quadrado de Pearson e regressão de Poisson. Para seleção das variáveis que compuseram o modelo final adotou-se  $p < 0,20$  e para as demais análises,  $p < 0,05$ . Utilizou-se o software Stata 12.

## Resultados

Obteve-se 33.820 registros que atendiam aos critérios de inclusão, provenientes de 14,3% (n=796) dos municípios brasileiros, de 26 Unidades da Federação. A média de idade foi  $14,33 \pm 5,14$  meses, 50,08% (n=16.937) eram do sexo masculino, 48,18% (n=14.773) pardas e 12,9% (n=4.374; IC95% 12,57-13,29) possuíam déficit de estatura. Em relação aos indicadores, 53,99% (n=18.260) receberam leite materno no dia anterior à avaliação, 72,95% (n= 24.670) receberam seis grupos alimentares, 65,70% (n=22.220) ingeriram comida de sal com frequência e consistência adequada, 13,67% (n=4.624) consumiram alimentos ricos em ferro, 62,68% (n=21.198) alimentos ricos em vitamina A e 55,33% (n=18.714) pelo menos um alimento ultraprocessado. Após análise ajustada, verificou-se como indicadores associados ao déficit de estatura o aleitamento materno continuado (RP 1,15; IC95% 1,08-1,22), diversidade alimentar mínima (RP 0,89; IC95% 0,83-0,95) e consumo de alimentos ricos em vitamina A (RP 0,82; IC95% 0,77-0,88). O déficit de estatura ainda foi mais prevalente no sexo masculino (RP 1,35; IC95% 1,27-1,44) e em maiores de 12 meses (RP 1,26; IC95% 1,17-1,35). Ser das raças/cores branca (RP 0,61; IC95% 0,52-0,72), parda (RP 0,83; IC95% 0,70-0,97) e preta (RP 0,78; IC95% 0,63-0,98) foram fatores de proteção em relação a indígena e amarela.

## Conclusão

A diversidade alimentar e o consumo de alimentos ricos em vitamina A foram fatores de proteção para o déficit de estatura, enquanto o aleitamento materno continuado representou risco para essa amostra, sinalizando a necessidade de reforço para as equipes de atenção básica na correta orientação da introdução da alimentação complementar saudável e de sua importância concomitante ao aleitamento materno continuado.

## Referências

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Indicators for assessing infant and Young child feeding practices. Geneva: WHO, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

**Palavras-chave:** déficit de estatura; Sisvan; atenção básica; consumo alimentar

# **AÇÕES DA NUTRICIONISTA NO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE CANDELÁRIA-RS**

LARISSA MARIA JACOBI BURGER

<sup>1</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de Candelária, município de Candelária, Rio Grande do Sul, Brasil  
*larissa\_jacobi@yahoo.com.br*

## **Introdução**

Os Núcleos de Apoio à Saúde da Família foram criados pelo Ministério da Saúde através da Portaria nº 154, de 24 de janeiro de 2008, visando ampliar as ofertas de saúde na rede de serviços, assim como a resolutividade, a abrangência e o alvo das ações. (DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA, 2012). São equipes multiprofissionais que devem atuar de maneira integrada com os profissionais das equipes de Saúde da Família/Atenção Básica, compartilhando práticas e saberes em saúde (BRASIL, 2014). O Núcleo de Apoio à Saúde da Família foi implantado no município de Candelária-RS no ano de 2014 e é constituído atualmente por Educador Físico, Farmacêutico, Nutricionista e Psicólogo. Em sua abrangência, realiza matriciamento de três equipes de Estratégias de Saúde da Família. Em todo o Brasil, as doenças cardiovasculares correspondem à primeira causa de morte há pelo menos quatro décadas, acompanhadas do aumento expressivo da mortalidade por diabetes e ascensão de algumas neoplasias malignas. O perfil alimentar observado nas famílias brasileiras influencia fortemente a ocorrência do excesso de peso, hipertensão e diabetes (BRASIL, 2010). Este trabalho mostra as ações da nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família realizadas com a população atendida pelas unidades de saúde do município de Candelária-RS

## **Objetivos**

Promover a saúde, melhorar a qualidade de vida, estimular a prática de uma alimentação saudável, buscando diminuir a incidência de doenças crônicas que cada vez mais acometem a população, bem como orientar e acompanhar casos já existentes.

## **Metodologia**

O presente trabalho trata de relato de experiência das ações da profissional nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família realizadas com a comunidade. Quanto às ações de promoção de saúde, são ofertados: a) grupos de reeducação alimentar, de frequência quinzenal, com intuito de prevenir e monitorar doenças crônicas, sendo realizadas avaliação nutricional, roda de conversa, orientações nutricionais e oficinas culinárias; b) grupos mensais de educação nutricional em três escolas dos territórios das Estratégias de Saúde da Família, com trabalho lúdico visando o incentivo à alimentação mais saudável; c) grupos mensais de apoio às gestantes com orientações sobre uma alimentação adequada na gestação, necessidades nutricionais nas fases do desenvolvimento do bebê, amamentação; d) visitas domiciliares; e) atendimentos compartilhados com os profissionais da equipe de Saúde da Família.

## **Resultados**

Através das ações que estão sendo realizadas pela nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, pode-se observar uma significativa mudança no estilo de vida, nos hábitos alimentares, além de melhora na qualidade de vida e redução de agravos de saúde em pacientes crônicos, que estão tendo uma maior preocupação e conscientização em promover a saúde e prevenir doenças.

## **Conclusão**

Conclui-se que as atividades desenvolvidas pela nutricionista nas Estratégias de Saúde da Família, que estão em andamento, são de extrema importância, pois contribuem para a ampliação da capacidade de cuidado em atenção primária à saúde, norteado pelo conceito da integralidade.

## **Referências**

PORTAL DO DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Núcleo de Apoio à Saúde da Família (nasf). Ano 2012. Disponível em: . Acesso em: 01 abril 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Cadernos de Atenção Básica, n. 39).

**Palavras-chave:** Nutrição; Atenção Primária à Saúde; Saúde Coletiva

# AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL VOLTADAS PARA PAIS DE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ÉVELIN DE OLIVEIRA DOS SANTOS; RAQUEL MACHADO DOS SANTOS; CLAUDIA CAROLINA STADLER SANTOSHUCHBERG DIAS; MARILIA CAROLINA DE CAMPOS ENZ; REGINA MARIA FERREIRA LANG

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> SME - PINHAIS - Prefeitura de Pinhais  
*ruchellequel@gmail.com*

## Introdução

Diversos fatores contribuem para a formação do comportamento alimentar. As experiências nos primeiros anos de vida são primordiais para o aprendizado das crianças no desenvolvimento de suas preferências alimentares, tornando a família a principal influência nesta fase (PEREIRA e LANG, 2014). Dessa forma, a educação alimentar e nutricional voltada para pais e cuidadores, torna-se essencial para o empoderamento dos mesmos sobre a alimentação saudável, e ela deve ocorrer por meio de um diálogo aberto com diferentes olhares e ideias (BOOG, 2010).

## Objetivos

Contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis de pré-escolares através da participação ativa e informada dos pais na alimentação infantil.

## Metodologia

O estudo teve abordagem qualitativa utilizando a metodologia proposta por Maguereze conhecida como modelo do arcoconstituída por cinco passos: observação da realidade, pontos-chaves, teorização, hipóteses de solução e aplicação à realidade. Como parte integrante dos dois primeiros passos, foi aplicado um questionário composto por 55 questões dicotômicas e a compilação apresentou informações para o planejamento das ações educativas, como características dos comportamentos realizados durante as práticas alimentares diárias, crenças alimentares culturais e familiares e conhecimentos nutricionais. As ações ocorreram entre setembro e novembro de 2015 em um Centro Municipal de Educação Infantil do município de Pinhais, Paraná, caracterizado com a maior porcentagem de obesidade entre os pré-escolares da rede municipal de ensino. Os encontros foram realizados na forma de rodas de conversa e contou com a participação de nove pais, sendo que os temas discutidos foram: composição dos alimentos, classificação dos alimentos por nível de processamento, leitura de rótulos e função dos nutrientes. O presente trabalho educativo relatado é vinculado ao Projeto de Extensão Universitária "Ações Intersetoriais de Educação Alimentar e Nutricional" que se constitui em parceria com a Prefeitura Municipal de Pinhais e registrado no âmbito da Universidade Federal do Paraná sob o número 917/2014.

## Resultados

Na discussão referente à composição dos alimentos em nível de processamento os pais relataram a dificuldade de restringir o consumo de produtos ultraprocessados e notou-se a prevalência de bebidas açucaradas (chocolatado e suco industrializado) e biscoitos recheados no consumo diário. Ao ser apresentada a quantidade de gordura existente em alguns produtos ultraprocessados os participantes demonstraram surpresa e relataram não conhecer a composição destes tipos de alimentos, fato que pode aumentar o consumo de gorduras tanto pelos pais quanto pelas crianças por falta deste conhecimento. Em relação à leitura de rótulos, os pais relataram não ter o hábito de realizar a leitura do rótulo, mas se mostraram favoráveis a iniciar esta prática. Para finalizar as ações fez-se a correção do questionário inicial e cada questão foi discutida chegando a um consenso das respostas. Observou-se a melhora na percepção dos pais quanto à alimentação saudável, pois eles identificaram os erros em suas respostas iniciais.

## Conclusão

Após a realização das rodas de conversa com os pais, verificou-se a apropriação dos conteúdos discutidos, promovendo a autonomia e o empoderamento dos pais na tomada de decisões sobre as escolhas alimentares para si e para a família.

## Referências

BOOG, M. C. F. Programa de educação nutricional em escola de ensino fundamental de zona rural. *Nutrition education program in a rural elementary school. Rev. Nutr.*, Campinas, v. 23, n.6, p.1005-1017, nov.-dez., 2010.  
BOOG, MCF. Iniciando um trabalho em Educação Alimentar e Nutricional: abrangências. IN: BOOG, MCF, **Educação em Nutrição: Integrando Experiência**. Campinas – SP: Komed, pg 109-114, 2013.

- BOOTS, S. B. A.; MARIKA TIGGEMANN A, NADIA CORSINI B, JULIE MATTISKE. Managing young children's snack food intake. The role of parenting style and feeding strategies. **Appetite**, v. 92, p. 94–101, 2015.
- BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas**. Brasília – DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, pg 16-30, 2012
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
- CANESQUI, A. M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 20, n. 2, p. 203-216, mar./abr., 2007.
- CARVALHO, MCVS. Reflexões sobre a construção de um plano de ação de EAN. In: BARROS, DC (org.). **Educação Alimentar e Nutricional no Programa Bolsa Família**, Rio de Janeiro: EAD/ENSP, 2014.
- FARIAS JÚNIOR, G.; OSÓRIO, M. M. Padrão alimentar de crianças menores de cinco anos. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.18, n.6, p. 793-802, nov./dez., 2005.
- LAROCHE, H. H.; WALLACE, R. B.; SNETSELLAR, L.; HILLS, S. I.; STEFFEN, L. M. Changes in diet behavior when adults become parents. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v.112, n. 6, June, 2012.
- MATOS, S. M. A.; BARRETO, M. L.; RODRIGUES, L. C.; OLIVEIRA, V. A.; OLIVEIRA, L. P. M.; D'INNOCENZO, S.; et al. Padrões alimentares de crianças menores de cinco anos de idade. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 30, n.1, p. 44-54, jan, 2014.
- PEREIRA, MM; LANG, RMF. Influência do Ambiente Familiar no Desenvolvimento do Comportamento Alimentar, **Revista UNINGÁ**, v.41, pp.86-89, ago-out ,2014.
- PRADO, ML; VELHO, MB; ESPÍNDOLA, DS; SOBRINHO, SH; BACKES, V M S. Arco de Charles Maguerez: refletindo estratégias de metodologia ativa na formação de profissionais de saúde. **Esc. Anna Nery**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 172-177, Mar. 2012.
- RAMOS, M; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. **Jornal de Pediatria**, v. 76, Supl.3, 2000.

**Palavras-chave:** ALIMENTAÇÃO; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; PRÉ-ESCOLARES



# AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE EXTENSÃO

NAIANY LIRA FIGUEIREDO; CIBELY MACHADO DE HOLANDA; ISABELY DIÓGENES BARBOSA; THAISA CASTELLO BRANCO DANZICOURT; FERNANDA ANDRADE MARTINS

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre

*l.nanylira@hotmail.com*

## **Introdução**

As ações de extensão relacionadas à Educação Alimentar e Nutricional são atividades voltadas à sociedade que interferem e modificam hábitos alimentares e melhoram a qualidade de vida. Um dos campos propícios para o desenvolvimento dessas ações é o ambiente escolar. É na fase escolar que o indivíduo adentra em outro contexto social e tem a oportunidade de formar hábitos alimentares pelas influências do grupo social e dos estímulos presentes no sistema educacional, ou modificá-los, por igual influência (BRASIL, 2008). Logo, as atividades de extensão relacionadas à educação alimentar e nutricional no ambiente escolar tem se configurado como modelo de políticas públicas em alimentação e nutrição (RAMOS et al., 2013). Assim, as atividades de extensão universitária são necessárias à vida acadêmica de modo auxiliar na formação profissional, proporcionando intervenções sociais e vivência prática além da sala de aula.

## **Objetivos**

Relatar a experiência e desafios dos acadêmicos em ações de educação nutricional no ambiente escolar, através do projeto de extensão “Educação Nutricional na Escola: uma estratégia para promoção da saúde”.

## **Metodologia**

O projeto aconteceu no Colégio de Aplicação do município de Rio Branco-AC. Durante o ano de 2015 uma equipe de acadêmicos dos cursos de Nutrição e Saúde Coletiva foram responsáveis por ações de educação alimentar e nutricional com 510 escolares da pré-escola, ensino fundamental e médio. As metodologias utilizadas envolvendo a ludicidade, como indica Maria et al. (2009), consistiam em jogos e gincanas de competição e oficinas de preparação de alimentos, onde eram tratados temas referentes à alimentação saudável, grupos alimentares, boas práticas de higienização, além de higiene pessoal e a prática de atividade físicas.

## **Resultados**

As ações desenvolvidas consolidaram conhecimentos a respeito de Educação alimentar, nutricional e em saúde, tanto aos alunos e docentes das turmas atendidas, quanto às acadêmicas ministrantes. Isto foi possível através do estreitamento da relação graduando e ambiente escolar propiciando o desenvolvimento crítico, a partir do paradoxo observado entre a teoria, ensinada em sala de aula, e prática profissional, onde muitas vezes é necessário lidar com situações que não favorecem as ações de extensão devido o comportamento e interesse dos alunos, falta de auxílio dos professores, além da disponibilidade reduzida no calendário escolar destinado a este tipo de intervenções. Entretanto, apesar das dificuldades, houve um envolvimento contínuo dos alunos no momento das atividades propostas. Outro fator importante da experiência foi o incentivo à reflexão crítica sobre saúde e nutrição, além de designar aos acadêmicos um senso maior de responsabilidade social como promotores de qualidade de vida.

## **Conclusão**

No contexto escolar, há a ausência de referências teórico-metodológicas que subsidiem as práticas de Educação Alimentar e Nutricional. O que ocorre, na maioria das escolas, são unidades temáticas de disciplinas que abordam de modo sucinto e não abrangente os assuntos relacionados à alimentação e nutrição. Dessa forma, as ações de extensão com a temática em nutrição, dentro do ambiente escolar, se fazem necessárias e de grande importância como área da Saúde Coletiva.

## **Referências**

RAMOS, F. P.; SANTOS, L. A. S.; REIS, A. B. C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Caderno de Saúde Pública. Rio de Janeiro, 29 nov. 2013.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília:2008. p.38.

MARIA, V. M. et al. A ludicidade no processo de ensino-aprendizagem. *Corpus et Scientia*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 5-17, set. 2009.

**Palavras-chave:** Educação em Saúde; Educação alimentar e Nutricional; Saúde escolar.

# **AÇÕES DE EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SAÚDE NA AMPLIAÇÃO DA COBERTURA DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO ESTADO DO CEARÁ**

FRANCISCA VILMA DE OLIVEIRA; LUISA MARIA OLIVEIRA PINTO; CARLOS EDUARDO MATIAS DE ALCANTARA;  
CARMEM CEMIRES BERNARDO CAVALCANTE; SOCORRO MARIA PINHO PENTEADO

<sup>1</sup> SESA/CE - Secretaria de Saúde do Estado do Ceará, <sup>2</sup> ESP/CE - Escola de Saúde Pública do Estado do Ceará  
*vilma.oliveira@saude.ce.gov.br*

## **Introdução**

Este trabalho trata do impacto resultante do processo de educação permanente, realizado por meio de cursos de atualizações, destinados aos profissionais da atenção básica para a utilização do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional na rotina de atendimentos dos serviços de saúde.

## **Objetivos**

Avaliar a cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, após ações de educação permanente, destinadas aos profissionais da atenção básica do estado do Ceará, no período de 2012 a 2015.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir da análise de cobertura da população assistida no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2016a), em todas as fases do ciclo de vida da população cearense, no período de 2012 a 2015, tendo como fonte o referido sistema e como referência a população de 2012 do DataSUS (BRASIL, 2016b). Realizou-se em janeiro de 2016 uma análise da cobertura da população acompanhada na atenção básica, utilizando os dados de antropometria, fazendo uma relação com as ações de educação permanente, desencadeadas pela Secretaria da Saúde do Estado do Ceará em parceria com a Escola de Saúde Pública.

## **Resultados**

Considerando-se o período e o percentual da população de referência do Datasus assistida pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em cada fase do ciclo de vida, obtendo-se: criança: 2012(25,35%), 2013(32,91%), 2014(34,58%) e 2015(55,80%); adolescente: 2012(15,95%), 2013(30,29%), 2014(19,83%) e 2015(30,33%); adulto: 2012(16,24%), 2013(19,24%), 2014(18,80%) e 2015(30,28%) e idoso: 2012(0,88%), 2013(0,50%), 2014(1,71%) e 2015(2,87%). Portanto, podemos constatar uma ampliação do acompanhamento em todas as fases do ciclo de vida no período em estudo, sobretudo das crianças.

## **Conclusão**

Durante os anos de 2012 a 2015, a Secretaria de Saúde do Estado do Ceará investiu em cursos de vigilância alimentar e nutricional na rede de atenção à saúde para a totalidade dos municípios cearenses, em parceria com a Escola de Saúde Pública. Apesar da obrigatoriedade da alimentação dos dados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos municípios, estes ainda apresentam resistência para a utilização deste sistema na rotina do atendimento para a totalidade da população. Na maioria dos municípios os dados que alimentam o referido sistema são provenientes do Programa Bolsa Família. Mesmo observando uma maior cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, entende-se que essas atualizações devem ser permanentes para que se alcance resultados mais robustos na cobertura deste sistema.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional- SISVAN Web, Brasília, 2016a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Datasus. Brasília, 2016b.

**Palavras-chave:** Antropometria; Educação permanente; Vigilância nutricional

# ações do nutricionista na atenção primária à saúde: sob o olhar dos usuários do SUS.

PEDRO HENRIQUE SIMÕES BEZERRA; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UNIFAVIP - Centro Universitário do Vale do Ipojuca , <sup>2</sup> FSM - Faculdade São Miguel  
*tacimest@hotmail.com*

## Introdução

A prática do Nutricionista no Brasil teve início em 1939 com o surgimento da nutrição Pública, considerada uma área de atuação recente, o que a torna essencial ser conhecida pelos usuários (ASBRAN, 1991). Esta área de atuação do Nutricionista é caracterizada pelas ações coletivas e de caráter preventivo, assim sendo, é de vital necessidade que a população conheça a existência e o trabalho deste profissional (BOOG, 2008).

## Objetivos

Conhecer as percepções e expectativas dos usuários em relação à prática do nutricionista na Atenção Primária à Saúde

## Metodologia

O presente estudo é uma abordagem qualitativa do tipo exploratória, desenvolvido com usuários de uma Unidade Básica de Saúde do agreste de Pernambuco. O número de usuários entrevistados foi determinado por critérios de exaustão. A coleta de dados foi dividida em análise documental e entrevista, no período de Fevereiro a Setembro de 2015. A fim de apreender as opiniões dos usuários foram utilizadas entrevistas semiestruturadas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNIFAVIP, com o número 46989815.8.0000.5666.

## Resultados

Os entrevistados referem que o trabalho do nutricionista está relacionado à alimentação, sendo o profissional também reconhecido como aquele que tem influência positiva na saúde da população. Quando na definição do que é o trabalho do Nutricionista, o profissional foi comparado à outras profissões da área de psicologia, medicina e da educação física. Alguns dos usuários relatam desconhecer as atividades do nutricionista, entre as citadas, estão os atendimentos individuais, acompanhamento das famílias atendidas pelo programa bolsa família e programa de pré-natal. Os entrevistados apontam o nível de acolhimento do profissional nutricionista e isso se traduz para o paciente como um profissional atencioso e solícito. O bom atendimento, baseado na escuta do usuário, e o bom desempenho profissional propiciam o vínculo do binômio usuário-serviço de saúde.

## Conclusão

As respostas da pesquisa, no entanto, mostraram que há reconhecimento do Nutricionista como profissional da área de alimentação e nutrição, exercendo influência na saúde dos sujeitos entrevistados e da comunidade. As expectativas dos usuários em relação à atuação do Nutricionista disseram respeito às ações no nível coletivo, com objetivos educacionais ou de convivência, voltadas para diversos públicos, inclusive dos demais profissionais de saúde da Unidade. É importante reconhecer os aspectos positivos da relação profissional-usuário como práticas mais humanizadas e integrais no tratamento, no qual o Nutricionista se destaca, e por isso neste trabalho se reconhece e valoriza o empenho do profissional.

## Referências

ASBRAN – ASSOCIAÇÃO BRAILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do Nutricionista no Brasil. São Paulo: Atheneu, 1991.  
BOOG, Maria Cristina Faber. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. Revista Ciência & Saúde, Porto Alegre, v.1, n.1, p 33-42, jan/jun. 2008.

**Palavras-chave:** Atenção Primária à Saúde; Nutricionista; Percepção

# **AÇÕES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA EM UBERABA-MG**

ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA; MARIA GRAZIELA DE SOUZA FELICIANO SILVA; TAMIE DE CARVALHO MAEDA; FREDERICO NÓBREGA TOMÁS; DAGMA WANDERLÉIA COSTA

<sup>1</sup> UFTM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, <sup>2</sup> SMS - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE UBERABA

*esoaresp@gmail.com*

## **Introdução**

O Programa Saúde na Escola (PSE), política intersetorial dos Ministérios da Saúde e da Educação, foi instituído em 2007. Contribui para a formação integral dos estudantes por meio de ações de promoção da saúde, prevenção de doenças e agravos à saúde e atenção à saúde, visando o enfrentamento das vulnerabilidades que comprometem o pleno desenvolvimento de crianças, adolescentes e jovens da rede pública de ensino.

## **Objetivos**

Este trabalho teve como objetivo realizar atividades avaliativas e de promoção e formação em saúde.

## **Metodologia**

O trabalho envolveu nutricionistas, enfermeiros, odontólogos, assistentes sociais e educadores, além de Equipes de Saúde da Família e estudantes de Nutrição, no município de Uberaba-MG, nos anos de 2013 e 2014. Realizaram-se atividades avaliativas: nutricional, saúde bucal e ocular e situação vacinal; além de ações de promoção de saúde e formação. As atividades foram desenvolvidas nas escolas, tanto estaduais quanto municipais e em 4 containers para atendimentos de oftalmologia e odontologia, instalados em dois locais estratégicos da cidade (BRASIL, 2012; BRASIL, 2009; PEREIRA, 2003).

## **Resultados**

No ano de 2013, participaram das atividades, 40.638 alunos, sendo 31.848 alunos no ano de 2014. Foram realizadas 93.156 avaliações no total, com 51 Equipes de Saúde da Família, em parceria com duas Universidades e um Instituto Técnico Federal. As ações realizadas foram promoção da segurança alimentar e promoção da alimentação saudável; promoção da cultura de paz e direitos humanos; promoção da saúde mental no território escolar; saúde e prevenção nas escolas: direito sexual e reprodutivo e prevenção das DST/AIDS, além da prevenção ao uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas; formação de profissionais em vigilância alimentar e nutricional; formação de profissionais para trabalhar com as temáticas de promoção da alimentação saudável; formação de profissionais para trabalhar com direitos sexuais e direitos reprodutivos e prevenção das DST/AIDS; formação de profissionais para trabalhar com as temáticas: prevenção ao uso de álcool e tabaco, crack e outras drogas. Das 29.214 avaliações da saúde bucal realizadas, 35,51% identificam alterações; entre as 9.542 avaliações da situação vacinal, 13,42% mostraram-se alteradas. Em relação à situação da saúde ocular, dos 23.459 alunos avaliados, 18,18% estiveram alterados. A avaliação antropométrica mostrou inadequação para 25,47% (n=7548) dos 29.634 escolares avaliados. Dos 7.548 alunos com alterações antropométricas, 82,49% estavam acima do peso recomendado e 16,51% deles, abaixo peso recomendado. Os escolares com avaliação antropométrica alterada eram encaminhados a ambulatório de atendimento especializado da Universidade Federal do Triângulo Mineiro e; aqueles com alterações nas avaliações oftalmológicas e dentárias realizavam tratamento nos consultórios-containers, parceria da universidade e secretarias municipal de saúde e de educação do município.

## **Conclusão**

O trabalho apontou para a necessidade de identificação de possíveis sinais de agravos de saúde negligenciados e doenças em eliminação; abordagem da saúde auditiva, da promoção das práticas corporais e de atividade física e lazer nas escolas, além do olhar para a Estratégia NutriSUS - Fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó. Optou-se por abrir outro ambulatório de nutrição, para atendimento a escolares, com participação de nutricionista e alunos de graduação.

## **Referências**

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Semana Saúde na Escola: guia de sugestões de atividades. Brasília, 2012.

PEREIRA, A.L.F. As tendências pedagógicas e a prática educativa nas ciências da saúde. Cad Saúde Pública. 2003;19(5):1527-34.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Saúde na escola/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2009. 96 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Cadernos de Atenção Básica; n. 24)

**Palavras-chave:** saúde; educação; escolares

# ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE PÃES DE FORMA: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR.

JESSICA FERNANDES DA SILVA; HELLEN DANIELA DE SOUSA COELHO; ROSA MARIA CERDEIRA BARROS

<sup>1</sup> UNIP - Universidade Paulista, <sup>2</sup> PMC - Prefeitura Municipal de Cajamar

*hellencoelho@gmail.com*

## Introdução

As informações nutricionais, que podem auxiliar os consumidores nas suas escolhas alimentares, são obrigatórias e devem ser expressas em todas as embalagens de produtos industrializados e embalados para consumo. E se esses alimentos possuírem propriedades nutricionais específicas deve conter, em caráter opcional, a Informação Nutricional Complementar (INC) nos rótulos.

## Objetivos

Avaliar a adequação dos rótulos de pães que contenham Informação Nutricional Complementar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo no qual foram avaliadas as informações nutricionais complementares de 44 rótulos de pães de forma comercializados em mercados da cidade de São Paulo. Todos os rótulos foram avaliados conforme as legislações brasileiras: RDC nº 259/02 com ênfase nas informações obrigatórias sobre rotulagem geral de alimentos embalados e RDC nº 54/12 abordando todos os tópicos sobre informação nutricional complementar. Essas informações foram classificadas em “conformes”, “não conformes” e “não aplicadas”. Os produtos não conformes estavam em desacordo em pelo menos um dos itens do Check List.

## Resultados

Foi identificada, no mínimo, uma irregularidade constante do Check List referente às duas legislações em 54,5% dos pães. Dentre as não conformidades encontradas frente à RDC nº 259/02, as mais observadas foram: “regras para identificação do lote” presente em 27,3% (n=12). Referente à RDC nº 54/12 as não conformidades mais encontradas nos produtos analisados foram: “Alimentos com INC que levam à interpretação errônea ou engano pelo consumidor” 9,1% (n=4), seguido dos itens “Quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol abaixo das gorduras totais na tabela nutricional” e “Quantidade de açúcares abaixo dos carboidratos na tabela nutricional”, ambos 6,8% (n=3). Em relação ao conteúdo absoluto, considerando às não conformidades notou-se a predominância dos atributos relativos a sódio (50%), açúcares (13%) e gorduras totais (9,5%). Sabe-se que vem aumentando no mercado a oferta de tipos de pães de forma, porém é fundamental que as informações veiculadas na rotulagem desses alimentos sejam claras e precisas. Os resultados aqui apresentados corroboram com os encontrados por Pereira et al (2014) em que 59,2% dos produtos (barras de cereais e pães light) apresentaram erros.

## Conclusão

Os pães de forma avaliados apresentaram percentuais elevados de inconformidades segundo as legislações estudadas, indicando que é imprescindível uma maior fiscalização dos órgãos responsáveis. As informações não verídicas veiculadas em rótulos de alimentos podem promover riscos à saúde dos consumidores.

## Referências

- BRASIL. RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. A Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União.
- BRASIL. RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012. A Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União.
- PEREIRA, J.R.P.; NOMEINI, Q.S.S.; PASCOAL, G.B. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães light. Linkania. v.1(9) mai./ago, 2014.

**Palavras-chave:** Rotulagem de alimentos; Legislação; Informação nutricional complementar

# ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES ENTRE 4 E 9 ANOS DE IDADE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CUITÉ, PARAÍBA

NARYELLE DA ROCHA SILVA; THAISE COSTA MELO; VANILLE VALÉRIO BARBOSA PESSOA CARDOSO;  
MICHELLE CRISTINE MEDEIROS DA SILVA; POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande  
*naryelle\_rocha@hotmail.com*

## Introdução

A população brasileira tem passado por intensas mudanças no padrão de saúde e consumo alimentar nas últimas décadas. Diversos estudos têm mostrado a diminuição tanto de doenças relacionadas à subalimentação como da pobreza, da fome e da exclusão social, em contraste ao aumento da prevalência de distúrbios alimentares crônicos, tal como o excesso de peso (MENDONÇA et al., 2010; PONTES, 2013). Essas mudanças têm sido perceptíveis em todos os estratos econômicos e demográficos, alcançando desde a fase escolar até a população adulta (BRASIL, 2012). Neste contexto, destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem se mostrado um dos programas de alimentação e nutrição mais desafiadores. O PNAE tem por objetivo promover a segurança alimentar e nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada, oferecendo alimentação de qualidade para melhorar a condição de nutrição dos escolares além de favorecer a formação de bons hábitos alimentares, de forma a contribuir com um melhor desempenho acadêmico, redução da repetência e da evasão e abandono escolar (PEIXINHO, 2010). Este trabalho busca avaliar informações referentes à adesão a este programa e relacionar com o estado nutricional dos escolares entre 4 e 9 anos de idade das escolas públicas municipais, buscando contribuir para uma melhor implementação do programa.

## Objetivos

Analisar a adesão à alimentação escolar e o estado nutricional de escolares entre 4 e 9 anos de idade matriculados na rede municipal de ensino de Cuité, Paraíba; Descrever as condições socioeconômicas das famílias de escolares com idade entre 4 e 9 anos.

## Metodologia

Para tanto foi realizado, no ano de 2013, um estudo de natureza transversal do tipo censo, que compreende a realização de uma estimativa rápida populacional - Chamada Nutricional. A amostra foi composta de 618 escolares com idade entre 4 e 9 anos de idade matriculados na rede municipal de ensino da zona urbana de Cuité/PB. Foram coletadas informações socioeconômicas, antropométricas e de prática de alimentação escolar. Para determinação do estado nutricional dos escolares foram utilizados os percentis de peso para a idade (P/I) e altura para a idade (A/I), a partir das curvas da Organização Mundial de Saúde. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro CAAE:15713713.0.0000.5182.

## Resultados

Os resultados mostraram que uma expressiva parcela dos escolares de Cuité está em risco para desnutrição a partir dos índices A/I e P/I (8,6% e 9,9%, respectivamente). Entretanto, também se observa que 8,3% estão com excesso de peso e que este grupo refere comprar mais alimentos no período em que está na escola quando comparados aos desnutridos. Pode-se perceber que a condição de obesidade neste município se assemelha mais às prevalências da região rural do Nordeste Brasileiro do que da urbana. Apesar dos escolares apresentarem uma boa adesão ao PNAE (63,8% de Forte adesão e 13,8% de Não adesão), principalmente pelo grupo dos desnutridos, eles referem não gostar de alguns alimentos servidos na escola.

## Conclusão

Diante disto, supõe-se que a adesão possa estar relacionada fortemente com a condição social e não necessariamente com uma gestão eficiente do programa. Diante do exposto, alguns aspectos podem ser melhorados a fim de contribuir para maior adesão ao programa, em especial aqueles que promovam mudanças no tipo de alimento oferecido e Direito Humano a Alimentação Escolar, despertando neste a escolha e o prazer em consumir a “comida da escola”.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de



Alimentação e Nutrição, Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

MENDONÇA, R. T. M.; SILVA, M. A. M.; RIVERA, I. R.; MOURA, A. A. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes da cidade de Maceió. *Revista Associação Médica Brasileira*, v. 56, n. 2, p. 192-196. 2010.

PEIXINHO, A. L.; ABRANCHES, J.; BARBOSA, N. V. S. Política de alimentação escolar a partir da estratégia Fome Zero. In: ARANHA, A. V. *Fome Zero: Uma História Brasileira*, Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2010. v.2, p. 93-103.

PONTES, L. M.; AMORIM, R. J. M.; LIRA, P. I. C. Prevalência e fatores associados ao excesso de peso em adolescentes da rede pública de ensino de João Pessoa, Paraíba. *Revista da AMRIGS*, Porto Alegre, v. 57, n. 2, p. 105-111. 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Estado nutricional; PNAE

# ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO LEOPOLDO E PORTO ALEGRE, RS

TALITA DONATTI; VANESSA BACKES

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*talitadonatti@gmail.com*

## Introdução

Os hábitos alimentares brasileiros sofreram uma grande modificação com a diminuição no consumo de alimentos básicos, como arroz e feijão, e aumento no consumo de industrializados. Juntamente com a modificação no perfil de consumo, o local de consumo também está sendo alterado, de modo que grande parte das refeições é feitas fora do domicílio. Com a mudança no consumo, ocorre a transição nutricional na população, caracterizada pela transição de desnutrição, para obesidade, bem como o aumento das doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT)

## Objetivos

Avaliar a adesão à alimentação escolar nos alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar de São Leopoldo e Porto Alegre, RS.

## Metodologia

Este trabalho faz parte de uma pesquisa maior, realizada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE UFRGS) intitulada: *CECANE na Escola: Mobilização para promoção e desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional em escolas públicas de Porto Alegre e São Leopoldo, RS. A coleta de dados ocorreu entre 2012 e 2013, em âmbito escolar, após autorização dos pais/responsáveis no TCLE. O questionário foi aplicado por entrevistador treinado para os alunos menores de 10 anos e autoaplicado para os maiores de 10 anos. A avaliação antropométrica foi realizada por equipe treinada, sendo aferidos peso, altura e circunferência da cintura. Foram avaliados 1020 alunos de 4 a 19 anos, de escolas estaduais e municipais de Porto Alegre e São Leopoldo, respectivamente.*

## Resultados

*Excesso de peso foi encontrado em 37% dos participantes. Entre os entrevistados, 56,6% referiram consumir a alimentação escolar, sendo 12,7% diariamente. A preparação salgada foi citada como a alimentação preferida e também a menos preferida. Os alimentos fast food foram os mais citados pelos alunos quando questionados sobre quais os alimentos que gostariam de consumir na alimentação escolar. Quantidade suficiente foi citada por 88% dos alunos e 68% avaliaram a alimentação servida com boa qualidade.*

## Conclusão

*Entendendo que a alimentação escolar é para todos os alunos da rede pública de ensino, e que ela tem como um de seus objetivos a promoção da alimentação saudável, é de extrema importância o estímulo do consumo, com consequente aumento da adesão. É de suma importância o fortalecimento da alimentação escolar junto aos municípios. Deve-se reconhecer o potencial do PNAE como promotor de hábitos saudáveis e de prevenção das doenças crônicas não transmissíveis. Somente com parceria ativa junto às escolas, de modo que a alimentação saudável faça parte do Projeto Político Pedagógico destas, o programa alcançará uma maior aceitação.*

## Referências

1. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008-2009: análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil*. Rio de Janeiro, 2010.
2. BEZZERA, I.N; SICHIERI, R. *Sobrepeso e Obesidade: Um problema de Saúde Pública*. In: TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. (Ed.). *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, p.287-298.
3. MONDINI, L.; GIMENO, S.G.A. *Transição Nutricional: Significado, Determinantes e Prognóstico*. In: TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. (Ed.). *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, p.561-576.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política nacional de alimentação e nutrição*. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: <[http://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/politica\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/politica_alimentacao_nutricao.pdf)>.
5. SCHMIDT, M.I, et al. *Doenças Crônicas não transmissíveis no Brasil: cargas e desafios*. Séries, Saúde no Brasil 4, versão online *The Lancet*, publicado em 09 de maio de 2011

**Palavras-chave:** adesão; escolares; PNAE; consumo alimentar

# ADESÃO DE ESCOLARES A DIFERENTES PREPARAÇÕES OFERTADAS COM O PEIXE ANCHOITA

SIMONE GUERRA FONSECA; ANA LUIZA SANDER SCARPARO; ROBERTA CAPALONGA; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA; VANUSKA LIMA DA SILVA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*siguerra.nutri@gmail.com*

## Introdução

A escola é uma ferramenta fundamental para o desenvolvimento de ações que incentivem a formação de hábitos alimentares saudáveis, estimulando o consumo de frutas, hortaliças, cereais integrais e carnes magras, como o pescado (BORGES et al., 2011). O pescado é um alimento que se destaca nutricionalmente quanto à qualidade e quantidade das suas proteínas e por ser fonte de ácidos graxos essenciais ômega-3 (BORGES et al., 2011). Apesar dos benefícios à saúde, na pesquisa realizada sobre a inclusão do pescado na alimentação escolar, verificou-se que 66% dos municípios brasileiros alegaram não ter incluído peixe nos cardápios (BRASIL, 2013). Nesse sentido, considera-se pertinente verificar a adesão dos alunos ao peixe *Engraulis anchoita*, uma vez que esse é considerado um pescado com valor nutricional agregado para a alimentação oferecida aos escolares.

## Objetivos

Avaliar a adesão de estudantes de escolas públicas no Rio Grande do Sul a diferentes preparações contendo o peixe *Engraulis anchoita*.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado em 99 escolas públicas do Rio Grande do Sul, em 2014. Cada escola participante escolheu a preparação que seria servida com molho de anchoita, entre elas: pizza, massa, polenta, batata, pão e risoto. Para padronizar o molho, foi enviada uma receita contendo os ingredientes e o modo de preparo. Cada escola preencheu um formulário informando a preparação ofertada, bem como o número de alunos que estavam presentes na escola no dia do teste e os que consumiram a refeição de acordo com a modalidade de ensino e o turno de aula. Para calcular e avaliar a adesão foi utilizada a metodologia proposta por CECANE UNIFESP (2010), que estabelece os pontos de corte para determinar o índice de adesão como: “alto” - acima de 70%; “médio” - 50 a 70%, “baixo” - 30 a 50%; e “muito baixo” - menor que 30%.

## Resultados

Participaram da pesquisa 25.778 alunos de 99 escolas da rede pública de ensino, sendo 77 estaduais e 22 municipais de Porto Alegre. Os percentuais médios de adesão verificados para cada tipo de preparação ofertada foram classificados como “altos” para pizza (92,1%), polenta (72,3%), batata (87,5%), pão (83,9%) e risoto (72,9%) e “médio” para massa (68,5%). A média de adesão de acordo com a modalidade de ensino foi “alta”: 83,6% infantil; 72,9% fundamental e 78,1% Educação de Jovens e Adultos. No ensino médio a adesão foi “média” (64,8%). A adesão por turno de aula foi “alta”, sendo 75,9%, 72,6% e 73,7%, respectivamente, manhã, tarde e noite. A média de adesão foi considerada “alta” tanto nas escolas estaduais (76,3%) como nas municipais (87,8%).

## Conclusão

A partir dos resultados, constatou-se percentuais distintos de adesão referentes aos diferentes tipos de preparações contendo o molho com a anchoita, sugerindo que o tipo de preparação ofertada possa interferir na intenção dos alunos em consumi-la. Entretanto, esses percentuais variaram entre uma adesão média a alta, indicando uma adesão favorável à inclusão desse pescado na alimentação escolar.

## Referências

- Borges NDS, Passos EDC, Stedefeldt E, De Rosso VV, Borges NdS. Aceitabilidade e qualidade dos produtos de pescado desenvolvidos para a alimentação escolar da Baixada Santista. *Alimentos e Nutrição*. 2011;22(3):441.
- Brasil. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dispõe sobre a inclusão de pescado na alimentação escolar. Nota técnica nº 004. Brasília, 2013.
- Pastous Madureira LS et al. Current and potential alternative food uses of the Argentine anchoita (*Engraulis anchoita*) in Argentina, Uruguay and Brazil. *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper*. 2009; No. 518:pp. 269–87.
- CECANE UNIFESP. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de São Paulo.

Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar. PNAE:UNIFESP; 2010.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Engraulis anchoita; Peixe

# ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA COM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADO E UMA COM AUTOGESTÃO

NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; JANAÉVI MICHEL BELUSSO; ALINE CRISTINA LALANA; EDUARDA MARIOTTI; ROBERTA LAMONATTO TAGLIETTI

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*nadiaks@unochapeco.edu.br*

## Introdução

Independente do tipo de gestão, dentre os nós críticos atualmente colocados em relação à execução do Programa Nacional de Alimentação Escola (PNAE) está a questão da adesão dos escolares ao Programa, intimamente relacionada à aceitação da alimentação oferecida. Ambas, adesão e aceitação, refletem as práticas alimentares na escola pública e estão, certamente, condicionadas por vários fatores (TEO et al., 2009). A pesquisa sobre adesão e aceitabilidade da merenda escolar é de grande importância para verificar os hábitos alimentares, preferências e diminuir o índice de insatisfação e a recusa ou sobras, além disso, evitar o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados (SANTOS; VIEIRA, 2015).

## Objetivos

Analisar a aceitação e a adesão da alimentação escolar e seus principais condicionantes em uma escola municipal com serviço de alimentação terceirizado e uma com autogestão.

## Metodologia

Estudo transversal quantitativo realizado em 2015, com alunos de 1º a 9º série, matriculados em uma Escola Municipal de Chapecó-SC, a qual adota o modelo de gestão terceirizada (Escola A) e uma Escola Municipal de Planalto-RS, com modelo de autogestão (Escola B). Para o estudo, foram sorteadas uma turma de cada série nos turnos matutino e vespertino. A adesão foi avaliada por um questionário adaptado do modelo disponível no Manual do Cecane (CECANE UNIFESP, 2010). A aceitabilidade foi avaliada segundo a metodologia de escala hedônica facial (considerado aceito o cardápio com índice maior ou igual a 85 %). Foram sorteadas três das dez preparações mais frequentes no cardápio (duas salgadas e uma doce). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da Unochapecó sob o parecer número 1343347.

## Resultados

Pesquisa realizada durante três dias em cada uma das escolas, contou com uma participação média de 99 e 111 alunos respectivamente na Escola A e B no período matutino e 79 e 95 respectivamente na Escola A e B no período vespertino. Na Escola A, os índices de aceitabilidade ficaram abaixo da recomendação (matutino - 80,73% e vespertino - 77,72%). A Escola B teve aceitação de 87,45% no turno matutino e 88,51% no vespertino. Ambas obtiveram adesão média no período vespertino. Já no período matutino, a Escola A manteve a mesma avaliação e a Escola B teve uma adesão alta. Dos motivos pesquisados que têm influência na adesão, todos foram semelhantes nas duas escolas, com exceção do conforto onde a refeição é servida. O local onde é servida a alimentação foi considerado como confortável por 81,22% dos alunos da Escola A e 97,12% na Escola B. A Escola B tem um local próprio para servir a alimentação, enquanto na Escola A, o local foi adaptado e fica em uma área semi coberta em uma espécie de corredor. Na Escola A, a merenda escolar é servida 09h30min e na Escola B 10h00min. No período vespertino, é servido 15h15min na Escola A e 15h30min na Escola B.

## Conclusão

A escola B teve a adesão e a aceitação melhor avaliadas neste estudo. Ambas refletem as práticas alimentares na escola e estão condicionadas por vários fatores, entre os quais as condições de distribuição da alimentação e o horário da distribuição. Estes dois motivos podem explicar em parte, os melhores resultados da Escola B, já que o local de distribuição nesta escola foi considerado mais confortável e o horário, um pouco mais tarde nos dois turnos, pode contribuir para uma melhor adesão.

## Referências

CECANE UNIFESP - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar, Universidade Federal de São Paulo. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP, 2010. Disponível em: . Acesso em: 02 dez. 2015.

SANTOS, D.P. dos; VIERA, Á.R. dos R. Avaliação da adesão e aceitabilidade da merenda escolar em uma escola estadual de Aragarças–Go. Revista Eletrônica Interdisciplinar, v. 1, n. 13, p. 87-93, 2015.

TEO, C.R.P.A. ; CORREA, E. N. ; GALLINA, L. S. ; FRANZOZI, C. Programa Nacional de Alimentação Escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. Nutrire, São Paulo , v. 34, p. 165-185, dez., 2009.

**Palavras-chave:** Aceitação; Adesão; Gestão; PNAE

# ADESÃO, ACEITABILIDADE E OFERTA NUTRICIONAL DO CARDÁPIO EM ESCOLAS RURAIS DE UM MUNICÍPIO NO SUDOESTE DO PARANÁ

MARIZA CRISTINA LUFT; AMELIA DREYER MACHADO

<sup>1</sup> UFFS CAMPUS REALEZA - Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza  
*ameliadreyer.machado@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar-(PNAE) objetiva contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais, durante o período letivo, em condições higienicossanitárias seguras e de acordo com a cultura e a tradição alimentar dos escolares. Deve suprir, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias-(NND), para os alunos do ensino fundamental em turno parcial (ISSA et al, 2014).

## Objetivos

Avaliar a adesão, aceitabilidade e oferta nutricional do cardápio em escolas municipais da rede pública de ensino na área rural do município de Capanema-PR.

## Metodologia

Estudo de campo, com corte transversal e abordagem quantitativa, desenvolvido em julho de 2015, durante cinco dias consecutivos, em três escolas rurais com turno parcial. Para adesão utilizou-se o Índice de Atendimento Efetivo-(IAE), que a classifica em quatro categorias de atendimento: alta-(acima de 70%), média-(50 a 70%), baixa-(30 a 50%) e muito baixa-(menor que 30%) (GANDRA; GAMBARDELLA, 1983). Para a aceitabilidade determinou-se primeiramente o Índice de Rejeito-(IR). Através da diferença entre 100% e o IR, obteve-se o Índice de Aceitabilidade (IA). Considerou-se como aceita a refeição que obteve como resultado 90%. Para análise da oferta nutricional do cardápio, definiu-se a porção dividindo-se a quantidade de cada preparação distribuída, pela quantidade de alunos que as retiraram. Para os cálculos utilizou-se do software Avanutri® (versão 4.0, 2004), tendo como base os valores de referência propostos pelo PNAE. Os dados foram tabulados e analisados com auxílio do Microsoft Office Excel®, 2010, utilizando-se a média aritmética por escola, de acordo com a faixa etária. Para adequação da oferta, considerou-se um intervalo de 80 a 120% de atendimento ao recomendado.

## Resultados

Verificou-se em todas as escolas uma alta adesão (81,52%). Já a média de aceitabilidade apresentou-se abaixo do recomendado (81,48%). Na análise da oferta nutricional dos cardápios, a energia estava adequada nas faixas etárias de 4 a 10 anos nas escolas 2 e 3 e entre 11 a 15 anos na escola 1; os carboidratos na faixa etária de 4 a 10 anos nas escolas 2 e 3, e 11 a 15 anos na escola 1; as proteínas entre de 4 e 10 anos nas escolas 2 e 3; os lipídios na faixa etária de 4 a 10 anos na escola 3, a vitamina C os alunos de 4 a 10 anos nas escolas 1 e 4 a 5 na escola 2; o ferro para todas as faixas etárias na escola 3. O magnésio para os alunos de 4 a 10 anos de idade das escolas 1 e 4 a 5 na escola 3. O zinco esteve adequado para os alunos de 4 a 10 anos na escola 2, de 6 a 10 na escola 3 e de 11 a 15 anos na escola 1. O ferro apresentou-se acima do recomendado em todas as faixas etárias nas escolas 1 e 2 e as fibras, vitamina A e cálcio não atingiram o mínimo recomendado em nenhuma faixas etárias nas escolas estudadas.

## Conclusão

Os resultados mostraram uma adesão satisfatória, porém evidenciaram a necessidade de revisão dos cardápios bem como medidas que reforcem a importância do porcionamento adequado, visando garantir melhores resultados quanto à aceitação. Também indicam a necessidade de ações e medidas que visem adaptar os cardápios oferecidos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, a fim de se adequarem a recomendação de energia e nutrientes, proposta pelo PNAE.

## Referências

GANDRA, JR, GAMBARDELLA, AMD (coord.) *Avaliação de Serviços de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Sarvier; 1983.

ISSA, RC, et al. Alimentação Escolar: Planejamento, Produção, Distribuição e Adequação. *Panam Salud Publica*, Belo



**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Planejamento de Cardápio; Programas de Nutrição

# ADIPOSIDADE ABDOMINAL, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E A PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS.

CAROLINE GOMES LATORRE; CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA; ROBERTA MELQUIADES SILVA DE ANDRADE; LISMÉIA RAIMUNDO SOARES; RENATA BORBA DE AMORIM OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Macaé

*carol2005carol@hotmail.com*

## Introdução

As enfermidades que o idoso desenvolve ao longo dos anos, caso não sejam tratadas e monitoradas adequadamente, tendem favorecer o aparecimento de complicações e sequelas que comprometem capacidade funcional e conseqüentemente interferem na independência e a autonomia do indivíduo. Com o envelhecimento da população brasileira, torna necessária a identificação da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis associadas à idade e do papel da nutrição na qualidade de vida dos idosos.

## Objetivos

Classificar o estado nutricional de idosos por meio da circunferência da cintura e índice de massa corporal (IMC) e correlacioná-lo à prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal constituído por 122 idosos, de 60 a 88 anos, de ambos os sexos, participantes de um grupo de convivência em Macaé, RJ. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se as variáveis circunferência da cintura (CC) e IMC. Utilizou-se para avaliação da CC os pontos de corte propostos pela World Health Organization (2008) e para o IMC os parâmetros de Lipschitz (1994). O diagnóstico de DCNT foi autorreferido pelos participantes. Os dados foram analisados por meio da distribuição de frequência e aplicação do teste de Qui-Quadrado, sendo utilizado o Programa Estatístico SPSS versão 20.0. Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos sendo aprovado com o número de registro 45743015.5.0000.5244.

## Resultados

Encontrou-se 57,4% dos participantes do sexo feminino e 56,6% casados ou com companheiro. Pela CC, os homens apresentaram maiores valores médios ( $93 \pm 10,7$  cm), em relação às mulheres ( $92,4 \pm 12,4$  cm), porém sem diferença estatística. A maioria dos participantes (69,1%) apresentava CC elevada indicando risco muito aumentado para complicações metabólicas. Na avaliação do IMC, verificou-se que 82,8% dos idosos apresentavam excesso de peso, evidenciando-se a maior média de IMC ( $p < 0,001$ ) entre as mulheres ( $35,4 \pm 7,3$  kg/m<sup>2</sup>) em relação aos homens ( $29,6 \pm 4,9$  kg/m<sup>2</sup>). As DCNT mais prevalentes foram: hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemias, diabetes mellitus e osteoporose. Pode-se verificar maior prevalência de HAS em idosos com excesso de peso ( $p < 0,001$ ), quando comparados com os eutróficos e baixo peso.

## Conclusão

Verificou-se risco muito aumentado para complicações metabólicas, excesso de peso e associação entre HAS e excesso de peso. Torna-se necessária a realização de medidas preventivas contra o excesso de gordura corporal como forma de prevenção ao aparecimento de DCNT e/ou suas complicações.

## Referências

- Bueno, J.M., Marino, H.S.D., Fernandes, M.F.S., Costa, L.S., Silva, R.R. Avaliação nutricional e prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos pertencentes a um programa assistencial. Ciências e Saúde Coletiva, v.13, n.4, p1237-1246, 2008.
- Neumann, B., Conde, S.R., Lemos, J.R.N., Moreira, T.R., Associação entre o estado nutricional e a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos residentes no município de Roca Sales - RS. RBCEH, v.11, n.2, p166-177, 2014.
- LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. Primary Care, Philadelphia, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: World Health Organization, 1998.

**Palavras-chave:** Idosos; Estado nutricional; Doenças crônicas não transmissíveis

# **ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS INDÍGENAS DO DSEI ARAGUAIA**

**MARILYA BARROSO DOS SANTOS**; IVANA DE MORAES VIEIRA; ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA

<sup>1</sup> SESAI - SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA, <sup>2</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de São Félix do Araguaia / MT, <sup>3</sup> SMEE - Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Primavera do Leste  
*marilyanutr@gmail.com*

## **Introdução**

O leite materno é o alimento adequado para as crianças nos primeiros meses de vida, tanto do ponto de vista nutritivo e imunológico quanto no plano psicológico, além de favorecer o vínculo mãe-filho quando o ato de amamentar é bem vivenciado pelas mães (BOSI e MACHADO, 2005). A população indígena brasileira sofre um acelerado e complexo processo de mudanças nos diversos aspectos de sua vida, inclusive quanto à prática de amamentação, à alimentação e ao reflexo no estado nutricional infantil, decorrentes do contato com não indígenas. No entanto observa-se que os indígenas tem acesso a todos os produtos da urbanização e industrialização. Isso se reflete, muitas vezes, na mudança de hábitos alimentares, evidente na alimentação infantil, principalmente, na considerada primeira infância que envolve o aleitamento materno, a introdução de alimentos aos lactentes e, ainda, a nutrição de crianças até cinco anos de idade, sendo esta uma fase de grande importância na infância (SILVA, 2013).

## **Objetivos**

Avaliar o percentual de cobertura de crianças indígenas menores de 6 meses quanto ao aleitamento materno exclusivo em comunidades indígenas do DSEI Araguaia no ano de 2014 e 2015.

## **Metodologia**

Realizou-se estudo transversal com crianças indígenas menores de 6 meses, utilizando dados secundários extraídos dos relatórios da Coordenação Geral de Atenção Primária à Saúde Indígena (CGAPSI) (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014), referente ao ano de 2014 e do Sistema de Convênios (SICONV), referente ao ano de 2015. O Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Araguaia é constituído das etnias Karajás, Tapirapé, Ava Canoeiro, Tapuia, Maxacali.

## **Resultados**

Conforme relatório da Coordenação Geral de Atenção Primária à Saúde Indígena (CGAPSI) em 2014, 60,3 % das crianças menores de 6 meses tiveram o aleitamento materno com exclusividade. Já em 2015, o SINCOV refere um percentual de 74,03 % das crianças amamentadas exclusivamente até os 6 meses de vida. Segundo parâmetros da Organização Mundial de Saúde, indicadores entre 50 a 89% correspondem a um nível bom de aleitamento materno exclusivo.

## **Conclusão**

Sendo assim, verificou-se que a cobertura de aleitamento materno exclusivo observada entre as crianças indígenas do DSEI Araguaia, apresenta-se em um nível bom. Alguns motivos foram elencados para o fato da porcentagem de crianças amamentadas exclusivamente até os 6 meses não ser maior do que a observada, entre eles estão: introdução de novos alimentos aos 4 meses de idade (por uma questão cultural); alguns indígenas adotarem filhos (geralmente os avós passam a criá-los); mães muito novas e despreparadas que preferem a utilização de fórmulas prontas. Destaca-se o aumento da cobertura de aleitamento no ano de 2015, devido trabalho da equipe multidisciplinar com ações voltadas à Educação em Saúde, mostrando a importância do aleitamento materno exclusivo e mérito também aos parceiros como a Pastoral da Criança, contribuindo com capacitações aos indígenas (líderes) a cerca do aleitamento materno, cuidado da criança, pré-natal, visitas domiciliares, coleta de dados (peso e altura) e palestras com escolha de temas apropriados. Para auxiliar a equipe, o Ministério da Saúde lançou uma nota técnica dando autoridade somente para médicos e nutricionistas a prescreverem leite em formulas com diagnóstico e justificativa, diminuindo assim o uso indevido do leite industrializado.

## **Referências**

BOSI, Maria Lúcia Magalhães; MACHADO, Márcia Tavares. Amamentação: um resgate histórico. Cadernos ESP – Escola de Saúde Pública do Ceará, v.1, n.1, jul-dez. 2005.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – Coordenação Geral de Atenção Primária à Saúde Indígena – CGAPSI/DASI/SESAI. Relatório Final – 2014. Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2014.

SILVA, L.M. O aleitamento materno e a alimentação infantil entre os indígenas da Região Oeste do estado de São Paulo: um movimento entre a tradição e a interculturalidade [Tese]. São Paulo: Escola de Enfermagem, Universidade de São Paulo, 2013.

**Palavras-chave:** ALEITAMENTO MATERNO; AMAMENTAÇÃO; CRIANÇA; INDÍGENA

# ALEITAMENTO MATERNO NA PRIMEIRA HORA DE VIDA: FREQUÊNCIA E ASSOCIAÇÃO COM FATORES RELACIONADOS AO SUCESSO DA AMAMENTAÇÃO

ALINE OLIVEIRA DOS SANTOS MORAES; ELMA IZZE DA SILVA MAGLHÃES; DANIELA SANTANA MAIA;  
DANIELA DA SILVA ROCHA

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>3</sup> UESB - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, <sup>4</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia  
*alineaos\_2006@hotmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno na 1ª hora de vida permite o contato do bebê pele a pele com a mãe, sendo um passo importante para o sucesso do aleitamento materno (WHO, 2009). Segundo a Organização Mundial de Saúde (2007), frequências de amamentação na 1ª hora de vida de 50-89% e de 90-100% são considerados indicadores “Bom” e “Muito Bom” de aleitamento materno, respectivamente. A não realização da amamentação na 1ª hora de vida constitui uma prática que pode ser prejudicial tanto para o aleitamento materno como para o binômio mãe-filho, sendo importante encorajar as mães a amamentarem logo após o parto (WHO, 2009).

## Objetivos

Avaliar a frequência de aleitamento materno na 1ª hora de vida em crianças menores de um ano atendidas em unidades de saúde de Vitória da Conquista - BA, e avaliar a sua associação com fatores relacionados ao sucesso da amamentação.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado em todas as unidades de saúde da zona urbana do município. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Tecnologia e Ciências - FTC (CEP / IMES) em 18 de outubro de 2010. Após informação dos objetivos da pesquisa foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido às mães que aceitaram participar do estudo. Os dados foram coletados através de questionário para obtenção de informações sobre características maternas e da criança, práticas de aleitamento materno e condição socioeconômica da família. As análises estatísticas foram conduzidas no software Stata 12.0, sendo realizadas análises descritivas para caracterização da amostra e os testes Mann-Whitney e qui-quadrado de Pearson para avaliação da associação com fatores relacionados ao sucesso da amamentação, considerando um nível de significância de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Foram avaliadas 354 crianças, sendo 51,1% do sexo masculino e 59,9% tinham idade entre 0 a 6 meses. Quanto à condição socioeconômica, 50,9% das famílias possuíam renda mensal igual ou inferior a um salário mínimo. Das crianças avaliadas, 96,3% foram amamentadas, sendo a mediana de tempo de amamentação de 120 dias; e 92,4% receberam aleitamento materno exclusivo, com mediana de tempo de 90 dias. A frequência de aleitamento materno na 1ª hora de vida foi 64,7%. Observou-se maior frequência de mães que relataram alguma dificuldade na amamentação entre aquelas que não amamentaram na 1ª hora de vida ( $p = 0,001$ ), bem como maior percentual de dificuldade na pega nas crianças que não receberam aleitamento materno na 1ª hora após o nascimento ( $p < 0,001$ ). Além disso, as crianças que não amamentaram na 1ª hora de vida apresentaram uma menor mediana de tempo de aleitamento materno exclusivo ( $p = 0,017$ ).

## Conclusão

O percentual de aleitamento materno na 1ª hora de vida nas crianças estudadas é considerado “Bom” segundo a classificação da Organização Mundial de Saúde. Contudo, a ausência dessa prática mostrou-se associada a fatores relacionados ao insucesso da amamentação, sendo importante seu incentivo e estimulação.

## Referências

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar**. Cadernos de Atenção Básica, nº 23, 2ª edição - Brasília, 184 p., 2015.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Baby-friendly hospital initiative: revised, updated and expanded for integrated care**. Geneva: WHO, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Indicators for Assessing Infant and Young Child Feeding Practices: Conclusions of a Consensus Meeting Held 6-8 November.** Washington, DC: WHO, 2007.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Nutriz; Lactente; Amamentação

# **ALEITAMENTO MATERNO: MITOS E VERDADES**

## **RÚBIA GARCIA DEON; TISSIARA LUIZA LINDBINSKI DA COSTA**

<sup>1</sup> URI - Universidade Integrada do Alto Uruguai e das Missões - campus de Frederico Westphalen  
*rubiadeon@yahoo.com.br*

### **Introdução**

O aleitamento materno é uma prática natural, decorrente do parto, voltada para nutrir o bebê. Pode ser classificado em Exclusivo ou Predominante (MARTINS, GIUGLIANI, 2012). O aleitamento materno sofre várias influências, dentre elas se encontram as dúvidas das mães que podem ser consideradas mitos e verdades, e estes podem causar o desmame precoce quando não esclarecidos (SILVA, GUEDES, 2013; MACHADO et al., 2014).

### **Objetivos**

Demonstrar e esclarecer os mitos e verdades que envolvem e afetam o aleitamento, verificar se a idade das mães interfere na prática de aleitamento materno exclusivo, bem como se esta interfere na crença de mitos e verdades.

### **Metodologia**

Estudo transversal, de cunho quantitativo e de natureza descritiva. O mesmo foi realizado no Centro de Referência e Assistência Social do município de Seberí/RS. A população foi composta por mães nutrizes, ou que já foram lactantes ou que nunca amamentaram residentes no município de Seberí/RS, que tinham vínculo com o CRAS, que apresentaram idade igual ou superior a 18 anos e tinham capacidade cognitiva para participar do estudo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Campus de Frederico Westphalen, CAAE 39372714.9.0000.5352. Todas as mães autorizaram a sua participação na pesquisa mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento de pesquisa foi um questionário sobre o aleitamento materno (SILVEIRA, LAMOUNIER, 2006). Os dados foram tabulados através do programa Windows Microsoft Excel e analisados com auxílio do programa Bioestat 5.0. Os resultados foram expressos em tabelas em forma de percentual (%) e números absolutos (n), e gráfico de coluna. A significância estatística foi definida como  $p < 0,05$ . O teste utilizado para as associações entre os dados foi o Qui-quadrado.

### **Resultados**

Foram avaliadas 51 mães com idade média de  $51,16 \pm 16,42$  anos. Mães com idade igual ou superior a 40 anos amamentaram de forma exclusiva por mais tempo. 37,3% das mães pesquisadas relataram ter acreditado em mitos e verdades durante a amamentação, sendo que as mães com idade inferior a 29 anos demonstraram acreditar mais em mitos e verdades (7,8%). A associação entre a crença em mitos e verdades e o desmame não teve um resultado significativo ( $p = 0,160$ ), mas dentre as 19 mães que acreditaram nos mesmos, 26,2% citaram o leite fraco, 5,3% relataram que o leite dava cólica no bebê, 5,3% expuseram que o estresse diminui a produção de leite, 5,3% falaram que por terem feito parto cesárea não tiveram leite, sendo que 42,1% das mães desmamaram pelos motivos supracitados.

### **Conclusão**

Constatou-se que as mães mais jovens acreditam mais em mitos e verdades e fazem uma menor prática de aleitamento exclusivo, sendo o leite fraco um fator de risco para o desmame precoce.

### **Referências**

Referências:

MACHADO, Adriana Kramer Fiala et al. Intenção de amamentar e de introdução de alimentação complementar de puérperas de um Hospital-Escola do sul do Brasil. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*, v.19, n.7, p.1983-1989, 2014.

SILVA, Waléria Ferreira da; GUEDES, Zelita Caldeira Ferreira. Tempo de aleitamento materno exclusivo em recém nascidos prematuros e a termo. *Revista CEFAC*, v.15, n.1, p.160-171, 2013.

SILVEIRA, Francisco José Ferreira da; LAMOUNIER, Joel Alves. Fatores associados à duração do aleitamento materno em três municípios na região do Alto Jequitinhonha, Minas Gerais, Brasil. *Revista Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.22, n.1, p.69-77, 2006.



**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Mitos; Verdades; Desmame precoce

# ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR ENTRE CRIANÇAS MENORES DE UM ANO INTERNADAS NO HOSPITAL MUNICIPAL INFANTIL DE IMPERATRIZ-MA

JAISANE SANTOS MELO LOBATO; FLORIACY STABNOW SANTOS; ANTÔNIO FELIPE BRITO DA SILVA JÚNIOR;  
IACI SOUSA LIMA DA SILVA; SILVIA MYRELLY TAVARES DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão – UFMA, Imperatriz-MA, Brasil, <sup>2</sup> IESMA-UNISULMA - Instituto De Ensino do Sul do Maranhão(IESMA-Unisulma), <sup>3</sup> HUB - Hospital Universitário de Brasília – HUB, Brasília, Distrito Federal, Brasil

*jaisanelobato@hotmail.com*

## Introdução

O leite materno confere proteção e aumento da imunidade, visto que os anticorpos da mãe são passados para o filho, funcionando como uma verdadeira vacina, isso faz com que as crianças que são amamentadas adoecem menos, necessitem de menos atendimento médico e hospitalizações (GARCIA et al, 2011). Ao sexto mês de vida deve-se iniciar o oferecimento da alimentação complementar com o propósito de prover as carências alimentares e completar as inúmeras propriedades e atribuições do leite materno (BRUSCO; DELGADO, 2014). A introdução prematura de alimentos complementares eleva a morbimortalidade infantil devido a uma inferior ingestão dos elementos de proteção presentes no leite materno, deixando a criança mais exposta a doenças infecciosas e a desnutrição (TORIGOE et al,2012).

## Objetivos

Conhecer a alimentação complementar praticada por crianças menores de um ano internadas no Hospital Municipal Infantil de Imperatriz-MA.

## Metodologia

A pesquisa descritiva, transversal, quantitativa, realizada de fevereiro a setembro de 2015. Os dados foram coletados através de formulários aplicados às mães ou acompanhantes das crianças menores de um ano internadas, e a amostra compreendeu 174 crianças. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número 698.692/2014.

## Resultados

Fizeram parte deste estudo 174 crianças menores de 1 ano, internadas com doenças infecciosas, como problemas respiratórios (55,7%), diarreia (20,2%), febre a esclarecer (18,5%), calazar (1,1%), coqueluche (1,1%), Otite (1,7%) e infecção do trato urinário (1,7%). Várias crianças menores de 6 meses receberam líquidos, leite artificial e alimentos, sendo que 14,9% tomaram sucos naturais, 13,2% comeram algum tipo de fruta, 5,8% receberam verdura/legume, 4,0% comeram feijão, 15,5% receberam mingau, 4,6% comeram carne, 17,2% receberam alimentos adoçados com açúcar, 9,2% receberam bolachas e salgadinhos, 4 (2,3%) receberam suco industrializado, 3 (1,7%) receberam café e 1,2% receberam refrigerante. Entre crianças de 6 a 12 meses, 23,6% receberam suco natural, 17,2% receberam fruta, 23,0% receberam verdura/legume, 20,7% receberam feijão, 17,2% receberam mingau, 17,8% receberam carne, 18,4% receberam alimentos adoçados com açúcar, 16,7% receberam bolacha ou salgadinho, 8,1% receberam suco industrializado, 6,3% receberam café e 2,9% receberam refrigerante. Das 174 crianças 9,2% não receberam leite materno, e a prevalência do aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses variou de 60,0% com 1 mês para 2,9% aos 5 meses e aos 6 meses não havia nenhuma criança em aleitamento materno exclusivo.

## Conclusão

Observou-se que o desmame precoce esteve presente entre as crianças estudadas. Muitas receberam precocemente alimentação complementar, revelando o início de padrões alimentares impróprios que podem ser mantidos em outras fases da vida. Chamou a atenção o número de crianças menores de seis meses de idade que estavam fazendo uso de leite artificial totalizando aproximadamente um terço das crianças pesquisadas nessa faixa etária, dado preocupante, pois, são vários os estudos que mostram a associação entre o uso precoce de outros leites e a morbimortalidade infantil, sabe-se também que inserção precoce de outro leite é um importante determinante do desmame precoce.

## Referências

BRUSCO, T.R. DELGADO, S.E. Caracterização do desenvolvimento da alimentação de crianças nascidas pré-termo entre três e 12 meses. Rev. CEFAC vol.16 n.3 São Paulo May/june 2014

GARCIA, M.T GRANADO, F.S. CARDOSO, M.A. Alimentação complementar e estado nutricional de crianças menores de dois anos atendidas no Programa Saúde da Família em Acrelândia, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 27(3)305-316, fev, 2011.

TORIGOE, C.Y. et al. Influência da orientação nutricional nas práticas de alimentação complementar em lactentes. Journal of Human Growth and development.;São Paulo, 22(2):1-11. 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação complementar; Criança; Hospitalização

# ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR UM DESAFIO PARA OS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

LUANA SALES DA SILVA; ERYKA MARIA DOS SANTOS; BIANCA FABRÍZZIA DE SÁ RODRIGUES; THALITA MILENA ARAÚJO XAVIER DE AMORIM; FERNANDA CRISTINA LIMA DE PINTO TAVARES

<sup>1</sup> UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

*luanasalessa@hotmail.com*

## Introdução

A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda aleitamento materno exclusivo (AME) até os seis meses de vida. Após esse período, o leite materno unicamente não supre as necessidades nutricionais, devendo haver introdução de outros alimentos, mantendo o aleitamento até os dois anos ou mais. Entende-se por alimentação complementar aquela ofertada nos primeiros 2 anos de vida, em adição e/ou substituição ao leite materno (CRUZ, 2010; CUNHA, 2012).

## Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar a alimentação de crianças menores de 2 anos atendidas em Unidades Básicas de Saúde (UBS) do Recife-PE.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo transversal, realizado nas UBS Mustardinha, Jardim Uchôa, Fernandes Figueira e Upinha Novo Prado, de novembro/2014 a fevereiro/2015. A população em estudo foi composta por crianças de 0 a 24 meses de idade. Os dados foram digitados em dupla entrada no software Epi Info 2000 versão 3.5.1 e analisados no Statistical Package for Social Science (SPSS) versão 12. Foram verificadas as medianas do tempo de introdução dos alimentos e avaliados hábitos alimentares das crianças pelos marcadores do SISVAN. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do CCS/UFPE, com número CAAE 29078814.7.0000.5208, conforme a resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

## Resultados

Foram avaliadas 141 crianças, sendo 54,6% do sexo feminino, 22% tinham menos de 6 meses, 21,3% tinham entre 7 a 12 meses e a maioria, 56,7% tinham entre 13 a 24 meses de idade. Os dados para aleitamento materno total (AMT) foram mediana de 182 dias e de AME 60 dias, inferiores ao recomendado pela OMS. A introdução da alimentação foi aos 60 dias com água (95,7%) e chá (61,7%); 120 dias para verdura batida (38,3%), 180 dias para amassada (63,1%) e 255 dias para inteira (48,2%); 150 dias para fruta batida (16,3%), 180 dias para amassada (66,7%) e 300 dias inteira (50,4%); a mediana de sopa foi de 180 dias (77,3%); 180 dias para purê (79,4%); 180 dias para cereal amassado (42,6%) e 240 para inteiro (53,2%); 210 para raízes amassadas (61%) e 365 para inteira (24,8%); 180 dias para legumes caldo (39,7%), 210 para amassados (53,2%) e 365 para inteiro (31,9%); 240 para carne triturada (71,6%) e 365 para carne em pedaços (25,5%). Ao se analisar os alimentos consumidos nas últimas 24 horas, verificou-se a frequência de 58,9% para verduras; 14,2% para tubérculos; 59,6% para fruta; 58,2% para carne e 59,6% para feijão. Quando investigado o consumo dos alimentos ultraprocessados no mês anterior à pesquisa, identificou-se que o alimento mais consumido foi o biscoito sem recheio (82,2%), seguido por pipoca (65,2%), biscoito recheado (52,5%), doce (51,1%), refrigerante (50,4%), suco industrializado (47,5%), macarrão instantâneo (47,5%) e tempero pronto (45,4%).

## Conclusão

alimentação das crianças não ocorre de modo adequado, destacando-se o baixo consumo de frutas, verduras e o alto consumo de alimentos ultraprocessados em idade precoce. Desta forma, verifica-se a importância de ampliar e aprofundar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, empoderando e responsabilizando profissionais, com ênfase no nutricionista, e familiares, não limitando apenas as mães o compromisso e incentivo a oferta adequada dos alimentos, a fim de promover a Segurança Alimentar e Nutricional desde o início da vida.

## Referências

- CRUZ, M. C. C.; ALMEIDA, J. A. G.; ENGSTROM, E. M. Práticas alimentares no primeiro ano de vida de filhos de adolescentes. Rev. Nutr. v.23, n.2, p.201-10, 2010.
- CUNHA, L. E. O. et al. Conhecimento materno sobre alimentação complementar comparação entre mães ou cuidadores de crianças atendidas em uma unidade pública e em uma clínica particular. Nutrir Gerais. v.6, n.11, p.945-65, 2012.

**Palavras-chave:** Criança; Hábitos Alimentares; Alimentação Complementar ; Atenção Primária à Saúde

# ALIMENTAÇÃO NOS PRIMEIROS SEIS MESES DE VIDA DE PRÉ-ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL

VANESSA ZANETTI CARBONARI; PATRICIA TERESINHA WILLE; HELEN FREITAS D'AVILA; SILVANIA MORAES BOTTARO

<sup>1</sup> UFMSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*helen14davila@hotmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno exclusivo é definido como o consumo de leite humano sem suplementação de água, suco, leite não-humano e alimentos (WHO, 2010). A introdução precoce de alimentos, pode afetar diretamente o estado nutricional de crianças (CARE, 2010).

## Objetivos

Investigar a prevalência de aleitamento materno exclusivo e introdução de alimentos nos primeiros seis meses de vida de pré-escolares de 24 a 60 meses de idade, estudantes da rede de educação infantil pública e urbana de um município do sul do Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, amostra por conveniência, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria sob o número 22129613.0.0000.5346. A coleta de dados sobre alimentação nos primeiros seis meses de vida, foi realizada através de formulário semiestruturado, aplicado na forma de entrevista às mães participantes da pesquisa, no domicílio, nas escolas e, em locais definidos pelas mães. Foram realizadas análises descritivas e de frequência simples.

## Resultados

A prevalência de aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade das crianças foi de 21,5%. Em média as crianças foram amamentadas exclusivamente por 3,7 meses ( $\pm 1,7$ ). Das 112 mães participantes da pesquisa, 13 (11,6%) afirmaram não ter amamentado seus filhos com leite materno. O aleitamento materno exclusivo seguiu uma linha decrescente do primeiro ao sexto mês. A queda maior foi evidenciada do quarto ao quinto mês. Dezesete mães (15,2%) pararam de praticar o aleitamento materno exclusivo no primeiro mês de vida das crianças, nove (8%) no segundo mês, 16 (14,3%) no terceiro, 23 (20,5%) no quarto e 10 (8,9%) no quinto mês. Restando até o sexto mês 24 (21,5%). Quando questionadas as 13 mães sobre qual o motivo de não ter oferecido aleitamento materno aos seus filhos, os principais apontados foram: "não ter leite; o leite secou; bebê recusar o peito; peito machucado". O tipo de leite oferecido às crianças não amamentadas com leite materno foi em sua maioria fórmula (55,6%), seguida do leite de vaca (45,4%). Quanto a oferta de chá, suco, papinha e alimentos sólidos nos seis primeiros meses de vida das crianças às mães da pesquisa, a maioria relatou oferecer esses alimentos a partir dos três meses de idade. Com menos de 1 mês, 12,50% das crianças já bebiam água ou chá, com 2 meses 7,14%, com 3 a 5 meses 46,43% e com mais de 6 meses 33,93%. Em relação à oferta de suco, uma criança recebeu com 2 meses e a maioria, com três a cinco meses e com idade maior ou igual a seis meses recebeu 48,21 e 50,90%, respectivamente. Já a papinha foi introduzida a 50,90% com idade de 3 a 5 meses e a 49,10% com 6 meses ou mais. Os alimentos sólidos foram introduzidos em maioria com 6 meses de idade (93,75%), sendo apenas 6,25% introduzidos com 3 a 5 meses. Dentre os primeiros alimentos de consistência sólida oferecida às crianças, o arroz foi o mais relatado pelas mães (31,2%), seguido do feijão (29,5%), carne (11,6%), batata (11,6%), frutas (8,9%), legumes (7,1%), massa (5,4%) e saladas (2,7%).

## Conclusão

A prevalência de aleitamento materno exclusivo encontrado no estudo está aquém do preconizado pela Organização Mundial de Saúde e a alimentação complementar continua sendo introduzida precocemente.

## Referências

- WHO. Indicators for assessing infant and young child feeding practice part 3. WHO, Geneva; 2010.  
CARE. Infant and Young Child Feeding Practices: Collecting and Using Data: A Step-by-Step Guide: Cooperative for Assistance and Relief Everywhere, Inc. [CARE]; 2010.

**Palavras-chave:** aleitamento materno; nutrição da criança; pré-escolar

# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CONTEXTO ESCOLAR: CONSENSO ENTRE ESPECIALISTAS

RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; DANIEL HENRIQUE BANDONI; SEMÍRAMIS MARTINS ALVARES  
DOMENE

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*raguimanutri@gmail.com*

## Introdução

O momento epidemiológico do Brasil é marcado pela alta prevalência de sobrepeso e obesidade para o que contribuem hábitos alimentares inadequados. Estudos populacionais mostram baixo consumo de alimentos saudáveis como leguminosas, frutas, vegetais e laticínios e alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados entre escolares (MALTA *et al.*, 2012). A qualidade da alimentação escolar é uma estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista que a escola é um ambiente promotor de hábitos alimentares saudáveis (DOMENE, 2008). Ferramentas de monitoramento e geração de indicadores de qualidade constituem um recurso para avaliação de programas, no entanto, há escassez de instrumentos validados que avaliem a qualidade da alimentação servida às crianças da educação básica.

## Objetivos

Estabelecer um consenso sobre Alimentação Saudável e Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar por meio de consulta a especialistas.

## Metodologia

Estudo empregou a técnica Delphi (LUDLOW, 1970) para consultar especialistas em alimentação escolar no Brasil, identificados entre os autores de artigos publicados entre 2010 e 2015 por meio de consulta à base de dados Web of Science, empregando-se as palavras-chave “*school feeding*”, “*school nutrition program*”, “*school food program*” e autores de documentos oficiais na área. O método Likert (LIKERT *et al.*, 1993) foi empregado para registrar a percepção sobre duas dimensões de análise: (1) *alimentos que fazem parte de um cardápio saudável para a alimentação escolar*, e (2) *composição de um indicador de qualidade nutricional para cardápios da alimentação escolar*. Estas dimensões foram analisadas segundo quatro critérios: média de pontos (1 a 4), desvio padrão (<1,5), intervalo interquartil (>1,0) e percentual de respostas para concordância (>51%) (GIANNAROU e ZERVAS, 2014).

## Resultados

Duas rodadas foram necessárias para estabelecer o consenso; na primeira, as duas dimensões analisadas alcançaram o consenso com uma média de 3,31 pontos (DP = 0,35) e 3,42 pontos (DP = 0,42), para dimensão 1 e 2 respectivamente, entretanto, apesar deste resultado os temas: alimentos ricos em açúcar, alimentos ricos em gordura e oferta de doces na substituição de uma refeição não firmaram consenso na primeira rodada, sendo necessária o reenvio destas asserções acompanhadas de uma fundamentação teórica a fim de que fosse possível firmar o consenso. Para a segunda rodada, os especialistas receberam o resultado da primeira e puderam alterar sua resposta, sendo assim todas as asserções atingiram o consenso; as dimensões analisadas tiveram uma média de 3,37 pontos (DP = 0,28) para “alimentos que fazem parte de um cardápio saudável para a alimentação escolar” e 3,47 pontos (DP = 0,34) para “composição de um indicador de qualidade nutricional para cardápios da alimentação escolar”.

## Conclusão

Foi estabelecido consenso para alimentos in natura, frutas, verduras e legumes, laticínios, leguminosas, carnes e ovos e horário compatível com a refeição como promotores de alimentação saudável; alimentos processados, doces e gorduras em excesso como atributos de risco. Há necessidade de ampliar o debate sobre temas que não geraram consenso na primeira rodada, bem como desenvolver outros ensaios a fim de avaliar propriedades complementares de um instrumento para o monitoramento da qualidade de cardápios da alimentação escolar.

## Referências

- MALTA, D. C. et al. Prevalence of risk health behavior among adolescents: results from the 2009 National Adolescent School-based Health Survey (PeNSE). *Ciênc. saúde coletiva*, v. 15, p. 3009-3019, 2010.
- DOMENE, S. M. Á. The school as environment to promote the health and nutritional education. *Psicol. USP, Campinas*, v. 19, n. 4, p. 505-517, 2008.



LIKERT, R.; ROSLOW, S.; MURPHY, G. A simple and reliable method of scoring the thurstone attitude scales. *Pers Psychol.* v. 46, n. 3, p. 689-690, 1993.

LUDLOW JD. The Delphi method: a systems approach to the utilization of experts in technological and enviromental forecasting. Bureau of business research. Graduate school of business administration, University of Michigan. p. 1-53, 1970.

GIANNAROU, L.; ZERVAS, E. Using Delphi technique to build consensus in practice. *International Journal of Business Science and Applied Management*, v. 9, n. 2, p. 65-82, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Consenso; Indicador de Qualidade para Cardápio; Índice; Programas de Alimentação e Nutrição

# ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NAS CANTINAS DE ESCOLAS PRIVADAS DE SÃO BENTO DO SUL/SC: ANÁLISE DA CONFORMIDADE COM A LEI ESTADUAL 12.061/2001

KETLIN MARA HASSE ARMÍ; GABRIELLA BETTIOL FELTRIN; RUTINÉIA DUARTE

<sup>1</sup> CATÓLICA -SC - Centro Universitário Católica de Santa Catarina

*rutineia.duarte@catolicasc.org.br*

## Introdução

A escola é um espaço importante para realizar ações de promoção da alimentação saudável, em razão de seu potencial de produzir impacto sobre a saúde dos estudantes (BRASIL, 2008). Com o propósito dos alunos se alimentarem de forma saudável, em 2001 foi instituída no Estado de Santa Catarina a Lei nº 12.061, que determina a proibição do comércio de bebidas alcoólicas; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos; e pipocas industrializadas em unidades públicas e privadas da educação básica (SANTA CATARINA, 2001).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar se os alimentos comercializados nas cantinas de escolas privadas do município de São Bento do Sul/SC estão em conformidade com a Lei Estadual nº 12.061/2001.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal que considerou analisar a cantina de quatro escolas, as quais atenderam aos critérios de inclusão propostos nesta pesquisa. A coleta de dados foi realizada nos meses de setembro e outubro 2015, por meio de entrevista com os responsáveis pelas cantinas para verificar o conhecimento dos mesmos quanto à legislação vigente juntamente com um check list contendo alimentos e bebidas para avaliação do cumprimento da lei. (GABRIEL, 2008). A classificação dos alimentos comercializados foi realizada com base no posicionamento dos itens em seis classes de cumprimento conforme proposto por Gabriel, 2008. As variáveis da presente pesquisa foram: adequação a lei (sim ou não), nível de cumprimento da lei (classes de 1 a 6) e conhecimento dos proprietários sobre a lei das cantinas (sim ou não). Foi realizada a análise descritiva da amostra, por meio de frequências absolutas e relativas no programa Excel. O projeto de pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética (parecer número 1.217.717).

## Resultados

Foram analisadas as cantinas de três escolas. Todos os entrevistados afirmaram conhecer a Lei nº 12.061/2001. A maioria dos responsáveis pelas cantinas (66,7%) considerou “saudável” o seu estabelecimento. Dentre os responsáveis pelas cantinas, apenas um relatou disponibilizar para a venda um tipo de fruta por dia e 66,7% responderam que não disponibilizam frutas in natura na cantina devido à baixa aceitação destes alimentos. Os alimentos e bebidas que não foram referidos pelos responsáveis, mas que se observou a comercialização foi salgadinho industrializado (66,7%), salgado frito (33,3%), bala/pirulito/goma de mascar (66,7%), refrigerante (66,7%) e suco artificial (33,3%). Em relação ao nível de cumprimento à lei, todos os responsáveis pelas cantinas alegaram estar em conformidade com a lei. No entanto, o que se observou foi o cumprimento parcial da lei (classe 5), das quais destacam-se: a presença de alimentos proibidos, a falta de frutas disponíveis para venda e a não promoção da cantina como um espaço informativo sobre alimentação saudável.

## Conclusão

No presente estudo, todos os proprietários e/ou responsáveis das cantinas tinham conhecimento sobre os alimentos permitidos e proibidos pela legislação, porém nenhuma das cantinas estava totalmente de acordo com a lei. Deste modo, destaca-se a importância do papel da direção das escolas em fiscalizar os alimentos ofertados aos alunos pelas cantinas, bem como necessidade de maior fiscalização por parte da vigilância sanitária municipal. Sugere-se a realização de novos estudos que investiguem a qualidade dos alimentos que os estudantes levam de suas casas ou mesmo produtos alimentícios adquiridos nos arredores das escolas.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília, 2008. Disponível em. Acesso em: 19 mar. 2015.

GABRIEL, Cristine Garcia. **Alimentos e bebidas comercializados em escolas de oito municípios de Santa Catarina**

**após a instituição da lei estadual das cantinas.** 2008. 105 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008. Disponível em: . Acesso em: 19 mar. 2015.

SANTA CATARINA. Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. 2001. Diário Oficial do Estado de Santa Catarina. 2001. 20 dez; n.16.810. Disponível em: . Acesso em: 20 mar.2015.

**Palavras-chave:** cantina escolar; educação nutricional; lei das cantinas

# ALIMENTOS COMPLEMENTARES: PRATICAS E FATORES ASSOCIADOS

ADEMAR CAVALHEIRO ALMEIDA; ALETEIA STRAPASSON DOS SANTOS; LEUCINÉIA SCHMIDT; FÁBIA BENETTI; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões  
*ademarcavalheiroalmeida@yahoo.com.br*

## Introdução

A introdução de alimentos precocemente em crianças e o abandono do aleitamento materno podem comprometer o desenvolvimento e o crescimento da criança, assim podendo ocasionar futuras doenças crônico-não-transmissíveis (DCNT) e alergias alimentares. A introdução de alimentos corretos tem um papel fundamental nos hábitos alimentares.

## Objetivos

Avaliar a introdução de alimentos em crianças de 6 a 24 meses de idade em crianças frequentadoras de uma escola de recreação infantil da cidade de Rodeio Bonito - RS.

## Metodologia

Estudo transversal, quantitativo, de caráter descritivo e analítico. A pesquisa foi realizada na Escola de Recreação Infantil "Mundo da Criança", localizada no município de Rodeio Bonito - RS. Os critérios de inclusão foram mães de crianças de até 2 anos de idade, que frequentam o local da pesquisa e que aceitaram participar do estudo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – Câmpus de Frederico Westphalen, com o CAE 39372214.8.0000.5352. Todos os participantes da pesquisa receberam explicações claras e concisas em relação à pesquisa e fizeram a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A amostra foi composta por 27 crianças. Para a coleta de dados, foi realizada uma reunião com as mães e/ou responsáveis pelas crianças até 2 anos de idade, matriculadas na Escola de Recreação Infantil "Mundo da Criança", onde foram explicados os objetivos da pesquisa. Aquelas que concordaram fizeram a assinatura do TCLE e responderam o questionário. Este é adaptado a partir de um questionário validado pelo Ministério da Saúde. Para a estruturação do banco de dados foi utilizado o aplicativo Excel 2007, e para a análise, foi utilizado o programa BioEstat. Os resultados foram expressos em tabelas em forma de percentual, média e desvio padrão. A significância estatística foi definida como  $p < 0.05$ . Os testes utilizados para as associações entre os dados foram qui-quadrado e correlação linear.

## Resultados

Foi avaliada a introdução de alimentos em 27 bebês, com idades entre 6 e 24 meses, média de 16,5 meses  $\pm 5,70$  meses. Sendo que 7 (25,9%) tinham menos de 12 meses, 8 (29,6%) tinham entre 12 e 18 meses e 12 (44,4%) tinham entre 18 e 24 meses. Entre as crianças, 17 não foram amamentadas, 11 (40,7%) receberam leite do peito por menos de 6 meses e 6 (22,2%) por mais de meio ano de idade. As mães dessas crianças tinham idade mínima de 20 anos e máxima de 39 anos, média de 29,67 anos  $\pm 6,22$  anos. Sendo que 1 (3,7%) tinha menos de 20 anos, 11 (40,7%) tinham entre 20 e 29 anos e 15 (55,6%) tinham entre 30 e 39 anos. Com relação ao estado civil, 4 (14,8%) eram solteiras, 21 (77,8%) eram casadas, 1 (3,7%) era divorciada e 1 (3,7%) tinha união estável. Quanto a renda familiar, 2 (7,4%) recebiam até um salário, 9 (33,3%) recebiam entre um e dois, 7 (25,9%) de dois a três e 9 (33,3%) acima de três salários mínimos.

## Conclusão

Observou-se que o aleitamento materno exclusivo foi de baixa proporção e que os alimentos sólidos tiveram alta prevalência na população estudada, sendo inadequada para a faixa etária. Os dados coletados nesse estudo demonstram que muitas mães ainda não têm o conhecimento necessário sobre a alimentação correta para cada idade, tendo como evidência a importância da educação alimentar e nutricional, esclarecendo dúvidas sobre a introdução correta de alimentos e a importância do aleitamento materno.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. 1ª edição Brasília, 2015.

BRUSCO, R. Thaísa, DELGADO, E. Susana. Caracterização do desenvolvimento da alimentação de crianças nascidas

pré-termo entre três e 12 meses. Revista CEFAC, v.16, n.3 p.917-928, 2014.

WEFFORT, Rs. Virgínia, LAMOUNIER, A. Joel. Nutrição em pediatria da nutrologia a adolescência. 1º edição, Barueri – SP, Manole, 2009.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Crianças ; Nutrição

# AMAMENTAÇÃO: UM ENSAIO TEÓRICO SOBRE OS PAPÉIS DE MULHER E MÃE E SUAS IMPRESSÕES CORPORAIS

DANIELE PICCOLI DA SILVA; RÚBIA CARLA FORMIGHIERI GIORDANI; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA

<sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

2013.danieleps@gmail.com

## Introdução

Trata-se de um ensaio teórico em torno da maternidade e a experiência da amamentação em que se procura refletir sobre o tratamento do corpo materno como patrimônio social ordenado, moldado e ajustado, e de outro lado o corpo feminino, visto como um objeto modelado e espetacularizado. As associações entre corpo e identidade fundam o gênero feminino e os papéis mulher e mãe que interferem na amamentação.

## Objetivos

Problematizar a amamentação a partir dos aspectos sociais envolvidos na construção da identidade materna.

## Metodologia

Ensaio teórico sobre a identidade materna e a amamentação a partir de fontes bibliográficas na área de Ciências Humanas e Sociais.

## Resultados

O corpo feminino traz elementos socioculturais da realidade. É um espaço público regulado por normas e valores de ordem social, moral, biopolítica e científica (LIMA, 2007; PERROT, 2003). O corpo da mulher, sua sexualização e objetificação representam um espetáculo teatral, em que beleza e jovialidade seguem juntas exprimindo um capital simbólico e estético (PERROT, 2003; MACIEL, 2005). De outro lado, o controle sobre o corpo materno reflete o governo sobre a própria sociedade e por isso a sua contenção e separação no espaço privado (BADINTER, 1985; FOUCAULT, 1996). Essa separação de papéis mulher - mãe gera conflitos internos porque envolve a perda da autonomia corporal em que a mulher é impelida a escolher papéis (cuidar do corpo, manter-se atraente, ativa profissionalmente ou então dedicar-se à maternidade e ao cuidado dos filhos) (BADINTER, 1985; BEAUVOIR, 1981). Ao optar pela maternidade espera-se que toda mulher esteja apta a ser mãe e conseqüentemente a amamentar (RODRIGUES & QUEIROZ, 2005; LOBO, 2008). A lógica "informar para responsabilizar" a mulher-mãe, modula o comportamento, atribui estereótipos de culpa e negligência pelo desmame, agravos da saúde, falta de cuidado do bebê, fracasso e desinteresse. O sucesso da amamentação fortalece o papel social de ser mãe, em que amamentar é percebido como um ato de amor, doação, abdicção, responsabilidade, comprometimento e zelo. Amamentar assegura um status de "supermãe" e cumprimento de um dever sagrado, e tal subjetividade é construída por um desejo social (ALMEIDA, 1999; MATOS & SOIHET, 2003; LIMA, 2007; SOUZA, 2010). O corpo da mulher que amamenta é marcado por um dilema de papéis e influenciado por normas sociais e a pela objetificação. A maternidade e o cumprimento do dever sagrado se interligam, sendo que o sagrado permanece isolado do contato pois o corpo materno passa a ser interdito e protegido do profano. Neste contexto, é fácil compreender a razão da dramatização social quando mulheres amamentam em público, uma vez que o corpo materno não pode ser identificado ao corpo sexualizado, tampouco misturado ou integrado em espaços sociais considerados profanos (RODRIGUES J., 2006).

## Conclusão

Amamentar é um fenômeno multifacetado e complexo socialmente que envolve tensões, conflitos e emoções. Destacam-se alguns pontos: primeiro que ao se tornar mãe, a mulher experimenta uma ruptura em relação à sua sexualidade; há perda de autonomia corporal, e finalmente que sua escolha pessoal e a forma como será desempenhado o papel de mãe (amamentar ou não) pode não coincidir com as expectativas sociais.

## Referências

- ALMEIDA, J. Amamentação: Um híbrido da natureza. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1999.
- BADINTER, E. L'Amour en Plus. In: (. W. Dutra, Um amor conquistado: o mito do amor materno. (p. 370). Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.
- BEAUVOIR, S. O segundo sexo: a experiência vivida. 2ª edição. (trad.) Sérgio Milliet, Difusão Européia do Livro, 1981.
- FOUCAULT, M. Microfísica do Poder. 12 edição. Rio de Janeiro, Graal, 1996.
- LIMA, A. Maternidade higiênica: natureza e ciencia nos Manuais de puericultura publicados no Brasil. História:

Questões & Debates, 47 : pp. 95-122, 2007.

LOBO, S. As condições do surgimento da "Mãe Suficientemente Boa". Revista Brasileira de Psicanálise, 42(4). pp. 67-74, 2008.

MACIEL, M. Identidade Cultural e Alimentação. In: A. CANESQUI, & R.

MATOS, & R. SOIHET, O Corpo feminino em Debate. (p. 221). São Paulo: Unesp, 2003.

PERROT, M. Os silêncios do corpo da mulher. In: M. MATOS, & R. SOIHET, O corpo feminino em Debate. (p. 221). São Paulo: Unesp, 2003.

RODRIGUES, I., & QUEIROZ, M. Compreensão da vivência materna na amamentação. Revista RENE, 6(2) pp. 9-17, 2005.

RODRIGUES, J. Tabu do Corpo. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006.

SANTOS, M., DIEZ, R., & GARCIA, M. A sujeição aos padrões corporais culturalmente construídos em mulheres de baixa renda. Revista Demetra, 10(4) pp. 761-774, 2015.

SOUZA, H. "Tomar-se mãe": maternidades contemporaneas no País Basco. Revista Civitas, 15(2). pp. 342-349, 2010.

**Palavras-chave:** amamentação; identidade; papéis sociais; impressões corporais

# AMBIENTE SUSTENTÁVEL E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: PERCEPÇÃO DE AGRICULTORES FAMILIARES

MARIA ASSUNTA BUSATO; ANA JÚLIA DA SILVA; ROSANA TONELLO; LISIANE DA ROSA; LUCIARA SOUZA GALLINA

<sup>2</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
*luciara@unochapeco.edu.br*

## Introdução

As práticas de produção de alimentos da agricultura familiar, como a agricultura orgânica e sustentável oferece à população produtos de boa qualidade e contribui para a preservação do meio ambiente. Uma alimentação saudável com base em princípios, práticas alimentares adequadas e que possuam significado social e cultural, quando consumida, protegem a saúde dos agricultores familiares e do comprador. A diversidade, o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais valoriza a produção e o consumo de alimentos locais de baixo custo e elevado valor nutritivo

## Objetivos

Descrever a percepção dos agricultores familiares sobre ambiente e alimentação saudável bem como suas práticas na produção e consumo de alimentos

## Metodologia

O estudo foi realizado com 14 famílias de agricultores familiares de um município do oeste de Santa Catarina. Para localizar e selecionar as famílias, foi utilizada a técnica metodológica snowball (GOODMAN, 1961; ALBUQUERQUE, 2009). Buscou-se a primeira família para entrevista considerada liderança na comunidade e, esta, indicou a segunda e assim sucessivamente, até que houvesse saturação das informações. Foram realizadas entrevistas com apoio do roteiro semiestruturado contendo questões abertas e fechadas, dentre elas: “Qual a sua percepção e práticas considera como alimentação saudável?” e “Qual a sua percepção e práticas considera, na sua propriedade, como ambiente saudável e sustentável?”. Para análise dos dados foram seguidas as orientações de Bardin (2008) destacando os núcleos temáticos de cada entrevista. Este estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer n. 202/14)

## Resultados

Identificaram-se duas categorias: “Concepções e práticas para um ambiente saudável e sustentável” e “Alimentos orgânicos e alimentação saudável”. A concepção de práticas de um ambiente saudável e sustentável para os agricultores familiares requer cuidado com os recursos naturais para garantir a produção de alimentos saudáveis, a sustentabilidade do meio ambiente e a qualidade de vida de toda a população. Consideram o ambiente saudável aquele organizado, com bastantes áreas verdes, água potável, sem poluição e principalmente a produção e cultivo de alimentos sem a utilização de agrotóxicos. Já a concepção da alimentação saudável envolve a ideia de que os alimentos produzidos e consumidos devem ser naturais, sem agrotóxicos, como antigamente eram cultivados, para melhor segurança do alimento e deve-se consumir o mínimo de produtos industrializados. Alimentação saudável é compreendida como o consumo de alimentos sem “veneno”, de qualidade, quantidade e com fracionamento das refeições

## Conclusão

As percepções sobre o meio ambiente saudável e as respectivas práticas dos agricultores familiares estão vinculadas à sustentabilidade e a qualidade de vida. Os agricultores produzem alimentos orgânicos, para sua própria subsistência e para comercialização e consideram ambiente e alimentação saudável o cultivo de alimentos sem a utilização de agrotóxicos o que representa uma agricultura sustentável capaz de produzir alimentos com menor impacto ambiental. A adoção das práticas da agricultura sustentável pode conferir qualidade e segurança no consumo dos alimentos que produzem e vendem, proporcionando uma alimentação saudável e contribuindo para preservação do meio ambiente

## Referências

ALBUQUERQUE, E. M. Avaliação da técnica de amostragem “Respondent-driven Sampling” na estimação de prevalências de Doenças Transmissíveis em populações organizadas em redes complexas. 2009. 99 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública), Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Rio de Janeiro, 2009.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa: 10, 2008. 281 p.



GOODMAN, L. Snowball Sampling. Anais de Estatística Matemática, v. 32, p. 148-170, 1961

**Palavras-chave:** Agricultura orgânica; Saúde ambiental; Agricultura sustentável; Hábitos alimentares

# ANALISAR A INGESTÃO DE MACRONUTRIENTES ENTRE PROFISSIONAIS DE ENFERMAGEM POR TURNOS DE TRABALHO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO RIO DE JANEIRO.

CAMILA FIDELIS NOBRE; ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR; ELIANE DE ABREU SOARES

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*camila\_fidelis@yahoo.com.br*

## Introdução

No setor da saúde o trabalho em turnos é frequente devido à necessidade de prestar assistência ao indivíduo e a família. Na prática dos profissionais de enfermagem o trabalho em turnos faz parte de sua jornada e as investigações realizadas com estes profissionais identificaram problemas referentes à qualidade de vida e alimentação (MENDES, 2012). Muito embora, esses problemas avaliam o impacto sobre a saúde dos trabalhadores, poucos estudos consideram a adequação da alimentação desses profissionais, sugerindo apenas que os mesmos apresentam alterações nos hábitos alimentares(REEVES, 2004).

## Objetivos

Analisar a ingestão de macronutrientes por turnos de trabalho dos profissionais de enfermagem em um hospital público do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, do tipo seccional, realizado com 307 profissionais de enfermagem das categorias de auxiliares, técnicos e enfermeiros, sendo 201 no turno diurno e 106 do turno noturno, no período de fevereiro até junho de 2014. A coleta de dados ocorreu em ambiente cedido pelo hospital. Participaram da pesquisa todos os trabalhadores que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Aplicou-se um questionário estruturado, com questões socioeconômicas, laborais e estilo de vida. A massa corporal e estatura foram aferidas e foi determinado o Índice de Massa Corporal. A classificação do estado nutricional seguiu os critérios recomendados para adultos (WHO, 1998) e para idosos (LIPSCHITZ, 1994). A avaliação do consumo alimentar foi feita por meio de dois recordatórios de 24 horas, em dias alternados e não consecutivos. Os entrevistados relatavam todos os alimentos e bebidas consumidos nas 24 horas precedente a entrevista. Além disso, informavam horário, local, quantidade consumida em medidas caseiras, o modo de preparação e as marcas dos produtos industrializados, caso tenham ingerido-os. Para investigar a adequação de energia, estimou-se a Estimated Energy Requirements por meio da equação levando em consideração sexo, estatura, idade, nível de atividade física e estado nutricional (FNB/IOM/DRI, 2005). Nas análises descritivas simples utilizou-se para as proporções o Teste Qui Quadrado. Na média foi utilizado o teste t de Student pareados, considerando o nível de significância de 0,05. Os dados foram analisados no programa estatístico RStudio, versão 3.2.1. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FIOCRUZ (635/11) e pelo hospital onde foi realizado o estudo (000.472).

## Resultados

Os resultados confirmam a predominância do sexo feminino entre os trabalhadores, nas faixas etárias de 31 a 50 anos e com ensino superior completo. A média do Estimated Energy Requirements dos trabalhadores do turno diurno foi de 2192 kcal e a ingestão energética de 1699 kcal. No turno noturno a média do Estimated Energy Requirements foi de 2221 kcal e a média da ingestão energética de 1656 kcal, com significância estatística  $p < 0,00$  para ambos os turnos. Nos dois turnos os indivíduos não alcançaram o valor de EER. Quanto aos macronutrientes à ingestão proteica por grama/ kg/peso alcançou valores superiores aos da recomendação, estando adequada a distribuição percentual dos carboidratos e lipídios nas dietas dos trabalhadores.

## Conclusão

Tanto o profissionais de enfermagem do turno diurno quanto os do turno noturno não alcançaram as EER. A adequação dos macronutrientes são independentes do turno de trabalho entre os profissionais de enfermagem.

## Referências

- MENDES, S. S.; MARTINO, M. M. F. Shift work: overall health state related to sleep in nursing workers. Rev. Esc. Enferm. USP, v. 46, n.6, p.1471-1476, 2012.
- REEVES, S. L.; NEWLING-WARD, E.; GISSANE, C. The effect of shift-work on food intake and eating habits. Nutr.

Food Sci., v.34, p. 216-221, 2004.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic, Geneve: WHO, p.276, 1998.

LIPSCHITZ D. A. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care.; v.21, p. 55-67, 1994.

Food and Nutrition Board / Institute of Medicine. Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. Washington (DC): National Academy Press, 2005.

**Palavras-chave:** Turno de trabalho; Enfermeiros; Ingestão alimentar

# ANÁLISE COMPARATIVA DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES BRASILEIROS E MOÇAMBICANOS

LUIZA VELOSO DUTRA; ROBERTA STOFELIS CECON; JORGE JOSAPHAT FERREIRA; DAVID COMALA; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> UNILURIO - Universidade Lúrio

luizavdutra@gmail.com

## Introdução

O estado nutricional de uma população é um excelente indicador de sua qualidade de vida, pois a avaliação nutricional é um instrumento diagnóstico que mede de diversas maneiras as condições nutricionais do organismo. A adolescência é um período em que o indivíduo passa por modificações rápidas e variadas do ponto de vista físico e psíquico e compreende a idade entre 10 e 19 anos.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi comparar o estado nutricional de adolescentes brasileiros e moçambicanos.

## Metodologia

Avaliou-se 208 adolescentes de ambos os sexos, de 10 a 19 anos. O Grupo 1 foi constituído por 104 adolescentes de escola pública avaliados durante a Feira de Saúde realizada pela Universidade Lúrio na província de Nampula, Moçambique após autorização do Comitê da Escola. O Grupo 2 formado por 104 adolescentes dos colégios públicos e particulares de Viçosa, Minas Gerais, Brasil, aprovado sob o no. 933.261 pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos. Os adolescentes de Viçosa foram pareados com os Nampula, na proporção de 1:1, considerando idade e sexo. Seguindo-se as técnicas preconizadas pela *World Health Organization* aferiu-se peso e a estatura e calculou-se o Índice de Massa Corporal. O banco de dados foi digitado no Microsoft Excel e analisado no SPSS 16. Realizou-se o teste Kolmogorov-Sminov para verificar a normalidade dos dados e, de acordo com esta distribuição, testes para amostras pareadas e de comparação.

## Resultados

Do total de adolescentes, 66,3% (n=138) eram do sexo masculino e a idade média foi 15,48±2,5 anos. De acordo com o estado nutricional, os adolescentes moçambicanos e brasileiros apresentaram respectivamente 72,1% e 81,7% de eutrofia, 8,7% e 18,3% de sobrepeso, 1,0% e 7,7% de obesidade, 7,7% e 1,0% de magreza e 1,0% de magreza acentuada nos 2 grupos. Em relação a estatura, moçambicanos e brasileiros apresentaram respectivamente 85,6% e 96,2% adequados, 11,5% e 3,8% de baixa estatura e apenas no Grupo 1, 2,9% de muito baixa estatura. O teste t para verificar diferença entre as variáveis antropométricas foi significativo pra todas as comparações com  $p < 0,05$ . A prevalência de magreza encontrada nos adolescentes moçambicanos está abaixo dos dados da Vigilância Epidemiológica de Moçambique que mostraram 15,6% de magreza e 4,8% de magreza acentuada em 2011. A maior prevalência de excesso de peso e menor para magreza nos adolescentes do Grupo 2 corroboram com os dados nacionais brasileiros de 2008/09 que apresentaram 3,4% baixo peso e 20,5% de excesso de peso em adolescentes. Destacando-se que a estatura é indicador de qualidade de vida, a prevalência de baixa estatura foi quatro vezes maior nos moçambicanos e muito baixa estatura foi encontrada apenas neste grupo. No Brasil, em 2002/03 a baixa estatura foi identificada em 10% dos adolescentes brasileiros. Em Moçambique, em 2011, 43,1% da população apresentava baixa estatura, e 20,4% muito baixa estatura.

## Conclusão

Em virtude dos contrastes sociais desses países, há uma grande diferença no estado nutricional de seus adolescentes. Existem populações intensamente submetidas à subnutrição, como em Moçambique, de modo que a baixa estatura é frequente. A estatura reflete as condições socioeconômicas de uma comunidade, sendo o retardo de crescimento linear um dos mais sensíveis indicadores de desigualdade de uma população. Em contraponto, a população brasileira vive em um constante aumento de excesso de peso, reflexo de uma nova realidade com maior disponibilidade e consumo de alimentos altamente calóricos.

## Referências

Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças,

adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro, 2010.

GIUGLIANI, E. R. J. Baixa estatura: um mal da sociedade brasileira. *Jornal de Pediatria*, v. 70, n.5, 1994.

PRIORE, S.E.; FARIA, F.R.; FRANCESCHINI, S.C.C. Crescimento e desenvolvimento na adolescência. In: PRIORE, S.E.; OLIVEIRA, R.M.S.; FARIA, E.R.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PEREIRA, P.F. *Nutrição e saúde na adolescência*. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010. p 173-180.

RAMOS, A.T.; CARVALHO, D.F.; GONZAGA, N.C.; CARDOSO, A.S.; NORONHA, J.A.F.; CARDOSO, M.A.A. Perfil lipídico em crianças e adolescentes com excesso de peso. *Revista Brasileira de Crescimento Desenvolvimento Humano*, v. 21, p. 780-788, 2001.

Apoio Fapemig

**Palavras-chave:** adolescência; estado nutricional; indicadores de saúde

# ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO LEITE HUMANO DE NUTRIZES ATENDIDAS NO ALOJAMENTO CONJUNTO DE UM INSTITUTO NACIONAL NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL; LEILA MARIA LOPES DA SILVA; SYLVIA REIS GONÇALVES NEHAB; DANIELE MARANO

<sup>1</sup> IFF/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*yasminamaral@hotmail.com*

## Introdução

O leite humano (LH) está presente desde o surgimento da raça humana, porém ainda não é completamente conhecido, visto suas várias especificidades, o que ainda o mantém como objeto de diversas pesquisas (Vinagre RD et al, 2001). A lactose é o principal carboidrato encontrado no LH e dentre os macronutrientes é o que apresenta menor variação. As proteínas do LH são qualitativamente diferentes em relação às do leite de vaca (LV). Estima-se que logo após o nascimento, na primeira semana de vida, a quantidade de proteína no leite materno seja em torno de 2 g/100ml, mas esta quantidade varia com a idade gestacional e diminui ao longo do tempo (Magalhães et al., 2015; Baurer & Gerss, 2014). O lipídio é responsável por 3 a 5% da composição do LH, sendo estratificado em triacilgliceróis (98%), fosfolípidios (1%) e esteróis (0,5%).

## Objetivos

Analisar a composição do leite materno de nutrizes atendidas no alojamento conjunto do Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF/Fiocruz).

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal conduzido entre janeiro e março de 2016 pelo grupo de Pesquisa Clínica em Saúde da Criança e da Mulher do Instituto Nacional da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF/FIOCRUZ), localizado no município do Rio de Janeiro (RJ). Os critérios de exclusão foram: diagnóstico de HIV+ e recém-nascidos com infecção congênita, malformações e síndromes genéticas e/ou que estejam impossibilitados de serem amamentados e foram adotados os seguintes critérios de elegibilidade: Mães com idade entre 13 e 45 anos, idade gestacional  $\geq$  35 semanas e nascimento no IFF.

## Resultados

Foram analisadas 23 amostras de colostro, com o período de coleta variando entre 24h e 96h após o parto. O valor calórico médio encontrado foi de 56 Kcal/ 100ml, sendo o valor máximo 73 Kcal/100ml e o mínimo 44Kcal/100ml. Quanto ao teor dos macronutrientes, observou-se uma média de 2,95 gramas de proteína por 100ml, 5,39g de carboidrato por 100ml e 2,00 gramas de lipídeo por 100ml. Quanto ao perfil das puérperas, a idade variou entre 15 e 41 anos, 30% apresentaram hipertensão arterial e 4% diabetes mellitus. Já em relação ao perfil antropométrico dessas nutrizes, 43% apresentaram excesso de peso pré-gestacional ( $IMC \geq 25$  Kg/m<sup>2</sup>) e ganho de peso acima do recomendado. Quanto aos recém-nascidos, a maioria (57%) era do sexo masculino e nascidos a termo (87%), a média da idade gestacional foi de 38 semanas, variado entre 35 e 41 semanas.

## Conclusão

Os resultados do presente estudo condizem com a literatura, mostrando que o colostro é um fluido rico em proteínas, com um valor calórico próximo a 60 calorias por 100ml. Porém, a grande variação encontrada nos seus constituintes chama a atenção e deve ser melhor estudada, para que se possa estabelecer os fatores associados a esta diferenciação na composição do leite humano.

## Referências

Agostoni C, Marangoni F, Grandi F, et al. Earlier smoking habits are associated with higher serum lipids and lower milk fat and polyunsaturated fatty acid content in the first 6 months of lactation. *Eur J Clin Nutr* 2003;57:1466–1472.24.

Ballard O, Morrow AL, Human Milk Composition Nutrients and Bioactive Factors. *Pediatr Clin N Am*, 2013; 60: 49–74.

Bauer J, Gerss J. Longitudinal analysis of macronutrients and minerals in human milk produced by mothers of preterm infants. *Clin Nutr*. 2011; 30(2): 215-220.

Challier JC, Basu S, Bintein T, Minium J, Hotmire K, Catalano PM, et al. Obesity in pregnancy stimulates macrophage accumulation and inflammation in the placenta. *Placenta*. 2008;29:274–81.

Haddad I, Mozzon M, Frega N. Trends in fatty acids positional distribution in human colostrum, transitional and mature milk. *Eur Food Res Tech*. 2012; 235:325–332. doi: 10.1007/s00217-012-1759-y.

Hanson LÅ. Session 1: feeding and infant development Breast-feeding and immune function—symposium on 'Nutrition in early life: new horizons in a new century',” *Proceedings of the Nutrition Society*, vol. 66, no. 3, pp. 384–396, 2007.

Magalhaes PS, Soares FVM, Costa ACC, Moreira ME. Longitudinal Study of Breast Milk Macronutrients. *Pediatric Academic Society Annual Meeting*, 2015. Available at [http://www.abstracts2view.com/pas/view.php?nu=PAS15L1\\_3867.209](http://www.abstracts2view.com/pas/view.php?nu=PAS15L1_3867.209).

Mahmi Fujimori, Eduardo L. França, Vanessa Fiorin, Tassiane C. Morais, Adenilda C. Honorio-França Email author and Luiz C. de Abreu. Changes in the biochemical and immunological components of serum and colostrum of overweight and obese mothers. *BMC Pregnancy & Childbirth* 2015;15:166, DOI: 10.1186/s12884-015-0574-4.

Massmann PF, França EL, Souza EG, Souza MS, Brune MFSS, Honorio-França AC. Maternal hypertension induces alterations in immunological factors of colostrum and human milk. *Front Life Sci*. 2013;7:155–63.

Morceli G, França EL, Magalhães VB, Damasceno DC, Calderon IMP, Honorio-França AC. Diabetes induced immunological and biochemical changes in human colostrum, *Acta Paediatrica, International Journal of Paediatrics*, vol. 100, no. 4, pp. 550–556, 2011.

Nommsen LA, Lovelady CA, Heinig MJ, et al. Determinants of energy, protein, lipid, and lactose concentrations in human milk during the first 12 mo of lactation: the Darling Study. *Am J Clin Nutr*, 1991; 53(2): 457–465.

Oliveira AMDM., Cunha CC, Penha-Silva N, Abdallah VOS, Jorge PT. Interference of the blood glucose control in the transition between phases I and II of lactogenesis in patients with type 1 diabetes mellitus, *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia*, vol. 52, no. 3, pp. 473–481, 2008.

Saarela T, Kokkonen J, Koivisto M. Macronutrient and energy contents of human milk fractions during the first six months of lactation. *Acta Paediatr*, 2005; 94(9): 1176–1181.

Saben JL, Bales ES, Jackman MR, Orlicky D, MacLean PS, et al. (2014) Maternal Obesity Reduces Milk Lipid Production in Lactating Mice by Inhibiting Acetyl-CoA Carboxylase and Impairing Fatty Acid Synthesis. *PLoS ONE* 9(5): e98066. doi: 10.1371/journal.pone.

Van Beusekom CM, Zeegers TA, Martini IA et al., Milk of patients with tightly controlled insulin-dependent diabetes mellitus has normal macronutrient and fatty acid composition, *American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 57, no. 6, pp. 938–943, 1993.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Composição de Alimentos ; Leite Humano; Saúde materno-infantil

# ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS À BASE DE AVEIA: ENFOQUE NA INFORMAÇÃO SOBRE O GLÚTEN

VANESSA PEGORARO; SIMONE BONATTO; HELOÍSA THEODORO

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*monebonatto@gmail.com*

## Introdução

A doença celíaca é uma intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal com consequente má absorção de alimentos. O tratamento consiste na introdução de dieta isenta de glúten de forma permanente, devendo-se, excluir da dieta os seguintes cereais e seus derivados: trigo, centeio, cevada, malte, aveia (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 2001). Em virtude da falta de uniformidade na rotulagem dos alimentos contendo glúten, no ano de 2003, foi publicada a Lei nº 10.674, a qual determina que todos os alimentos devem apresentar em seus rótulos a inscrição: “contém Glúten” ou “não contém Glúten” sendo expresso em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (BRASIL, 2003).

## Objetivos

Avaliar se os rótulos dos alimentos industrializados derivados da aveia encontram-se de acordo com a legislação vigente.

## Metodologia

Trata-se de um estudo exploratório, com alimentos contendo em seus ingredientes a aveia e que não apresentavam outro ingrediente (trigo, centeio, cevada, malte) que pudesse já identificar o produto como contendo glúten. Estes foram selecionados e adquiridos em supermercados no município de Caxias do Sul-RS, foram escolhidos os quatro maiores supermercados da cidade. Além da busca nos supermercados, foi utilizado o site de uma rede nacional de venda de alimentos para procura de novos produtos. Os produtos foram comparados com a legislação vigente, sendo resoluções e leis que se referem à rotulagem: RDC nº259/2002; RDC nº359/ 2003; RDC nº 360/2003;. Lei nº 10.674/2003; RDC nº 40/ 2002. Os dados foram coletados no período de agosto a setembro de 2015. Cada produto foi analisado e classificado como conforme ou não conforme para cada lei ou resolução citada, após estes resultados foram digitados no programa Excel® e analisados no programa SPSS® versão 18.0. As variáveis categóricas (conforme ou não conforme) foram descritas através de porcentagens. Na comparação dos dados foi utilizado o teste do Qui-quadrado de Pearson, considerou-se a significância estatística de 5%.

## Resultados

O presente estudo avaliou 27 produtos contendo aveia, sendo sete barras de cereais, três iogurtes e leite fermentado, sete bebidas de aveia, duas granolas, cinco aveias em flocos, três farinhas e lâminas de aveia. A partir das legislações RDC nº 259/2002; RDC nº359/2003; RDC nº 360/2003 e Lei nº 10.674/2003 foi analisado detalhadamente o rótulo de cada produto e verificou-se que todos os itens avaliados encontravam-se de acordo com as legislações citadas. Contudo segundo a RDC nº40/2003 verificou-se que 1/7 barras de cereais avaliadas estava não conforme, 1/7 bebidas de aveia estava em desacordo com a legislação, 2/2 granola e 3/3 farinha e lâminas de aveia estavam com o seu rótulo não conforme. Este resultado apresentou diferença estatisticamente significativa ( $p=0,006$ ).

## Conclusão

Este trabalho permitiu identificar que a maior parte dos produtos analisados encontrou-se em conformidade quanto à rotulagem de produtos alimentícios frente à legislação brasileira em vigor, porém ainda vem apresentando falhas, que podem gerar interpretações equivocadas de informação e causar danos irreparáveis à saúde, principalmente daquelas pessoas que apresentam restrições, como na doença celíaca.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 maio 2003. P.1. Disponível em:  
SDEPANIAN, Vera Lucia; MORAIS, Mauro Batista de; FAGUNDES-NETO, Ulysses. Doença celíaca: características clínicas e métodos utilizados no diagnóstico de pacientes cadastrados na Associação dos Celíacos do Brasil. J. Pediatr. (Rio J.), v. 77, n. 2, p. 131-138, 2001.



**Palavras-chave:** Avena sativa; Doença Celíaca; Legislação sobre alimentos; Rotulagem de alimentos

# ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ENTIDADES ATENDIDAS PELO BANCO DE ALIMENTOS DE CAXIAS DO SUL, RS

ANNELISE FOCHESTATTO; CARIN WEIRICH GALLON; SIMONE BONATTO; HELOÍSA THEODORO

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*monebonatto@gmail.com*

## Introdução

Com intuito de combater a fome e a insegurança alimentar no Brasil, em 2002 foi criado o Programa Fome Zero, no qual está inserido, como programa local, o Banco de Alimentos (BRASIL, 2010). O objetivo do Banco é evitar o desperdício de alimentos incentivando o aproveitamento integral dos mesmos, mirando a promoção da segurança alimentar (BRASIL, 2005). Os alimentos recolhidos pelo Banco são direcionados a entidades sociais que tem o compromisso de conservar adequadamente e preparar alimentos seguros para servir aos seus usuários. Essas entidades devem possuir uma preocupação com as Boas Práticas de Manipulação para Serviços de Alimentação, com intuito de evitar a transmissão de doenças veiculadas pelos alimentos (BELIK, 2003).

## Objetivos

Avaliar a adequação e os pontos críticos das condições higiênico-sanitárias das entidades sociais atendidas pelo Banco de Alimentos de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo e analítico com dados obtidos através da aplicação de um check-list, baseado na Resolução de Diretoria Colegiada 216/2004 e na Portaria da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul 78/2009, que dizem respeito às Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação, classificando as mesmas em adequadas, parcialmente adequadas e inadequadas. As informações foram coletadas nos meses de agosto e setembro de 2014, através da observação das cozinhas das entidades, sendo que as variáveis pesquisadas foram: edificação, instalações, equipamentos, higiene das instalações, utensílios, panos de limpeza, controle de pragas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, recebimento, armazenamento, matérias-primas, ingredientes e embalagens, temperatura, exposição, preparação e capacitações. Na análise dos dados criaram-se grupos de acordo com o check-list, atribuindo-se zero como não conforme ou inadequado e um para conforme ou adequado. Na comparação dos dados foi utilizado o teste do Qui-quadrado de Pearson, considerou-se a significância estatística de 5%.

## Resultados

Foram analisadas 16 entidades atendidas pelo Banco de Alimentos de Caxias do Sul. No que diz respeito ao percentual de adequação, 81,3% das entidades apresentaram-se adequadas em relação aos equipamentos e à temperatura, ( $p=0,38$ ), porém 18,8% estavam inadequadas com relação ao resfriamento dos alimentos de 60°C para 10 °C em no máximo 2 horas. Do total, 15 (93,8%) possuíam água potável ( $p=0,10$ ) para a manipulação dos alimentos e 68,8% estavam adequadas quanto à higiene das instalações e os utensílios ( $p=0,06$  e  $p=0,08$ , respectivamente). De modo geral, 68,8% ( $p=0,32$ ) das entidades apresentaram-se inadequadas quanto aos seus manipuladores, sendo que destes, 54,5% não receberam ou não participaram de capacitações relacionadas às boas práticas. A falta de cartazes com orientações sobre a correta lavagem das mãos ocorreu em mais de 68% das entidades.

## Conclusão

Neste estudo, pode-se concluir que a maior porcentagem de não conformidades ocorreu nos itens que passam pelas ações dos manipuladores o que contribui para a disseminação de contaminantes, demonstrando assim, a necessidade de treinamentos e conscientização das Boas Práticas de Manipuladores e da higiene correta das instalações, móveis, equipamentos e utensílios nas entidades atendidas pelo Banco de Alimentos da cidade de Caxias do Sul.

## Referências

- Belik, W. Perspectivas para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. Revista Saúde e Sociedade, v.12, n.1, p.12-20, 2003.
- Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. Fome Zero: Uma História Brasileira, v. 3, 242 p, 2010.
- Belik, W. Perspectivas para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. Revista Saúde e Sociedade, v.12, n.1, p.12-

20, 2003.

**Palavras-chave:** Higiene dos Alimentos; Instituições de Caridade; Manipulação de Alimentos; Perfis Sanitários; Segurança Alimentar e Nutricional

# ANÁLISE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE LEITE HUMANO ORDENHADO PASTEURIZADO DE UM HOSPITAL PÚBLICO NO SUL DO BRASIL

VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; SIMONE MACHADO DA SILVA; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; SANDRA MARIA MACHADO PARODIA; LILIA FARRET REFOSCO

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*vrsantos@hcpa.ufrgs.br*

## Introdução

O Banco de Leite Humano (BLH) tem como objetivo principal garantir a segurança sanitária desse alimento ordenhado desde sua coleta até a distribuição aos neonatais. Para a qualidade do leite humano, a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária número 171/2006 (ANVISA, 2006), através do Regulamento Técnico descreve como características microbiológicas aceitas a ausência dos microrganismos do grupo coliforme.

## Objetivos

Analisar a adequação das condições microbiológicas do leite humano ordenhado pasteurizado, obtidos em um Banco de Leite de um hospital público do Sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo com utilização de dados secundários do local pesquisado. Foram analisados os laudos microbiológicos, realizado por laboratório credenciado, de amostras de leite humano ordenhado e pasteurizado (LHOP) em BLH e quanto ao requisito de ausência de coliformes totais. O período de investigação considerou os meses de janeiro a dezembro do ano de 2015. As informações foram lançadas e tabuladas em software Microsoft Excel 2003. Amostras que não atenderam aos requisitos iniciais de características físico-químicas e organolépticas aceitáveis foram descartadas e não computaram no presente estudo.

## Resultados

No período de investigação foram realizadas 3.025 amostras de LHOP no BLH. A média anual de amostras foi de 252,1 (DP± 43,3). O menor número de amostras ocorreu no mês de agosto (145) e o maior em setembro (326). Foram encontradas em conformidade 3.012 amostras (99,47%). Em 13 amostras (0,43%) ocorreu a presença de microrganismos do grupo coliforme, sendo impróprio para consumo. Identificou-se que todas as amostras não conformes foram decorrentes do não cumprimento das normas e orientações por parte da nutriz ao realizar a ordenha, haja visto que, o BLH, segue todas orientações preconizadas pela Resolução nº 171/2006 (ANVISA, 2006). Em estudo similar, realizado por Pontes, Iwasaki e Oliveira (2003), em BLH de um hospital no Distrito Federal, identificou 33,3% de presença de coliformes totais e de 25,9% de coliformes fecais nas 27 amostras coletadas. A Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano é reconhecida pela Organização Pan-Americana de Saúde e da revista científica britânica The Lancet, como referência mundial em aleitamento materno.

## Conclusão

Embora, o tema maior seja de reconhecida relevância, estudos publicados sobre a qualidade microbiológica de leite humano ainda são poucos. Recomenda-se, que, um número maior de pesquisas nessa temática, seja divulgado por intermédio de publicações de cunho científico. Os resultados obtidos na investigação desse estudo demonstram que estão sendo seguidas as Boas Práticas de Manipulação do Leite Humano Ordenhado nesse hospital público.

## Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 171, de 4 de setembro de 2006. Disponível em: < [http://www.redeblh.fiocruz.br/media/rdc\\_171.pdf](http://www.redeblh.fiocruz.br/media/rdc_171.pdf) >. Acesso em: 17/ 01/2015.
- PONTES, M.R.A.; IVASAKI, Y.; OLIVEIRA, Y.S. de. Avaliação das condições higiênico sanitárias do leite humano pasteurizado distribuído pelo banco de leite de um hospital público do Distrito Federal. Higiene Alimentar, v.7, n. 107, p. 43-49, 2003.

**Palavras-chave:** Banco de leite; Leite humano; Coliformes

# ANÁLISE DAS CONTRIBUIÇÕES SUBMETIDAS NA CONSULTA PÚBLICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA DE 2014

CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO; RUBEN ARAUJO DE MATTOS; LUCIENE BURLANDY; FLÁVIO MARIANO ARAÚJO PAES DE CARVALHO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense, <sup>3</sup> EBRETI - EBRETI *camila.maranha@gmail.com*

## Introdução

O novo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014b), lançado em novembro de 2014, é um dos mais recentes documentos no campo da promoção da alimentação adequada e saudável e da segurança alimentar e nutricional. O processo de elaboração do Guia se iniciou em 2011, contou com uma equipe responsável pela sua redação e uma versão preliminar do documento (BRASIL, 2014c) ficou durante três meses em consulta pública, período no qual recebeu contribuições da sociedade.

## Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo analisar o processo de consulta pública a que foi submetido o novo Guia Alimentar para a População Brasileira, mapeando sujeitos e coletivos envolvidos e reconhecendo suas ideias, concepções e estratégias adotadas.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de análise de política de saúde que contemplou: a) os comentários submetidos na plataforma oficial de consultas públicas na página eletrônica do Ministério da Saúde; b) os posicionamentos institucionais realizados durante a etapa de consulta pública; e c) o relatório sobre a consulta pública elaborado pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2014a). Para análise dos comentários submetidos na consulta pública foram utilizadas técnicas de Natural Language Processor, por meio da plataforma Python 2.7. Os comentários e posicionamento institucionais foram categorizados de acordo com os temas tratados e seu teor.

## Resultados

A plataforma da consulta pública recebeu 3125 contribuições de 436 indivíduos/instituições. Pessoas físicas foram responsáveis pelo maior número de contribuições submetidas (1227 contribuições), seguidas dos conselhos e entidades profissionais da área de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional e de instituições sem fins lucrativos (1027 contribuições). Paralelamente, 21 posicionamentos institucionais acerca da versão preliminar do Guia foram enviados diretamente ao Ministério da Saúde. Os coletivos que mais se manifestaram por meio dessas duas formas foram: instituições de ensino e pesquisa; secretarias, departamentos, coordenações de órgãos públicos; conselhos e entidades profissionais da área; associações e sindicatos de indústrias de alimentos; e instituições sem fins lucrativos. Foram identificados 1287 comentários repetidos na plataforma (41,18% do total de comentários). A análise destes permitiu mapear redes de atores, que se organizaram para pautar temas de seu interesse, correlacionando pessoas físicas a coletivos, em especial, a conselhos e entidades profissionais da área, instituições de ensino e pesquisa, e instituições sem fins lucrativos. Também foram encontradas semelhanças nos conteúdos e estratégias adotadas nos posicionamentos institucionais. Os principais temas discutidos na consulta pública foram: conceituação de termos usados; categorização de alimentos; abordagem qualitativa/quantitativa das recomendações; e atuação do profissional nutricionista. Outras temáticas pontuais intensamente abordadas foram: agrotóxicos; vegetarianismo; atividade física; papel regulatório do Estado; entre outros.

## Conclusão

A análise das contribuições realizadas durante a etapa de consulta pública do Guia permitiu identificar correlações entre pessoas físicas e coletivos, o que representa indício de uma estratégia para reforçar suas posições. Os temas e respectivos argumentos usados nas contribuições sugerem a existência de diferentes visões e concepções de alimentação e de nutrição postas em jogo.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Relatório final da consulta pública – Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF. 2014a.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para

a população brasileira – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014b.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira – Versão para a consulta pública. Brasília: Ministério da Saúde, 2014c.

**Palavras-chave:** guia alimentar; consulta pública; análise de política; alimentação e nutrição

# ANÁLISE DO CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE PORTO ALEGRE CONVENIADA AO BANCO DE ALIMENTOS SOBRE ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS.

LUCIANA VIEIRA CAMPOS; MARIANA LOPES DE BRITO; VANESSA BACKES; DENISE ZAFFARI; ADRIANA DA SILVA LOCKMANN

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio do Sinos, <sup>2</sup> BANCO DE ALIMENTOS - Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul

*luciana.campos@bancodealimentosrs.org.br*

## Introdução

O sucesso da alimentação nos primeiros anos de vida é fundamental para o crescimento e desenvolvimento dos lactentes, fase essa caracterizada por crescimento acelerado (GOLIN et al., 2011). Os educadores, por serem profissionais que auxiliam as crianças no momento das refeições no ambiente escolar, também são responsáveis e contribuem, de forma significativa, na formação dos hábitos alimentares e promoção da saúde de crianças atendidas por Escolas de Educação Infantil (MARINHO et al., 2010).

## Objetivos

Avaliar o conhecimento dos profissionais que atuam em Escolas de Educação Infantil, atendidas pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul sobre a alimentação das crianças.

## Metodologia

Este trabalho foi um sub estudo do Projeto de Pesquisa intitulado “Impacto de uma Estratégia de Intervenção no Manejo da Alimentação Complementar em Escolas de Educação Infantil” que foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa do Hospital Moinhos de Vento de Porto Alegre em 2011. Todos os profissionais que participaram da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Estudo Transversal com 252 profissionais de 47 Escolas de Educação Infantil de Porto Alegre, selecionadas no universo de 68 instituições conveniadas ao Banco de Alimentos. Para avaliar o conhecimento sobre a alimentação infantil dos profissionais envolvidos, foi construído e aplicado um questionário estruturado e pré-codificado contendo 14 questões de múltipla escolha, baseadas na Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Saudável (ENPACS, 2010). No estudo das associações, utilizou-se o teste do Qui-Quadrado, selecionando variáveis com nível de significância de 5%.

## Resultados

Dos 252 profissionais incluídos no estudo, 116 eram professores, 54 eram coordenadores das escolas, 48 eram cozinheiros, 28 eram auxiliares de cozinha, três eram nutricionistas e três profissionais atuavam em serviços gerais. A idade dos profissionais variou de 18 a 79 anos. Analisando a associação do nível de conhecimento e das variáveis estudadas (idade, função, escolaridade, parentalidade e a prática de amamentação), pode-se observar que a “presença de filhos” contribuiu para um melhor desempenho na avaliação sobre o tema estudado, já que 54% dos profissionais avaliados e que apresentaram bom conhecimento sobre a alimentação infantil tinham filhos.

## Conclusão

A parentalidade dos profissionais com bom conhecimento sobre a alimentação infantil parece sinalizar que a experiência vivenciada da maternidade pode ter contribuído para o bom desempenho na avaliação. Diante disso, é necessário que os profissionais atuantes em Escolas de Educação Infantil recebam orientações tanto na sua formação inicial, quanto continuada sobre alimentação infantil para que os mesmos possam contribuir positivamente no desenvolvimento nutricional das crianças.

## Referências

- GOLIN, Cristine Kochi et al. Erros alimentares na dieta de crianças frequentadoras de berçários em creches públicas no municípios de São Paulo, Brasil. Rev. Paul. Pediatr., São Paulo, v. 29, n 1, mar.2011.
- BRASIL, Ministério da Saúde. ENPACS: Estratégia Nacional para alimentação complementar saudável: Caderno do Tutor. Brasília; 2010
- MARINHO, F. C.; ASSAO T. Y; CERVATO- MANCUSO, A. M. Percepções e práticas dos diretores e coordenadores acerca da alimentação infantil em creches públicas do município de Jandira, São Paulo, Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional, v. 17. N. 2, p. 40-49,2010.

**Palavras-chave:** Alimentação Infantil; Escolas de Educação Infantil; Conhecimento



# ANÁLISE DO VALOR NUTRICIONAL DE DOAÇÕES DE UM BANCO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

ANGÉLICA MARGARETE MAGALHÃES; CAROLINE MOMENTE MARTINS SATURNINO; GLEICE DE OLIVEIRA FERNADES; JAÍNE PAES COENE; NATHALIA NAKAMURA

<sup>1</sup> UFGD - Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde  
*carolsat@terra.com.br*

## Introdução

Doações de alimentos fazem parte da estratégia de combate à fome e o desperdício (BRASIL/MDS, 2007). Bancos de Alimentos são uma alternativa para a redução da fome e do desperdício de alimentos que perderam o seu valor comercial, mas, não o valor nutritivo (BELIK, CUNHA e COSTA, 2012). A oferta desses alimentos deve considerar o perfil epidemiológico de populações, no sentido de contribuir para o bom estado nutricional do público alvo. O Guia Alimentar para a População Brasileira - 2014 recomenda que alimentos in natura ou minimamente processados sejam a base da alimentação (BRASIL/MS, 2014). Estudos que contemplem uma análise do aporte nutricional de alimentos doados podem contribuir para a melhoria da gestão dos processos.

## Objetivos

Verificar a adequação de alimentos doados por um banco de alimentos, em relação às recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira (2014).

## Metodologia

Pesquisa documental em nível de campo, com procedimento exploratório e seguido de análise quantitativa. O levantamento foi feito junto ao Banco de Alimentos Mesa Brasil – SESC da cidade de Porto Alegre, num período de quatro semanas. Os dados, referentes a tipos e quantidade de produtos doados a 25 instituições, foram registrados em planilhas eletrônicas e distribuídos em três grupos, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014): in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados. A seguir, os produtos foram distribuídos nos respectivos grupos e, calculadas as quantidades totais e por grupo, sendo posteriormente verificada a participação percentual de cada grupo, na composição total de produtos doados.

## Resultados

No período, foram doados 8.807,87kg de gêneros, às instituições, contemplando 17 produtos, incluindo alimentos e bebidas. Verificou-se que 4.921,15kg pertenciam ao grupo de in natura ou minimamente processados (leite em pó, massa fresca, arroz e frutas frescas); 2916kg de processados (suco processado, frutas cristalizadas e pães) e; 867,72kg de ultraprocessados (chocolate, maionese e iogurte), respectivamente. Isso representa uma distribuição de 55,9%; 33,1%; 9,9% nos respectivos grupos.

## Conclusão

Conclui-se que as doações estão contribuindo para o combate à fome e ao desperdício. No entanto, com cerca de 10% da quantidade de alimentos doados pertence ao grupo dos ultraprocessados podem estar em desacordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), que considera a necessidade de restrição desses alimentos, por serem prejudiciais à saúde. Estudos que verifiquem o teor energético, são recomendados.

## Referências

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Bancos de alimentos: roteiro para implantação. Brasília, 2007
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
- BELIK W, CUNHA ARAA, COSTA LA. Crise dos alimentos e estratégias para a redução do desperdício no contexto de uma política de segurança alimentar e nutricional no Brasil. IPEA: Planejamento e políticas públicas, jan./jun. 2012.

**Palavras-chave:** Banco de alimentos ; Mesa brasil; Valor nutricional; Guia alimentar; Desperdício de alimentos

# ANÁLISE DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO, SEGUNDO LEI FEDERAL 11.947/09

DANIELA BICALHO ALVAREZ; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

*daniela.nutricionista@yahoo.com.br*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das mais importantes políticas públicas de alimentação do Brasil<sup>1</sup>, sendo uma estratégia de alcance Segurança Alimentar e Nutricional, promovendo o Direito Humano a Alimentação no país. Em 2009, foi promulgada a Lei nº 11.947 que consolida a vinculação da agricultura familiar com o Programa, estabelecendo que “do total dos recursos financeiros, no mínimo 30% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar” 2,3,4,5. No entanto, a literatura científica atual ainda não apresentou o efeito desta lei nos cardápios escolares do estado de São Paulo.

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo descrever os fatores envolvidos na formulação dos cardápios oferecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar nos municípios do estado de São Paulo, após a Lei Federal 11.947 de 2009.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, que envolve metodologias quantitativas, com utilização de dados primários coletados em uma amostra representativa de 38 municípios do estado de São Paulo, através de questionários realizados com nutricionistas e cozinheiros escolares que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Para análise descritiva foram calculadas frequências e medidas de tendência central. As análises estatísticas foram realizadas no software Stata 13.0. O estudo teve aprovação do Comitê de ética em Pesquisa, número 47187015.0.0000.5421.

## Resultados

Do total da amostra, verificou-se que 25 municípios compram alimentos da agricultura familiar e 13 municípios não compram. Em 83,3% dos municípios estudados, o total de recursos financeiros gastos em gêneros da agricultura familiar foi menor que os 30% estipulado na lei, e apenas 16,7% dos municípios atingiram a normatização. Dentre os gêneros adquiridos destacam-se legumes e verduras (67,1%), frutas (22,4%) e raízes e tubérculos (7,7%). Foi observado que 44,7% dos nutricionistas entrevistados informaram que houve mudanças nos cardápios após a lei e estas mudanças foram positivas, sendo relatado: mais oferta de frutas e hortaliças (41,2%), mais qualidade (29,4%), inserção de novos alimentos (23,5%) e utilização de produtos da safra (5,9%).

## Conclusão

A vinculação do Programa Nacional de Alimentação Escolar com a produção agrícola local parece constituir uma importante ferramenta de estímulo à melhora da qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos, contribuindo para a Segurança Alimentar e Nutricional das comunidades e para o fortalecimento e sustentabilidade do próprio programa.

## Referências

1. BALABAN DS; PEIXINHO A. Ten key elements for the introduction of sustainable national programs. Brasília. 2008.
2. BRASIL. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, n.º 113; seção 1; publicado em 17 de junho de 2009.
3. BRASIL. Resolução Nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Diário Oficial da União, seção 1; publicado em 17 de julho de 2009.
4. BRASIL. Resolução Nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Diário Oficial da União, seção 1; publicado em 18 de junho de 2013.
5. BRASIL. Resolução Nº 4, de 02 de abril de 2015. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Oficial da União, seção 1; publicado

em 08 de abril de 2015.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Agricultura Familiar; Planejamento de Cardápio

# ANÁLISE DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS COM CORANTES ALIMENTARES CONSUMIDOS POR GRADUANDOS DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

MARINA SAMPAIO BRITTO; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO; DAYANA NOLASCO GAMA; ALINE CAROLINE ZACCARO

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
*marina\_britto1@hotmail.com*

## Introdução

O padrão alimentar brasileiro vem sofrendo mudanças nos últimos anos, no sentido de que houve um aumento no consumo de produtos industrializados ultraprocessados, onde são utilizados diversos aditivos alimentares em seu processamento, como os corantes. Estudos têm mostrado que os corantes podem causar efeitos adversos à saúde como, hipersensibilidade alimentar (alergia), alguns tipos de câncer, hiperatividade (Transtorno do Déficit de Atenção e Hiperatividade), dentre outros (INOMATA et al, 2006; JARDIM e CALDAS, 2009; POLÔNIO e PERES, 2012).

## Objetivos

Descrever os corantes encontrados nos rótulos dos produtos industrializados ultraprocessados consumidos por graduandos do curso de Nutrição de uma universidade pública.

## Metodologia

Estudo transversal, constituído por 273 alunos, do primeiro ao terceiro período do curso integral de Nutrição de uma universidade pública da cidade do Rio de Janeiro, no período de 2010 a 2015. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi preenchido um questionário com questões sociodemográfico e ingestão de produtos industrializados, destacando-se gelatina, refrigerante, biscoito recheado, bala e goma de mascar e preparado sólido para refresco. Para isso, foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar. Os corantes alimentares foram descritos através da leitura dos rótulos das marcas mais citadas. A referida pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da UNIRIO, e aprovada, CAAE (0001.0.313.000-10) em 28/01/10, atendendo as normas do Conselho Nacional de Ética em Pesquisa.

## Resultados

A maioria dos graduandos foi do sexo feminino (91,6%) e com idade entre 17 e 21 anos (83,5%) e renda familiar de 4 a 6 salários mínimos (30,0%). Do consumo de produtos industrializados contendo corantes alimentares, a gelatina foi consumida por 81,0% dos graduandos. Os sabores mais citados foram morango com 44,9%, com corantes bordeaux S e amarelo crepúsculo, seguido por uva (11,9%), com corantes bordeaux S, azul brilhante e tartrazina, e framboesa (11,4%), contendo bordeaux S e amarelo crepúsculo. O refrigerante foi consumido por 81% dos alunos. Os sabores que mais agradaram os estudantes foram: cola (52,2%) e guaraná (33,2), ambos continham corante caramelo IV. O biscoito recheado foi consumido por 83,5% dos entrevistados. Tiveram maior preferência os sabores chocolate (66,4%), apresentando o corante caramelo III, e morango (20,1%) o corante carmim. Balas e chicletes foram consumidos por 90,8% dos graduandos. Os sabores preferidos foram menta e morango, com 18,8% e 12,8% respectivamente. Nos rótulos das balas de morango foi visto os corantes vermelho 40, vermelho beterraba, páprica e carmim. Nas de sabor menta estavam tartrazina, azul brilhante e dióxido de titânio. Duas marcas não apresentaram corante no sabor menta. Já o preparado sólido para refresco, foi consumido por 44,3% dos alunos. Os sabores de maior preferência foram laranja (17,3%), cujos corante foram tartrazina e amarelo crepúsculo, no sabor maracujá (14,7%), os corantes caramelo IV, tartrazina e amarelo crepúsculo, e o sabor uva (13,3%), vermelho 40, bordeaux S e azul brilhante. Todos possuíam o corante dióxido de titânio.

## Conclusão

De acordo com os rótulos dos produtos citados pelos graduandos, estiveram presente em maior quantidade os corantes artificiais bordeaux S ou amaranto e amarelo crepúsculo, tartrazina, caramelo IV.

## Referências

INOMATA, N.; OSUNA, H.; FUJITA, H.; OGAWA, T.; IKEZAWA, Z. Multiple Chemical Sensitivities Following Intolerance to Azo Dye in Sweets in a 5-year-old Girl. *Allergology International* Vol55, No2, 2006. Disponível em: Acesso em: 12 jun. 2015.

JARDIM, A.N.O.; CALDAS, E.D. Exposição humana a substâncias químicas potencialmente tóxicas na dieta e os riscos para saúde. *Quim. Nova*, Vol. 32, No. 7, 1898-1909, 2009. Disponível em: Acesso em: 10 jun. 2015.

POLÔNIO, M.L.T.; PERES, F. Consumo de corantes artificiais por pré-escolares de um município da Baixada Fluminense, RJ. *R. pesq.: cuid. fundam. online* 2012. jan./mar. 4(1):2748-57. Disponível em: Acesso em: 11 jun. 2015.

**Palavras-chave:** corantes; aditivos; consumo; efeitos adversos

# ANÁLISE LONGITUDINAL DO PERFIL SOCIAL E DE INSEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DO SEMIÁRIDO NORDESTINO

NATÁLIA FARIA FREIRE; NATHÁLIA MASIERO CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE; POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA; ROSANA SALES DA COSTA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*nathy.meventos@hotmail.com*

## Introdução

Desde 2004 o governo brasileiro vem implementando políticas públicas com o intuito de reduzir a fome e a pobreza.<sup>1,2</sup> Com relação ao nordeste do país, a Paraíba foi classificada nos anos de 1991 e 2000 com Índice de Desenvolvimento Humano na categoria média de desenvolvimento, com valores de 0,476 e 0,601, respectivamente. Em 2010 esse índice subiu para 0,720, classificado como alto desenvolvimento, porém mantendo grandes diferenças entre as áreas urbanas e rurais.<sup>3</sup> Com o passar dos anos observa-se uma melhora no desenvolvimento humano da população paraibana, sendo importante caracterizar possíveis mudanças do quadro de insegurança alimentar para segurança alimentar e nutricional em municípios deste estado.

## Objetivos

Caracterizar o perfil social e insegurança alimentar de famílias residentes do município de Cuité-PB nos anos de 2011 e 2014.

## Metodologia

O estudo faz parte de uma pesquisa maior que realizou o seguimento longitudinal de famílias residentes no município de Cuité-PB, com o objetivo de avaliar a insegurança alimentar no período de 2011 e 2014. O baseline ocorreu no ano de 2011, quando foi realizado um estudo transversal representativo das regiões urbana e rural (358 famílias), e a segunda avaliação realizada em 2014 (326 famílias/perda amostral de 8,9%). Para a avaliação da insegurança alimentar no domicílio foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar-EBIA, instrumento validado para a população brasileira, que investiga segurança e insegurança alimentar nas famílias em três níveis de gravidade (leve, moderada e grave).<sup>4</sup> Foram levados em consideração indicadores ambientais e socioeconômicos das famílias, classificando como abaixo da linha da pobreza famílias com renda mensal percapita inferior a R\$140 e R\$156 em 2014. Utilizou-se o teste de McNemar para estimar as diferenças significativas tendo como base a significância ao nível de 5% ( $p$ -valor  $<0,05$ ). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE:0102.0.133.000-1).

## Resultados

Verificou-se redução significativa na prevalência de famílias com insegurança alimentar ao comparar os anos de 2011 (55,6%) e 2014 (38%), principalmente das formas mais graves de insegurança (Insegurança alimentar grave 2011=10%; 2014=1,2%). Insegurança alimentar moderada ainda é elevada na população, sendo a prevalência em 2014 de 15%. Sobre saneamento básico não houveram mudanças, visto que a maioria dos domicílios ainda possui saneamento do tipo fossa ou esgoto a céu aberto em 2011 (71,3%) e 2014 (67,8%). Com relação a condição social, em 2011, 36% das famílias caracterizavam-se com renda abaixo da linha da pobreza, sendo esse percentual menor em 2014 com 23% ( $p<0,001$ ). Houve redução significativa no número de moradores dependentes (crianças e adolescentes) de 58% em 2011 para 27% em 2014 ( $p<0,001$ ). Além disso, houve redução no percentual de chefes de família sem remuneração e aumento no número de aposentados ou pensionistas ( $p=0,008$ ). Essas mudanças podem ter colaborado para a melhora da renda familiar e conseqüentemente no acesso aos alimentos no domicílio.

## Conclusão

O estudo observou a redução de insegurança alimentar e o aumento das famílias vivendo em segurança alimentar e nutricional, mesmo com esse resultado positivo ainda há 38% das famílias expostas à privação no acesso aos alimentos. O estudo revelou também o aumento de aposentados, redução dos chefes de família sem remuneração e de moradores dependentes como algumas das mudanças que podem ter alterado o perfil de insegurança alimentar.

## Referências

1 Instituto da Cidadania. Projeto Fome Zero: uma proposta de política de segurança alimentar e nutricional para o Brasil. São Paulo: Instituto da Cidadania, 2001.

2 . Brasil. Plano Brasil sem Miséria [Internet], 2011. [Acesso em 02 de outubro de 2014]. Disponível em: [1294](#)

<http://www.brasil.gov.br/cidadania-e-justica/2013/08/municipios-terao-ate-sexta-feira-16-para-cadastrar-propostas-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/plano-brasil-sem-miseria.pdf>

3. PNUD. Os objetivos do milênio. Programa das nações Unidas para o desenvolvimento [internet]. 2014 [Acesso em 02 de outubro de 2014]. Disponível em: <http://www.pnud.org.br/odm.aspx>

4. Segall-Corrêa AM, Marin-León L, Melgar-Quíñonez H, Pérez-Escamilla P. Refinement of the Brazilian Household Food Insecurity Measurement Scale: Recommendation for a 14-item EBIA. *Rev. Nutr.* 2014; 27(2):241-251.

**Palavras-chave:** Insegurança Alimentar; Segurança Alimentar e Nutricional; Estudo Longitudinal; Perfil social

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CEREIS MATINAIS EXTRUDADOS COMERCIALIZADOS EM MACEIÓ/AL

ELIANE COSTA SOUZA; WALÉRIA DANTAS PEREIRA; KARLA CONCEIÇÃO VIEIRA ESPERON; LAIZE LIMEIRA LINS CUNHA; LIDIANE MÍRIA BEZERRA DE ALCÂNTARA

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac

*lidiane.miria@hotmail.com*

## Introdução

Estudos recentes destacam que os cereais matinais ocupam um lugar de destaque na alimentação de brasileiros, este fenômeno pode ser explicado pela associação da sua praticidade e disponibilidade de sabores com a informação que é massivamente divulgada a respeito dos benefícios nutricionais que oferecem à saúde, especialmente pelo seu elevado teor de fibras (ROSSI, 2015). Eles estão sujeitos, se ocorrer falhas na produção, à contaminação por diferentes agentes microbiológicos provenientes de manipulação inadequada, contato com equipamentos, superfícies e utensílios e pela atmosfera ambiental (CARVALHO, 2010).

## Objetivos

Realizar análise microbiológica de várias marcas comerciais de cereais matinais extrudados comercializados na cidade de Maceió/AL.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico, prospectivo, onde foram analisadas 12 marcas comerciais de cereais matinais extrudados, sendo que as amostras foram correlacionadas aos tipos de sabores disponíveis por marcas: A e B (n=3/cada), C e D (n=2/cada), E a L (n=1/cada), totalizando 18 amostras. Estas foram transportadas em temperatura ambiente em suas embalagens originais até o laboratório de microbiologia para análise realizada segundo Silva et al. (2010).

## Resultados

A legislação brasileira contempla limites para as características microbiológicas de cereais matinais extrudados para coliformes termotolerantes valores inferiores a 1 Número Mais Provável (NMP/g) (BRASIL, 2001). Das 12 marcas comerciais pesquisadas, 2 apresentaram uma amostra com valores acima do permitido pela legislação (A; E) com 1,6 e >2,3 NMP/g respectivamente, ambas com ingredientes (milho e trigo) em comum na formulação do produto. Os resultados satisfatórios de valores de < 0,11 NMP/g para contagens de coliformes em 10 das marcas comerciais com 16 das amostras já eram esperados, visto que os processos térmicos empregados nos alimentos são bastante utilizados para eliminar micro-organismos. Vale salientar que na presente pesquisa todas as amostras eram oriundas de indústrias de grande porte já estabelecidas no mercado brasileiro, que por terem uma demanda produtiva muito grande, podem, durante a fabricação, ocorrer falhas no processamento tecnológico.

## Conclusão

Os cereais matinais extrudados produzidos por empresas instaladas no Brasil possuem um processo industrial que garante ao consumidor adquirir produtos de boa qualidade microbiológica. Porém é necessário haver por parte das indústrias um controle mais rigoroso no Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para que não ocorra presença de amostras defeituosas, do ponto de vista sanitário.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Disponível em: . Acesso em: 5 jan. 2015.

CARVALHO, I. T. **Microbiologia dos alimentos**. Recife: EDUFRPE, 2010. 84 p.

ROSSI, R. Cereais Matinais: Saúde à Mesa. Disponível em: < [http://www.insumos.com.br/aditivos\\_e\\_ingredientes/matérias/199.pdf](http://www.insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/matérias/199.pdf) >. Acesso: 31 mar. 2015.

SILVA, N. et al. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 4a ed. São Paulo: Livraria



Varela; 2010.

**Palavras-chave:** Cereal matinal; Coliformes; Extrusão

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM AMOSTRAS DE LEITE CRU COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE CACOAL- RO.

ELIZANGELA ALVES RAMOS<sup>1</sup>; SIRLENE LUIZA SILVA<sup>2</sup>; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS<sup>3</sup>

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal  
*sirlenelinares@hotmail.com*

## Introdução

O leite é considerado o alimento mais completo que existe para o ser humano sendo consumido por crianças de todas as idades, idosos e convalescentes (SANDA et al., 2013). Por possuir elementos nutricionais importantes, como proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais, sendo um excelente meio de cultura, e facilmente contaminado por vários microrganismos como *Salmonella* spp., *Bacillus cereus*, *Brucella* spp., *Campylobacter* spp., *Staphylococcus aureus* (NORNBERG, 2009). A comercialização clandestina de leite sem passar por qualquer tratamento térmico ainda é comum no Brasil e representa uma questão de saúde pública.

## Objetivos

Dessa maneira, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica do leite cru comercializado em pontos informais do município de Cacoal, interior de Rondônia (Amazônia Ocidental).

## Metodologia

Foram coletadas e analisadas 20 amostras de leite cru no período de fevereiro a agosto de 2014, as amostras foram coletadas e acondicionadas em caixa de material isotérmico (isopor), refrigeradas e transportadas de imediato ao laboratório de microbiologia da faculdade. Para uma análise preliminar da qualidade higiênico-sanitária das amostras foram realizadas as provas de estabilidade ao álcool, redutase do azul de metileno e cocção seguindo a Instrução Normativa nº 62 de 29/12/2011 e para análise microbiológica foram utilizados os seguintes métodos: coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Staphylococcus aureus*, e salmonela, utilizando metodologia descrita por Silva, Junqueira, Silveira (1997).

## Resultados

Os resultados preliminares foram na sua grande maioria satisfatórios, no entanto os resultados das análise microbiológica demonstraram que aproximadamente 75% das amostras apresentaram contaminação elevada de coliformes totais e 50% para coliformes termotolerantes. *Staphylococcus aureus* foi detectada em todas as amostras, com variação de  $1,4 \times 10^2$  a  $6,0 \times 10^3$ .

## Conclusão

Estes resultados evidenciam a necessidade de adoção de boas práticas agropecuárias e maior fiscalização por parte dos órgãos competentes com o intuito de melhorar a qualidade microbiológica do leite produzido em Cacoal. A prática é ilegal no município, pois o mesmo possui usina de beneficiamento de leite. Uma das estratégias que podem ser adotadas para se evitar doenças transmitidas por alimentos veiculados por leite cru, é a elaboração de projetos e planos de ação que envolva vários segmentos da sociedade, como vigilância sanitária, classe médica veterinária, promotoria pública, autoridades municipais para a redução/erradicação da comercialização do leite cru no município de Cacoal.

## Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa Nº 62, De 29 De Dezembro De 2011. D.O.U., Brasília, 30/12/2011.

NORNBERG, M.F.B.L. Atividade proteolítica, aderência e produção de biofilmes por microrganismos picotróficos em leite bovino. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2009.

SANDA, A.C.M.M.; SILVA, T.L.; PIVA, K.P.; TAKASHI, S.R.T.; ORSINE, J.V.C. Características do Leite Cru Consumido Pela População de Pires do Rio – GO. Rev HCPA, v. 33, n. 2, p. 127-134, 2013.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, NFA. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997.

**Palavras-chave:** Amazônia ocidental.; Leite cru; Qualidade microbiológica

# ANÁLISE QUANTITATIVA DOS CARDÁPIOS DE ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PONTA GROSSA-PR

CAROLINE BEATRIZ FLAK; FLÁVIA MONTEIRO; HELOISA HOLTZ

<sup>1</sup> FACP - Faculdades Ponta Grossa, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*heloisa\_holtz@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação na idade escolar é de extrema importância. A proteína, o cálcio e o ferro são nutrientes fundamentais durante a infância, que em conjunto com a energia proveniente dos alimentos, contribuem para o crescimento e desenvolvimento adequados, formação dos ossos e prevenção da anemia (ANDRADE e PEDRAZA, 2009). O Programa Nacional de Alimentação Escolar, o qual é administrado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, do Ministério da Educação, constitui-se como a política pública de maior abrangência do país, apresentando como diretriz o emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Avaliar a composição nutricional dos cardápios ofertados no ano de 2014 aos alunos em idade escolar das escolas municipais da cidade de Ponta Grossa-Paraná.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de delineamento transversal, descritivo e analítico, de abordagem quantitativa, cujos instrumentos de pesquisa foram os cardápios de fevereiro a dezembro de 2014 ofertados aos 5900 estudantes matriculados nas 30 Escolas Municipais de Ponta Grossa. Foram sorteados dois cardápios, sendo um do primeiro semestre e outro do segundo semestre. Registrou-se as quantidades de energia, proteína, cálcio e ferro que foram ofertadas por refeição no programa *Microsoft Office Excel 2010®*. A quantificação energética e dos nutrientes supracitados foram calculadas com base nas porções *per capita*. Essa fase foi desenvolvida com base em dois instrumentos: Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras e Tabela Brasileira de composição de alimentos. Os resultados foram comparados à Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 (BRASIL, 2013) e expressos por meio da média diária ofertada para cada nutriente e seu desvio padrão, através do *Software SPSS Statistic 17.0*. Foram calculados os percentuais de adequação diária para cada nutriente em questão, com a finalidade de verificar o atendimento às normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Resultados

Ao comparar as recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar referenciadas em suas normativas vigentes com o que é efetivamente ofertado nas escolas, constatou-se valores inferiores ao recomendado em relação à energia, proteína, cálcio e ferro, pois as médias de todos os nutrientes ficaram abaixo das suas respectivas recomendações (energia inferior a 1000 kcal, proteína inferior a 31,2g, cálcio e ferro menor que 750mg e 6,1mg, respectivamente). A média diária de oferta dos nutrientes nos cardápios ficou entre: energia = 706,76kcal ± 207,48 (% de adequação = 70,68%); proteína = 29,46g ± 11,6 (% de adequação = 94,42%); cálcio = 327,58mg ± 172,16 (% de adequação = 44,56%); ferro = 3,38 mg ± 2,43 (% de adequação = 53,65%).

## Conclusão

A adequação de macro e micronutrientes para as distintas faixas etárias é de grande importância, pois são nutrientes responsáveis pelo desenvolvimento do organismo. Portanto, os cardápios analisados apresentam déficits quantitativos relevantes e não garantem o que as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar determinam. Desse modo, não há garantia plena da segurança alimentar e nutricional entre os escolares do município.

## Referências

ANDRADE, S. L. L. S.; PEDRAZA, D. F. A alimentação escolar no contexto de um programa de alimentação e nutrição.

**Revista Brasileira em Promoção da**

**Saúde**, Fortaleza, v.19, n.3, p.164-174, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 17jun. 2009.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ministério da Educação**, Brasília, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Saúde escolar; Segurança alimentar e nutricional.

# ANSIEDADE, COMPULSÃO ALIMENTAR E OBESIDADE: PERFIL DOS PACIENTES EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL PELO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA EM UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS

AVINE CAROLINE SOUSA SANTOS; ELIANA CRISTINA CUNHA TOLEDO FRANKLIN; MIRIAM MIYA FUJITA

<sup>1</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de Itatiaiuçu, <sup>2</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de Ervália, <sup>3</sup> INESP/UEMG - Instituto de Ensino Superior e Pesquisa / Universidade Estadual de Minas Gerais  
*avinecaroline@hotmail.com*

## Introdução

A avaliação do impacto do sobrepeso/obesidade na saúde dos indivíduos tem sido objeto de diversos estudos científicos, principalmente nas duas últimas décadas. As consequências deletérias da obesidade na saúde física são amplamente conhecidas, mas ainda não é muito investigado seu impacto na saúde mental dos indivíduos. Embora a obesidade seja entendida como o produto da suscetibilidade genética, associada a um ambiente obesogênico, ainda não está claro com que frequência a mesma tem sido associada a transtornos mentais, principalmente a depressão. A avaliação da associação entre obesidade e saúde mental leva em conta o contexto social e cultural dos indivíduos, e as questões relativas à percepção do peso corporal, autoestima, discriminação, estigma, entre outras, devem ser consideradas.

## Objetivos

Verificar a presença de ansiedade, compulsão alimentar e obesidade nos pacientes em acompanhamento nutricional pelo núcleo de apoio à saúde da família do município de Itatiaiuçu – Minas Gerais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal retrospectivo. Foi feita uma análise dos registros de prontuários de pacientes em acompanhamento nutricional, no núcleo de apoio à saúde da família do município de Itatiaiuçu/MG, entre 2012 e 2015. Consideraram-se como variáveis: sexo; índice de massa corporal; diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus e relato de ansiedade e compulsão alimentar. As diretrizes da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica foram consultadas como referências. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2010.

## Resultados

Foram analisados 166 prontuários, 33% de pacientes do sexo masculino e 67% do sexo feminino. Da amostra total, 84% dos pacientes apresentavam ansiedade e 67% apresentavam quadro de compulsão alimentar. Dos pacientes do sexo feminino, 87% apresentaram quadro de ansiedade e 74% quadro de compulsão alimentar. Já no sexo masculino, 78% apresentaram ansiedade e 52% compulsão alimentar. Do total de pacientes, 53% eram obesos, sendo 67% do sexo feminino e 33% do sexo masculino e 89% apresentaram quadro de ansiedade e 81% quadro de compulsão alimentar. Verificou-se que 20% dos pacientes estavam em sobrepeso, dos quais 73% eram do sexo feminino e 27% sexo masculino, sendo que 97% apresentaram ansiedade e 70% compulsão alimentar. Observou-se que 43% dos pacientes tinham hipertensão arterial, e destes, 79% apresentaram quadro de ansiedade e 59% compulsão alimentar. Constatou-se que 79% dos pacientes eram diabéticos e 68% apresentavam ansiedade e 52% compulsão alimentar.

## Conclusão

De acordo com os resultados obtidos, observou-se que a esmagadora maioria dos pacientes obesos e com sobrepeso apresentou tanto ansiedade quanto compulsão alimentar. Dentre os hipertensos e diabéticos, mais da metade também apresentou essas duas características. Em virtude das evidências de que a ansiedade e a compulsão alimentar estejam associadas ao aumento de peso e também na falta de adesão ao plano alimentar, observou-se a necessidade de um trabalho interdisciplinar, a fim de investigar as causas desses transtornos, com foco nos aspectos psicológicos envolvidos e em suas consequências no estado nutricional desses pacientes.

## Referências

LOPES, Claudia de Souza. In: KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. cap. 27, p. 473-483.

BERNARDI, F.; CICHELERO, C.; VITOLO, M. R. Comportamento de restrição alimentar e obesidade. Rev Nutr,

Campinas, v.18, n.1, p.85-93, jan./fev., 2005.

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade: 2009-2010.3ed. Itapevi, SP : AC Farmacêutica, 2009. 83p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA/SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO/SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, v. 95, n. 1 (supl. 1), p. 1-51, 2010.

**Palavras-chave:** Ansiedade; Compulsão Alimentar; Obesidade

# APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO FOOD CRAVING INVENTORY EM GESTANTES E A RELAÇÃO COM O GANHO DE PESO GESTACIONAL

ROSILENE GAVILINSKI FREITAS SPOLAOR; CRISTIANE MELERE

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*cmelere@gmail.com*

## Introdução

O desejo intenso por alimentos é caracterizado na literatura, como um estado motivado pela busca de ingestão e consumo de substâncias presentes nos alimentos, como se fossem drogas. (CEPEDA-BENITO et al., 2000, 2001; CEPEDA-BENITO; FERNANDEZ; MORENO, 2003). Os desejos alimentares no período pré-natal podem ser um fator determinante do consumo energético durante a gravidez, sendo crucial uma melhor compreensão do desejo intenso por alimentos na abordagem da questão do ganho de peso excessivo durante a gestação. É reconhecido que o ganho de peso gestacional excessivo é uma preocupação crescente devido à sua associação com problemas de saúde da mãe e da criança. (ORLOFF; HORMES, 2014). Para ser possível conter o desejo por alimentos, como meio de controlar o ganho de peso gestacional excessivo, é necessário uma melhor compreensão dos mecanismos que transmitem impulsos e provocam o desejo por alimentos específicos. Essa, porém, é uma tarefa muito difícil, pois existem muitas hipóteses sobre a causa do desejo alimentar. (KING, 2000).

## Objetivos

Caracterizar o desejo intenso por alimentos em gestantes e verificar a relação com o ganho de peso gestacional.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, sendo entrevistadas 58 gestantes, por meio de um questionário sobre desejos alimentares intensos na gestação, adaptado de uma versão espanhola (JÁUREGUI LOBERA, et al., 2010). Foram aferidos peso e altura conforme critérios do SISVAN e o estado nutricional classificado conforme Atalah et al. (1997). As análises dos dados foram realizadas no software *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS) v.21, e foram considerados significantes os valores de  $p < 0,05$ . O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Vale do Rio dos Sinos, sob aprovação número 094/2015. Todas as gestantes assinaram 2 cópias do termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Em relação à amostra estudada, a grande maioria das gestantes foi classificada como obesa (32,8%,  $n=19$ ). Quanto à presença de náuseas e vômitos, mais da metade das mulheres avaliadas (60,3%,  $n=35$ ) apresentaram esses sintomas. A frequência de desejo intenso por alimentos, como se fosse uma fissura, foi mais intensa para o chocolate, o bife, a carne assada e a torta com recheio. Em contrapartida o *craving* para *brownie*, sonho e creme de avelã foram referidos com menor frequência. A relação entre os grupos de alimentos e o ganho de peso, apesar de não apresentar significância estatística, mostrou que as gestantes que ganharam peso dentro das recomendações apresentaram menos *craving* por doces, *fast food* e alimentos ricos em gordura. Observou-se, de forma significativa, que o fato da mulher trabalhar, propiciou menos desejo intenso pelos alimentos que compõem o grupo do *fast food* ( $p=0,027$ ) e pelos alimentos ricos em gordura ( $p=0,038$ ).

## Conclusão

Analisando os dados apresentados neste estudo, devemos salientar que há uma prevalência considerável de mulheres com *craving* durante a gestação. Porém, mais estudos são necessários para avaliar a relação do ganho de peso com o desejo intenso por alimentos, visto que há uma lacuna na literatura sobre o assunto e não existem estudos em nosso país sobre este tema. É de tamanha importância a abordagem deste assunto, pois gestantes com desejo intenso por alimentos tendem a ter um ganho de peso gestacional excessivo, levando a uma série de desfechos desfavoráveis tanto para a mãe como para o bebê.

## Referências

ATALAH, E. et al. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional en embarazadas. Revista Médica de Chile, v. 125, n. 12, p. 1429-1436, 1997. Disponível em: . Acesso em: 30 mar. 2015.

CEPEDA-BENITO, A. et al. The development and validation of Spanish versions of the State and Trait Food Cravings



Questionnaires. *Behaviour Research and Therapy*, v. 38, n. 11, p. 1125–1138, nov. 2000. Disponível em: . Acesso em: 12 maio 2015.

CEPEDA-BENITO, A.; FERNANDEZ, M. C.; MORENO, S. Relationship of gender and eating disorder symptoms to reported cravings for food: construct validation of state and trait craving questionnaires in Spanish. *Appetite*, Londres, v. 40, n. 1, p. 47–54, fev. 2003. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12631504>. Acesso em 25/04/2015

JÁUREGUI LOBERA, I. et al. Psychometric properties of the Spanish version of Food Craving Inventory (FCI-SP). *Nutrición Hospitalaria*, Madri, v. 25, n. 6, p. 984–992, dez. 2010. Disponível em: . Acesso em: 25 abr. 2015.

ORLOFF, N. C.; HORMES, J. M. Pickles and ice cream! Food cravings in pregnancy: hypotheses, preliminary evidence, and directions for future research. *Frontiers in Psychology*, Suíça, v. 5, 23 set. 2014. Disponível em: . Acesso em: 25 abr. 2015.

**Palavras-chave:** Fissura; Ganho de peso; Gestantes

# APROXIMAÇÕES E DISTANCIAMENTOS: A INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA SAÚDE MENTAL ATRAVÉS DA EXPERIÊNCIA DE UM PROGRAMA DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE.

LUCIANA SILVA DA ROCHA; VANESSA BACKES; VINICIUS TONOLLIER PEREIRA

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, <sup>3</sup> PMSL - Prefeitura Municipal de São Leopoldo  
*lucianasdarocha@gmail.com*

## Introdução

Contemporâneo da Reforma Sanitária Brasileira, surge no ano de 1978 um movimento de cunho ideológico, social e político em prol da garantia de direitos às pessoas portadoras de transtornos mentais. Nascia a Reforma Psiquiátrica Brasileira, pautada na luta contra a violação de direitos humanos recorrente nos manicômios e no modelo de atenção hospitalocêntrico, calcado no saber biomédico (BRASIL, 2005). A partir de então uma série de mudanças na política de saúde mental do país vêm sendo conquistadas. Em 2011 fica instituída a Rede de Atenção Psicossocial, tendo como principal dispositivo para efetivação da Reforma Psiquiátrica os serviços substitutivos, denominados Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) (BRASIL, 2001; BRASIL 2011). O trabalho nos CAPS visa construir estratégias conjuntas de enfrentamento aos problemas através de ações intersetoriais que promovam a inserção social do usuário. Para tanto, os CAPS contam com uma equipe multiprofissional, formada por profissionais de nível médio e superior, podendo estes ser enfermeiros, médicos, psicólogos, assistentes sociais ou outros necessários para as atividades oferecidas, incluindo nutricionistas (BRASIL, 2004). No entanto, ainda é escassa a produção científica acerca da inserção do nutricionista no contexto da Saúde Mental.

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho é transcorrer a respeito do campo da nutrição na saúde mental brasileira a partir da experiência de um trabalho nos CAPS da cidade de São Leopoldo/RS através de um programa de residência multiprofissional em saúde mental.

## Metodologia

Entendendo o processo de construção do conhecimento durante a residência multiprofissional como pautado no fazer prático, a metodologia escolhida para dar rumo ao presente trabalho foi uma narrativa de inspiração cartográfica, proposta de pesquisa-intervenção bastante utilizada no campo da saúde mental, defendendo a não-separação sujeito/objeto e que leva em consideração a implicação do pesquisador, a complexidade e a indissociabilidade da produção de conhecimento da atuação/intervenção (ROMAGNOLI, 2014).

## Resultados

Os resultados indicam que a maior dificuldade encontrada inicialmente foi visualizar as possibilidades de atuação da nutrição neste espaço, para além do horizonte tradicional de intervenção em serviços de saúde de média e alta complexidade, centrado no atendimento clínico. Com o andamento da residência, a atuação ampliada do nutricionista foi sendo construída, na intersecção entre o campo da saúde mental e o núcleo profissional da nutrição. A partir disso, diversos fazeres se tornaram possíveis, tais como: acolhimento, matriciamento, espaço de convivência, grupos e atendimentos individuais.

## Conclusão

A inserção do nutricionista nos serviços de saúde mental vai ao encontro do modelo de atenção e cuidado proposto pela Reforma Psiquiátrica, que indica um trabalho em clínica ampliada envolvendo ações não só de tratamento/doença, mas também de prevenção, promoção e educação em saúde. No entanto, a formação em nutrição ainda inclina, de forma geral, para um fazer que implica o tecnicismo, o biologicismo e o fortalecimento da especialização e da fragmentação do conhecimento e das práticas, afastando esse profissional do diálogo com os saberes psicossociais e das ciências humanas. Portanto, o trabalho na perspectiva da saúde mental, que sugere uma clínica "comum", requer alto grau de desconstrução do saber nuclear do nutricionista tradicional, ampliando assim as possibilidades teóricas e práticas da profissão.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **LEI Nº 10.216, DE 6 DE ABRIL DE 2001**. Disponível em: . Acesso em: 20 out. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **PORTARIA/GM Nº 336 - DE 19 DE FEVEREIRO DE 2002**. Disponível em:< [http://dtr2004.saude.gov.br/susdeaz/legislacao/arquivo/39\\_Portaria\\_336\\_de\\_19\\_02\\_2002.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/susdeaz/legislacao/arquivo/39_Portaria_336_de_19_02_2002.pdf)>. Acesso em: 20 out. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde mental no SUS: os centros de atenção psicossocial**. Brasília, DF, 2004. Disponível em: . Acesso em 20 out. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Reforma Psiquiátrica e política de saúde mental no Brasil**. Brasília, DF, 2005. Disponível em: . Acesso em: 20 out. 2015.

ROMAGNOLI, Roberta Carvalho. **O conceito de implicação e a pesquisa-intervenção institucionalista**. Psicologia e Sociedade, v. 26, n.1, p. 44-52, 2014. Disponível em: . Acesso em: 10 out. 2015.

**Palavras-chave:** saúde mental; nutrição; residência multiprofissional; formação em saúde

# APROXIMAÇÕES ENTRE HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS E PAIS DE UM MUNICÍPIO DO OESTE DE SANTA CATARINA

ROBERTA LAMONATTO TAGLIETTI; ALESSANDRA CARLA SIMON ALBANI; CARLA PARIZOTTO; NÁDIA KUNKEL SZINWELSK; CARLA ROSANE PAZ ARRUA TEO

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*rotagli@unochapeco.edu.br*

## Introdução

A alimentação e nutrição constituem-se em requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde. A diminuição da fome e da desnutrição veio acompanhada do aumento vertiginoso da obesidade em todas as camadas da população, apontando para um novo cenário de problemas relacionados à alimentação e nutrição (BRASIL, 2013). Neste sentido, é importante destacar que a obesidade infanto-juvenil é um problema de saúde pública e a família é peça fundamental tanto para a prevenção quanto para o tratamento, visto que os filhos reproduzem o hábito alimentar dos pais (FARIA, 2010).

## Objetivos

Avaliar as aproximações entre os hábitos alimentares de crianças e seus pais.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo transversal de abordagem quantitativa com 112 crianças de dois a cinco anos de idade e seus respectivos pais. Como instrumento de pesquisa para investigação de hábitos alimentares de pais e filhos, foram utilizados questionários que possuem como base os protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, validados e adaptados para esta pesquisa (BRASIL, 2008). Os dados dietéticos foram analisados pela frequência de consumo simples e agrupados a partir da classificação de alimentos estabelecida pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). O projeto que deu origem a este trabalho foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer n. 909.783/2014).

## Resultados

A partir da investigação proposta, foi possível identificar que a frequência de consumo de alimentos marcadores de uma alimentação não-saudável, representados pelos alimentos processados e ultraprocessados, foi de duas vezes ou menos e de três a sete vezes na semana para 76,93% e 23,06% das crianças e 54,48% e 45,53% para os pais respectivamente. Já a frequência de consumo de alimentos marcadores de uma alimentação saudável, representados pelos alimentos in natura ou minimamente processados, foi de cinco a sete vezes e de 4 vezes ou menos na semana para 32,58% e 67,41% das crianças e 47,76% e 52,22% para os pais respectivamente. Os resultados apontam que a alimentação de pais e filhos segue uma mesma tendência, especialmente quando se considera a frequência adequada de consumo dos grupos de alimentos citados acima. Nesta lógica, é importante destacar que tanto crianças como pais, em sua maioria, tem seu consumo de alimentos não saudáveis restrito a duas vezes ou menos na semana, o que representa um aspecto positivo, considerando a sua composição nutricional e sua associação a etiologia da obesidade, mas é preciso salientar que uma parcela deste grupo consome este tipo de alimento com uma frequência quase que diária. Quando se avalia a frequência de consumo de alimentos marcadores de uma alimentação saudável, os percentuais mais representativos tanto para crianças como pais, é de uma frequência menor de quatro vezes na semana, o que indica um consumo inadequado, considerando que estes alimentos são de consumo diário e importantes fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares.

## Conclusão

Conclui-se que as práticas alimentares de pais e filhos apresentam tendência à similaridade, o que reforça a influência que os pais exercem sobre os hábitos alimentares dos filhos, já que nesta faixa etária as crianças dependem dos pais na aquisição e preparo dos alimentos. Neste sentido, é importante que ações de Educação Alimentar e Nutricional incluam os pais e cuidadores, para que as práticas alimentares saudáveis se fortaleçam no ambiente familiar.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) na assistência à

saúde. Brasília, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2014.

FARIA, Aline de Paula. Obesidade Infanto-Juvenil: um desafio a ser vencido – Revisão Sistemática. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. São Paulo, v. 4, n. 20, p. 107-120, mar./abri. 2010.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Infância; Família

# ARTICULAÇÕES INTERSETORIAIS PARA A PREVENÇÃO E O CONTROLE DA OBESIDADE

ELISA PRIETO KAPPEL; CASSIANO RICARDO RECH; THÁIS TITON DE SOUZA

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*elisakappel@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é uma epidemia mundial crescente, de origem multifatorial, sendo considerada uma doença crônica não transmissíveis complexa (FAO, 2014). Estudos recentes demonstram que ações isoladas causam um baixo impacto na obesidade. Com isso em vista, em 2014, o Brasil lançou o documento Estratégia Intersetorial para a Prevenção e o Controle da Obesidade, que enumera inúmeras ações e articulações que devem ser realizadas para o combate a essa doença (BRASIL, 2014).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi identificar se há articulações intersetoriais para a prevenção e o controle da obesidade em Florianópolis e quais os fatores que possibilitam e os que dificultam essas articulações.

## Metodologia

Estudo qualitativo descritivo, no qual o objeto de estudo foram gestores que atuam em Florianópolis, Santa Catarina. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina, com protocolo de aprovação número 1.177.185. Foram realizadas entrevista com base em um roteiro semiestruturado, onde aplicou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em conformidade com a qualitativo descritivo, no qual o objeto de estudo foram gestores que atuam em Florianópolis, Santa Catarina. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Resolução nº 466/12. A escolha dos entrevistados se deu pelo método "Bola de Neve". Os resultados foram obtidos por meio de análise de conteúdo (BARDIN, 2011).

## Resultados

Foram entrevistados 12 gestores, com idade variando de 27 a 67 anos, e funções diversas. Cinco articulações intersetoriais para a prevenção e o controle da obesidade em Florianópolis foram citadas, porém segundo os entrevistados duas dessas estavam inativas no momento da entrevista. 10 (83,3%) gestores apontaram que questões de interesse político, estruturação de metodologias de trabalho, com redes e fóruns, e políticas públicas relacionadas ao tema, como fatores que possibilitam as articulações intersetoriais para a prevenção e o controle da obesidade. Já entre os fatores que dificultam, todos os entrevistados apontaram questões relacionadas ao modelo de gestão implementado pelo município, que segundo a maioria é segmentado, além da falta de articulação entre o setor governamental, a sociedade civil e empresas privadas.

## Conclusão

Pode-se concluir que, com base no gestores entrevistados, ainda são poucas as articulações intersetoriais realizadas no município de Florianópolis no âmbito da prevenção e do controle da obesidade, e que os principais fatores tanto no sentido de possibilitar quanto de dificultar essas articulações estão relacionados a modelos de gestão e questões políticas. É necessário um aprofundamento e uma análise mais ampliada desses fatores, afim de que as barreiras sejam transpostas e que o que há seja fortalecido, fazendo com que essas articulações se expandam.

## Referências

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa: Edições 70, 2011

BRASIL. CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios. 39 p. Brasília -DF, 2014.

FAO. O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: um retrato multidimensional. Brasília, 2014. Disponível em: < [https://www.fao.org.br/download/SOFI\\_p.pdf](https://www.fao.org.br/download/SOFI_p.pdf)>. Acesso em: 22 abr 2015.

**Palavras-chave:** Ação intersetorial; Gestores; Saúde

# ASPECTOS ASSOCIADOS À OBESIDADE DE ADOLESCENTES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL

PAULA ROSANE GUIMARÃES; PAULA PACHECO VALENTIN; RENATA MODOLON ALVES; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO; MARCO ANTONIO DA SILVA

<sup>1</sup> UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense, <sup>2</sup> SECRETARIA DE SAÚDE - CRICIÚMA SC - PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA - SECRETARIA DE SAÚDE

*paulag@unesc.net*

## Introdução

A adolescência é um período da vida pelo qual ocorrem diversas mudanças físicas e sociais e por isso se torna uma fase cheia de surpresas e revelações. A decorrer desta, a alimentação é algo que também passa por transição e muitas vezes desfavorecendo a prevenção e a promoção de saúde, levando ao aparecimento de diversas patologias incluindo entre elas o sobrepeso e a obesidade, que vem se tornando um grande problema de saúde pública da atualidade e cada vez mais está atingindo as idades precoces, como os adolescentes. O Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) é uma unidade pública, responsável pela organização e oferta de serviços da Proteção Social Básica nas áreas de vulnerabilidade e risco social.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e consumo alimentar de adolescentes (10 a 19 anos), dos serviços dos CRAS do município de Criciúma.

## Metodologia

Estudo integrante do projeto “Chamada Nutricional de usuários dos Centros de Referência em Assistência Social como instrumento de diagnóstico para o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional e para a saúde em um município do Extremo Sul Catarinense, SC”, sob parecer nº: 770.508/2014 e corresponde ao objetivo de avaliação do estado nutricional dos adolescentes frequentadores dos CRAS deste município. Estudo descritivo, quantitativo, transversal e amostragem não probabilística tipo censitário. A amostra inclui toda população adolescente (10 a 19 anos) frequentadora do CRAS de Criciúma. Participaram do estudo 100 adolescentes frequentadores dos CRAS.

## Resultados

Após a coleta de dados nos seis CRAS, obtivemos um total de 100 adolescentes com 51% (51) do gênero feminino e 49% (49) masculinos. A média da idade foi 12,9 anos ( $\pm 1,5$ ), entre 10 e 19 anos. Mais da metade 52% dos adolescentes alegaram receber auxílio do Bolsa Família o que pode ajudar os mesmos a terem uma melhor qualidade de vida, devido as dificuldades que enfrentam diariamente, o que não quer dizer que os mesmos possuem uma alimentação correta pois muitas vezes optam por alimentos baratos e isento de nutrientes. “Minha mãe trabalha o dia todo e deixa dinheiro pra comprar pão para mim e meus irmãos. Ao invés de comprar o pão, compramos salgadinho e uma coca.” - Relata R.S.T 13 anos. “Minha mãe compra sempre no rancho de casa bolachinha recheada e deixa pronta pra levar para a escola.” – L.A.P 12 anos. O IMC/I no Baixo peso 31% (31), Eutrófico 45% (45) e sobrepeso 24% (24). Altura para idade chamou a atenção 47% (47) com baixa estatura para idade.

## Conclusão

Esta pesquisa teve como foco o adolescente, seus hábitos alimentares, o sedentarismo, sua vulnerabilidade e aspectos pelo qual contribuem e influenciam na obesidade mesmo com um ritmo acelerado de crescimento físico. Percebemos a preocupante situação alimentar em que os adolescentes se encontraram referente ao consumo de alimentos nos quais possuem alto valor calórico. A desnutrição e a baixa estatura, se destacaram entre os adolescentes, o que nos leva a crer que há influencia pelas condições socioeconômicas em que se encontram. Por fim, verificamos a grande importância do papel da nutricionista neste campo, para conseguir transmitir bons hábitos alimentares, prevenir e manter a saúde mesmo em situação de vulnerabilidade social.

## Referências

BRASIL, CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, 2011. Disponível em: <http://www.criciuma.sc.gov.br/conteudo.php?codigo=72&secretaria=19> >. Acesso em 29 de Outubro de 2014.

BRASIL. IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: Segurança. Acesso em: 03 de novembro de 2014.

CAMARGO, Ana Paula Paes de Mello de; BARROS FILHO, Antonio de Azevedo; ANTONIO, Maria Ângela Reis de Góes Monteiro and GIGLIO, Joel Sales. A não percepção da obesidade pode ser um obstáculo no papel das mães de cuidar de seus filhos. *Ciênc. saúde coletiva*, 2013.

CHAVES, Vera Lucia de Vasconcelos et al. Evolução espaço-temporal do sobrepeso e da obesidade em adolescentes masculinos Brasileiros, 1980 a 2005. *Cad. Saúde Pública* [online]. 2010, vol.26, n.7, pp. 1303-1313.

CORRÊA, Ana Maria Segall; LEON, Letícia Marin. Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 2, n. 16, p.1-19, jul. 2009.

CUERVO, M.R.M., AERTS, D.R.G., HALPERN, R. Vigilância do estado nutricional das crianças de um distrito de saúde no Sul do Brasil. *Jornal de Pediatria*, 2005. Disponível em: . Acesso em 10 de fevereiro de 2014.

ENES, Carla Cristina and SLATER, Betzabeth. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. *Rev. bras. epidemiol.* [online]. 2010, vol.13, n.1, pp. 163-171.

FERREIRA, Rosiane Araújo et al. Análise espacial da vulnerabilidade social da gravidez na adolescência. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 2, n.20, p.313-323, fev. 2012.

FREITAS, Lorenna Karen Paiva e; CUNHA JUNIOR, Arnaldo Tenório da; KNACKFUSS, Maria Irany and MEDEIROS, Humberto Jefferson de. Obesidade em adolescentes e as políticas públicas de nutrição. *Ciênc. saúde coletiva*. vol.19, n.6, pp. 2014.

GUIMARÃES, Isabel Cristina Britto et a. Pressão Arterial: Efeito do Índice de Massa Corporal e da Circunferência Abdominal em Adolescentes. *Arq Bras Cardiol*. Pp 426-432, Salvador, 2008.

LEAL, Vanessa Sá. Desnutrição e excesso de peso em crianças e adolescentes: uma revisão de estudos brasileiros. *Rev Paul Pediatr*. pp 415-422. Recife, 2012.

MADRUGA S.W. et a.l. Manutenção dos padrões alimentares da infância à adolescência. *Revista de Saúde Pública*. São Paulo, v.46 n°2, p 376-386, 2012.

MENEGAZ, Andressa. Associação entre Insegurança Alimentar Domiciliar, Estado nutricional e Morbidade referida em crianças residentes em municípios de região de expansão agrícola. 2011. 122 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Saúde Coletiva, Universidade Federal de Mato Grosso Instituto Saúde Coletiva, Cuiabá, 2011.

OLIVEIRA, Clever Manolo Coimbra; HECKERT, Ana Lúcia Coelho. Os centros de referência de assistência social e as artes de governar. *Fractal, Rev. Psicol.*, Rio de Janeiro , v. 25, n. 1, p. 145-160, Apr. 2013 .

SANTOS, C. C. et al. A influência da Televisão nos hábitos, costumes e comportamento alimentar. *Cogitare Enfermagem*. Paraná, v 17, n.1, p.65-71, 2012.

SILVA, Carolina Penteado Guerra; BITTAR, Cléria Maria Lobo. Fatores Ambientais e Psicológicos que Influenciam na Obesidade Infantil. *Revista Saúde e Pesquisa*, v. 5, n. 1, p. 197-207, jan./abr. São Paulo, 2012.

SILVA, J.G.; TEIXEIRA, M.L.O.; FERREIRA, M.A. Alimentação e saúde: Sentidos atribuídos por adolescentes. *Escola Anna Nery*. Rio de Janeiro, v.16, n. 1, p.88-95, 2012.

SILVA, Julyana Gall da; TEIXEIRA, Maria Luiza de Oliveira and FERREIRA, Márcia de Assunção. Alimentação na



adolescência e as relações com a saúde do adolescente. vol.23, n.4, pp. 1095-1103. 2014.

**Palavras-chave:** ADOLESCENTE; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; HÁBITOS ALIMENTARES; OBESIDADE; VULNERABILIDADE

# ASPECTOS RELACIONADOS À LEITURA DE RÓTULOS ALIMENTARES ENTRE IDOSOS ATIVOS DE GOVERNADOR VALADARES

FABIELLI MENEZES BRAGA; HELIAKYM DE ALMEIDA FERREIRA; THAINA RICHELLI OLIVEIRA RESENDE; NÍZIA ARAÚJO VIEIRA ALMEIDA; CLARICE LIMA ÁLVARES DA SILVA

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*fabiellifmb@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil, o processo de envelhecimento populacional está em expansão e em função da maior qualidade de vida, os idosos representam um grupo ativo e tornaram-se um grande mercado de consumo alimentar, com características específicas a essa faixa etária, de acordo com Almeida *et al.* (2011). Esses autores relatam em seu estudo que 55,7% dos idosos pesquisados realiza suas compras sozinho, demonstrando ser este ato exclusivo do idoso, sem interferência de terceiros cabendo a ele a escolha dos alimentos adequados às suas especificidades econômicas e de saúde. De acordo com a Portaria sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (ANVISA, 2003), o acesso do consumidor a informações referentes às características nutricionais do rótulo possibilita a avaliação dos riscos e benefícios à saúde, sendo esse comportamento importante à promoção da saúde dos idosos.

## Objetivos

Avaliar o hábito de leitura de rótulos de alimentos e a sua relação com as condições de saúde e socioeconômicas entre idosos ativos participantes de grupos de convivência da terceira idade no município de Governador Valadares, Minas Gerais.

## Metodologia

Participaram do estudo 86 idosos de 60 anos ou mais, participantes de três grupos de convivência da terceira idade no município. Os idosos foram entrevistados acerca das condições de saúde e perfil socioeconômico, além da avaliação do hábito da leitura de rótulos, para a qual foram estruturadas duas questões relativas à presença deste hábito e, caso positivo, qual(is) item(ens) eram verificados. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Juiz de Fora, sob o parecer número 1.233.097.

## Resultados

Entre os idosos entrevistados, 84,6% eram mulheres, sendo a idade mediana igual a 69 anos (60-92). Destes, 64% relatou viver sem companheiro; 53,9% estudou por mais de oito anos e 72,7% relatou receber de um a quatro salários mínimos. A presença de doenças crônicas foi referida por 91% dos participantes. Em relação à leitura de rótulos, 68% dos idosos afirmaram que avalia o mesmo antes da aquisição dos alimentos. Dentre os itens verificados, foram os mais citados: prazo de validade (90,6%) e teores de gorduras (20,8%), calorias (15,7%) e sódio (15,1%). O hábito de leitura de rótulos se associou significativamente com o sexo feminino ( $p=0,03$ ), viver sem companheiro ( $p=0,04$ ) e a maior faixa de renda do idoso ( $p=0,03$ ).

## Conclusão

Apesar da elevada ocorrência do hábito de leitura de rótulos entre os idosos entrevistados, este era restrito, em sua maioria, à observação do prazo de validade, sendo baixa a verificação da composição nutricional dos alimentos. Este resultado chama atenção pelo fato da elevada prevalência de doenças crônicas na população, tornando-se fundamental o desenvolvimento de ações de educação em saúde que promovam a melhoria do hábito de leitura da rotulagem entre os idosos, capacitando este grupo populacional para escolha de alimentos que se adéquem às suas condições de saúde, sem interferir no orçamento doméstico.

## Referências

ALMEIDA, I.C.; GUIMARÃES, G.F.; REZENDE, D.C. Hábitos alimentares da população idosa: padrões de compra e consumo. **AGROALIMENTARIA**, vol. 17, n° 33, pp 95-110, 2011.

ANVISA. **Resolução RDC nº 360 de 26 de dezembro de 2003** – Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Brasília, DF: Diário Oficial da União (DOU) de 26 de dezembro de 2003.

## Agradecimentos

PROEXT 2014/2015 - Ministério da Educação

FAPEMIG- (Processo n.1.233.097)

**Palavras-chave:** idosos; Rotulagem Nutricional; consumo de alimentos

# ASSESSORIA TÉCNICA NA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS CATARINENSES

LEONARDO DE CASTRO MIRANDA; ANELISE REGINA ROYER PINTO; GABRIELE ROCKENBACH; JUSSARA CARDOSO DAMIANI; MANUELLA DE SOUZA MACHADO

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina/Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina

*gabrielerockenbach@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é historicamente conhecido por realizar a suplementação da alimentação dos escolares brasileiros, visando garantir o direito à alimentação adequada dessa parcela da população (SOBRAL, 2008). Com o objetivo de garantir o melhor cumprimento das diretrizes da alimentação escolar, cabe ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação prestar orientação técnica aos municípios acerca da gestão do programa, assim como cooperar no processo de capacitação dos atores sociais envolvidos na sua execução e no controle social (BRASIL, 2013). Como parceria entre o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e a Universidade Federal de Santa Catarina, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina vem desenvolvendo assessorias técnicas sobre a gestão do programa e a formação dos diferentes atores sociais envolvidos nos municípios catarinenses.

## Objetivos

O presente trabalho objetiva relatar atividades desenvolvidas com o propósito de assessorar técnica e operacionalmente os municípios catarinenses sobre a gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Metodologia

No desenvolvimento das assessorias, foram executadas visitas aos municípios catarinenses, seguindo um roteiro que contemplava: reunião inicial; encontro com nutricionista e análise de documentos; visitas às escolas; formação do conselho de alimentação escolar; reunião sobre agricultura familiar; entrega de orientações sobre a melhoria na execução do programa e elaboração de plano de ação.

## Resultados

Foram assessorados 30 municípios catarinenses entre novembro de 2014 e maio de 2015. Durante as visitas, houve a participação de 520 atores sociais envolvidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo, em média, 17 pessoas por município. Dentre os participantes estavam: nutricionistas, conselheiros de alimentação escolar, prefeitos, secretários de educação, coordenadores de alimentação escolar, representantes das escolas visitadas, técnicos da prefeitura, agricultores familiares, técnicos da EPAGRI e outros conselheiros municipais. Os participantes avaliaram a atividade de assessoria como muito esclarecedora e positiva para a melhor execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os resultados das atividades de assessoria eram visíveis ainda durante a execução das mesmas, pois ao final da assessoria os participantes se encontravam mobilizados e sensibilizados sobre a importância do programa e a necessidade de aprimoramento contínuo do mesmo.

## Conclusão

Acredita-se que a atividade de assessoria desenvolvida cumpriu com o seu objetivo, estimulando a colaboração dos atores e otimizando a gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar em Santa Catarina. Dessa maneira, salienta-se que as atividades de assessoria aos municípios se tornam essenciais para o melhor entendimento do objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar, conscientização da sua importância e de seu impacto na saúde, na economia local e na garantia do direito à alimentação adequada e à segurança alimentar dos escolares.

## Referências

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-legislacao>. Acesso em 20 fev. 2016.

SOBRAL, F; COSTA, VMHM. Programa Nacional de Alimentação Escolar: sistematização e importância. Alim. Nutri.,

Araraquara. 19(1):73-81, 2008.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Assessoria técnica; Gestão; Municípios Catarinenses; Programa Nacional de Alimentação Escolar

# ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL COMO FATOR DE RISCO PARA O BAIXO PESO AO NASCER

REGINA MÁRCIA SOARES CAVALCANTE; LEANNY KEYLA LUSTOSA DE ALMEIDA; MICHELLY DA SILVA PINHEIRO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

<sup>1</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, <sup>2</sup> UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

*reginalunna@hotmail.com*

## Introdução

A assistência pré-natal compreende um conjunto de atividades com a finalidade de identificar riscos e implementar medidas que trariam maior nível de saúde para a mulher e para o concepto (RONDÓN et al.,2015).O baixo peso ao nascer, tem grande relação com o risco de morrer no primeiro ano de vida, sendo um importante indicador de saúde (VIANA et al, 2013). São identificados como fatores de risco para baixo peso ao nascer: idade materna igual ou acima de 35 anos, quatro ou menos consultas pré-natais, primiparidade e história prévia de baixo peso. (ROJAS et al, 2013).

## Objetivos

Avaliar a associação entre número de consultas de pré-natal e baixo peso ao nascer em maternidade pública de Teresina, Piauí

## Metodologia

Estudo de natureza transversal, desenvolvido com 125 puérperas (até 28 dias do parto), atendidas da maternidade pública em Teresina-PI. Em ala destinada a mães de filhos com alguma intercorrência em seu estado de saúde e que necessitaram de cuidados especiais, no período de agosto a outubro de 2010. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Certificado de Apresentação para Apreciação Ética de número 0032.0.045.000-10. Os dados foram coletados por meio de questionário estruturado e foram expressos como média e desvio padrão e comparadas por meio do teste “t” de student.

## Resultados

A população estudada era constituída por mães jovens, com média de idade de  $25,51 \pm 4,19$ , com idade mínima de 20 e máxima de 35 anos. Analisando a distribuição destas mulheres segundo faixa etária, mais da metade (53,6%) tinha entre 20 e 25 anos e apenas 12% acima dos 35 anos. Quanto à paridade, 42,4% das mulheres eram primíparas. Estudo realizado por Rojas et al.(2013), encontrou associação positiva entre baixo peso ao nascer e idade materna superior a 35 anos e primiparidade. Quase totalidade das mães (96,0%) realizaram o acompanhamento pré-natal, e destas 51,2% realizou menos de 6 consultas, número abaixo das recomendações do Ministério da Saúde(2005), que preconiza o mínimo de seis , para garantia de um bom desfecho gestacional. 71,9% das mães que realizaram numero insuficiente de consultas, tiveram recém-nascidos com baixo peso, com diferença significativa ( $p=0,020$ ) em relação às que tiveram filhos com peso normal (28,1%), dados concordantes com estudo realizado por Uchimura, Pelissari e Uchimura (2008) e Rondón et al., (2015).

## Conclusão

O nascimento de bebês com baixo peso foi mais frequente entre as mães que realizaram número de consultas pré-natais abaixo do recomendado pelo Ministério da Saúde, evidenciando que a assistência pré-natal adequada tem grande importância para a garantia de boas condições de nascimento, como o peso adequado ao nascer.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Área Técnica de Saúde da Mulher. Pré-natal e Puerpério: atenção qualificada e humanizada. Ministério da Saúde. p.158, 2005.

ROJAS, P.F.B.; CARMINATTI, A.P.S.; HAFEMANN, F.; STEIN, A.C.; FRANCISCO, C.C.Fatores maternos preditivos de baixo peso ao nascer: um estudo caso-controle Predictive maternal factors for low birth weight: a case-control study. Arq. Catarin. Med. v 42,n 1, p 68-75, 2013.

RONDÓN, A.M.P.; PINZÓN, V.G.; NAVIA, H.M.; AMIN, J.; OTALVARO, P.A.; MARTINÉZ, A.H. Low Birth weight na prenatal care in Colombia: a cross-seccional study. BMC pregnancy & childbirth. v 15,p 118, 2015.

UCHIMURA, T.T.; PELISSARI, D.M;UCHIMURA, N.S. Baixo peso ao nascer e fatores associados. Ver.Gaúcha de Enfermagem.v 29,n 1,p 33-38, 2008.

VIANA,K.J.; TADDEI, J.A.A.C.;COCEITI,M.;WARKENTIN,S. Peso ao nascer de crianças brasileiras menores de dois anos. Cadernos de Saúde Pública. v 29, n 2, p 349-356, 2013

**Palavras-chave:** assistência pré-natal; peso ao nascer; desfecho gestacional

# ASSOCIAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA COM NÍVEIS GLICÊMICOS E INSULINÊMICOS OBTIDOS PELO TESTE ORAL DE TOLERÂNCIA À REFEIÇÃO.

FRANCISCA MICHELE BULHÕES DO NASCIMENTO; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará

*liliane.machado25@gmail.com*

## Introdução

O acúmulo de tecido adiposo na região abdominal é fator de risco para ocorrência de resistência à insulina e intolerância à glicose, condições prévias à ocorrência de diabetes tipo 2. Esse quadro associado ao excesso de peso aumenta o risco para ocorrência de síndrome metabólica e outras doenças crônicas não transmissíveis (IDF, 2005).

## Objetivos

Verificar a relação da circunferência da cintura com os valores de glicemia e insulinemia obtidos por meio do teste oral de tolerância à refeição.

## Metodologia

Estudo clínico-transversal com amostra de conveniência de 67 indivíduos adultos saudáveis de ambos os sexos residentes no Distrito Federal. A circunferência da cintura foi obtida e classificada segundo critérios da Federação Internacional de Diabetes (IDF, 2005), enquanto que o índice de massa corporal foi conforme a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000). Foi realizado Teste Oral de Tolerância à Refeição, conforme Caumo et al. (2000). Depois da realização da coleta basal (tempo zero – T0), os voluntários receberam um desjejum com 75 g de carboidratos e 493 kcal. Os demais momentos de coleta de sangue ocorreram nos tempos 30 (T30), 60 (T60), 120 (T120) e 180 (T180) minutos. A concentração de glicose plasmática foi determinada pelo método da glicose oxidase (Labtest Diagnóstica S.A.). A insulina sérica foi medida pelo método da eletroquimioluminescência (Roche Diagnostics Corp.). Foi utilizado o programa SPSS para efetuação da estatística descritiva (obtenção das medianas e percentis) e do teste não paramétrico de Mann-Whitney com significância em 5%. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CEP/FS/UnB, Registro nº 020/2006) e todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos 67 indivíduos avaliados 57% eram mulheres e 61% possuíam idade inferior a 40 anos. Os valores medianos e em percentis (P5-P95) da circunferência da cintura, em homens e mulheres, foram 91 (78-115) cm e 86 (67-103) cm, respectivamente. Enquanto que para o índice de massa corporal, os homens apresentaram 26 (22-35) kg/m<sup>2</sup> e as mulheres 25 (20-35) kg/m<sup>2</sup>. As medianas e percentis (P5-P95) dos valores de insulina (em mmol/l) dos tempos (T) basal aos 180 minutos pós-prandiais, de acordo com as categorias normal ou elevado de circunferência da cintura, foram, respectivamente: T0= 5 (1-11) e 9 (3-25); T30= 48 (18-117) e 70 (19-211); T60= 34 (7-91) e 63 (14-273); T120= 23 (6-56) e 42 (9-323); T180= 13 (3-32) e 17 (5-118). Enquanto que os valores de glicemia (mg/dl) foram, respectivamente: T0=84 (64-100) e 84,5 (72,5-105); T30= 103 (58-156) e 126 (81,5-167,5); T60= 93 (70-142) e 105 (72-159,5); T120= 92(56-125) e 99,5 (70-158); T180= 88 (62-110) e 88,5 (68,5-130,5). Verificou-se diferença estatística significativa entre as categorias de circunferência da cintura e os tempos de insulinemia (todos: p<0,000) e glicemia (T0 p<0,003; T30 e T60 p<0,001; T120 p<0,000; T180 p<0,002).

## Conclusão

Valores de insulinemia e glicemia foram maiores entre indivíduos com circunferência da cintura elevada em todos os tempos aferidos, quando comparados aos valores normais. Houve diferença estatística significativa entre as categorias de circunferência da cintura e os níveis de insulinemia e glicemia analisados. Esses achados permitiram verificar a relação dessa medida antropométrica, que reflete o acúmulo de tecido adiposo na região central, com os níveis de glicose e insulina sanguíneos.

## Referências

- International Diabetes Federation [Internet]. The IDF consensus worldwide definition of the metabolic syndrome 2005. [cited 2011 Sep 15]. Available from:  
CAUMO, A.; BERGMAN, R.N.; COBELLI, C. Insulin Sensitivity from Meal Tolerance Tests in Normal Subjects: A Minimal Model Index. The Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism. v. 85, p. 4396–4402, 2000



World Health Organization. Obesity: preventing and manging the global epidemic – report of a WHO consultation on obesity. Geneva: World Health Organization; 2000.

**Palavras-chave:** Circunferência da cintura; Insulina ; Glicemia

# ASSOCIAÇÃO DA INGESTÃO DE NUTRIENTES E SINTOMAS DEPRESSIVOS EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS.

ADRIANA DA SILVA LOCKMANN; MIRNA WETTERS PORTUGUEZ; DENISE ZAFFARI; LUCIANA VIEIRA CAMPOS

<sup>1</sup> PUCRS - Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> BA - Banco de Alimentos do rio Grande do Sul  
*adrilockmann@gmail.com*

## Introdução

O envelhecimento humano é um processo irreversível, com alterações morfofuncionais continuadas de desestruturação orgânica que abrange, entre alguns fatores, a alimentação, o estilo de vida e o contexto social ao qual o indivíduo pertence (SILVA et al., 2012; SANTOS; BIANCHI, 2014). O aumento da expectativa de vida sugere ligações entre a idade cronológica e o aumento do risco de doenças neurodegenerativas e neuropsiquiátricas, incluindo a depressão. Os sintomas depressivos também são apontados como fatores de risco para a inadequação alimentar (LI; KUO; LIN, 2013) que é consequência do desequilíbrio entre o consumo de nutrientes e as necessidades nutricionais (TORRES et al., 2014). Dessa forma, a nutrição desempenha um importante papel na saúde mental e, conseqüentemente, nos transtornos psiquiátricos.

## Objetivos

Verificar a associação entre a ingestão alimentar e os sintomas depressivos em idosos institucionalizados.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com idosos institucionalizados que apresentaram funcionamento cognitivo normal, em três Instituições de Longa Permanência Filantrópicas atendidas pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul e os idosos participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O consumo de nutrientes foi avaliado pela média de três Inquéritos Recordatórios de 24h e calculado pelo Programa DietWin Profissional 2008. Os sintomas depressivos foram avaliados pelo Inventário de Depressão de Beck (BDI). Os dados foram analisados no programa SPSS versão 20.0 para Windows, onde para critérios de decisão adotou-se o nível de significância de 5%. Os resultados foram organizados sob a forma de estatística descritiva por média, desvio padrão e mediana, com avaliação da normalidade pelo teste de Kolmogorov-Smirnov. A comparação das variáveis categóricas entre dois grupos independentes ocorreu pelos testes Qui-quadrado de Pearson e Teste Exato de Fisher e, na comparação das variáveis contínuas, foram utilizados os testes t-Student e Mann Whitney.

## Resultados

Comparando os nutrientes em relação às categorias de classificação para os sintomas depressivos (BDI), ocorreu diferença significativa para o consumo de gordura monoinsaturada ( $p=0,039$ ), cálcio ( $p=0,025$ ), fósforo ( $p=0,001$ ), potássio ( $p=0,002$ ) e ácido ascórbico ( $0,024$ ). Os idosos sem sintomas depressivos apresentaram ingestão média de gordura monoinsaturada ( $9,62\pm 5,22$ ), de fósforo ( $600,35\pm 227,28$ ), de potássio ( $1399,05\pm 446,01$ ) e ácido ascórbico ( $67,23\pm 53,41$ ) significativamente mais elevada, quando comparados com aqueles com sintomas ( $7,42\pm 3,66$ ;  $456,71\pm 162,27$ ;  $1110,62\pm 375,27$ ;  $36,85\pm 37,80$ ) sucessivamente. Em relação ao cálcio, os idosos sem sintomas depressivos, apresentaram ingestão média ( $600,16\pm 362,78$ ) significativamente mais baixa do que os com sintomas ( $871,83\pm 681,65$ ).

## Conclusão

Observa-se que os idosos com sintomas depressivos apresentaram ingestão alimentar diminuída de gordura monoinsaturada, fósforo, potássio e ácido ascórbico em comparação aos sem sintomas e bem abaixo das recomendações nutricionais. A ingestão inadequada de nutrientes pode estar relacionada a má saúde psíquica em idosos institucionalizados.

## Referências

- LI, I. C.; KUO, H. T.; LIN, Y. C. The Mediating Effects of Depressive Symptoms on Nutritional Status of Older Adults in Long-Term Care Facilities. *The journal of nutrition, health & aging*, v. 17, n. 7, p. 633-636, 2013.
- SANTOS, D. C. A. dos; BIANCHI, Larissa Renata de Oliveira. Envelhecimento morfofuncional: diferença entre os gêneros. *Arquivos do MUDI*, v. 18, n. 2, p. 33-46, 2014.
- SILVA, E. R. et al. Prevalência e fatores associados à depressão entre idosos institucionalizados: subsídio ao cuidado

de enfermagem. Revista da Escola de Enfermagem da USP, v. 46, n. 6, p. 1387-1393, 2012.

TORRES, M. J. et al. Nutritional Status in Community-Dwelling Elderly in France in Urban and Rural Areas. PLOS ONE, v. 9, n. 8, p. 1-8, 2014.

**Palavras-chave:** Ingestão de nutrientes; Idosos institucionalizados; Sintomas depressivos

# ASSOCIAÇÃO DA INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL COM FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E ADEQUAÇÃO DE PESO EM ADOLESCENTES

DANILO DIAS SANTANA; GLORIA VALERIA DA VEIGA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*dias.danilo@hotmail.com*

## Introdução

Os adolescentes têm como característica comportamental serem seguidores de líderes, grupos e modas, desenvolvendo preocupações ligadas ao corpo e à aparência (BRANCO; HILÁRIO; CINTRA, 2006), o que os torna mais vulneráveis a insatisfação com a imagem corporal (IIC) (GALINDO; CARVALHO, 2007) e, conseqüentemente, a comportamentos alimentares inadequados para atingirem o corpo idealizado, sendo importante identificar os grupos mais vulneráveis a esta insatisfação.

## Objetivos

Verificar a associação da IIC com variáveis sociodemográficas e adequação de peso em estudantes do ensino fundamental de escolas públicas e particulares da região metropolitana do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Utilizou-se dados de adolescentes que participaram da linha de base de um estudo mais amplo denominado Estudo Longitudinal de Avaliação Nutricional de Adolescentes (ELANA), financiado pelo CNPq, FAPERJ e CAPES). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa do IMS da UERJ (CAAE 0020.0.259.000-09). Os adolescentes avaliados estavam no 6º ano do ensino fundamental e tinham idades entre 10 e 19 anos. A IIC foi avaliada aplicando-se a Escala de Silhuetas Corporais adaptada para adolescentes (McELHONE et al., 1999) composta por um conjunto de 9 silhuetas para meninas e meninos, que varia desde a figura correspondente a extrema magreza até a obesidade. Foi considerada IIC quando havia diferença entre a imagem que julgavam ser a sua atual e a que gostariam de ter. O peso foi aferido utilizando-se balança eletrônica e a estatura utilizando-se antropômetro portátil. Calculou-se o índice de massa corporal ( $IMC=kg/m^2$ ) para classificação da adequação do peso segundo sexo e idade de acordo com as recomendações da Organização Mundial da Saúde (de ONIS et al., 2007). Foram coletados dados de idade, sexo, cor da pele e tipo de escola por meio da aplicação de questionário auto respondido. Foram obtidas as frequências e utilizou-se o teste qui-quadrado para analisar a associação entre as variáveis. Foi considerado o valor de  $p<0,05$  para significância estatística.

## Resultados

A frequência geral de IIC entre os adolescentes foi de 74,1%, sendo que 27,4% desejavam silhuetas maiores enquanto 46,7% gostariam de ter silhuetas menores. Meninos e meninas apresentaram frequências de IIC semelhantes. Os adolescentes menores de 13 anos (49,6%), aqueles de escolas particulares (51,6%) e os que tinham excesso de peso (84,2%) apresentaram maior frequência de desejo de silhuetas menores quando comparados aos maiores de 13 anos (29,6%,  $p=0,000$ ), os de escolas públicas (38,3%,  $p=0,000$ ) e aqueles sem excesso de peso (18,6%,  $p=0,000$ ), respectivamente. A cor da pele não apresentou associação com a IIC.

## Conclusão

A IIC apresentou frequências elevadas já na fase inicial da adolescência e nota-se que grupos específicos precisam de maior atenção a fim de evitar que essa insatisfação os leve ao uso de métodos inadequados de controle ou ganho de peso, podendo causar prejuízos à saúde.

## Referências

BRANCO, L.M.; HILÁRIO, M.O.E.; CINTRA, I.P. Percepção e satisfação corporal em adolescentes e a relação com seu estado nutricional. *Revista de Psiquiatria Clínica*, v. 33, n. 6, p. 292-296, 2006.

De ONIS, M.; ONYANGO, A.W.; BORGHI, E.; SIYAM, A.; NISHIDA, C.; SIEKMANN, J. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. *Bull World Health Organ*, v. 85, p. 660-667, 2007.

GALINDO, E.M.C.; CARVALHO, A.M.P. Tradução, adaptação e avaliação da consistência interna do Eating Behaviours and Body Image Test para uso com crianças do sexo feminino. *Revista de Nutrição*, v. 20, n. 1, p. 47-54, 2007.

MCELHONE, S.; KEARNEY, J.M.; GIACHETTI, I.; ZUNFT, H.J.; MARTÍNEZ, J.A. Body image perception in relation to recent weight changes and strategies for weight loss in a nationally representative sample in the European Union. *Public Health Nutrition*, v. 2, p. 143-151, 1999.

**Palavras-chave:** insatisfação com a imagem corporal; adolescentes; escolares

# ASSOCIAÇÃO DE VARIÁVEIS SOCIOCOMPORTAMENTAIS, ANTROPOMÉTRICAS E PRESSÓRICAS COM OCORRÊNCIA DE RESISTÊNCIA À INSULINA.

LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará

*liliane.machado25@gmail.com*

## Introdução

O excesso de peso e o acúmulo de tecido adiposo na região abdominal são condições de risco à saúde por estarem fortemente associadas à resistência à insulina e a doenças crônicas não transmissíveis na população (IDF,2005).

## Objetivos

Verificar a relação das variáveis sociocomportamentais, antropométricas e pressóricas com a presença ou não de resistência à insulina, obtida por meio do *Homeostatic Model Assessment* (HOMA).

## Metodologia

Estudo transversal de 66 indivíduos adultos de ambos os sexos residentes no Distrito Federal. A circunferência da cintura foi obtida e classificada segundo critérios da Federação Internacional de Diabetes (IDF, 2005), enquanto que o índice de massa corporal foi conforme a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000). Foi aplicado um questionário com perguntas sobre aspectos sociocomportamentais (idade, sexo, tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e prática de atividade física). A aferição da pressão sanguínea arterial sistêmica foi realizada por meio de esfigmomanômetro com coluna de mercúrio (Accoson Dekamet mercury sphygmomanometer, AC Cossor & Son (Surgical) Ltd., London, England). As classificações de pressão sanguínea arterial sistólica e diastólica foram adotadas segundo as VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2010). A concentração de glicose plasmática foi determinada pelo método da glicose oxidase (Labtest Diagnóstica S.A.). A insulina sérica foi medida pelo método de eletroquimioluminescência (Roche Diagnostics Corp.). Para avaliação da sensibilidade à insulina foi utilizado o *Homeostatic Model Assessment* (HOMA) de acordo com McAuley et al. (2001). Foi usado o programa SPSS para realização da análise descritiva e verificação de existência de diferença significativa pelo teste paramétrico ANOVA (Análise de Variância) entre as classes de HOMA e as demais variáveis. O valor de p foi considerado como significativo quando menor ou igual a 0,05. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CEP/FS/UnB, Registro nº 020/2006) e todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 66 indivíduos, sendo mais da metade da amostra composta por mulheres (56%) e de indivíduos com idades inferiores a 40 anos (60%). Aproximadamente 60% consumiam bebidas alcoólicas, 76% nunca fumaram e 50% eram praticantes de atividade física. Foram identificados 18% dos indivíduos como resistentes à insulina. Ao serem comparados os valores médios das variáveis antropométricas, pressóricas e a idade entre as categorias de HOMA (ausência e presença de resistência à insulina, respectivamente), obtiveram-se os seguintes achados para: Idade = 37,8±9,8 e 43±9,6 anos ( $p=0,097$ ), índice de massa corporal = 25,3±3,5 e 30,9±3,9 kg/m<sup>2</sup> ( $p<0,000$ ), circunferência da cintura = 86,1±10 e 101±9 cm ( $p<0,000$ ), pressão arterial sistólica = 115,6±11,6 e 128±12 mmHg ( $p<0,001$ ), pressão arterial diastólica = 75±14 e 90±9 mmHg ( $p<0,002$ ).

## Conclusão

Pode-se verificar que os indivíduos com resistência à insulina apresentaram os valores mais altos de índice de massa corporal, circunferência da cintura, pressão arterial sistólica e diastólica, além de terem idade superior àqueles sem resistência à insulina.

## Referências

- International Diabetes Federation [Internet]. The IDF consensus worldwide definition of the metabolic syndrome 2005. [cited 2011 Sep 15]. Available from:  
MCAULEY, K.A.; WILLIAMS, S.M.; MANN, J.I.; WALKER, R.J.; LEWIS-BARNED, N.J.; TEMPLE, L.A.; DUNCAN, A.W. Diagnosing insulin resistance in the general population. *Diabetes Care*; v. 24, p. 460-464, 2001.  
Sociedade Brasileira de Cardiologia, Sociedade Brasileira de Hipertensão, Sociedade Brasileira de Nefrologia. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. *Arq Bras Cardiol.* v.95(1 supl.1), p.1-51, 2010. [acesso em 20 maio 2014].

Disponível em: [http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz\\_hipertensao\\_associados.pdf](http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz_hipertensao_associados.pdf).

World Health Organization. Obesity: preventing and manging the global epidemic – report of a WHO consultation on obesity. Geneva: World Health Organization; 2000.

**Palavras-chave:** Resistência à insulina; Circunferência da cintura; Índice de massa corporal; Pressão arterial

# ASSOCIAÇÃO ENTRE A PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E O ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

ANA RITA DE OLIVEIRA TUCAN; ELISANA LIMA RODRIGUES; LALESKA PÂMELA RODRIGUES DA SILVA; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ; DEISE BRESAN

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

arttucan@gmail.com

## Introdução

A percepção da imagem corporal é um complexo fenômeno que envolve aspectos cognitivos, afetivos, sociais e culturais. É influenciada pelas dinâmicas interações entre o ser e o meio em que vive e é baseada nos sentimentos que uma pessoa possui em relação ao tamanho e formas corporais (ADAMI *et al.*, 2005). Os padrões de beleza, fortemente influenciados pela mídia e fortalecidos pela sociedade têm exigido perfis antropométricos cada vez mais magros, levando, muitas vezes à preocupação com a imagem corporal, mesmo com estado nutricional dentro dos parâmetros considerados adequados para faixa etária e sexo (PINHEIRO; GIUGLIANO, 2006; GRAUP *et al.*, 2008).

## Objetivos

Descrever a frequência de insatisfação da imagem corporal e sua associação com estado nutricional de estudantes de uma universidade pública.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado com 352 estudantes de uma universidade pública de Mato Grosso do Sul, selecionados randomicamente, com coleta de dados realizada em novembro de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa em seres humanos (Parecer nº867.367) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliação da percepção da imagem corporal foi utilizada a *Silhouette Matching Task* (MARSH; ROCHE, 1996), que consiste em uma escala com nove figuras de silhuetas visuais, das quais o indivíduo escolheu uma das figuras que correspondia à sua silhueta corporal auto avaliada e outra à silhueta corporal desejada. Quando houve diferença entre as silhuetas escolhidas, o indivíduo foi considerado insatisfeito com a imagem corporal. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal, a partir do peso e da estatura, obtidos segundo o protocolo de Lohman, Roche e Martorell (1988), e classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995). A análise dos dados foi realizada por meio do software *Statistical Package for the Social Sciences*, versão 18.0. Para a associação entre a insatisfação corporal e o estado nutricional utilizou-se o teste de Qui-Quadrado, sendo considerado diferenças estatísticas significativas  $p < 0,05$ .

## Resultados

A mediana de idade dos sujeitos do estudo foi de 20 anos, sendo 56,0% do sexo masculino. A maior parte, segundo o Índice de Massa Corporal, encontrava-se em eutrofia (65,3%), estando com baixo peso 9,7% e com excesso de peso 25,0% dos participantes. A prevalência de insatisfação corporal foi de 58,0%, e não foi encontrada diferença estatística significativa entre homens e mulheres. As maiores frequências de insatisfação corporal foram registradas nos indivíduos com excesso de peso (76,1%), seguido daqueles que apresentaram baixo peso (61,8%). Para os participantes com estado nutricional adequado, a frequência de insatisfação corporal foi de 50,4%, sendo estas diferenças estatisticamente significativas ( $p < 0,01$ ).

## Conclusão

A prevalência da insatisfação corporal foi observada em maior nível nos indivíduos com excesso de peso o que corrobora para indicar que a mesma pode estar relacionada, entre outros fatores, com o estado nutricional atual. A insatisfação corporal foi altamente frequente, mesmo para aqueles com estado nutricional adequado, estando de acordo com outros estudos que realizaram investigação semelhante, reforçando assim, a necessidade de estratégias de intervenção no sentido de evitar a prática de condutas comportamentais não saudáveis como jejum, alimentação inadequada, exercício físico compulsivo e até mesmo bulimia e anorexia.

## Referências

ADAMI, F.; FERNANDES, T. C.; FRAINER, D. E. S.; OLIVEIRA, F. R. Aspectos da construção e desenvolvimento da imagem corporal e implicação na educação física. **Revista Digital**, Buenos Aires, ano 10, n. 83, 2005.



GRAUP, S.; PEREIRA, E. F.; LOPES, A.S.; ARAÚJO, V. C.; LEGNANI, R. F. S.; BORGATTO, A. F. Associação entre a percepção da imagem corporal e indicadores antropométricos de escolares. **Revista Brasileira de Educação Física e Esporte**, São Paulo, v. 22, n. 2, p. 129-38, abr./jun. 2008.

LOHMAN, Timothy G.; ROCHE, Alex F.; MARTORELL, Reynaldo. **Anthropometric standardization reference manual**. Champaign: Human Kinetics; 1988. 177 p.

MARSH, H.W.; ROCHE, L.A. Predicting self – esteem from perceptions of actual and ideal ratings of body fatness: is there only one ideal “supermodel”. **Research Quarterly for exercise and Sport**, v. 67, n. 1, p. 13-23, 1996.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Physical status**: the use and the interpretation of an anthropometry: report of a WHO expert comitee. Genebra, 1995. (WHO Technical Report Series, 854).

**Palavras-chave:** Autoimagem; Estado nutricional; Imagem corporal

# ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTOS RELACIONADOS AO ESTILO DE VIDA E DISTÚRBIOS DO SONO EM ADULTOS BRASILEIROS: ANÁLISE DA PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE 2013

PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA PAULA MURARO; NAIARA FERRAZ MOREIRA; MARCIA GONÇALVES FERREIRA; ROSANGELA ALVES PEREIRA

<sup>1</sup> FANUT - UFMT - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Mato Grosso, <sup>2</sup> ISC - UFMT - Instituto de Saúde Coletiva - Universidade Federal de Mato Grosso, <sup>3</sup> FCS - UFGD - Faculdade de Ciências da Saúde - Universidade Federal da Grande Dourados, <sup>4</sup> INJC - UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*pmr84@gmail.com*

## Introdução

Comportamentos relacionados ao estilo de vida, como o consumo alimentar, a prática de atividade física, os comportamentos sedentários e o uso de tabaco e álcool, estão entre as principais causas de morbidade e mortalidade em países de renda alta e cada vez mais também em países de baixa renda (SPRING et al., 2012; WHO, 2014). Esses fatores de risco contribuem para o desenvolvimento de doenças crônicas e distúrbios de saúde tais como distúrbios do sono (ALTMAN et al., 2012).

## Objetivos

Estimar a associação entre comportamentos relacionados ao estilo de vida e distúrbios do sono entre adultos brasileiros.

## Metodologia

Estudo transversal que avaliou dados da Pesquisa Nacional de Saúde – PNS. Essa pesquisa é um estudo de base domiciliar, de âmbito nacional, realizada pelo Ministério da Saúde em parceria com o IBGE em 2013, envolvendo a população brasileira com idade igual ou superior a 18 anos (SZWARCOWALD et al., 2014; IBGE, 2014). No presente trabalho foram estudados 60.202 indivíduos. Os distúrbios do sono foram avaliados pela pergunta: "Nas duas últimas semanas, com que frequência o(a) sr(a) teve problemas no sono, como dificuldade para adormecer, acordar frequentemente à noite ou dormir mais do que de costume?" com as seguintes opções de resposta: "Nenhum dia", "Menos da metade dos dias", "Mais da metade dos dias" ou "Quase todos os dias". Para as análises estatísticas, as categorias "Mais da metade dos dias" e "Quase todos os dias" foram agrupadas em "Mais da metade dos dias". Os comportamentos relacionados ao estilo de vida analisados foram: consumo elevado de sódio autorreferido, consumo de bebidas alcoólicas no último mês, inatividade física nos últimos três meses, hábito de assistir televisão (três ou mais horas/dia) e o uso de tabaco. As análises estatísticas foram conduzidas com auxílio do software Statistical Package for the Social Science (SPSS for Windows – versão 19.0), considerando os pesos amostrais, no módulo Complex Sample. O inquérito foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos, do Ministério da Saúde, sob o Parecer no 328.159, de 26 de junho de 2013.

## Resultados

A prevalência de distúrbios do sono em "Mais da metade dos dias" foi de 14,9%, sendo maior entre indivíduos que: relataram consumo elevado de sódio (17,7 vs 12,7%) comparados aos que referiram consumo adequado; consumiram bebidas alcoólicas (14,6 vs 12,0%) comparados aos que não consumiram; relataram não praticar atividade física (16,1 vs 12,4%) comparados aos que praticavam; assistiam televisão por tempo excessivo (17,1 vs 14,0%) comparados aos que assistiam por menos de três horas; e, por fim, relataram o uso atual de tabaco (19,4 vs 14,1%) comparados aos não tabagistas (valor de  $p < 0,01$  para todos os comportamentos).

## Conclusão

Comportamentos de risco, tais como os relacionados ao estilo de vida, estão associados a maior frequência de distúrbios do sono entre adultos brasileiros.

## Referências

ALTMAN, N. G. et al. Sleep duration versus sleep insufficiency as predictors of cardiometabolic health outcomes. *Sleep Medicine*, v. 13, n. 10, p. 1261-1270, 2012.

SPRING, B.; MOLLER, A. C.; COONS, M. J. Multiple health behaviours: overview and implications. *Journal of Public Health*, 1330

Health, v. 34, Suppl. 1, p. i3-10, 2012.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Health statistics and information systems. Geneva: World Health Organization; 2014. Disponível em: [http://www.who.int/healthinfo/global\\_burden\\_disease/estimates/en/index1.html](http://www.who.int/healthinfo/global_burden_disease/estimates/en/index1.html). Acesso em: 12 março 2016.

SZWARCWALD, C. L. et al. Pesquisa Nacional de Saúde no Brasil: concepção e metodologia de aplicação. Ciência e Saúde Coletiva, v. 19, n. 2, p. 333–342, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa Nacional de Saúde 2013: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas. Brasil: IBGE; 2014. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv91110.pdf>. Acesso em: 12 março 2016.

**Palavras-chave:** Comportamentos de risco; Estilo de vida; Distúrbios do sono; Pesquisa Nacional de Saúde

# ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E PARÂMETROS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE ESCOLARES DA CIDADE DE SANTA CRUZ/RN

RICARDO ANDRADE BEZERRA; JALLYNE NUNES VIEIRA; MARINA AUGUSTA DIAS BRAZ; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH

<sup>2</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*rab.andradebezerra@gmail.com*

## Introdução

A segurança alimentar e nutricional é estabelecida no Brasil como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, (BRASIL, 2012) e partindo da premissa de que um incremento na situação financeira de uma família poderá promover uma melhora no estado nutricional das crianças que nela vivem, o governo brasileiro vem implantando, com êxito, programas de transferência de renda, como o Programa Bolsa Família (PBF). Pensando nessa perspectiva, é importante fazer a comparação desses dados com o consumo alimentar dos escolares, para entender a real alteração da segurança alimentar ou beneficiamento social com o consumo alimentar das crianças.

## Objetivos

Relacionar o consumo alimentar dos escolares com a segurança alimentar e nutricional e o recebimento do programa bolsa família.

## Metodologia

Foram entrevistadas um total de 360 responsáveis pelos escolares da rede municipal da cidade de Santa Cruz/RN, cursando entre o 1º e 5º ano do ensino fundamental. O questionário para avaliação do consumo alimentar utilizado foi o instrumento recomendado pelo Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional (2008), e para avaliar o risco de insegurança alimentar foi utilizada a Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (2003) De forma adicional, questionou-se aos responsáveis acerca do recebimento do Programa Bolsa Família. Todos os responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética, sob o parecer 901.380/2014. Para avaliar a associação entre as variáveis, utilizou-se o teste qui-quadrado, considerando significativo os valores de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Do total da amostra, 82,6% dos responsáveis relataram receber o benefício do Programa Bolsa Família, e 48,9% foram classificados como tendo algum grau de insegurança alimentar e nutricional. Quando foi analisada a associação do consumo alimentar com a segurança alimentar, verificamos associações significativas para o consumo de feijão ( $p=0,03$ ), onde quem tinha insegurança alimentar e nutricional apresentou maior prevalência de consumo todos os dias da semana ou mais de uma vez por dia. Para a frequência no consumo de leites e derivados, verificamos associação significativa ( $p=0,04$ ) entre a segurança alimentar e o consumo diário destes alimentos. Em relação às frituras, o grupo sem segurança alimentar tinha maior prevalência de não consumir nenhum dia na semana, enquanto os com segurança alimentar relataram consumo pelo menos uma vez na semana ( $p=0,03$ ), o mesmo se aplica ao consumo de refrigerante ( $p=0,01$ ). Quando testamos a associação entre o consumo alimentar e o recebimento ou não do Bolsa Família, encontramos que as famílias que não recebem o programa tem menor prevalência de não consumir nenhuma vez na semana saladas cruas ( $p=0,46$ ). Em relação as frutas e ao leite e derivados, as famílias não beneficiárias do programa apresentaram maior prevalência de consumo todos os dias na semana ou mais de uma vez no dia, em comparação com os não beneficiários ( $p=0,031$  e  $p=0,007$ , respectivamente).

## Conclusão

A amostra apresentou alto grau de insegurança alimentar e nutricional, mesmo recebendo o benefício do Bolsa Família. Mesmo recebendo o benefício, este não foi capaz de melhorar o padrão alimentar da população, demonstrando que ainda são necessárias políticas públicas adicionais para melhorar o consumo e a segurança alimentar de populações vulneráveis.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. il.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.– Brasília : Ministério da Saúde, 2008. 61 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) ISBN 978-85-334-1536-2.

SEGALL-CORRÊA, A.M.; PÉREZ-ESCAMILLA, R.; MARANHA, L.K.; SAMPAIO, M.F.A.; MARIN-LEÓN, L.; PANIGASSI, G.; et al. Projeto: acompanhamento e avaliação da segurança alimentar de famílias brasileiras: validação de metodologia e de instrumento de coleta de informação. Campinas: Unicamp; 2003. Relatório Técnico.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar; Consumo Alimentar; Programa de Distribuição de Renda; Escolares

# ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE BEBIDAS ADOÇADAS E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL

CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; MARIANA MORENO BUENO; LUDMILA CORREA MUNIZ; MARIO RENATO DE AZEVEDO JUNIOR; PEDRO CURI HALLAL

<sup>1</sup> PPGCTA-UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, <sup>2</sup> ESEF-UFPEL - Programa de Pós Graduação em Educação Física, <sup>3</sup> FN-UFPEL - Faculdade de Nutrição  
*chirleraphaelli@hotmail.com*

## Introdução

Os padrões de dieta de grande parte da população mundial tem se deslocado para um maior consumo de bebidas adoçadas com açúcar (POPKIN et al., 2012). A ingestão destas bebidas incluem refrigerantes, bebidas esportivas, bebidas energéticas e sucos de fruta e tem sido associada com maiores percentuais de obesidade na adolescência (LUDWIG et al., 2001). Estudo com escolares de São Paulo referiu que a bebida mais consumida durante as refeições foi o suco de frutas industrializado (38,1%), seguido do refrigerante do tipo comum (28,6%) e do suco de frutas natural (22,2%) (ESTIMA et al., 2011). Muitas vezes o refrigerante é substituído pelo suco industrializado com o intuito de ingestão de uma dieta mais saudável. Embora, os sucos prontos ou em pó também tenham elevadas concentrações de açúcares simples e sendo uma considerável fonte calórica adicionada à dieta. Estudos mostram resultados discrepantes ao associar o consumo destas bebidas com o excesso de peso (KELLER; TORRE, 2015). Populações de zona urbana demonstram consumos e práticas alimentares, muitas vezes, baseadas em consumo de alimentos rápidos e industrializados, e isso pode ser diferente do contexto da zona rural (LEAL et al., 2010).

## Objetivos

Associar o consumo de bebidas adoçadas com excesso de peso em adolescentes de um município do sul do Brasil predominantemente rural.

## Metodologia

Estudo transversal em Barão do Triunfo/RS, incluiu adolescentes de 5° a 8° anos, entre 10 e 18 anos, no ano de 2010. Um questionário de variáveis demográficas e de frequência alimentar autoaplicado avaliou o consumo de refrigerante e de sucos industrializados (prontos ou em pó) no último ano. O desfecho estudado foi o consumo regular de bebidas adoçadas utilizando como ponto de corte 5 ou mais vezes na semana. Medidas de peso e altura foram aferidas em local reservado para posterior cálculo do estado nutricional a partir do Índice de Massa Corporal para idade onde se considerou excesso de peso os adolescentes com percentil maior que 85 (BRASIL, 2015). Os testes de associação foram realizados no Stata 13.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Superior de Educação Física da UFPEL (068/2009).

## Resultados

Participaram do estudo 377 adolescentes dentre os 412 elegíveis para estudo. Destes, 80,6% tinham até 14 anos, 53,1% eram do sexo masculino e 55,6% referiram ter cor da pele branca, 27,8% estavam no 5° ano, 28,0% no 6°, 26,4% no 7° e 17,8% no 8° ano. O consumo regular de refrigerante foi de 35,6%, sendo maior entre meninos (41,1%) comparados com meninas (29,3%) com associação significativa ( $p=0,02$ ) e de sucos industrializados foi de 50,8% entre os adolescentes e similar entre os sexos (masculino: 52,6%; feminino: 49%). Quanto ao estado nutricional, 33,2% dos adolescentes apresentaram excesso de peso. O consumo regular de suco industrializado foi similar entre adolescentes com (50,5%) ou sem excesso de peso (51%) e o de refrigerante foi maior entre os sem (38%) excesso de peso comparados com adolescentes que estavam acima do peso (30,8%).

## Conclusão

Um terço dos adolescentes consumiu refrigerante regularmente e metade deles, suco industrializado. Embora o consumo de bebidas adoçadas não apresentou associação com excesso de peso, a cada 10 adolescentes, 3 estavam acima com sobrepeso ou obesidade. O estudo sugere que o consumo de bebidas adoçadas seja reduzido conforme recomendações atuais do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde,

Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

ESTIMA, Camilla Chermont P. et al . Consumo de bebidas e refrigerantes por adolescentes de uma escola pública. Rev. Paul. Pediatr., São Paulo, v. 29, n. 1, p. 41-45, Mar. 2011.

KELLER, Amélie; TORRE, Sophie Bucher Della. Sugar-Sweetened Beverages and Obesity among Children and Adolescents: A Review of Systematic Literature Reviews Childhood Obesity., v. 11, n.4, p. 338-346. Aug. 2015.

LEAL, Greisse Viero da Silva et al . Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. Rev. Bras. Epidemiol., São Paulo , v. 13, n. 3, p. 457-467, Sept. 2010.

LUDWIG David S, et al. Relation between consumption of sugar-sweetened drinks and childhood obesity: a prospective, observational analysis. Lancet.; v. 357, n.9255, p. 505–508, 2001.

POPKIN Barry M et al. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. Nutr Rev. v. 70, n. 1, p. 3–21. 2012.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Refrigerantes; Estado nutricional

# ASSOCIAÇÃO ENTRE DURAÇÃO DO SONO E OBESIDADE EM TRABALHADORES DE TURNOS EM EMPRESA DO SUL DO BRASIL

LAÍS BENVENÚ; MARINA MAFESSONI; SIMONE PEREIRA FERNANDES; RAQUEL CANUTO

<sup>1</sup> IPGS - Instituto de Pesquisas, Ensino, e Gestão em Saúde

*lais.benvegnu@gmail.com*

## Introdução

A prevalência mundial de excesso de peso, representa um grande problema de saúde pública, afetando cerca de 400 milhões de pessoas em todo o mundo (FINUCANE et al, 2014), aumentando a morbimortalidade. Segundo Bayon et al (2014), existe aumento da probabilidade deste desfecho e suas consequências, quando há um padrão de sono de sono alterado, por interferência em aspectos reguladores do metabolismo. Deste modo, compreende-se que, a sociedade, num ritmo padronizado de trabalho de 24 horas por dia, induz muitos indivíduos a submeterem-se ao trabalho por turnos, o que os leva a apresentar mudanças gerais de comportamento e rotina, incluindo restrição de horas de sono, e consequente, alteração do relógio biológico (DAVIES et al, 2014).

## Objetivos

Verificar associação entre a privação de sono e obesidade em trabalhadores por turnos.

## Metodologia

Estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, sob parecer nº 967.768/2015, que incluiu trabalhadores de uma manufatura de cadernos do sul do Brasil. Características demográficas, socioeconômicas, ocupacionais e comportamentais foram obtidas através de um questionário autoperenchível, padronizado e pré-validado. O peso e a estatura foram autorreferidos e os participantes foram classificados pelo Índice de Massa Corporal (IMC), segundo WHO, 2000. A duração do sono foi categorizada em > 6 horas/dia e < 6 horas/dia. Foram considerados expostos os trabalhadores noturnos com horário de trabalho das 0:00 às 8:30 horas e classificados como não expostos trabalhadores diurnos, cujo horário de trabalho era entre 7:00 e 23:30 horas. Potenciais fatores de confusão foram controlados por modelo de análise multivariado.

## Resultados

Foram avaliados 193 trabalhadores com média de idade de  $34 \pm 11$  anos, sendo 49% do gênero masculino. A prevalência de trabalhadores com excesso de peso e obesidade foi de 45,6% e 13,98%, respectivamente. A prevalência de trabalhadores que dormiam menos de 6 horas por dia foi de 20,7%. A obesidade foi positivamente associada ao tempo de sono < 6 horas / dia ( $p = 0.006$ ). Após o controle para possíveis fatores de confusão, a probabilidade de ter obesidade foi de 2,37 (IC 95% 1,08;5,21) vezes maior entre trabalhadores em privação de sono em comparação com o grupo de referência. A privação de sono foi associada ao turno noturno ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

O mecanismo biológico através do qual a privação de sono resulta em obesidade pôde ser observado em nosso estudo. Em geral, o trabalhador noturno apresenta uma redução da sua qualidade do sono quando comparadas ao diurno. Portanto, mais estudos entre a relação entre sono de trabalhadores por turnos e obesidade devem ser conduzidos para a melhoria da qualidade de saúde desta população.

## Referências

1. FINUCANE, MM et al. National, regional, and global trends in bodymass index since 1980: systematic analysis of health examination surveys and epidemiological studies with 960 country-years and 9.1 million participants. *Lancet*. USA, vol.377, n.9765, p.557-567, fev.2011.
2. DAVIES, SK et al. Effect of sleep deprivation on the human metabolome. *Proc. Natl. Acad. Sci., USA*, v.111, n.29, p.: 10761-10766, jul.2014.
3. BAYON, V et al. Sleep debt and obesity. *Ann Med.*, USA, v.46, n.5, p.: 264-272, ago. 2014.
4. World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, 2000. p. 256. WHO Obesity Technical Report Series, n. 284.



**Palavras-chave:** obesidade; trabalho por turnos; privação de sono

# ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E NÚMERO DE REFEIÇÕES REALIZADAS POR ADOLESCENTES DE UMA CIDADE DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL

ELIANA JARDIM FERNANDES; ISADORA DIAS MARQUES; IISMA ELISAMA MILDER BRAGA; ANNE Y CASTRO MARQUES; SHANDA DE FREITAS COUTO

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

*shandacouto@yahoo.com.br*

## Introdução

A adolescência é um período de grande vulnerabilidade, considerando-se as necessidades nutricionais aumentadas, alterações no padrão alimentar e estilo de vida, assim como a suscetibilidade às influências ambientais (WHO, 2008). Nesse contexto, torna-se importante a ingestão de um adequado número de refeições, pois além de evitar possíveis prejuízos ao crescimento e desenvolvimento do indivíduo, evitam-se alterações metabólicas que podem resultar no excesso de peso (WHO, 2008; LEAL, 2010).

## Objetivos

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi investigar a associação entre o número de refeições diárias e o estado nutricional de adolescentes do ensino médio, em uma cidade da fronteira oeste gaúcha.

## Metodologia

Realizou-se uma pesquisa transversal de base escolar, com indivíduos de 13 a 19 anos, de ambos os sexos, matriculados no ensino médio de escolas estaduais do município de Itaqui, RS. Foi utilizado um questionário auto aplicado, contendo informações sobre dados sociodemográficos e práticas alimentares. Ainda foram aferidos peso e estatura dos adolescentes, para avaliação do estado nutricional através do Índice de Massa Corporal, segundo a classificação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Pampa, sob o número 945.042. Os dados foram processados no programa EpiData 3.1, e analisados no programa StatisticIPackage for the Social Sciences 16.0.

## Resultados

Participaram do estudo 744 alunos, com média de 15,7 anos, 56% (n=417) eram do sexo feminino, e 49,8% (n=325) da classe B. No que se refere ao número de refeições, 4,5% (n=33) dos adolescentes realizavam de 1 a 2 refeições; 61,3% (n=449) de 3 a 4 refeições; e 34,1% (n=251) realizavam de 5 a 6 refeições diárias. Em relação ao estado nutricional, 1,6% (n=12) foram classificados com magreza; 71,4% (n=528) com eutrofia; 18% (n=133) com sobrepeso e 8,9% (n=66) com obesidade. Verificou-se ainda um maior número de refeições (5 a 6 refeições/dia) entre os adolescentes classificados como magros (2,4%, n=6) ou eutróficos (84,0%, n=210), enquanto que um menor número, de 1 a 2 refeições, foi verificado entre os adolescentes com sobrepeso (34,4%, n=11) e obesidade (21,9%, n=7). Dessa forma, observou-se uma relação inversa entre número de refeições e classificação do estado nutricional, com p=0,000 para tendência linear. Evidências apontam o aumento no número de excesso de peso associado à omissão de refeições, em adolescentes (LEAL, 2010), corroborando com os dados encontrados neste estudo.

## Conclusão

Os achados do presente estudo reforçam a relação entre a omissão de refeições e o aumento de peso em adolescentes. Neste sentido, são necessárias ações de promoção de uma alimentação saudável entre os jovens, enfatizando a realização de refeições fracionadas, visando melhorias no aporte energético, controle de peso corporal e perfis bioquímicos, contribuindo para a saúde desta população.

## Referências

LEAL GVS, Philippi ST, Matsudo SMM, Toassa EC. Food intake and meal patterns of adolescents, São Paulo, Brazil. Rev Bras Epidemiol. 2010;13(3):457-67. DOI:10.1590/S1415-790X2010000300009

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Nutrition in adolescence: issues for the health sector: issues in adolescent health and development. Geneva; 2005. Disponível em [http://www.who.int/child\\_adolescenthealth/publications/ADH/Discussion\\_papers.htm/](http://www.who.int/child_adolescenthealth/publications/ADH/Discussion_papers.htm/) Acessado em 20 de março de 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth reference 5-19 years. Disponível em:

[http://www.who.int/growthref/who2007\\_bmi\\_for\\_age/en/index.html](http://www.who.int/growthref/who2007_bmi_for_age/en/index.html). 2007. Acessado em: em 28 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Ingestão de alimentos; Sobrepeso; Obesidade

# ASSOCIAÇÃO ENTRE EXCESSO DE PESO E SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES

VIRGILIA OLIVEIRA PANI; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; LUCIANE DANIELE CARDOSO; CAROLINE RESENDE MARTINS; MARCOS ALVES DE SOUZA PEÇANHA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*marcostpecanha@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade na infância e adolescência se tornou um problema de saúde pública mundial (ABESO, 2009/2010), com várias consequências para a saúde e já observadas nesta população como pressão arterial elevada, resistência à insulina e dislipidemias, que são componentes da síndrome metabólica (SM), estando fortemente associada com o risco aumentado de doenças cardiovasculares (DCV) (HOSSEINPANAH et al, 2013). Assim, para fornecer evidências de intervenção e reduzir a mortalidade por DCV a nível mundial, é fundamental documentar e compreender a ligação entre a obesidade infantil e SM (CHEN et al, 2012).

## Objetivos

Avaliar a prevalência de síndrome metabólica e seus componentes bem como sua associação com o grau e tipo de obesidade.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal com 85 adolescentes de ambos os sexos de 11 a 15 anos, de escolas públicas do município de Alegre/ES. Avaliou-se peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), percentual de gordura corporal (%GC) pela bioimpedância vertical bipolar, perímetro da cintura (PC), perímetro do pescoço (PP) e relação cintura/estatura (RCE), colesterol total e frações, triglicerídeos, glicemia de jejum e pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD). Utilizou-se o critério do IDF (2007) para o diagnóstico da síndrome metabólica. Utilizou-se os testes: Teste de normalidade de Kolmogorov-Smirnov, Teste t de Student ou Mann Whitney, Coeficiente de Correlação de Pearson ou de Spearman e Qui-Quadrado ou Teste Exato de Fischer ( $p < 0,05$ ). O projeto teve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (Protocolo no 235/09) e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos adolescentes e seus responsáveis.

## Resultados

Quanto ao estado nutricional, 76%, 14%, 7%, 34% e 19% respectivamente, apresentaram eutrofia, excesso de peso, obesidade, alto %GC e RCE inadequada. O %GC, IMC e RCE apresentaram-se mais elevados no sexo feminino em relação ao masculino. O colesterol total foi o que apresentou maior percentual de inadequação (37%), seguido dos triglicerídeos (18%). A prevalência geral da síndrome metabólica foi de 2,3%, observada somente no sexo masculino (6,2%), porém, 22,3% apresentavam pelo menos um componente da síndrome metabólica e 16,5%, 2 ou mais componentes. O PC demonstrou maior correlação com triglicerídeos ( $r = 0,255$ ). O PP correlacionou-se com os triglicerídeos ( $r = 0,253$ ), PAS ( $r = 0,362$ ) e PAD ( $r = 0,319$ ). O %GC também esteve correlacionado aos triglicerídeos ( $r = 0,245$ ), assim como o peso ( $r = 0,261$ ). Em adolescentes com excesso de peso, 41,6% apresentavam 1 ou mais componentes da síndrome metabólica e em adolescentes com obesidade, 100% apresentavam um ou mais componentes. Ao avaliar de acordo com o tipo de obesidade, em adolescentes com obesidade pelo IMC, 30% apresentavam 1 ou 2 componentes e nos com obesidade central, avaliado pelo perímetro da cintura, 100% apresentavam 1 ou mais componentes da síndrome metabólica.

## Conclusão

Conclui-se que a maioria das variáveis de composição corporal se correlacionaram positivamente com as variáveis bioquímicas e clínicas. A prevalência de síndrome metabólica e seus componentes relacionados apresentou um elevado nível principalmente entre os adolescentes obesos e com obesidade central. Assim, foi possível observar uma forte associação entre o grau e o tipo de obesidade com a síndrome metabólica e seus componentes.

## Referências

ABESO. Associação brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade. 3ª edição, São Paulo, p. 63-9, 2009/2010.

CHEN, F. et al. Association between Childhood Obesity and Metabolic Syndrome: Evidence from a Large Sample of Chinese Children and Adolescents. PLoS ONE, v. 7, n. 10, e47380, 2012.

HOSSEINPANAHI, F. et al. Prognostic impact of different definitions of metabolic syndrome in predicting cardiovascular events in a cohort of non-diabetic Tehranian adults. International journal of cardiology, v. 168, n. 1, p. 369–74, 2013.

ZIMMET, P. et al. The metabolic syndrome in children and adolescents: the IDF consensus. Diabetes Voice, v. 52, n. 4, p. 29-32, 2007.

**Palavras-chave:** Excesso de peso; Síndrome metabólica; Adolescentes

# ASSOCIAÇÃO ENTRE HIPERTENSÃO ARTERIAL E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EM TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTE DA REGIÃO DOS INCONFIDENTES, MG, BRASIL

JONATHAS ASSIS DE OLIVEIRA; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR; VIRGÍNIA CAPISTRANO FAJARDO; FERNANDO LUIZ PEREIRA DE OLIVEIRA; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS

<sup>1</sup> UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto  
*jonathasavasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

As doenças cardiovasculares foram a causa de 30% das mortes ocorridas no mundo em 2005 (Organização Mundial da Saúde, 2007). Dentre os fatores de risco para a doença cardiovascular estão a hipertensão arterial, obesidade central, a idade e o sedentarismo (SANTOS FILHO et al, 2002). No Brasil, a hipertensão acomete com maiores índices indivíduos com mais de 35 anos, variando sua prevalência entre 19,8% a 43,8% segundo a idade (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2012). Segundo OLIVEIRA et al (2009), o índice de massa corporal e a relação cintura quadril alterados podem ser considerados como fatores de risco para a hipertensão arterial

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar a associação entre indicadores antropométricos e a hipertensão arterial em trabalhadores de turno alternante de uma empresa de mineração da região dos Inconfidentes, Minas Gerais.

## Metodologia

Estudo de corte transversal realizado em homens adultos de uma empresa de mineração (n=575). Os participantes foram devidamente orientados e assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Os inquéritos foram realizados no ambulatório da empresa, sendo coletados dados sociodemográfico e aferidas as medidas antropométricas e de pressão arterial. Foram adotados os critérios da *International Diabetes Federation (2006)*, para definição da hipertensão arterial, considerando os critérios: pressão arterial sistólica  $\geq 130$ mmHg ou diastólica  $\geq 85$ mmHg ou tratamento medicamentoso. E alteradas as medidas de circunferência da cintura  $\geq 90$ cm, circunferência do pescoço inferior  $\geq 39,5$ cm, relação cintura estatura  $\geq 0,50$ , índice de massa corporal  $\geq 25$  Kg/m<sup>2</sup>, relação cintura quadril  $> 0,9$ . As variáveis categóricas foram descritas por meio das frequências absoluta e relativa, e as contínuas pelas medianas ou médias dependendo do teste de normalidade realizado para os dados. A comparação dos grupos de hipertensão arterial e indicadores antropométricos foi realizada pelo teste t de Student para os dados normalmente distribuídos ou teste de U-Mann-Whitney para dados não paramétricos, considerando  $\alpha$  de 5%. Os dados foram analisados pelo programa estatístico PASW versão 17.0. O estudo foi aprovado pelo CEP da Universidade Federal de Ouro Preto(CAAE:39682014.7.0000.5150).

## Resultados

Foram avaliados 575 trabalhadores do sexo masculino. A prevalência da hipertensão foi de 66,4% (n=382). Comparando os grupos observou-se que os indivíduos hipertensos apresentaram maior média ou mediana das medidas antropométricas quando comparados ao grupo normotenso ( $p < 0,05$ ). A mediana da circunferência do pescoço no grupo de hipertensos foi 39,73cm (P25=38,167;P75=41,800) e no de não-hipertensos foi 38,75cm (P25=37,417;P75=40,683) ( $p=0,000$ ), a do índice de massa corporal no grupo de hipertensos foi 27,76 Kg/m<sup>2</sup> (P25=25,1811;P75=30,5156) e no de não-hipertensos 25,35 Kg/m<sup>2</sup> (P25=23,2822;P75=28,4173)( $p=0,000$ ). Já a da relação cintura quadril nos hipertensos foi 0,92 (P25=0,8857;P75=0,9645) e no de não hipertensos de 0,91 (P25=0,8806;P75=0,9479)( $p=0,027$ ). A média da circunferência da cintura no grupo de hipertensos foi  $95,4 \pm 9,988$ cm e no grupo de não-hipertensos de  $92,761 \pm 9,545$ cm ( $p=0,003$ ), e da relação cintura estatura no grupo dos hipertensos foi  $0,5482 \pm 0,0568$ , e no grupo de não-hipertensos foi de  $0,5353 \pm 0,5452$ ( $p=0,010$ ).

## Conclusão

O presente estudo nos mostra que as alterações verificadas nos índices antropométricos apresentam relação com a presença de hipertensão nos trabalhadores de turno alternante, que acomete grande parte dos indivíduos estudados.

## Referências

SANTOS FILHO, Raul D.; MARTINEZ, Tânia L. da Rocha. Fatores de risco para doença cardiovascular: velhos e novos fatores de risco, velhos problemas !. Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo , v. 46, n. 3, p. 212-214, June 2002

Ministério da Saúde. DATASUS. Information about health: mortality.

[Accessed 2016 March 12]. Available at: <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabnet.exe?idb2012/g02.def>

OLIVEIRA, Mirele Arruda Michelotto; FAGUNDES, Regina Lúcia Martins; MOREIRA, Emília Addison Machado; TRINDADE, Erasmo Benício Santos de Moraes; CARVALHO, Tales; Relation between Anthropometric Indicators and Risk Factors for Cardiovascular Disease; Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2009.

International Diabetes Federation. The IDF consensus worldwide definition of the Metabolic Syndrome, 2006.

**Palavras-chave:** hipertensão; turno alternatnte; circunferência cintura

# ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E DEFICIÊNCIAS DE MICRONUTRIENTES EM CRIANÇAS ASSISTIDAS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

LETÍCIA BARROSO VERTULLI CARNEIRO; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; LEIDJAIRA LOPES JUVANHOL; FABIO DA SILVA GOMES

<sup>1</sup> ENSP/FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>3</sup> INCA - Instituto Nacional do Câncer  
*leticiavertulli@yahoo.com.br*

## Introdução

A prevenção e o controle da anemia e da deficiência de vitamina A são prioridades na agenda da saúde pública e nutrição no Brasil e no mundo uma vez que esses agravos têm importante impacto na saúde e no desenvolvimento de crianças (Brasil, 2012; World Health Organization, 2011a; World Health Organization, 2011b). Entretanto, não têm sido produzidas, em nosso País, evidências suficientes sobre a associação entre insegurança alimentar e esses agravos no contexto contemporâneo. As evidências que existem, além de escassas, são inconclusivas e em sua maioria geradas em locais de muito baixos índices socioeconômicos e utilizando métodos de coleta de sangue em geral mais imprecisos que aqueles realizados em ambiente ambulatorial. São relevantes, portanto, novos estudos sobre o tema, na perspectiva de se subsidiarem estratégias mais efetivas de prevenção e de controle desses agravos no atual cenário alimentar e epidemiológico do País.

## Objetivos

O objetivo desse estudo foi analisar a associação entre insegurança alimentar e deficiências de micronutrientes entre crianças de seis a 59 meses de idade.

## Metodologia

Estudo seccional com amostra representativa da população de crianças na faixa etária de interesse atendidas em Unidades Básicas de Saúde do Sistema Único de Saúde do município Rio de Janeiro. Para a mensuração dos níveis de insegurança alimentar foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (Pérez-Escamilla et al., 2004). Amostras de sangue foram coletadas por punção venosa. Hemoglobina foi medida por espectrofotometria e retinol sérico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Foram calculados modelos de regressão linear múltipla para estimar a associação entre exposição e cada um dos desfechos. O programa R versão 3.2.3 foi utilizado para a análise dos dados. A pesquisa maior no qual o presente estudo está aninhado foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (nº 93/13).

## Resultados

Das 519 crianças analisadas, 40,3% possuíam algum grau de insegurança alimentar, sendo que 3,1% das famílias foram classificadas como apresentando a forma grave. As prevalências de anemia e de deficiência de vitamina A foram de 13,7 e 13%, respectivamente. A insegurança alimentar não se associou de forma estatisticamente significativa aos níveis de hemoglobina nem de retinol sérico após ajuste para níveis de proteína C reativa, escolaridade materna e faixa etária da criança, na população estudada.

## Conclusão

Os níveis de hemoglobina e de retinol sérico não foram diferentes segundo a presença e a gravidade da insegurança alimentar mostrando que essas carências nutricionais podem acometer os diferentes níveis socioeconômicos, indicando que ações de promoção da alimentação saudável sejam dirigidas a toda população.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.

WHO. Guideline: Intermittent iron supplementation in preschool and school-age children. Geneva: World Health Organization; 2011a.



WHO. Guideline: Vitamin A supplementation in infants and children 6–59 months of age. Geneva: World Health Organization; 2011b.

Pérez-Escamilla R, Segall-Corrêa AM, Maranhã LK, Sampaio MFA, Marín-León L, Panigassi G. An adapted version of the US Department of Agriculture Food Insecure Module is a valid tool for assessing food insecurity in Campinas, Brasil. *J Nutr* 2004; 134(8): 1923-8.

**Palavras-chave:** Anemia; Deficiência de vitamina A; Insegurança Alimentar; Pré-escolar

# ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR NA GESTAÇÃO E POSSE DE BENS EM RIO BRANCO, ACRE.

ALANDERSON ALVES RAMALHO; CIBELY MACHADO DE HOLANDA; DANYELLE SILVA DE ARAÚJO; KATIUSSY EDWIGES PARO DOS SANTOS; ROSALINA JORGE KOIFMAN

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre, <sup>2</sup> ENSP – FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública - Fundação Oswaldo Cruz

*alandersoalves@hotmail.com*

## Introdução

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

## Objetivos

Analisar a associação entre insegurança alimentar na gestação e posse de bens em Rio Branco - Acre.

## Metodologia

Estudo transversal com 1.192 gestantes da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. Foram analisadas as características socioeconômicas, demográficas na coorte de gestantes. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. Para avaliação do grau de insegurança alimentar utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. O teste de Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95%, foi utilizado para verificar associação entre o desfecho insegurança alimentar e posse de bens. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

Das 1192 entrevistadas, predominaram as que têm renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (48,3%), idade materna de 25 a 34 anos (38,8%), cor da pele autodeclarada parda (83,1%), ensino médio (51,3%). A prevalência de insegurança alimentar neste estudo foi 34,8%, e a insegurança alimentar grave 5,5%. A Pesquisa Nacional por Amostragem de Domicílios, realizada em 2009, estimou a prevalência de insegurança alimentar em áreas urbanas do Brasil em 30,9%, e insegurança alimentar grave em 5,0%. As prevalências maiores foram nas Regiões Nordeste (46,1%) e Norte (40,3%). No Acre, 47,5% das famílias residentes em áreas urbanas viviam em insegurança alimentar, sendo 10,4% em situação grave (BRASIL, 2010). No presente estudo, o grupo de gestantes com insegurança alimentar relataram menos bens de consumo que o grupo em segurança alimentar. Essa diferença foi estatisticamente significativa nos bens: rádio, videocassete / DVD, máquina de lavar, micro-ondas, telefone fixo, telefone celular, computador / notebook / netbook, ar condicionado e carro. Segundo Marin-Leon et al (2011), a ausência de bens identifica, entre os pobres, a população mais vulnerável à insegurança alimentar e pode se constituir em indicador complementar, sobretudo em estudos locais, onde há escassez de recursos técnicos para coleta de dados e análises mais sofisticadas.

## Conclusão

A prevalência de insegurança alimentar nas gestantes da área urbana de Rio Branco foi 34,8%. A insegurança alimentar foi mais acentuada nos domicílios com ausência de rádio, videocassete ou DVD, máquina de lavar, micro-ondas, telefone fixo, telefone celular, computador, ar condicionado e carro.

## Referências

BRASIL. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL. Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: Segurança Alimentar 2004/2009**. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

MARIN-LEON, L.; FRANCISCO, P. M. S. B.; SEGALL-CORREA, A. M.; PANIGASSI, G. Bens de consumo e insegurança alimentar: diferenças de gênero, cor de pele autorreferida e condição socioeconômica. **Rev. bras. epidemiol.**, v. 14, n.3, p. 398-410, 2011.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Gestantes; Saúde Materno-Infantil

# ASSOCIAÇÃO ENTRE OS ESTÁGIOS DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO RELACIONADOS À ATIVIDADE FÍSICA E O ESTADO NUTRICIONAL EM RECÉM-INGRESSOS EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE MATO GROSSO

SUELLEM REGINA CHAMBERLEM; MARCIA GONÇALVES FERREIRA; PATRÍCIA SIMONE NOGUEIRA; GIZELLE ANDRÉA LIMA MOTA; ANA PAULA MURARO

<sup>3</sup> FANUT/ UFMT - Faculdade de Nutrição- Universidade Federal de Mato Grosso, <sup>4</sup> ISC/ UFMT - Instituto de Saúde Coletiva- Universidade Federal de Mato Grosso  
*suellemnut@gmail.com*

## Introdução

A inatividade física está entre os dez principais fatores de risco para morte no mundo, sendo considerada um fator chave para doenças crônicas não transmissíveis como doenças cardiovasculares, câncer e diabetes (WHO, 2015). Estudantes universitários estão susceptíveis a adoção de novos comportamentos e relações sociais que, atrelados a extensa carga horária de estudo, podem levar à diminuição do nível de atividade física (FONTES e VIANNA, 2009; SILVIA e PEREIRA, 2010). Desta forma, faz-se necessário a identificação dos estágios de mudança de comportamento relacionados à prática de atividade física nessa população para o planejamento de estratégias de intervenção, bem como a associação desses estágios com outros fatores de risco, como o excesso de peso.

## Objetivos

Analisar a associação entre os estágios de mudança de comportamento relacionados à atividade física e o estado nutricional em jovens recém-ingressos em uma universidade pública.

## Metodologia

Estudo transversal, com avaliação de estudantes matriculados em 21 cursos de período integral em uma universidade, Cuiabá, Mato Grosso, no primeiro semestre de 2015. Os dados foram coletados por questionário autoaplicado e por avaliação antropométrica. Os estágios de mudança de comportamento para atividade física foram identificados a partir do Modelo Transteórico, sendo agrupados em: pré-contemplação/contemplação, preparação, ação e manutenção. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi utilizado para classificar o peso corporal, sendo adotadas as recomendações da Organização Mundial de Saúde, de acordo com a faixa etária, considerando adolescentes (WHO, 2007) e adultos (WHO, 1995). Empregou-se a regressão logística multinomial para estimar a associação entre os estágios de mudança e a classificação do IMC, ajustando para sexo, idade e classe econômica. A categoria "Manutenção" foi adotada como o grupo referência. Para análise de dados foi utilizado o SPSS, versão 23.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso (Parecer nº 1.006.048 de 15/04/2015).

## Resultados

Foram avaliados 495 universitários, sendo 53,9% do sexo masculino. A maioria dos universitários encontrava-se na faixa etária dos 16 aos 19 anos (78,6%) e a prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) foi de 25,5%, sendo maior entre os homens (30,3% vs 19,8%,  $p < 0,01$ ). Quanto aos estágios de mudança, 33,1% foram classificados em pré-contemplação e contemplação, 34,5% em "preparação", 18,2% em "Ação" e 14,1% em "manutenção", sem diferença significativa entre os sexos ( $p = 0,41$ ). Pela regressão logística multinomial, não foi observada associação dos fatores demográficos e econômicos com os estágios de mudança, entretanto, observou-se maior chance de estar no estágio de preparação entre os universitários classificados com excesso de peso, quando comparados àqueles sem excesso de peso e em estágio de manutenção, essa associação se manteve mesmo após ajuste (OR: 2,08; IC 95%: 1,03 – 4,22).

## Conclusão

Cerca de dois terços dos universitários avaliados, foram classificados nos estágios de pré-contemplação/contemplação e preparação em relação à prática de atividade física. Associação significativa foi verificada entre a classificação de peso e os estágios de mudança, sendo maior a chance de os universitários com excesso de peso estar na fase de preparação, ou seja, pensam em mudar/agir em um futuro próximo.

## Referências

FONTES, A. C. D.; VIANNA, R. P. T. Prevalência e fatores associados ao baixo nível de atividade física entre

estudantes universitários de uma universidade pública da região nordeste- Brasil. Revista Brasileira de Epidemiologia, v.12, n.1, p. 20-29, 2009.

SILVA, D.A.S.; PEREIRA, I.M.M.. Estágios de mudança de comportamento para atividade física e fatores associados em acadêmicos de educação física. Revista Brasileira de Atividade Física e Saúde, v.15, n 1, p. 15-20, 2010.

WHO – World Health Organization. Physical activity. Fact sheet N°385. Updated January 2015. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs385/en/>. Acesso em: abril de 2016.

WHO – Whorld Health Organization. Growth reference data for 5-19 years: body mass index-for-age, length/height-for-age and weight-for-height; 2007.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report WHO expert committee. Geneva: World Health Organization, 1995.

**Palavras-chave:** Atividade física; Estado nutricional; Estilo de vida; Estudantes; Universidade

# ASSOCIAÇÃO ENTRE UTILIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E CONSUMO DE ALIMENTOS NÃO SAUDÁVEIS EM ESCOLARES DE 7 A 14 ANOS

ELIZABETH NAPPI CÔRREA; MARIANE DE ALMEIDA ALVES; ANABELLE RETONDARIO; LILIANA PAULA BRICARELLO; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*ar.delima.b@gmail.com*

## Introdução

Evidências científicas apontam que altas taxas de obesidade estão associadas com aumento do consumo energético e do sedentarismo. Esses hábitos são estimulados por fatores ambientais que afetam o estilo de vida da população (Kapinos, Yakusheva, Eisenber, 2014), em especial o ambiente construído, aquele modificado pelo homem (Wang, Orleans, Gotmarker, 2012). Quando um ambiente facilita que os indivíduos façam escolhas alimentares e de atividade física não saudáveis, ele é chamado de obesogênico por ser capaz de promover a obesidade (Swinburn, Egger e Raza, 1999). Esse tipo de ambiente se caracteriza por reduzir o comportamento ativo das pessoas ao mesmo tempo em que amplia o acesso a alimentos com alta densidade energética (Obregon et al., 2015).

## Objetivos

Verificar associação entre a utilização de estabelecimentos de comercialização de alimentos e consumo de alimentos não saudáveis por escolares de 7 a 14 anos em Florianópolis/SC.

## Metodologia

Estudo transversal com amostra probabilística de 2.195 escolares de 7 a 14 anos de idade provenientes de escolas públicas e privadas de Florianópolis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (Parecer n.120341/2012). O consumo alimentar foi avaliado qualitativamente por meio do Questionário Alimentar do Dia Anterior (QUADA-3) (Assis et al. 2009). A partir dos dados do QUADA-3, foi verificado o consumo de alimentos marcadores de alimentação não saudável: guloseimas, fritas, pizza, refrigerante e salgadinho. Foram criadas as categorias alimentos não saudáveis (incluindo todos os marcadores acima) e refeição do tipo *fastfood* (fritas + pizza). Dados socioeconômicos e demográficos e de utilização de estabelecimentos de comercialização de alimentos (vendedor ambulante, feira, lanchonete, supermercado, minimercado, padaria e restaurante) foram obtidos pela aplicação de questionário enviado aos pais/responsáveis. Os dados foram processados no *software* EpiData® 3.0, com dupla digitação. Foi realizada estatística descritiva. Para análises de associação, foi aplicado o teste estatístico Mann-Whitney ( $p < 0,05$  e nível de confiança de 95%). Foi utilizado o *software* STATA® versão 11.0, com ajuste do peso amostral dos indivíduos (comando *svy*).

## Resultados

A maioria dos participantes foi do sexo masculino (52,4%), de 7 a 10 anos (59,5%), da rede pública de ensino (61,3%). Evidenciou-se que os indivíduos que referiram frequentar lanchonetes apresentaram maior consumo de alimentos não saudáveis ( $p=0,025$ ). Do mesmo modo, maior consumo de lanches do tipo *fastfood* ( $p=0,0035$ ) e alimentos não saudáveis no geral ( $p=0,042$ ) foi identificado nos indivíduos que frequentam vendedores ambulantes.

## Conclusão

Frequentar lanchonetes e vendedores ambulantes está associado ao consumo de alimentos marcadores de alimentação não saudável, evidenciando que o ambiente construído pode ser capaz de influenciar no consumo alimentar dos indivíduos. Esses achados podem auxiliar na compreensão dos fatores que condicionam o consumo alimentar de crianças e adolescentes, subsidiando o desenvolvimento de ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis nesta população.

## Referências

Assis, M. A. A., J. Benedet, R. Kerpel, F. A. G. Vasconcelos, P. F. D. Pietro and E. Kupek. Validação da terceira versão do Questionário Alimentar do Dia Anterior (QUADA-3) para escolares de 6 a 11 anos. Caderno de Saúde Pública 25(8): 1816-1826, 2009.

Kapinos, K. A., Yakusheva, O., Eisenber, D. Obesogenic environmental influences on young adults: evidence from

college dormitory assignments. *Econ Hum Biol* 12:98-109, 2014.

Obregon, A. M., P. P. Pettinelli and J. L. Santos. Childhood obesity and eating behaviour. *J Pediatr Endocrinol Metab*28(5-6): 497-502, 2015.

Swinburn, B., Egger, G., Razza, F. Dissecting obesogenic environments: The development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. *Prev Med*, 29(6 Pt 1):563-70, 1999.

Wang, Y., Orleans C., Gortmaker S. Reaching the healthy people goals for reducing childhood obesity: closing the energy gap. *Am J Prev Med*, 42 (5), pp. 437–444, 2012.

**Palavras-chave:** adolescentes; ambiente construído; consumo alimentar; crianças; obesidade

# ATIVIDADE FÍSICA E FATORES ASSOCIADOS EM ADOLESCENTES DE UMA CIDADE DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

NADIESSA STOCHERO; HELEN FREITAS D'AVILA; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*helen14davila@hotmail.com*

## Introdução

Os adolescentes constituem um grupo populacional considerado fisicamente mais ativo, porém a proporção de adolescentes fisicamente inativos ainda é elevada. Os níveis de predisposição genética, fatores ambientais, estilo de vida, hábitos alimentares inadequados, comportamento sedentário, fatores sociais e econômicos estão altamente ligados a prática de atividade física. (FRAINER, et al; FARIAS JUNIOR et al). O sedentarismo é um grave fator de risco para a saúde dos adolescentes, pois a prática de atividade física é extremamente importante para o desenvolvimento físico e ósseo dos jovens, além de influenciar a adoção desse hábito na vida adulta (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Avaliar a prática de atividade física e fatores associados em adolescentes de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com adolescentes escolares de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul. Participaram da pesquisa, os estudantes de escolas públicas e privadas, que tiveram o termo de consentimento livre e esclarecido assinados pelo seus pais/responsáveis. A prática de atividade física foi avaliada segundo o Questionário Internacional de Atividade Física (GUEDES; LOPES; GUEDES, 2005), e se praticava alguma modalidade esportiva. Os fatores associados avaliados foram sexo, idade, se já experimentou cigarro, se fez uso de bebida alcoólica nos últimos 30 dias, excesso de peso avaliado segundo protocolo da Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995) e consumo diário de frutas e verduras. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria sob o número de protocolo 19984713.1.0000. Foram realizadas análise descritiva simples, média, desvio padrão e razão de prevalência ajustada com os fatores associados.

## Resultados

A amostra foi composta de 958 estudantes com idade média de  $15,27 \pm 1,26$  anos, ativos fisicamente (87,2%) e praticante de alguma modalidade esportiva (72,3%). Os adolescentes do sexo masculino são mais ativos fisicamente (92,5%, Razão de Prevalência Ajustada=1,093,  $p=0,002$ ) e praticantes de modalidades esportivas (86,8%, Razão de Prevalência Ajustada=1,46,  $p<0,0001$ ) do que as moças. Jovens de 12-15 anos praticam mais modalidades esportivas (77,1%, Razão de Prevalência Ajustada=1,22,  $p<0,0001$ ) do que os de 16-19 anos. Os adolescentes que fazem uso de bebidas alcoólicas são os que mais praticam modalidades esportivas (80,1%, RP Ajustada=1,185,  $p<0,001$ ).

## Conclusão

A amostra apresentou alta prevalência de adolescentes fisicamente ativos e praticantes de modalidades esportivas, e estiveram associados com idade, sexo, consumo de bebida alcoólica e cigarro.

## Referências

Brasil. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) (página da internet). Ministério da Saúde, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (acessado em 28 de março de 2015). Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pense/pense.pdf>

FRAINER, Deivis Elton Schlickmann et al. Prevalência e fatores associados ao excesso de peso em adolescentes de Salvador, Bahia, Brasil. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 102-106, Abr. 2011

FARIAS JUNIOR, José Cazuza de et al. Prática de atividade física e fatores associados em adolescentes no Nordeste do Brasil. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 46, n. 3, p. 505-515, Jun. 2012

GUEDES, Dartagnan Pinto; LOPES, Cynthia Correa; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. Reprodutibilidade e validade do Questionário Internacional de Atividade Física em adolescentes. Revista Brasileira de Medicina do Esporte,



**Palavras-chave:** Saúde do Adolescente; Atividade Física; Sedentarismo; Consumo de Alimentos

# ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR NO CENTRO EDUCACIONAL TERRA LIVRE

POLIANA RESENDE MENDONÇA; HEVELISE RAQUEL PEREIRA; LUDIMILA RIBEIRO DOS SANTOS; FERNANDO MARCELLO NUNES PEREIRA; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás

*poliana.r.mendonca@gmail.com*

## Introdução

Ações de educação nutricional são essenciais para levar à população orientações sobre alimentação e contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2014). Asociação de trocas de conhecimentos técnicos e populares pode possibilitar mudanças significativas nas formas de reflexão e ação não apenas da comunidade assistida, mas também dos profissionais de saúde (CAMOSSA et al. , 2005). Assim, o centro educacional revela-se como um ambiente que possibilita o desenvolvimento de atividades para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e melhoria das condições de saúde contemplando toda população escolar, desde os alunos até os funcionários (SCHMITZ et al. 2008). Considerando o exposto, foi trabalhado com os adolescentes e com os manipuladores do Centro Educacional Terra Livre o cultivo, a aquisição, o preparo e o consumo dos alimentos de forma sustentável e saudável.

## Objetivos

Elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional visando empoderar a melhoria da saúde e qualidade de vida dos adolescentes e dos manipuladores do Centro Educacional Terra Livre.

## Metodologia

As atividades foram realizadas no Centro Educacional Terra Livre, elaboradas e desenvolvidas por alunos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, na prática da matéria Educação Nutricional II no período de Setembro/2015 a Janeiro/2016. Foram desenvolvidas atividades com adolescentes e manipuladores de alimentos, contemplando os temas: Alimentação Saudável, Sazonalidade dos alimentos, Oficina de Compostagem e Oficina de Aproveitamento Integral dos Alimentos. Foi utilizada a metodologia ativa, com participação de todos durante todas as etapas da construção da atividade. Foi realizado pré e pós-testes e/ou avaliação subjetiva antes e depois de cada atividade, adotando-se o critério de 70% de acertos no pós-teste.

## Resultados

As ações propostas foram baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira onde se preconiza o consumo de alimentos in natura e a prática culinária como forma de promoção e garantia da saúde. Participaram das atividades um grupo de 14 escolares e adolescentes, dois manipuladores de alimentos e cinco funcionários. As avaliações subjetivas feitas a partir de escutas qualificadas evidencia o entendimento das ações propostas, demonstrando serem efetivas. Os resultados dos pós-testes foram satisfatórios, pois em todas as ações obteve-se acerto  $\geq 70\%$  no pós-teste. Ressalta-se que a atividade de culinária se estendeu aos demais funcionários da instituição (professores e técnicos administrativos), visando desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias. Tal fato propiciou maior troca de saberes e despertou o interesse do público para este tema, e está em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira, pois não deve haver distinção de gênero ou idade para desenvolvimento de habilidades culinárias.

## Conclusão

Constata-se que os determinantes sociais ao qual estão inseridos os adolescentes do centro educacional influem em seu estado de Segurança Alimentar e Nutricional. As atividades implementadas possibilitaram aos participantes ter consciência de sua autonomia na escolha dos alimentos, na forma de preparo e até mesmo no cultivo em hortas domiciliares; proporcionando assim meios para que eles conhecessem e buscassem a Segurança Alimentar e Nutricional. Também, proporcionou aos estudantes sensibilidade para elaborar atividades humanizadas que refletem respeito, cuidado e valorização dos conhecimentos empíricos de cada indivíduo.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília, DF, 2014. p. 158

CAMOSSA, A. C. A.; COSTA, F. N. A.; OLIVEIRA, P.F.; FIGUEIREDO, T. P. Educação nutricional uma área em

desenvolvimento. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 16, n. 4, p. 349 – 354.

SCHMITZ, B. A. S.; RECINE, E.; CARDOSO, G. T.; SILVA, J. R. M.; AMORIM, N. F. A.; BERNARDON, R.; RODRIGUES, M. L. C. F. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, sup. 2, p. 312-322, 2008.

**Palavras-chave:** educação alimentar e nutricional; hábitos alimentares; aproveitamento integral; alimentação saudável

# ATIVIDADES EDUCATIVAS E CONHECIMENTO NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE DIABETES TIPO 2

JORGE DE ASSIS COSTA; JÚNIA MARIA GERALDO GOMES; LETÍCIA LINHARES DA SILVA; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*lele\_linharess@yahoo.com.br*

## Introdução

O diabetes *mellitus* tipo 2 é uma doença metabólica decorrente de defeitos na secreção e/ou ação insulínica, resultando em hiperglicemia (ADA, 2016). Sua prevalência e incidência têm aumentado de forma alarmante em todo mundo (ADA, 2016). O impacto social e econômico das complicações associadas ao diabetes representa um desafio para a comunidade científica, no sentido de propor ações que evitem a ascensão da doença e a manifestação das comorbidades associadas. Neste âmbito, acredita-se que as atividades educativas nutricionais possam auxiliar no tratamento da doença, possibilitando o autogerenciamento dos cuidados em diabetes (PONTIERI & BACHION, 2010).

## Objetivos

Avaliar o impacto da implementação de atividades educativas nos conhecimentos nutricionais de pacientes diabéticos tipo 2.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de intervenção, em que participaram 40 indivíduos portadores de diabetes tipo 2. Antes do início da participação no estudo, os voluntários responderam aos questionários com dados pessoais e de identificação do nível de conhecimento em relação aos conceitos básicos sobre nutrição e diabetes. Foram promovidos seis encontros educativos em grupo, nos quais ocorreram palestras, técnicas de dinâmica de grupo e atividades lúdicas. As atividades foram desenvolvidas de acordo com as diretrizes para educação do diabético (SBD, 2014). O nível de aprendizado dos participantes foi quantificado pela comparação dos dados obtidos antes e após a intervenção, utilizando a escala de conhecimentos sobre diabetes (DKN-A), validada para a população brasileira (TORRES et al., 2005). O protocolo desse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (parecer nº 526.005/ 2014). Para as análises estatísticas, foi utilizado o teste de Shapiro-Wilk para avaliar a normalidade dos dados. O teste t pareado foi utilizado para comparação antes e após a educação nutricional. O nível de significância estatística adotado foi  $P < 0,05$ .

## Resultados

Os indivíduos tinham  $48,6 \pm 8,7$  anos de idade, eram predominantemente do sexo feminino (57%), com idade média inferior a 55 anos (70,3%), casados (67,6%) e com ensino médio completo (35,1%). Após a implementação das atividades de educação nutricional, observou-se aumento da pontuação da escala de conhecimentos sobre diabetes (pré intervenção:  $7,2 + 3,2$  pontos versus pós-intervenção (após seis encontros):  $9,8 + 2,4$  pontos;  $P < 0,05$ ).

## Conclusão

As atividades de educação nutricional promoveram maior emponderamento dos diabéticos, o que poderá contribuir para um controle mais adequado da doença

## Referências

1. AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Standards of medical care in diabetes. **Diabetes care**; 39 (Suppl. 1): S1-S109, 2016.
2. SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2014-2015** [organização José Egidio Paulo de Oliveira, Sérgio Vencio]. – São Paulo: AC Farmacêutica, 2015.
3. TORRES, Heloisa. C.; HORTALE, Virginia. A.; SCHALL, Virginia. T. Validação dos questionários de conhecimento (DKN-A) e atitude (ATT-19) de Diabetes Mellitus. **Revista de Saúde Pública** v.39, n. 6, p. 906-911, 2005.
4. PONTIERI, Flavia Melo; BACHION, Maria Márcia. Crenças de pacientes diabéticos acerca da terapia nutricional e sua influência na adesão ao tratamento. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 151-60, 2010.

**Palavras-chave:** autogerenciamento; diabetes mellitus tipo 2; educação nutricional

# ATIVIDADES EM NUTRIÇÃO COM A COMUNIDADE DA VIZINHANÇA

SONIA TERESINHA DE NEGRI

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*soniadh15@gmail.com*

## **Introdução**

O Projeto Vizinhança se circunscreve na intenção da aproximação da Universidade com a comunidade carente, de bairros próximos ao campus sede da Reitoria. As atividades educativas no campo da saúde, alimentação, nutrição e gastronomia, junto a escolares, favorecem a troca de saberes e a adoção de boas práticas em alimentação (CASTRO et al.,2007). Aproximar-se conceitos da nutrição e conhecimentos em gastronomia tende a ser positivo ao cenário educacional em alimentação e nutrição, mas ainda é um desafio nestes campos de atuação (GARCIA; CASTRO, 2011).

## **Objetivos**

Relatar experiências acadêmicas vivenciadas em âmbito escolar da rede pública de ensino, através de ações educacionais voltadas à saúde escolar, em alimentação e nutrição. Objetiva-se valorizar atividades acadêmicas de extensão universitária, aliando cursos superiores afins, que atuem integrados.

## **Metodologia**

Após o reconhecimento das necessidades, interesses e potencialidades de uma escola de rede pública, optou-se por realizar oficinas culinárias com suporte em nutrição, atividades educativas em salas de aula e participação em atividades realizadas pela escola junto à sua comunidade (FIGUEIREDO et al.,2010; FREIRE, 2002). A equipe foi formada por acadêmicos de cursos de nutrição e gastronomia.

## **Resultados**

O projeto de extensão universitária iniciou-se em 2011. Até o momento, acadêmicos dos cursos de nutrição e gastronomia têm realizado oficinas culinárias, mensalmente em período letivo, a grupo de 15 escolares previamente inscritos pela direção da escola. A cozinha da escola é o local da atividade que ocorre aos sábados. Ocorre abordagem sobre higiene alimentar, alimentos básicos das receitas culinárias preparadas, o valor nutricional e seus benefícios. Escolares participam do preparo e da degustação e dialogam sobre nutrientes e saúde. Em salas de aula, acadêmicos tratam sobre os assuntos das oficinas, na intenção de diálogo com todos os escolares. Em ações comunitárias promovidas pela escola, este projeto já participou no momento escolar para cidadania, na festa junina, na escola aberta e no dia da criança, com atividades lúdicas abordando alimentação e nutrição. Ocorre a participação positiva dos escolares às ações deste projeto.

## **Conclusão**

A extensão universitária é tida como positiva tanto a acadêmicos como para a comunidade. A difusão dos saberes acadêmicos para escolares, realizada em atividades práticas, lúdicas e dialogadas, tende a ser profícua e expandida ao âmbito familiar. Este projeto entende ser um exemplo para adequada convivência e troca de conhecimentos, junto à comunidade escolar.

## **Referências**

1. CASTRO, I.R.R.; SOUZA, T.S.N.; MALDONADO, L.A.; CANINÉ, E.S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, S.A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr., Campinas, v.20, n.6, p.571-588, nov./dez. 2007.
2. FIGUEIREDO, S.M.; SIMÕES, L.R.C.; HOMEM, A.P.P.; PAULO, L.P.; SILVA, M.M.P.; SOARES, C.S.; FARIAS, S.M. Oficina de Culinária: saberes e sabores do alimento. Scientia, Belo Horizonte, v.3, n.1, p.39-48, ago. 2010.
3. FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2002.
4. GARCIA, R.W.D.; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da alimentação e nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, v.16, n.1, p.91-98, 2011.

**Palavras-chave:** Saúde do Escolar; Alimentação escolar; Gastronomia; Oficinas Culinárias; Extensão Universitária

# AUTOPERCEPÇÃO DO PESO CORPORAL EM ESTUDANTES DA ÁREA DE SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RECIFE

ANADIERGE CORREIA MOURA DA SILVA; LARISSA PESSOA VILA NOVA; LETÍCIA DINEGRI; LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; POLIANA COELHO CABRAL

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>3</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*letydinegri@yahoo.com.br*

## Introdução

A autopercepção distorcida do peso corporal e o desenvolvimento de transtornos de origem alimentar apresentam uma importante e preocupante associação. Essa preocupação torna-se ainda mais acentuada quando envolve estudantes de cursos da área da saúde. Na maioria das vezes, é exigido a esse profissional um porte físico magro e definido que somado as pressões socioculturais, no que diz respeito ao padrão de beleza, podem tornar-se desencadeadores de problemas como bulimia e anorexia (FERRARI et al., 2013; SILVA et al., 2012; PETRIBÚ, CABRAL, ARRUDA, 2009).

## Objetivos

Identificar a associação entre parâmetros antropométricos e a percepção da imagem corporal entre as estudantes da área de saúde de uma universidade pública da cidade do Recife.

## Metodologia

Estudo transversal com estudantes do sexo feminino da área de saúde da Universidade Federal de Pernambuco no ano de 2009. Foram avaliadas através de questionário que abordou aspectos demográficos, socioeconômicos, estilo de vida, avaliação antropométrica e da autopercepção do peso. A normalidade do Índice de Massa Corpórea (IMC) foi estabelecida em 18,5-24,9 kg/m<sup>2</sup> para adultos (WHO, 1998). A obesidade abdominal foi diagnosticada quando Circunferência da Cintura (CC) ≥80cm (WHO, 1998). As participantes responderam sobre a percepção do seu próprio peso com a possibilidade de marcar quatro opções: magro, normal, um pouco acima do peso e muito acima do peso. Foi considerada como autopercepção inadequada do peso aquela em desacordo com o diagnóstico do estado nutricional realizado pelo IMC (Índice de Massa Corpórea). Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa, sob número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 0002.0.172.000-08. As informações foram digitadas com dupla entrada e verificadas com o VALIDATE e a análise estatística foi realizada utilizando-se o programa EPI-INFO versão 6.04, sendo adotado o nível de significância de 5% para rejeição da hipótese de nulidade.

## Resultados

Os resultados revelaram um predomínio de estudantes eutróficas. Por outro lado, 5,2% da amostra apresentavam excesso de peso e 11,7% foram classificadas como baixo peso tendo como base o Índice de Massa Corpórea. Além disso, 3,9% das estudantes foram classificadas com obesidade abdominal. Com relação ao estudo comparativo entre o estado nutricional real e a percepção verificou-se que ocorreu uma superestimação da autopercepção do peso e da Circunferência da Cintura. Por outro lado, na análise dos valores médios do IMC e CC observa-se que as mulheres que se viam com baixo peso e eutrofia realmente tinham IMC nessa faixa de classificação e as mulheres que se percebiam com excesso de peso e obesidade abdominal apresentavam IMC no limite máximo de normalidade e CC bem próxima do ponto de corte que caracteriza a obesidade abdominal.

## Conclusão

A maioria das universitárias encontram-se com peso adequado para altura e sem risco cardiovascular. Este fato pode está ligado ao conhecimento sobre a importância do estado nutricional dentro da normalidade para evitar prejuízos a saúde e também em decorrência ao perfil socioeconômico das entrevistadas. Os resultados obtidos demonstram que não se faz necessário maiores preocupações quanto à distorção do peso corporal no grupo estudado.

## Referências

1. Ferrari EP, Petroski EL, Silva DAS. Prevalence of body image dissatisfaction and associated factors among physical education students. Trends Psychiatry Psychother. 2013; 35(2): 119-127.
2. Silva JD et al. Influência do estado nutricional no risco para transtornos alimentares em estudantes de nutrição. Ciência e saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 17, n. 12, Dez. 2012.

3. Petribú MMV, Cabral PC, Arruda IKG. Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: um estudo em universitários. *Revista de Nutrição*. 2009; 22(6): 837-846.

4. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity: Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on obesity. Geneve, 1998.

**Palavras-chave:** estado nutricional; eutrofia; universitárias

# **AVALIAÇÃO DA DEMANDA DAS DIETAS ENTERAIS DISPENSADAS NO RIO GRANDE DO SUL**

CAROLINA GOMES PINTO; DENISE MACEDO DE MIRANDA; HELIO MIGUEL LOPES SIMÃO; LISIANE PACHECO BERWANGER

<sup>1</sup> SES - Secretaria Estadual da Saúde  
*karolgpnutri@outlook.com*

## **Introdução**

As dietas enterais, em algumas situações são indispensáveis ao tratamento, para uma boa evolução clínica dos usuários. Nos casos em que os indivíduos apresentam o trato gastrointestinal íntegro e funcional, a nutrição enteral é o tipo de terapia nutricional preconizada, contribuindo para a manutenção ou recuperação do estado nutricional de pessoas cujas demandas nutricionais estejam parcialmente ou totalmente não supridas através de alimentação via oral. No Rio Grande do Sul a dispensação de dietas enterais é definida pela Portaria Nº 670 de 29 de dezembro de 2010 e em conformidade com os critérios da Resolução da Comissão Intergestores Bipartite, nº 216/14, publicada no Diário Oficial do Estado de 06 de maio de 2014, que aprova Protocolo e Diretrizes de avaliação, acompanhamento e tratamento para usuários de fórmulas nutricionais –RS. Os usuários protocolam a solicitação administrativa (processo administrativo) de dieta enteral no municípios de residência, onde os tratamentos são cadastrados no sistema informatizado de Administração de Medicamentos (AME) e enviados às respectivas Coordenadorias Regionais de Saúde (CRS), que no Rio Grande do Sul são dezenove. Após a avaliação técnica, os processos são reenviados às CRS, que repassam as respostas aos municípios, onde os usuários retiram às sua dietas enterais, desde que preencham os critérios estabelecidos no Protocolo

## **Objetivos**

Conhecer o demanda dos usuários de dietas líquidas enterais dispensadas administrativamente no Estado do Rio Grande do Sul.

## **Metodologia**

Tratou-se de um estudo transversal descritivo, com análise quantitativa dos dados, dos processos administrativos de solicitação dietas líquidas enterais normocalóricas e hipercalóricas de usuários a partir de 10 anos de idade, com tratamento deferido para a dispensação, até a data de 10 de julho de 2015. Os dados foram coletados no sistema Administração de Medicamentos, que é a ferramenta que permite administrar o processo de aquisição, estoque e distribuição de medicamentos e fórmulas nutricionais, em todo o Estado. As variáveis do estudo incluíram idade e sexo dos usuários, patologias mais frequentes e Coordenadoria Regional de Saúde de origem dos referidos processos. Os dados obtidos foram transcritos para uma planilha eletrônica e analisados.

## **Resultados**

Analisados 4172 processos, 1534 são de usuários com dieta normocalórica e 2638 com dieta hipercalórica, 55% do sexo feminino. Encontrou-se 74% de usuários a partir de 60 anos. As doenças neurológicas responderam por 43% e as neoplasias por 20% das patologias mais prevalentes. Quanto à origem dos processos, seis das dezenove Coordenadorias Regionais de Saúde responderam por 70% da demanda..

## **Conclusão**

O presente estudo permitiu conhecer as características da referida demanda, onde as doenças mais prevalentes encontradas são ou estão associadas às Doenças Crônicas Não Transmissíveis, que representam a principal e crescente causa de mortalidade e de incapacidade no mundo inteiro, segundo dados da Organização Mundial da Saúde. Considerando que se trata de relevante tema de saúde pública, requer uma organização em rede, com abordagem preferencialmente multidisciplinar, com profissionais capacitados e apoiados para o enfrentamento do mesmo.

## **Referências**

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria Nº 670 de 29 de dezembro de 2010. Diário Oficial do Estado [do Rio Grande do Sul], Porto Alegre, 31 de dezembro de 2010.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Resolução CIB/RS Nº 216 de 25 de abril de



2014. Diário Oficial do Estado [do Rio Grande do Sul], Porto Alegre, 06 de maio de 2014.

**Palavras-chave:** dietas enterais; usuarios ; formulas nutricionais

# AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE DIVERSOS SANITIZANTES NO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

ELIANE COSTA SOUZA; WALÉRIA DANTAS PEREIRA; LAÍS GLEYSE MARCELINO DE LIMA; MARIA EDUARDA MAIA TORRES LIMA; ADRIANA MARIA ARAUJO COSTA

<sup>1</sup> CESMAC - CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE MACEIÓ

*adrianacostanutri@hotmail.com*

## Introdução

Frutas e hortaliças são potenciais veiculadores de micro-organismos que podem estar associados a doenças transmitidas por alimentos (DTA). Inúmeras são as causas para a presença de elevada carga microbiana nesse tipo de produto, como as técnicas de cultivo, armazenamento, transporte e distribuição para consumo, a prática do uso de adubo orgânico, a utilização de águas contaminadas para irrigação, o transporte feito em engradados abertos e as condições de higiene no manuseio e preparo das refeições, principalmente quando tais alimentos são consumidos crus (PACHECO et al, 2002). O uso de soluções desinfetantes na água de lavagem de hortaliças reduz a contaminação microbiana, e através destes procedimentos produtos mais seguros do ponto de vista higiênicos sanitários podem ser obtidos (NASCIMENTO, 2010).

## Objetivos

Avaliar a eficiência de diversos sanitizantes sobre a eficácia na redução da carga microbiana em hortaliças.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico, prospectivo, onde a hortaliça escolhida para realizar a sanitização foi a Alface. Foram utilizadas 07 marcas de sanitizantes à base de cloro. Foram adquiridas 02 amostras de lotes diferentes de cada sanitizante, totalizando 14 amostras. Todas as marcas comerciais utilizadas neste estudo possuem como agente sanitizante o Hipoclorito de sódio. A alface adquirida foi analisada antes e após a etapa de higienização. A análise microbiológica para verificação da eficiência dos sanitizantes foi para coliformes termotolerantes e realizada segundo Silva et al. (2010).

## Resultados

100% das Alfaces antes da sanitização apresentaram altos índices de contaminação com valores de >1100 NMP/g para coliformes termotolerantes. Após a sanitização, apenas as Alfaces dos sanitizantes A, B, C e D, de ambos os lotes, encontravam-se em ambos os lotes no limite preconizado pela legislação para coliformes termotolerantes que é de até 100 NMP/g (BRASIL, 2001). Porém apenas a Marca B conseguiu reduzir a zero a contaminação por micro-organismos. As marcas F e G, no primeiro lote, apresentou as contagens da alface nos limites aceitáveis de contaminação e no segundo lote fora dos padrões. O sanitizante E mostrou-se ineficiente na sanitização estando todas as alfaces com contagens de coliformes termotolerantes acima dos valores da legislação. O tempo para a higienização e o rendimento foi estabelecido pelas orientações apresentados nos rótulos. As marcas B e G apresentaram o mesmo tempo de sanitização e a marca G o melhor rendimento, porém em termos de eficiência de sanitização a marca B superou na qualidade pretendida. A marca C apresentou um tempo de sanitização de 30 minutos sendo considerado um tempo excessivo para espera visto que a população prioriza menor tempo para a rotina do dia a dia.

## Conclusão

As marcas A, B, C e D conseguiram reduzir a contaminação inicial da Alface a níveis aceitáveis, porém a marca B reduziu totalmente a contaminação apresentando várias vantagens relacionadas às outras marcas como melhor preço, bom rendimento e tempo adequado no procedimento. É importante, que ao consumir as hortaliças, o consumidor tenha a preocupação de realizar adequadamente os procedimentos de higienização, para que estas não venham a ser veículos de agentes patogênicos podendo causar danos a saúde.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Disponível em: . Acesso em: 5 jan. 2015.
- NASCIMENTO, M. S.; SILVA, N. Tratamentos químicos na sanitização de morango (*Fragaria vesca* L). **Braz. J. Food Technol.** Campinas, v. 13, n. 1, p. 11-17, jan./mar. 2010.

PACHECO, M. A. S. R.; FONSECA, Y. S. K.; DIAS, H. G. G.; CÂNDIDO, V. L. P.; GOMES, A. H. S.; ARMELIN, I. M.; BERNARDES, R. Condições higiênico-sanitárias de verduras e legumes comercializados no CEAGESP de Sorocaba-SP. **Higiene Alimentar**, v.16, n. 101, p.50-55, 2002.

SILVA, N. D; JUNQUEIRA, V. C. A; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise de alimentos e água**. São Paulo: Varela. 453 p. 2010.

**Palavras-chave:** Alface; Higiene; Hipoclorito

# **AValiação DA ESCOLHA DO NÍVEL DE AGREGAÇÃO DOS INGREDIENTES DE ITENS DE CONSUMO EM ESTUDOS DE CONSUMO ALIMENTAR QUE UTILIZAM A CLASSIFICAÇÃO NOVA.**

ALINE MICAELE REIS SANTOS; LARISSA GALASTRI BARALDI; EURIDICE MARTINEZ STEELE; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> FSP - Faculdade de Saúde Pública  
*laribaraldi@gmail.com*

## **Introdução**

Em pesquisas sobre consumo alimentar é importante considerar o nível agregação dos alimentos consumidos utilizado, ou seja, se irá trabalhar com as receitas tal como foram consumidas (agregada) ou irá ser analisado ingrediente por ingrediente de cada receita (desagregada). Pressupõe-se que tal escolha e posteriores agrupamentos dos alimentos pode favorecer o estudo do padrão alimentar ou de subgrupos específicos, fato que deve ser avaliado em cada hipótese a ser estudada.

## **Objetivos**

Identificar qual o nível de agregação mais apropriado para representar o consumo de alimentos de acordo com seu nível de processamento, levando em conta a classificação NOVA<sup>1</sup>.

## **Metodologia**

Utilizou-se recordatórios alimentares de 2 dias de 5559 pessoas, de 2 a 80 anos de idade, provindos do Inquérito Nacional Norte-Americano de Nutrição e Saúde, 2011-2012. Para cálculo dos ingredientes de cada receita foram utilizados dados do Departamento de Agricultura Americano<sup>2</sup>. As receitas foram classificadas de modo desagregado, ou seja, cada item da receita foi tratado individualmente como um item de consumo e classificado de acordo com a NOVA, portanto, em seu respectivo grupo (1-minimamente processados, 2-ingredientes culinários, 3-alimentos processados e 4-alimentos ultraprocessados) e dentro de um dos 41 respectivos subgrupos. Posteriormente, considerou-se o alimento tal como foi consumido ao classificá-lo. Então, calculou-se a participação média de consumo em kcal para cada grupo e subgrupo de alimentos e comparou-se a participação nos diferentes cenários. Finalmente, calculou-se a variação relativa com base na forma agregada.

## **Resultados**

No cenário de detalhamento máximo, foi possível desagregar 80 % dos itens. Observou-se que ao utilizar a forma desagregada os itens do grupo 2 se apresentaram mais próximo do real consumido (3,35 % das kcal da dieta) em relação ao agregado (1,00% das kcal da dieta). Houve, também, aumento de cerca de 85% no grupo 3 na forma desagregada. Na média geral do grupo 4 não houve mudança estatisticamente significativa contudo, analisando os subgrupos que o compõe o modo agregado foi possível observar que: 1) as refeições congeladas tiveram aumento relativo de 65,35% 2) Sanduíches do tipo fast food aumentam em 47,27% 3) Sopas prontas diminuem em 88% 4) Molhos prontos diminuem em 76,27%. Os alimentos do grupo 1 sofreram diminuição de apenas 3,49 % na forma desagregada devido aos ingredientes culinários que passam para o grupo 2, sendo que grãos e massas são os que mais diminuiram (58,02% e 205,13%, respectivamente). Alguns subgrupos aumentaram provavelmente pela vinda de itens que estavam dentro de lanches, refeições e produtos prontos do grupo 4, os peixes, ovos e vegetais foram os que mais aumentaram (22,66%, 17,02 e 13,69% respectivamente).

## **Conclusão**

Identificou-se que, quando utilizada a classificação NOVA, os modelos não diferem na média do grupo 4 e grupo 1, tornando a escolha no método menos relevante ao se descrever apenas estes macrogrupos. Por outro lado, percebe-se grandes variações na participação de subgrupos dependendo do nível de agregação dos itens de consumo. Diante dos resultados o modo desagregado mostrou-se mais adequado para estudo de itens específicos e possíveis associações com doenças já o modelo agregado pode representar mais fielmente o padrão de consumo da população.

## **Referências**

<sup>1</sup>Monteiro CA, Cannon G, Levy R, Moubarac J-C, Jaime P, Martins AP, et al. O Sistema Alimentar. World [Internet]. 2016 [citado 14 de abril de 2016];7(1-3). Recuperado de: <http://wphna.org/wp-content/uploads/2016/02/WN-2016-7-1-3-28-40-Monteiro-Cannon-Levy-et-al-NOVA-Portuguese.pdf>

<sup>2</sup>U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2014. USDA Food and Nutrient Database for Dietary Studies 2011-2012. Food Surveys Research Group Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/fsrg>

**Palavras-chave:** consumo alimentar; métodos de avaliação; processamento de alimentos

# AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE CONSUMO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE JOGOS DIGITAIS

LUCAS RABELO GOMES PINTO; DANIELA LOPES GOMES

<sup>1</sup> UNICEUB - Centro Universitário de Brasília, <sup>2</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*daniilg.nutri@hotmail.com*

## Introdução

Com o avanço da tecnologia, jogos digitais tem sido um atrativo especialmente para adultos jovens. Jogar videogame tem sido identificado como estímulo para comer alimentos ultraprocessados em grande quantidade, em virtude da praticidade, além de estimular o comportamento sedentário, contribuindo indiretamente para a redução do gasto energético. Este panorama predispõe este público ao desenvolvimento de obesidade e doenças associadas, tão preocupante na atualidade,

## Objetivos

Considerando que os jogos eletrônicos têm se tornado um dos passatempos mais comuns em todo o mundo, principalmente dentre o público jovem, o objetivo do presente estudo foi avaliar a frequência de consumo alimentar de praticantes de jogos digitais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, no qual foi aplicado um questionário online a 193 jogadores, de 18 a 29 anos, que jogam online por mais de 2 horas diárias. Os jogadores foram convidados a participar da pesquisa pela internet, em sites e fóruns de jogos online. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do UniCeub. Todos os participantes leram e concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, disponibilizado no início do questionário online. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar, por meio de um formulário online, para avaliar a frequência de refeições realizadas, do consumo de alimentos, do consumo hídrico e do consumo de bebidas. Posteriormente os resultados foram tabulados e transformados em gráficos com o microsoft Excel, versão 2013.

## Resultados

Após divulgação nas redes sociais, foram enviados 432 questionários, porém 7 não concordaram com o TCLE. Dos restantes, 50,8% (n=222) foram excluídos por não se adequarem à faixa etária e 7% (n=16) por jogarem durante um período menor ou igual a 1 hora por dia. Dos 193 questionários avaliados, observou-se que 43% (n=89) participantes jogavam mais que 4 horas diárias. Foi observado que 63,2% (n=122) dos jogadores, fazem de 3 a 4 refeições por dia e 60% (n=116) bebia menos de 2 litros de água. Quanto à frequência de consumo alimentar, observou-se que 51,8% dos entrevistados fazia as refeições principais (almoço e/ou jantar) enquanto jogavam, identificando-se ainda biscoitos recheados (50,7%), sanduiches (40%), chocolates (32%) e salgadinhos (31,6%) como os alimentos mais consumidos no intervalo entre as principais refeições. Quanto ao consumo de bebidas durante o período jogado, 75% dos participantes relatou o consumo de água, seguido de refrigerantes (62%) e sucos de fruta com adição de açúcar (39,8%).

## Conclusão

O consumo de alimentos ultraprocessados de alta densidade energética e de bebidas açucaradas foram relatados como uma escolha da maioria dos jogadores digitais entrevistados. É possível que estes não tenham acesso à educação alimentar e nutricional e priorizem a praticidade dos alimentos escolhidos. Tais achados podem gerar prejuízo no controle de peso e predispor estes indivíduos ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Faz-se necessário a realização de novos estudos para avaliar os fatores associados ao consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o perfil nutricional destes jogadores.

## Referências

- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- ENES, C.C; SLATER, B. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. Rev Bras Epidemiol 2010; 13(1): 163-71.
- FIATES, G.M.R; AMBONI, R.D.M.C.; TEIXEIRA, E. Consumer behavior, eating habits and television viewing in

students from Florianópolis, Brazil. *Rev. Nutri Campinas*, v. 21, n. 1, Feb. 2008.

LIEBMAN, M. et al. Dietary intake, eating behavior, and physical activity-related determinants of high body mass index in rural communities in Wyoming, Montana, and Idaho. *International Journal of Obesity*, Montana, n. 27, p. 684–692, Janeiro 2003.

SILVA, K. S. D. et al. Associações entre atividade física, índice de massa corporal e comportamentos sedentários em adolescentes. *Revista brasileira de epidemiologia*, Florianópolis, v. 11, p. 159-168, Março 2008.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Jogos digitais; Dieta; Sedentarismo; Hábito alimentar

# AVALIAÇÃO DA GESTÃO DAS PRÁTICAS DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE EM UM MUNICÍPIO MINEIRO

CÍNTIA PEREIRA DONATELI; ARIADNE BARBOSA DO NASCIMENTO EINLOFT; PATRÍCIA SILVA AVELAR;  
GLAUCE DIAS DA COSTA; ROSANGELA MINARDI MITRE COTTA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*cintiadonateli@outlook.com*

## Introdução

A vigilância em saúde constitui-se na observação e análise permanente da situação de saúde da população visando programar e planejar ações, controlar determinantes, riscos e danos à saúde garantindo a integralidade da atenção (BRASIL, 2010). Especialmente em se tratando dos desafios vivenciados atualmente no Brasil, no controle de doenças como a dengue, se faz necessário estabelecer ferramentas de mensuração das ações, além de investir na qualificação e na motivação dos recursos humanos.

## Objetivos

Avaliar a gestão das práticas da Vigilância em Saúde, a partir das experiências e percepções de profissionais de saúde, tendo como plano de fundo a realidade local de um município mineiro.

## Metodologia

Relato de caso, de abordagem descritiva quanti-qualitativa. Os sujeitos em análise foram o gestor de saúde, coordenadores das vigilâncias local (5), agentes de endemias e zoonoses (4). As técnicas utilizadas para a coleta de dados foram entrevistas e grupo focal. Os instrumentos utilizados foram questionários semiestruturados, baseados na tríade de Donabedian (1992): estrutura, processo e resultado. Os dados quantitativos foram analisados por meio das frequências das variáveis. Para análise dos dados qualitativos, o método adotado foi à análise de conteúdo, modalidade temática. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, sob o número do parecer 1447272, respeitando os aspectos éticos, conforme Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

## Resultados

No atributo Estrutura, os entrevistados relataram conhecer as metas estabelecidas pelo MS, conhecer as funções de cada integrante da equipe de trabalho e receber capacitações técnicas; 40% relatou dispor de equipe suficiente para a execução das atividades; 60% manifestaram ter os recursos disponíveis para exercer suas atividades (menos itens básicos como telefone). A estrutura física foi considerada inadequada(exceção ao gestor), embora de fácil acesso aos usuários. No atributo Processo, os entrevistados relataram realizar ações educativas e divulgar boletins técnicos para informação da comunidade. Entretanto, o gestor não se sentiu capacitado para responder 57% das perguntas. No atributo Resultado, 100% das medidas de desempenho foram executadas. Contrapondo os relatos dos coordenadores e gestor às falas dos agentes de endemias e zoonoses, emergiram as categorias temáticas: Relação agente-comunidade; Processo de trabalho e Perfil profissional que revelaram insatisfação com o trabalho em equipe, relações precarizadas de trabalho, falta de comunicação intra e inter institucional e falta de valorização profissional.

## Conclusão

Percebe-se a existência de duas realidades justapostas e conflitantes: a dos coordenadores e gestor, que avaliam bem a estrutura local de vigilância e a dos agentes de endemia, a linha de frente de todo o processo. Desta forma, o estudo revela a necessidade da ampliação do diálogo institucional e da valorização profissional do agente de endemia para reduzir a distância entre a teoria e a prática e garantir assim a preconizada garantia da integralidade da atenção à saúde dos seus usuários.

## Referências

- BRASIL. Diretrizes Nacionais da Vigilância em Saúde. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2010. 108 p.
- DONABEDIAN, A. The role of outcomes in quality assessment and assurance. **QRB Qual Rev Bull.**, v.18, n.11, p.356-60, 1992.



**Palavras-chave:** Avaliação em saúde; Vigilância em saúde; Gestão em saúde

# AVALIAÇÃO DA INSATISFAÇÃO CORPORAL EM RELAÇÃO À COMPOSIÇÃO CORPORAL, NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA HABITUAL E COMPORTAMENTO SEDENTÁRIO DE ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

VALTER PAULO NEVES MIRANDA; NÚBIA DE SOUZA DE MORAIS; SYLVIA DO CARMO CASTRO

FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

*vpnmiranda@yahoo.com.br*

## Introdução

O estilo de vida sedentário que muitos adolescentes vêm adotando, juntamente com maior ingestão de alimentos calóricos são determinantes no aumento da gordura corporal (MORENO et al., 2015). Além da relação com as doenças crônicas não transmissíveis, o sobrepeso e a obesidade são fatores preponderantes na manifestação da insatisfação com a imagem corporal, principalmente entre as meninas (FAHART, 2015).

## Objetivos

Avaliar a associação entre a imagem corporal, nível de atividade física (NAF) e o comportamento sedentário de adolescentes do sexo feminino.

## Metodologia

Estudo transversal e exploratório com 125 adolescentes do sexo feminino, de 14 a 19 anos, de Viçosa, MG. A imagem corporal foi avaliada pela Escala de Silhuetas e pelo questionário Body Shape Questionnaire. O percentual de gordura corporal e o peso foram obtidos pela bioimpedância elétrica bipolar (Tanita®), com capacidade máxima de 150 kg e sensibilidade de 50 g e a estatura pelo estadiômetro portátil com extensão de 2,0 m e resolução de 0,1 cm. O perímetro da cintura foi aferido no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca com uma fita métrica flexível e inelástica. O índice de massa corporal foi calculado e classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde (DE ONIS et al., 2007); o NAF foi avaliado pelo Recordatório de Atividade Física de 24h (BRATTEBY et al., 1997), sendo classificado segundo o Institute of Medicine (BROOKS et al., 2004). O comportamento sedentário foi avaliado pelo tempo de tela (televisão, computador, vídeo game e Tablets) e pelo tempo de tela do celular, ambos em um dia da semana. Foi considerado elevado o tempo de tela ou de celular acima de 2h. Realizou-se a regressão de Poisson bruta para avaliação da associação a partir do cálculo da razão de prevalência (RP) e do intervalo de confiança de 95% (IC95%). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Seres Humanos da UFV, com o número do Parecer 700.976. O termo de consentimento livre esclarecido e o termo de assentimento foram devidamente assinados e entregues por todas as participantes.

## Resultados

A média de idade foi de 16,5 ( $\pm 1,5$ ) anos, sendo a maioria eutrófica (77,59%), sedentária/baixo NAF (84,17%) e com comportamento sedentário elevado, 85,24% com tempo de tela e 58,68% com tempo de celular acima de 2h respectivamente. A insatisfação manifestou-se em 40,59% pelo questionário e em 45,83% pela avaliação da escala. Todas as medidas de composição corporal mostraram associação com insatisfação corporal em ambos os instrumentos. O IMC apresentou maior associação com insatisfação avaliada pelo questionário (RP = 3,26; IC95% 2,28-4,66) e o perímetro da cintura maior associação pela avaliação das silhuetas (RP = 2,17; IC95% 1,57-2,98). As meninas com maior tempo de celular mostraram-se significativamente mais insatisfeitas pela avaliação do questionário (RP = 1,83; IC95% 1,03- 3,24). Por fim, verificou-se que o NAF teve associação com a insatisfação avaliada pela Escala de Silhuetas, sendo as mais ativas insatisfeitas (RP = 0,55, IC95% 0,38-0,78).

## Conclusão

Os resultados mostraram que além das medidas de composição corporal, o comportamento sedentário e o NAF apresentaram associação com a insatisfação corporal de adolescentes do sexo feminino. Ressalta-se a importância de se avaliar diferentes componentes da imagem corporal em relação a variáveis que representam aspectos comportamentais relacionados ao estilo de vida dos adolescentes (Apoio: Fapemig e CNPq).

## Referências

BRATTEBY, L. E.; SANDHAGEN, B. O.; FAN, H.; SAMUELSON, G. A 7-day activity diary for assessment of daily energy expenditure validated by the doubly labelled water method in adolescents. *European Journal of Clinical Nutrition*,

v. 51, p. 585-591, April, 1997a.

BROOKS, G. A.; BUTTE, N. F.; RAND, W. M.; FLATT, J. P.; CABALLERO, B. Chronicle of the Institute of Medicine physical activity recommendation: how a physical activity recommendation came to be among dietary recommendations. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 2004, v.79(suppl), p. 921S–30S, 2004.

DE ONIS, M.; ONYANGO, A. W.; BORGHI, E.; SIYAM, A.; NISHIDA, C.; SIEKMANN, J. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. *Bull World Health Organ*, v. 85, p.660-7, 2007.

FARHAT. T. Stigma, obesity and adolescent risk behaviors: current research and future directions. *Current opinion of Psychology*, v. 5, p.56–66, 2015.

MORENO, L. A.; GOTTRAND, F.; HUYBRECHTS, I.; RUIZ, J. R.; GONZÁLEZ-GROSS, M.; DEHENUW, S. et al. Nutrition and Lifestyle in European Adolescents: The HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) Study. *American Society for Nutrition. Adv. Nutr. V. , p. 615S–623S, 2014.*

**Palavras-chave:** Imagem Corporal; Composição Corporal; Nível de Atividade Física; Comportamento Sedentário; Adolescentes

# AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO E INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM UNIVERSITÁRIOS EUTRÓFICOS DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DA REGIÃO NORTE DO RS

TIANE TAMBARA SIMÕES; LOIVA BEATRIZ DALLEPIANE

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*tianetambara@hotmail.com*

## **Introdução**

O componente subjetivo da imagem corporal se refere à satisfação de uma pessoa com seu tamanho corporal ou partes específicas de seu corpo (KAKESHITA; ALMEIDA, 2006). No entanto, verifica-se que a imagem corporal frequentemente não corresponde à imagem real (CASTILHO, 2001). O índice de massa corporal (IMC) tem sido utilizado em estudos epidemiológicos, porém o peso apropriado para uma determinada altura, expresso habitualmente por uma faixa de valores do IMC, não tem sido confrontado com a opinião de jovens adultos (ARAÚJO et al., 2000).

## **Objetivos**

O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção e insatisfação com a imagem corporal em um grupo de universitários eutróficos.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal, realizado em 195 universitários do Centro de Educação Superior Norte do Rio Grande do Sul – CESNORS, da Universidade Federal de Santa Maria, localizado em Palmeira das Missões – RS. Neste estudo, foram excluídos da amostra 78 indivíduos, os quais apresentavam desnutrição, pré obesidade, Obesidade classe I, II e III; incluindo-se somente os participantes que apresentassem um IMC entre 18,5 a 24,9 kg/m<sup>2</sup> (adultos). Foram coletados dados demográficos (sexo e idade); antropométricos (peso e altura); e de imagem corporal através da aplicação da escala de silhuetas - Contour Drawing Rating Scale (THOMPSON; GRAY, 1995) - e do questionário sobre a imagem corporal - Body Shape Questionnaire (BSQ). Este trabalho foi submetido ao comitê de ética em pesquisa de seres humanos da UFSM, e executado mediante aprovação do mesmo, segundo resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, sendo registrado no Gabinete de Projetos da UFSM sob número 028069.

## **Resultados**

Dos 117 questionários respondidos, a distribuição da faixa etária variou dos 18 aos 31 anos, sendo que 74% da amostra foi composta por indivíduos do sexo feminino e 26% do sexo masculino. Os resultados evidenciaram que 68% dos indivíduos da pesquisa estavam insatisfeitos com a sua imagem corporal, sendo que desses, 68% estava insatisfeito pelo excesso de peso, enquanto 32% apresentava insatisfação pela magreza. O estudo demonstrou ainda, que 90% dos alunos do curso de nutrição, sentiram-se insatisfeitos com o corpo pelo excesso de peso, ao contrário dos resultados demonstrados pelo curso de Zootecnia, o qual a maior parte dos alunos estava insatisfeito pela magreza (62,5%). Outro dado relevante apresentado pela pesquisa foi que, com exceção do curso de Nutrição, a maioria dos alunos matriculados nos outros cursos não apresentaram distorção da percepção da imagem corporal; enquanto que a maior parte dos alunos do curso de Nutrição (34,5%) apresentou grau leve de distorção da imagem corporal. Ressalta-se ainda nesta pesquisa uma diferença significativa entre homens e mulheres com relação ao grau de distorção da percepção da imagem corporal, sendo que o grau de distorção em mulheres é maior que indivíduos do sexo masculino.

## **Conclusão**

Os dados desta pesquisa confirmam que a forma como a pessoa se percebe é mais decisiva do que a massa corporal em si, podendo influenciar alterações importantes do comportamento alimentar. Em suma, a insatisfação com a imagem corporal em universitários eutróficos foi frequente e, em virtude disso, esse aspecto deve ser considerado no atendimento clínico e no planejamento de estratégias educativas para a população em geral, pois a insatisfação com a própria imagem pode condicionar, em parte, atitudes e condutas comportamentais não saudáveis (MCCABE; RICCIARDELLI, 2004).

## **Referências**

1. ARAÚJO DSMS, CHAVES CPG, RICARDO DR, OLIVEIRA EG, NIZZO W, ARAÚJO CGS. Peso Corporal Em Universitários: Autopercepção e Satisfação. Programa de Pós Graduação em Educação Física da Universidade Gama Filho, UNIRIO – Universidade do Rio de Janeiro e CLINIMEX - Clínica de Medicina do Exercício, Rio de Janeiro-RJ;

2000.

2. CASTILHO SM. A imagem corporal. Santo André: ESETec. Ed. Associados, p.40-46, 2001.

3. KAKESHITA IS, ALMEIDA SS. Relação entre Índice de Massa Corporal e a percepção da auto imagem em universitários. Rev Saúde Pública; v. 40, p.497-504, 2006.

4. MCCABE, M.P.; RICCIARDELLI, L.A. Body image dissatisfaction among males across the lifespan: a review of past literature. J PsychosomaticRes, v.56, p. 675-85, 2004.

5. THOMPSON MA, GRAY JJ. Development and validation of a new body-image assessment scale. Journal of Personality Assessment, v. 64, p. 258-269, 1995.

**Palavras-chave:** Imagem corporal; Estado Nutricional; Estudantes

# AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBOS DO MARANHÃO

LUANA DOS ANJOS OLIVEIRA; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LUANA LOPES PADILHA; MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA; LUIS CARLOS DA SILVA SANTOS

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*victormogs@outlook.com*

## Introdução

A anemia é definida como processo patológico no qual a concentração de hemoglobina encontra-se anormalmente baixa. A principal causa de anemia na infância é a deficiência de ferro, decorrente de uma dieta pobre desse mineral, micronutrientes, infecções de repetição e perda crônica de sangue. Sendo assim, uma condição patológica conhecida, bem como sua prevenção e o tratamento. No entanto, continua a ser um problema de saúde de grande magnitude com impactos na educação, trabalho e economia, atingindo quase a totalidade dos países, independente do grau de desenvolvimento.

## Objetivos

Identificar a prevalência de anemia em crianças com menos de cinco anos nas comunidades remanescentes de quilombos no estado do Maranhão.

## Metodologia

Estudo transversal envolvendo 373 crianças com menos de cinco anos de idade das comunidades remanescentes de quilombos dos municípios de Penalva e Viana, localizados numa região conhecida como Baixada Maranhense. Foram visitadas 27 comunidades quilombolas da zona rural de Penalva e Viana. As visitas aconteceram de forma domiciliar. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pela mãe ou responsável da criança. A concentração de hemoglobina foi medida através de um hemoglobímetro portátil (AGABÊ) a partir de uma gota de sangue obtida por punção da polpa digital, consideraram-se anêmicas as crianças que apresentaram níveis de hemoglobina inferiores a 11g/dL, segundo referencial da Organização Mundial de Saúde (2001). Não foi realizado punção digital de uma criança agitada, perfazendo amostra total de 372 crianças. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número 22952113.0.0000.5087.

## Resultados

A prevalência de anemia nas crianças investigadas foi de 78,49%. Sendo que se observou maior percentual de anemia leve 51,34%, seguido por anemia moderada 25% e anemia grave 2,15%.

## Conclusão

Este estudo identificou alta prevalência de anemia nas crianças avaliadas, configurando-se problema de saúde pública. Os resultados aqui apresentados apontam a anemia e deficiência de ferro como grande problema de saúde, visto que seus números são alarmantes. Além disso, os primeiros anos de vida são de grande importância e uma inadequada saúde compromete o desenvolvimento e crescimento destas. Dessa forma, intervenções voltadas prioritariamente as crianças, que busquem garantir adequado crescimento e controle de infecções, tornam-se necessárias, o que, na prática, pode ser revertido em melhorias dos serviços de pré-natal e puericultura nos municípios.

## Referências

Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – relatório final. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.

VIEIRA, Regina Coeli da Silva et al. Prevalência e fatores de risco para anemia em crianças pré-escolares do Estado de Alagoas, Brasil. Rev. Bras. Saude Mater. Infant. 2010, vol.10, n.1, pp.107-116.

CASTRO, Teresa Gontijo de et al. Anemia e deficiência de ferro em pré-escolares da Amazônia Ocidental brasileira: prevalência e fatores associados. Cad. Saúde Pública. 2011, vol.27, n.1, pp.131-142.

**Palavras-chave:** Crianças; Anemia; Quilombolas

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MOLHO A BASE DE MAIONESE DO MUNICÍPIO DE CACOAL – RO.

DANIELA DA SILVA PACHECO; ANGELICA RABELO DE FREITAS; THATIANE LEÃO REQUENHA; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal  
*danny\_pachecokcoal@hotmail.com*

## Introdução

A maionese é provavelmente um dos molhos mais usados no mundo atualmente. Trata-se de uma emulsão, preparada com ovos, óleo, temperos e condimentos, de coloração amarelada, de textura cremosa, sabor agradável, que pode ser misturada a vários ingredientes formando cremes ou pastas, muito utilizados em preparações de canapés e saladas (DEPREE; SAVAGE, 2001; PACHECO et al., 2003). Por causa do seu pH (4,1) e alto teor de gordura, a maionese é relativamente resistente ao desenvolvimento microbiano, porém, os ovos, ao contrário, comportam-se como bons meios de cultura devido às suas propriedades nutritivas. Molhos a base de maionese caseira são proibidos em estabelecimentos comerciais conforme a Resolução da Secretaria Estadual de Saúde (SES) nº 0124/2003, de 23 de junho de 2003, no entanto, sua comercialização e distribuição como acompanhamento ainda é utilizada em estabelecimentos, o que se torna um grande problema de saúde pública por ser um vinculador de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

## Objetivos

Portanto, o objetivo deste trabalho é avaliar a qualidade microbiológica dos molhos de maionese comercializados em lanchonetes e restaurantes no município de Cacoal-RO e fornecer subsídios para o planejamento e prevenção de surtos de DTA.

## Metodologia

Foram analisadas 15 amostras de maionese caseira comercializadas em diferentes estabelecimentos no município de Cacoal-RO. As análises microbiológicas foram realizadas no laboratório de microbiologia de alimentos da UNESC-Campus de Cacoal e os parâmetros analisados foram números mais prováveis de coliformes totais e termotolerantes segundo metodologia descrita por LANARA (1981) pesquisa de *Escherichia coli* (MARTH, 1978) *Staphylococcus aureus* (THATCHER; CLARCK, 1973) e *Salmonella* spp (LANARA; 1981; SILVA JUNQUEIRA; SILVEIRA, 1997).

## Resultados

Dentre as amostras analisadas o maior número de contaminação, foi causado por *Staphylococcus aureus* com variação 0 a  $3,55 \times 10^5$  UFC/g sendo que 93,33% encontrava-se fora do padrão estabelecido pela RDC nº 12 (BRASIL, 2001). Para determinação de número mais provável de coliformes totais e termotolerantes, verificou-se variação de 4 a  $>2400$  NMP/g e 0 a  $>2400$  NMP/g respectivamente. *Escherichia coli* foi elucidada em todas as amostras positivas para coliformes termotolerantes com variação 0 a  $22,46 \times 10^3$ , de acordo com a legislação 53,33% estavam em desacordo com o parâmetro para coliformes termotolerantes (BRASIL, 2001). *Salmonella* spp. não foi encontrada em 14 amostras e em 1 amostra obteve teste inconclusivo.

## Conclusão

De acordo com os resultados 93,33% das amostras foram classificadas como impróprias para consumo humano o que demonstra condições higiênicas sanitárias inadequadas, o que aumenta o risco de DTA na população que consomem nestes estabelecimentos.

## Referências

- BRASIL. Resolução RDC n. 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 de jan. de 2001, Seção 1, p. 45-53.
- DEPREE, J. A.; SAVAGE, G. P. Physical and flavour stability of mayonnaise. Trends in Food Science and Technology, Cambridge, v. 12. N. 5, p. 157- 163, 2001.
- HARRISON, L.; CUNNINGHAM, F. E. Factors influencing the quality of mayonnaise. Journal of Food Quality, Watsport, v.8, n. 1, p. 1-20, 1985.
- MARTH, E.E. Standard methods for the examination of dairy products. 14. ed. Washington, APHA, 1978.
- MINAS GERAIS. Resolução da Secretaria Estadual de Saúde (SES) nº 0124/2003, de 23 de junho de 2003.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Microbiologia de Alimentos. Campinas: Varela. 1997.

THATCHER, F. S.; CLARK, D.S. Analisis microbiologico de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1973.

BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA). Portaria Nº 01, de 07 de outubro de 1981. Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 13 de outubro de 1981.

**Palavras-chave:** saúde pública ; contaminação alimentar; controle de qualidade



# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA EM QUEIJOS TIPO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS EM MERCADOS E FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE CACOAL-RO.

THATIANE LEÃO REQUENHA; DANIELA DA SILVA PACHECO; ANGELICA RABELO DE FREITAS; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal

*thati\_leao@hotmail.com*

## Introdução

O queijo minas frescal é produzido através da adição de coalho ao leite cru, podendo-se adicionar o fermento láctico que é responsável pelo desenvolvimento da microbiota que dará início ao processo do queijo, aumentando a acidez e diminuindo os microrganismos patogênicos. É também um produto que tem grande aceitação comercial e faz parte do hábito alimentar da população. Apesar da legislação Brasileira exigir a utilização de leite pasteurizado no seu preparo, é bastante comum a comercialização de produtos que não atendem a esta especificação legal. Quando fabricado de forma artesanal, por pessoas não treinadas podem comprometer a qualidade e a saúde do consumidor por meio de diversos microrganismos. Sendo assim, as práticas higiênicas devem ser rigorosas, para prevenir uma possível contaminação do produto.

## Objetivos

O seguinte trabalho tem por objetivo, avaliar qualidade microbiológica em queijos tipo minas frescal, comercializados em mercados e feiras livres do município de Cacoal-RO.

## Metodologia

Foram analisadas 15 amostras de queijos minas frescal, sendo 8 amostras de mercados apresentando SIF e 7 amostras de feiras no município de Cacoal-RO. As análises foram realizadas no Laboratório de microbiologia de alimentos da UNESC-campus Cacoal. Os parâmetros analisados foram: número mais provável de coliformes totais e termotolerantes segundo metodologia descrita por LANARA (1981) pesquisa de *Escherichia coli* (MARTH, 1978) *Staphylococcus aureus* (THATCHER; CLARCK, 1973) e *Salmonella* spp. (LANARA, 1981; SILVA; JUNQUEIRA; SILVEIRA, 1997).

## Resultados

Para determinação de número mais provável de coliformes totais e termotolerantes verificou-se que todas as mostras apresentaram resultados > 2.400 NMP/g. *Escherichia coli* foi confirmada em 40% das amostras positivas para coliformes termotolerantes apresentando variação de  $7,7 \times 10^4$  a  $8,6 \times 10^5$  UFC/g, de acordo com a RDC nº 12 todas as amostras (100%) estavam em desacordo com o parâmetro de coliformes termotolerantes. As análises de *Staphylococcus aureus* obteve variação de 1,09 a  $8,56 \times 10^5$  UFC/g. *Salmonella* spp., obteve resultado inconclusivo em 3 amostras, nas demais verificou-se ausência deste microrganismo. Assim, um número elevado de amostras artesanais e inspecionadas apresentaram-se fora dos limites estabelecidos pela legislação. Portanto, maior atenção deve ser tomada pelas autoridades sanitárias, uma vez que tais produtos podem colocar em risco a saúde do consumidor.

## Conclusão

De acordo com os resultados, todas amostras foram classificadas como impróprias para consumo, apresentaram condições higiênico-sanitárias insatisfatórias e podem ser potencialmente capazes de causar intoxicação alimentar.

## Referências

- ARRUDA, M. L. T; NICOLA, E. S; REIS, A.P; ARAÚJO, A.S; MESQUITA, A.J. Ocorrência de *Staphylococcus coagulase* positiva em queijos Minas tipos frescal e padrão comercializados nas feiras-livres de Goiânia-GO. Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.) vol.66 no.3 São Paulo 2007.
- PEREIRA, M.L.; G ASTELOIS, M.C.A; BASTOS, E.M.AF.; C AIAFFA, W.T.; FALEIRO, E.S.C. Enumeração de coliformes fecais e presença de *Salmonella* sp. em queijo minas. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 51, n. 5, 1999.
- SILVA, C.A.M., LEITÃO, M.F. de F. Influência da temperatura de armazenamento na proliferação microbiana e no tempo de vida útil de queijo tipo "Minas Frescal". In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 4, 1980, Rio de Janeiro. Programa Oficial, Resumos... Rio de Janeiro : Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1980. p.186.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Microbiologia de Alimentos. Campinas: Varela. 1997.  
BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA). Portaria Nº 01, de 07 de outubro de 1981. Métodos Analíticos para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 13 de outubro de 1981.  
MARTH,E.E. Standard methods for the examination of dairy products. 14. ed. Washington, APHA, 1978.  
THATCHER, F. S.; CLARK, D.S. Analisis microbiologico de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1973.

**Palavras-chave:** Queijo; Contaminação; Rondônia

# **AValiação DA SITUAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO – PERNAMBUCO**

MARIA ZILDA BARBOSA DE SANTANA; JULIANA GONÇALVES MACHADO; EVELINE GEORGIA PEREIRA GOMES; JÉSSICA GOMES DOS SANTOS; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA-DE-ANDRADE

<sup>1</sup> UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

*machado.julig@gmail.com*

## **Introdução**

A gravidez representa o momento fisiológico mais crucial, frente às demandas e circunstâncias em que se desenvolve. Grávidas cujo estado nutricional encontra-se na faixa do excesso de peso têm risco maior de desenvolvimento de diabetes gestacional, pré-eclâmpsia, eclâmpsia, complicações no trabalho de parto e retenção de peso pós-parto (PADILHA et al., 2007). Aos recém-nascidos dessas mulheres, associa-se o maior risco de macrosomia fetal. Avaliar o estado nutricional no início da gestação é importante para se detectar gestantes em risco nutricional, entre outros, e determinar recomendações adequadas de ganho de peso e realizar orientação nutricional adequada para cada caso (FUJIMORI et al., 2012). A situação nutricional aquém da eutrofia pode ocasionar aumento da morbimortalidade perinatal, prematuridade, baixo peso ao nascer e menor duração da amamentação.

## **Objetivos**

Analisar a situação nutricional de gestantes atendidas em Unidades de Estratégia de Saúde da Família do município de Vitória de Santo Antão, Pernambuco.

## **Metodologia**

O estudo foi do tipo transversal, parte de uma pesquisa intitulada: “Consumo alimentar, estado nutricional antropométrico, de ferro e de vitamina A no binômio mãe-filho do município de Vitória de Santo Antão”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa de seres humanos CCS/UFPE (CAAE 32276914.6.00000.5208), realizado com 90 gestantes. Foram coletados dados sobre saúde, moradia e situação socioeconômica por meio de um questionário. O estado nutricional pré-gestacional e atual foi avaliado a partir do cálculo do índice de massa corporal das mulheres. A aferição das medidas antropométricas foi baseada nos procedimentos da Organização Mundial de Saúde (2006). O estado nutricional pré-gestacional foi avaliado a partir dos valores recomendados (OMS, 1995) e o estado nutricional atual da mulher foi avaliado pelo método proposto pelo Ministério da Saúde (2004), o qual se baseia no índice de massa corporal e na idade gestacional, segundo o instrumento desenvolvido por Atalah et al., (1997). Os dados foram duplamente digitados e validados posteriormente com o uso do programa Validate do software Epi-Info, versão 6.04. A análise foi composta pela descrição dos dados quanto às frequências absolutas e relativas. O teste do qui-quadrado foi utilizado para verificar significância da diferença entre a classificação do estado nutricional atual e o pré-gestacional e foi considerada significativa quando  $p < 0,05$ .

## **Resultados**

As gestantes apresentaram risco nutricional, visto que 50% encontram-se anêmica e cerca de 50% das mulheres iniciaram a gestação com algum desequilíbrio nutricional, segundo a avaliação do estado antropométrico pré-gestacional, e que, no momento atual, agravou-se passando para 65,5%, com predomínio do sobrepeso/obesidade, mas também com altas prevalências de baixo peso – essas diferenças foram estatisticamente significantes.

## **Conclusão**

As gestantes analisadas no município de Vitória de Santo Antão apresentaram desequilíbrio nutricional, com predominância de excesso peso e de baixo peso, o que reforça a necessidade de garantir o efeito protetor do pré-natal, por meio da assistência à saúde da gestante, com ações de intervenção que estimulem a prática de uma alimentação adequada e de qualidade, sem esquecer que a avaliação nutricional pré-gestacional é importante não somente para detectar desvios ponderais, mas para o combate às carências nutricionais específicas, a fim de promover a saúde do binômio mãe e feto.

## **Referências**

ATALAH E. et al. Propuesta de um nuevo estándar de evaluación nutricional em embarazadas. **Rev Méd Chile**, v.125, p. 1429-1436, 1997.

Brasil. Ministério da Saúde. Aleitamento materno e orientação alimentar para o desmame. Brasília: Ministério da Saúde,

1994

FUJIMORI E. et al. Anemia em gestantes de municípios das regiões Sul e Centro-Oeste do Brasil. **Rev. esc. enferm. USP** vol.43 no.spe2 São Paulo Dec. 2009.

PADILHA P.C. et al. Associação entre o estado nutricional pré-gestacional e a predição do risco de intercorrências gestacionais. **Revista Brasileira Ginecologia Obstetrícia** , v.29 , n 10, p: 511-518, 2007.

Who. Maternal anthropometry and pregnancy outcomes. A WHO Collaborative Study. WHO Bul., v. 73 (Suppl.), p. 1-98, 1995

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Fatores socioeconômicos; Gestante

# AVALIAÇÃO DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS MUNICÍPIOS DO BRASIL EM 2010.

ISABELA CICARONI OTTONI; DANIEL HENRIQUE BANDONI

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

*isabela\_ottoni@hotmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é considerado um dos maiores e mais abrangente programas de alimentação escolar do mundo, sendo a política pública de segurança alimentar e nutricional de maior longevidade do país (VASCONCELOS E ASSIS, 2013) tendo como uma das diretrizes a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional como um componente decisivo na promoção da qualidade de vida. Porém verificamos que há poucas referências teórico-metodológicas que subsidiem essas práticas (RAMOS, SANTOS, REIS, 2013).

## Objetivos

Avaliar as ações de Educação Alimentar e Nutricional em municípios brasileiros.

## Metodologia

Foram utilizados os dados secundários obtidos a partir banco de dados do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar, formulado a partir da inscrição voluntária de 786 municípios de todo o Brasil no ano de 2010. As variáveis do estudo foram: Execução de ações de Educação Alimentar e Nutricional e execução de Hortas Pedagógicas e Oficinas Culinárias, estratificando-os segundo as Grandes Regiões do Brasil, e verificando se houve influencia do atendimento ao PNAE (número de escolares atendidos), recursos financeiros e utilização da Agricultura Familiar na execução das ações. A análise estatística foi feita utilizando os testes Qui-quadrado de Pearson e o teste T-Student para amostras independentes a um nível de significância de 5%. O trabalho recebeu aprovação do CEP com o número 02519/2016.

## Resultados

Entre os inscritos (n=786), 61,2% (n=466) possuíam o tema Educação Alimentar e Nutricional em seu currículo escolar, 44,8% (n=348) dos municípios utilizam os alimentos da Agricultura Familiar, 71,1% (n=322) realizam Hortas Pedagógicas e 32% (n=243) realizam Oficinas Culinárias. Não houve diferença estatística quanto à realização de Educação Alimentar e Nutricional segundo as grandes regiões. A Região Sul foi a que obteve maior porcentagem de municípios que realizam Hortas pedagógicas (83,1%) e que utilizam alimentos da Agricultura Familiar (61,2%) com diferença estatística significativa ( $p < 0,05$ ). A Região Sudeste foi a que menos utilizou Agricultura Familiar (32,3%) e obteve a menor porcentagem de escolas que realizavam Hortas Pedagógicas (62,2%). Houve diferença estatística segundo recursos financeiros e presença de Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar. Os municípios que receberam os maiores recursos financeiros do Fundo Nacional do Desenvolvimento Escolar para creches, ensino fundamental e médio (média: R\$ 1830120,38) realizaram mais ações de Educação Alimentar e Nutricional no ano de estudo, e os municípios que atendiam ao maior número de alunos no ensino fundamental realizaram Hortas Pedagógicas e Oficinas com mais frequência ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

A Educação Alimentar e Nutricional está presente na maioria dos municípios brasileiros inscritos no prêmio sendo um importante instrumento utilizado para melhorar as condições de saúde e qualidade de vida da população.

## Referências

Ramos, FP; Santos, LAS; Reis, ABC. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cad. Saúde Pública 2013. 29(11):2147-2161, nov.

Vasconcelos G, Assis F. Programa Nacional de Alimentação Escolar: limites e possibilidades para a garantia do direito humano à alimentação adequada, saudável e sustentável. Ciência & Saúde Coletiva [online] 2013, 18 (Abril-Sin mes).

**Palavras-chave:** alimentação escolar; Educação Alimentar e Nutricional; Política Nacional de Alimentação e Nutri

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS NAS COZINHAS DE ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL DA CIDADE DE MANAUS-AM.

SARA HELEN ALVES GOMES; DIONISIA NAGAHAMA

<sup>1</sup> INPA - instituto nacional de pesquisa da amazônia

*dionenagahama@gmail.com*

## Introdução

A escola é um ambiente de convivência e ao mesmo tempo de troca de experiências, a alimentação escolar pode ser levada ao núcleo familiar, destacando-se nesse universo a merenda escolar. A escola como promotora de saúde, visa estimular pelo programa de alimentação escolar, boas práticas e a busca por escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis (ACCIOLY, 2009). Apesar dos benefícios do programa nacional de alimentação escolar, a qualidade da alimentação servidas nas escolas está intimamente relacionada ao nível sanitário que são preparadas, o baixo nível de conhecimento sobre higiene dos manipuladores é o principal fator que compromete a inocuidade dos alimentos, investir na capacitação desses recursos humanos e coloca-los cientes do seu papel como principal veículo de contaminação de alimentos, faz-se necessário para a garantia da construção de conhecimentos afim de reverter essa situação, para a garantia da saúde das crianças assistidas. (GERMANO, 2000).

## Objetivos

Avaliar o nível de adequação às boas práticas nas cozinhas de escolas da rede pública estadual da cidade de Manaus. Avaliar as condições higiênico sanitária; Propor ações corretivas.

## Metodologia

Foi aplicado uma lista de verificação de acordo com as resoluções vigentes (BRASIL 2002; BRASIL, 2004). A classificação das escolas avaliadas, seguiu os critérios de pontuação do item D da Resolução 275/2002 com base no percentual de itens atendidos: Grupo 1 (76- 100%), Grupo 2 (51- 75%) e Grupo 3 (0- 50%).

## Resultados

Em relação ao item edificações e instalações, 70% foram classificadas no Grupo 2 com adequação entre 51 e 70%. No item controle de pragas, 80% das cozinhas, foram classificadas no Grupo 1. Em relação ao bloco equipamento móveis, 80% foram classificadas no Grupo 2 apresentando mais de 60% de adequação. No item manipuladores de alimentos, 40% das cozinhas foram classificadas no Grupo 1. No bloco produção, transporte, armazenamento e exposição do alimento preparado, 60% escolas foram classificadas no Grupo 2. Em relação ao item manejo de resíduos, todas as escolas avaliadas neste item, foram classificadas no Grupo 2, com 66,66% de adequação. No que diz respeito ao item documentação e registro, 60% das cozinhas foram classificadas no Grupo 1 com mais de 85% de adequação.

## Conclusão

Após a aplicação da lista, verificou que falhas simples podem ser detectadas e modificadas afim de contribuir com às boas práticas. Nestes locais de trabalho a constante capacitação faz-se necessária, pois os manipuladores, precisam ser conscientes do seu papel na garantia da segurança alimentar e nutricional dentro das escolas.

## Referências

ACCIOLY, Elizabeth. A escola como promotora da alimentação saudável. *Ciência em Tela*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, 2009.

GERMANO, Maria. et al. Manipuladores de Alimentos: capacitar? É preciso. Regulamentar? Será Preciso?. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, 2000

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores industrializadores de alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília: 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada n. 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília: 2004.

**Palavras-chave:** boas práticas; higiene; nutrição

# **AVALIAÇÃO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES INFANTIS COMO CONDICIONANTES PARA DOENÇAS CRÔNICAS ATRAVÉS DE UMA INTERVENÇÃO PEDAGÓGICA**

THAINÁ DE FÁTIMA MOURA COSTA; YÚLIA CARLA ALVES DE SOUZA; ANDRESSA ALVES DE LIMA; BEATRIZ NICOLE MACEDO ROCHA; EDDIE WILLIAM DE PINHO SANTANA

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará

*thaynamouracosta@hotmail.com*

## **Introdução**

O consumo excessivo de alimentos industrializados estimula hábitos alimentares inadequados para as crianças, o que contribui para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A partir disso, atualmente observa-se o aumento de sobrepeso e obesidade entre as crianças brasileiras, o que é preocupante devido ao risco elevado que as crianças têm de tornarem-se adultos obesos (SANTOS, 2007). Entretanto, a escola é importante para o desenvolvimento de ações que objetivem a melhoria das condições de saúde e do estado nutricional das crianças (SCHIMITZ et al., 2008).

## **Objetivos**

Verificar o conhecimento de escolares com idade de 7 a 10 anos a respeito da conexão entre as escolhas alimentares e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis através da aplicação de um jogo pedagógico.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo e transversal realizado com alunos do quinto ano de uma escola municipal do Ceará, no período de novembro de 2015 a fevereiro de 2016. A pesquisa foi autorizada pela diretora da escola através de assinatura do Termo de Anuência. Ao todo participaram 34 alunos divididos em 3 equipes, em que cada um deles assinalou, por meio do jogo pedagógico denominado “Verdade ou Mentira?”, de autoria das próprias pesquisadoras, “verdade” na afirmação que considerava correta e “mentira” na incorreta. Durante o jogo foram realizadas 9 afirmações e todas abordavam o tema dos hábitos alimentares e sua relação com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Além das respostas, foram avaliados, também, os comportamentos e comentários das crianças sobre cada afirmação. De forma lúdica, a equipe que tivesse maior quantidade de acertos na pergunta pulava uma casa da amarelinha através de seu representante.

## **Resultados**

Analisando-se as respostas dos participantes diante do jogo, observou-se que eles possuem um bom nível de esclarecimento sobre a influência da alimentação, pois entendem que alimentos ricos em sódio, gordura e açúcar podem ocasionar doenças como hipertensão, obesidade e diabetes, respectivamente, na vida adulta. Entretanto, suas escolhas alimentares não estavam de acordo com seu nível informacional, uma vez que as crianças demonstravam preferir optar por alimentos industrializados e de alto valor calórico. Dentre os motivos alegados pelos escolares para a falta de motivação para mudança de hábitos e escolhas alimentares mais saudáveis foram o meio social, podendo-se destacar o seio familiar e escolar, o difícil acesso a opções mais saudáveis por parte das crianças e a influência da mídia.

## **Conclusão**

Apesar do conhecimento das crianças sobre a relação existente entre a alimentação e o desenvolvimento de doenças crônicas, muitas relataram não possuir bons hábitos alimentares. Portanto, mostra-se a importância da aliança entre a escola e a família para a obtenção de hábitos saudáveis pelas crianças, não só na disseminação de conhecimento, mas também no incentivo diário.

## **Referências**

- SANTOS, A. M. **Sociedade do Consumo: criança e propaganda, uma relação que dá peso**. 2007. 197f. Tese (Doutorado em Serviço Social). Programa de Pós-Graduação em Serviço Social, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.
- SCHIMITZ, B. A. S. et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, supl. 2, p. S312-S322, 2008.



**Palavras-chave:** Doenças crônicas; Escola; Escolhas alimentares

# AVALIAÇÃO DE INGESTÃO ALIMENTAR, COMPOSIÇÃO CORPORAL E QUALIDADE DE VIDA DE FUNCIONÁRIOS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA ANTES E APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

TACIANA DAVANÇO; GABRIELA MAYUMI HATANO; CAROLINA HERRERIAS VULCANI; JULIA FIGUEIREDO MACHADO; LUCIANA SAVOY FORNARI

<sup>1</sup> UNIANCHIETA - Centro Universitário Padre Anchieta, <sup>2</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas  
*tacydavanco@gmail.com*

## Introdução

O excesso de peso da população mostra necessidade urgente de implementação de mudanças comportamentais, alimentares e sociais. Os programas de educação nutricional são importante ferramenta para iniciar esse processo. A qualidade de vida é um aspecto relevante na avaliação nutricional e sua evolução pode ser apreciada desde o início da prática de intervenção nutricional, quando este for o caso.

## Objetivos

Avaliar ingestão alimentar, composição corporal e qualidade de vida de funcionários do Centro Universitário Padre Anchieta antes e após intervenção nutricional.

## Metodologia

Estudo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Padre Anchieta [PROCESSOS Nos 641.901 e 641.908]. Os grupos controle e intervenção foram compostos por 36 funcionários do Centro Universitário Padre Anchieta e o recrutamento dos mesmos foi de caráter voluntário. A composição corporal foi avaliada pelo método da somatória das sete dobras (POLLOCK, 1993) e a qualidade de vida, pelo questionário QF-36. A ingestão alimentar foi avaliada por Recordatório 24h (R24h) e pelo questionário de Frequência Alimentar (QFA). Os dados obtidos pelo R24h foram inseridos no software DietSmart para a quantificação dos macro e micronutrientes. Os dados do QFA, composição corporal e questionário de qualidade de vida foram tabulados por meio do Microsoft Excel. Ambos os questionários tiveram sua análise estatística feita pelo software SPSS.

## Resultados

Os resultados mostram a prevalência de sobrepeso e obesidade na população estudada, enquanto a média dos 8 domínios avaliados no questionário de qualidade de vida foi de 76 na primeira coleta e de 77 na segunda coleta, numa escala de 0 a 100. A comparação entre os grupos controle e intervenção, com base no teste de Mann-Whitney para  $p < 0,05$ , não apresentou diferença significativa para os valores de referência dos dados antropométricos. A qualidade de vida foi avaliada pelo teste Mann-Whitney, sendo  $p < 0,05$  significativo para os valores de referência entre os grupos controle e intervenção. A análise dos resultados mostra que não houve diferença significativa entre os grupos. Através do R24h e do QFA, foi realizado o teste estatístico de Wilcoxon, que mostrou diferença significativa ( $p < 0,05$ ) no consumo de gordura saturada, carne de vaca, frango frito e pães /biscoitos integrais pelo grupo intervenção, e de gordura saturada, gordura insaturada, magnésio, frango, feijão e gorduras pelo grupo controle. Tais diferenças indicam que as ações de educação nutricional surtiram efeito positivo no que diz respeito ao consumo alimentar dos participantes.

## Conclusão

Os resultados mostram dados semelhantes aos encontrados na literatura no que diz respeito à adesão às mudanças de hábitos alimentares. Houve resultados positivos na intervenção realizada, porém é necessário lembrar que a mudança de hábito é um processo lento, que exige contínua construção, e que a educação nutricional faz parte dele e deve ser sempre incentivada.

## Referências

Pollock ML, Wilmore JH. Exercícios na Saúde e na Doença: Avaliação e Prescrição para Prevenção e Reabilitação. Revista Medsi, 2. ed, Rio de Janeiro, 1993, pp. 233-362.

**Palavras-chave:** composição corporal; ingestão alimentar; intervenção nutricional; qualidade de vida

# **AValiação DE RISCO CARDIOVASCULAR ASSOCIADO AO ESTADO NUTRICIONAL EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO**

ARYANE EMERICK DOS REIS; ANA CAROLINA LEITE DE MORAIS; ANA CAROLINA ZANETTI GARCIA;  
STEFANIE FIORIN ROMERA; CLARA KORUKIRAN FREIBERG

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo  
*aryaneemerickdosreis@gmail.com*

## **Introdução**

A Organização Mundial de Saúde (OMS) considera que a maior parte das mortes em todo o mundo por ano — cerca de 17,1 milhões — pode ser atribuída às doenças cardiovasculares, sendo estas responsáveis por cerca de 90% dos óbitos, tanto no sexo masculino quanto no feminino (WHO, 2016). Os fatores de risco para doenças cardiovasculares podem ser divididos em fatores de risco modificáveis como hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, dislipidemia, tabagismo, obesidade e sedentarismo; e fatores de risco não modificáveis como idade, sexo, raça e hereditariedade. Portanto, hábitos de vida e hábitos alimentares inapropriados afetando o estado nutricional podem levar a risco para tais doenças. No caso de estudantes da área da saúde, mais especificamente da área da nutrição, espera-se que essas doenças não sejam causadas pelo fator alimentar já que fazem deles modelo para o estabelecimento de hábitos de vida saudáveis na população geral (MASCENA et al, 2012). É considerada como o melhor preditor de doenças cardiovasculares a adiposidade abdominal, pois as técnicas de diagnóstico por imagem apesar de mais eficientes, são limitadas quando usadas em estudos epidemiológicos, devido ao seu alto custo e as dificuldades metodológicas. Portanto, marcadores antropométricos como a circunferência da cintura e a relação cintura-quadril também, têm sido muito utilizados em estudos deste tipo (OLIVEIRA et al, 2009).

## **Objetivos**

Avaliar o risco de doenças cardiovasculares associadas ao estado nutricional em estudantes do Curso de Nutrição, mediante medidas antropométricas.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados primários. Foram avaliadas 89 mulheres, com média de idade de 21,9 anos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas medidas de peso e altura segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (MS, 2004) circunferência da cintura e do quadril (FREIBERG; ROSSI; CARAMICO, 2009). Foi avaliada a adequação de peso pelo IMC, e risco cardiovascular mediante análise do Índice C e Índice de Obesidade Central. Dados referidos de diagnóstico de hipertensão arterial, diabetes e dislipidemia foram levantados bem como a prática de atividade física. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa – CoEP do Centro Universitário São Camilo sob o nº de protocolo 025/05.

## **Resultados**

Das estudadas 16,9% apresentaram sobrepeso 4,5% são desnutridas e 4,5% obesas classe I. A obesidade abdominal está associada a complicações cardiovasculares e metabólicas (OLIVEIRA et al., 2009). Pela Circunferência da Cintura, 15,8% apresentaram risco para doenças cardiovasculares. O Índice de Conicidade mostrou que 7,9% possuíam Risco Coronariano Elevado. Analisando a relação cintura e quadril e o Índice de Obesidade Central, 2,2% e 3,4% apresentaram risco para doenças cardiovasculares, respectivamente. Os riscos foram evidentes naqueles indivíduos com sobrepeso e obesidade encontrados na população.

## **Conclusão**

Considerando que a população estudada eram graduandos do curso de Nutrição, uma população jovem, era esperado risco coronariano baixo para a maioria dos indicadores aplicados na população estudada. Considerando que doenças crônicas muitas vezes se pronunciam em fase mais posterior da vida, é necessária atenção nutricional e estilo de vida mais saudável na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

## **Referências**

FREIBERG, C. K.; ROSSI, L.; CARAMICO, D. C. O. Antropometria e Composição Corporal. In: ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. **Avaliação Nutricional**: Novas Perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. Cap. 6. p. 85-110.

MASCENA, G.V et al. Fatores de risco cardiovasculares em estudantes da Faculdade de Ciências Médicas de

Campinas Grande. **Medicina (Ribeirão Preto)**, v.3, n.45, p. 322-328, 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Editora MS, 2004. 122 p.

OLIVEIRA, M.A.M. et al. Relação de Indicadores Antropométricos com Fatores de Risco para Doença Cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, Florianópolis, v. 94, n. 4, p.478-485, 2009.

World Health Organization. Health topics. Disponível em:. Acesso: 15 set 2015.

**Palavras-chave:** Antropometria; Doenças Cardiovasculares; Estado Nutricional

# **AVALIAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ESTUDANTES DE MEDICINA**

**GABRIELA PARISE POLLO; CAMILA FERREIRA BERNARDI; LUIS FELIPPE NUNES SILVA BRUNO; CLARA KORUKIAN FREIBERG**

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo  
*gaparise@gmail.com*

## **Introdução**

Nos últimos anos o Brasil vem enfrentando a transição epidemiológica apresentando uma menor prevalência de doenças infecciosas e maior incidência de doenças crônicas não transmissíveis, que além de interferir no desenvolvimento socioeconômico do país, afetam de modo expressivo a qualidade de vida da população. Sendo assim, medidas de saúde pública necessitam ser implementadas e/ou melhoradas para que haja uma eficaz promoção da saúde e aumento na qualidade de vida. No Brasil estima-se que anualmente, 72% da população morrem em decorrência dessas doenças crônicas. Avaliar os fatores de riscos, através de indicadores antropométricos, é de extrema importância. Alguns estudos mostram uma associação entre indicadores antropométricos de obesidade e risco coronariano elevado, mostrando que muitas vezes indicadores de obesidade central são mais preditivos do que os que associam com obesidade total (PITANGA, 2007). Em relação aos jovens universitários, chama atenção os estudantes de medicina, pois ao estudarem período integral, muitas vezes têm sua qualidade de vida comprometida, devido ao excesso de tarefas acadêmicas que contribuem para o ganho de peso e comorbidades como a hipertensão, diabetes, dislipidemias e as doenças cardiovasculares.

## **Objetivos**

Avaliar o risco de doenças cardiovasculares e doenças associadas mediante medidas antropométricas em estudantes de medicina do Centro Universitário São Camilo

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados primários. Foram avaliados 102 estudantes, de ambos os sexos, com idade entre 19 e 37 anos, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas medidas de peso e altura segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (MS, 2004), circunferência da cintura e circunferência do quadril (FREIBERG; ROSSI; CARAMICO, 2009). Foi avaliada a adequação de peso pelo IMC, e risco cardiovascular mediante análise do Índice C e Índice de Obesidade Central. Dados referidos de diagnóstico de hipertensão arterial, diabetes e dislipidemia foram levantados bem como a prática de atividade física. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa – CoEP do Centro Universitário São Camilo sob o nº de protocolo 025/05.

## **Resultados**

Segundo o IMC, o excesso de peso apareceu em 34,3% da população onde 28,4% tinham sobrepeso e 5,9% algum grau de obesidade. A distribuição da gordura corporal pode estar associada a um maior risco cardiovascular. Pela circunferência da cintura, 13,7% apresentaram risco sendo maior em mulheres. Analisando a relação cintura/quadril verificou-se que 3,9% apresentaram risco para doenças cardiovasculares e complicações metabólicas. Pelo Índice de Conicidade, 5,9% apresentaram risco coronariano elevado, já pelo índice de obesidade central, 3,9%. Em relação às comorbidades associadas ao estado nutricional, 2,5% dos homens apresentaram hipertensão. Em relação às mulheres, 9,7% apresentaram dislipidemia e 1,6% diabetes mellitus.

## **Conclusão**

É importante ressaltar que apesar de risco coronariano baixo para a maioria dos indicadores aplicados na população estudada, o excesso de peso está expressivo. Deve-se ainda considerar que se trata de uma população bem jovem, em que as doenças crônicas muitas vezes se pronunciam em fase mais posterior. Atenção nutricional e estilo de vida mais saudável são importantes para a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120 p.

FREIBERG, C. K; ROSSI, L.; CARAMICO, D. C. O. Antropometria e Composição Corporal. In: ROSSI, L; CARUSO, L;

GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional: Novas Perspectivas**. 1.ed. São Paulo: Roca, 2009. cap. 6, p.85-110.

PITANGA, F. J. G., Sensibilidade e especificidade do índice de conicidade como discriminador do risco coronariano de adultos em Salvador, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 7, n. 3, p. 259-269, 2007.

**Palavras-chave:** Doenças cardiovasculares; Antropometria; Risco coronariano

# **AVALIAÇÃO DO EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES DE 10-19 ANOS NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, NO PERÍODO DE 2011-2015.**

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ELISÂNGELA RODRIGUES LEMOS;  
JULIANA VASCONCELOS LYRA DA SILVA; NASSIB BEZERRA BUENO

<sup>1</sup> SMS MACEIÓ - Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, <sup>2</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas  
*adrianapaffer@gmail.com*

## **Introdução**

O crescente aumento de peso na população mundial tornou-se um problema de saúde pública. Adultos jovens estão sob o risco de obesidade devido ao ganho de peso em excesso na transição da infância ou da adolescência para a fase adulta. Os períodos mais críticos para o desenvolvimento da obesidade estão na primeira infância e na adolescência (CONDE; BORGES, 2011). O excesso de gordura corporal durante o crescimento representa preditor importante de fatores de risco cardiovascular na vida adulta. A hipertensão arterial, o diabetes tipo II, as dislipidemias e a síndrome metabólica estão entre os principais problemas relacionados ao excesso de peso em crianças e adolescentes (BERESON et. al, 2011). No Brasil, entre 1974 e 2009, foi alarmante a prevalência de excesso de peso em adolescentes (21,5%), os quais apresentaram incrementos percentuais de três e quatro vezes ao longo do tempo (IBGE, 2010).

## **Objetivos**

Avaliar a evolução do excesso de peso em adolescentes de 10-19 anos no município de Maceió, no período de 2011-2015.

## **Metodologia**

Estudo transversal descritivo, envolvendo adolescentes acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, nos anos de 2011 a 2015, no município de Maceió-AL. O excesso de peso (sobrepeso e obesidade) dos adolescentes foi avaliado através do índice IMC/Idade, por ter a vantagem de ser um índice que poderá ser utilizado em outras fases do curso da vida (BRASIL, 2011). Os intervalos de confiança das diferenças entre as proporções foram calculados usando o software EpiTools Epidemiologicla Calculators, com um intervalo de confiança de 95%, considerando significativo quando  $p < 0,05$  (SERGEANT, 2016).

## **Resultados**

Participaram do estudo 5440 adolescentes acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional entre os anos de 2011 a 2015. Neste período, foi observada uma prevalência elevada de excesso de peso 19,68%, 30,82%, 24,87%, 27,45%, 27,94% respectivamente. Essas diferenças foram estatisticamente significativas entre os anos de 2011 e 2012 IC95% de [6,15% a 16,1%] e  $p < 0,01$ . Entre os anos de 2012 e 2013 a diferença de percentual também foi significativa IC95% de [-2,86% a -9,04%] e  $p < 0,01$ . O aumento de 19,68% em 2011 para 27,94%, em 2015 apresentou uma diferença de 8,26% com um IC95% de [2,84% a 13,6%] e um  $p < 0,01$  sendo estatisticamente significativo

## **Conclusão**

Os resultados encontrados demonstraram um aumento significativo no percentual de excesso de peso em adolescentes do município de Maceió/AL, ao longo do período observado. A magnitude deste dado evidencia a necessidade de ações de saúde pública voltadas a esta faixa etária, principalmente através de promoção da alimentação adequada e saudável e promoção de atividade física e práticas corporais, para evitar que os mesmos se tornem adultos obesos.

## **Referências**

BERENSON, G. S.; AGIRBASLI, M.; NGUYEN, Q. M.; CHEN, W.; SRINIVASAN, S. R. Glycemic status, metabolic syndrome, and cardiovascular risk in children. *Med Clin North Am.* V. 95, p. 409-17, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2011. 76p.

CONDE, W. M.; BORGES, C. The risk of incidence and persistence of obesity among Brazilian adults according to their



nutritional status at the end of adolescence. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, São Paulo, v. 14, n. 3, p. 71-79, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos do Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2010.

SERGEANT, E. S. G. EpiTools epidemiological calculators. AusVet Animal Health Services and Australian Biosecurity Cooperative Research Centre for Emerging Infectious Disease. 2016. Disponível em: <http://epitools.ausvet.com.au>.

**Palavras-chave:** ADOLESCENTES; EXCESSO DE PESO; VIGILÂNCIA NUTRICIONAL

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS, PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS EM PRÉ-ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DO MUNICÍPIO DE CACOAL - RO.

JESSICA MAIARA NASCIMENTO SILVA; KAMILLA ROCHA RANGEL CAVALCANTE; ARIANE DE LIRA SOARES;  
FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal  
*arianelirasoares@hotmail.com*

## Introdução

O hábito alimentar é formado na infância e o comportamento alimentar do pré-escolar é determinado primeiramente pela família e secundariamente pelas outras interações psicossociais e culturais da criança. Sendo seu padrão alimentar determinado por suas preferências alimentares. O período pré-escolar (01 a 06 anos de idade) caracteriza-se pela diminuição na velocidade de crescimento e conseqüentemente diminuição do apetite, sendo natural, nesta fase, a falta de interesse pela alimentação. Este período é fundamental para o crescimento cerebral rápido, ou seja, tudo que envolve a plasticidade neural, o desenvolvimento cognitivo e motor, a memória operacional e a atenção. Portanto a nutrição é de extrema importância nesta fase, pois, é nela que se define o paladar e os hábitos alimentares que carregaremos para o resto da vida.

## Objetivos

Este estudo tem como objetivo avaliar a oferta e o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados em pré-escolares que freqüentam uma instituição privada no município de Cacoal/RO. Colaborar para a promoção de ações de educação alimentar no âmbito escolar. Ressaltar a importância e a necessidade de um profissional nutricionista no âmbito escolar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, com uma amostra de 354 pré-escolares, onde foram observados todos os alimentos consumidos e classificados, com base na segunda edição do guia alimentar (2014) para a população brasileira em três categorias: alimentos in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados.

## Resultados

A categoria dos alimentos ultraprocessados foi a mais consumida, com 71,66%, em seguida a dos alimentos in natura ou minimamente processados (22,91%), e alimentos processados (5,43%). Os três alimentos mais consumidos foram o suco natural da fruta, com 13,65%, seguidos pela bebida láctea UHT sabor chocolate (11, 79%) e bolacha com recheio (9,01%). Houve uma maior frequência no consumo de ultraprocessados entre o sexo feminino.

## Conclusão

Identificou-se uma elevada frequência no consumo de alimentos ultraprocessados entre os pré-escolares de uma instituição privada. Sendo assim faz-se necessário a implantação de ações que promovam a alimentação adequada e saudável no âmbito escolar, envolvendo também a educação alimentar para familiares e educadores, priorizando a redução da ingestão de alimentos ultraprocessados, substituindo principalmente por alimentos in natura ou minimamente processados. Ressaltando a necessidade de um profissional nutricionista nessa instituição a fim de elaborar e promover essas ações, para garantir o aporte nutricional adequado ao desenvolvimento desses pré-escolares, visando também à diminuição de hábitos alimentares errôneos, e ainda inserir programas de orientação nutricional para os educadores e pais, a fim de garantir uma alimentação saudável e adequada para esses alunos.

## Referências

Aires, A. P. P.; Souza, C. C. L.; Benedetti, F. J.; Blasi, T. C.; Kirsten, V. R. Consumo de Alimentos Industrializados em Pré-escolares. Rev. AMRIGS, v. 55, n. 4, p. 350-355, 2011.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

Canella, D e colaboradores. S.; Levy, R. B.; Martins, A. P. B.; Claro, R. M.; Moubarac, J. C.; Baraldi, L. G. Ultra-

processed food products and obesity in Brazilian households (2008-2009). PLoS One, v. 9, n. 3, 2014: e92752. doi:10.1371/journal.pone.0092752.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 - POF. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

Louzada, M. L. C.; Martins, A. P. B.; Canella, D. S.; Baraldi, L. G.; Levy, R. B.; Claro, R. M. Impacto de Alimentos Ultraprocessados Sobre o Teor de Micronutrientes da Dieta no Brasil. Rev. Saúde Pública, v. 49, n.45, p. 1-8, 2015.

Martins, A. P. B.; Levy, R. B.; Claro, R. M.; Moubarac, J. C.; Monteiro, C. A. Participação Crescente de Produtos Ultraprocessados na Dieta Brasileira (1987-2009). Rev. Saúde Pública, v. 47, n.4, p. 656-65, 2013.

Rauber F.; Campagnolo P. D.; Hoffman D. J.; Vitolo M. R. Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study. Nutr Metab Cardiovasc Dis., v. 25, n. 1, p. 116-22, 2015.

World Health Organization. Fats and fatty acids in human nutrition: report of an expert consultation. Geneva; 2009. (FAO food and nutrition paper, 91).

**Palavras-chave:** Hábito Alimentar; Âmbito Escolar; Nutrição

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM VÍNCULO NO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM UMA UNIDADE DE SAÚDE

JÉSSICA PINTO POLET; LENA AZEREDO DE LIMA

<sup>1</sup> GHC - Grupo Hospitalar Conceição

*jessicappolet@gmail.com*

## Introdução

Os problemas nutricionais da população estão na pauta política do país há mais de 1 século de forma que políticas sociais nessa área têm priorizado o monitoramento e recuperação do estado nutricional dos indivíduos (UCHIMURA ET AL., 2003). O Bolsa Família (BF) é um programa de transferência direta de renda que beneficia famílias em situação de pobreza que deverão ser assistidas por uma equipe de atenção básica. Para receberem o benefício, existem condicionalidades, que devem ser cumpridas pela família, no âmbito da educação e da saúde. As famílias têm o compromisso de estar em dia com a vacinação e acompanhar o desenvolvimento das crianças menores de 7 anos (MDS, 2016). Dados levantados nos últimos anos demonstraram a transição nutricional vivenciada no país, independente de nível de renda e ciclo de vida. O estado nutricional de acordo com a região brasileira varia, sendo que algumas apresentam 24,7% de sobrepeso e 6,7% de obesidade (AGUIAR, 2010). Conhecer melhor o perfil nutricional de beneficiários atendidos é fundamental para a vigilância nutricional e planejamento de estratégias para essa população.

## Objetivos

Comparar o estado nutricional de crianças menores de 10 anos de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família, moradoras do território adscrito de uma Unidade de saúde da Zona Norte de Porto Alegre-RS, avaliadas em dois anos diferentes.

## Metodologia

Foram comparados os dados do estado nutricional de crianças beneficiárias acompanhadas em uma Unidade de Saúde localizada no bairro Vila Jardim e pertencente ao Grupo Hospitalar Conceição nos anos de 2012 e 2015. Foram coletados dados de peso (Kg) e estatura (m) seguindo as orientações para coleta de dados antropométricos em serviços de saúde e após estes dados foram inseridos nos softwares Anthro e Anthro Plus para obtenção dos Z-escores. O diagnóstico nutricional foi obtido através do IMC seguindo os pontos de corte recomendados pela norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2011).

## Resultados

Em 2012, 51 crianças foram avaliadas, onde 1 (1,9%) estava com baixo peso, 21 eutróficas (41,2%), 22 risco de sobrepeso/sobrepeso (43,2%) e 7 obesidade (13,7%). Em 2015, 35 crianças foram avaliadas, 23 crianças eram eutróficas (65,7%), 10 risco de sobrepeso/ sobrepeso (28,6%) e 2 obesidade (5,7%).

## Conclusão

O parâmetro antropométrico melhorou de 2012 para 2015, quando 65,7% apresentaram peso adequado e nenhum apresentou baixo peso. Ainda que o estado nutricional destas crianças tenha melhorado, o parâmetro antropométrico, isolado, indica um aspecto quantitativo sendo insuficiente para avaliar a qualidade da alimentação. Essa informação subsidia as avaliações do programa BF, que tem por objetivo tirar as famílias da situação extrema de pobreza e resolver o problema da desnutrição, ainda presente no país. É necessário o monitoramento longitudinal realizado pela equipe de saúde, que deve comparar as avaliações ao longo dos anos e aprofundar a investigação sobre os hábitos alimentares dessas famílias para verificar se o BF (ou a renda) contribuiu para melhorar a qualidade da alimentação e garantir a segurança alimentar. O papel da equipe de saúde não deve ser somente de coletar os dados e preencher o mapa para que os dados alimentem as estatísticas nacionais, mas de efetivamente acompanhar essas famílias com a visão integral de saúde.

## Referências

AGUIAR, NA. Perfil do estado nutricional de crianças de zero a sete anos beneficiárias do Programa Bolsa Família no período de 2008 e 2009 no município de Paulista/PE. Monografia. Centro de Pesquisas Ageu Magalhães, FOC, Recife, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

MDS. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Programa Bolsa Família. Disponível em: . Acesso em: março de 2016.

UCHIMURA, K.Y. BOSI, M.L.M. Programas de comercialização de alimentos: uma análise das modalidades de intervenção em interface com a cidadania. Rev Nutr 2003; 16(4): 387-97.

**Palavras-chave:** estado nutricional; crianças; programa bolsa família

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 4 ANOS EM CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

MICHELE STAVSKI; FRANCINE SCHÜHLI; FLÁVIA MONTEIRO; ANABELLE RETONDARIO

<sup>1</sup> FACP - Faculdade Ponta Grossa, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>3</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*ar.delima.b@gmail.com*

## Introdução

Os índices antropométricos são considerados indicadores diretos para avaliar o estado nutricional (crescimento e desenvolvimento corporal) e identificar distúrbios nutricionais como o déficit de peso e de crescimento e o excesso de peso (MONTARROYOS, 2013). Os parâmetros antropométricos mais utilizados para avaliar o estado nutricional de crianças são o peso (kg) e a estatura (cm) (SIGULEM, 2000). Considera-se fundamental garantir às crianças uma alimentação saudável (qualitativa e quantitativamente) assegurando seu pleno crescimento e evitando riscos de morbimortalidade (BARROSO, 2008).

## Objetivos

Investigar o perfil nutricional de crianças menores de 4 anos matriculadas em Centros Municipais de Educação Infantil no município de Ponta Grossa/PR.

## Metodologia

O estudo apresenta delineamento transversal, observacional e descritivo. O cálculo amostral considerou o total de crianças menores de 4 anos matriculadas na rede municipal de ensino de Ponta Grossa-PR em 2015: 1.592 crianças. Levou-se em consideração a prevalência de insegurança alimentar no Paraná, de 20,4% (BRASIL, 2010), nível de confiança de 95% e margem de erro de 5%, obtendo-se uma amostra probabilística de 216 crianças. Participaram do estudo as crianças cujos pais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido da pesquisa e foram excluídas as que apresentavam alguma doença de base que necessitasse de avaliação especial. A pesquisa foi realizada entre abril e dezembro de 2015, em dez Centros Municipais de Educação situados nos cinco macrossetores da cidade. Aferiu-se o peso (kg) por meio de balança digital portátil com capacidade de 180kg e precisão de 100g, e a estatura (cm), medida por uma fita métrica plástica inextensível com 150 cm de comprimento e subdivisões de 0,1 cm, de acordo com os parâmetros da Organização Mundial da Saúde (2006). Os resultados foram tabulados no Programa WHO Anthro® para avaliação dos índices peso para estatura (P/E), peso para idade (P/I), índice de massa corporal para idade (IMC/I) e estatura para idade (E/I). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Campos de Andrade (parecer n° 915.62).

## Resultados

Em relação ao índice peso/estatura (P/E), detectou-se 0,9% de magreza acentuada e magreza (n=2), 25,9% de risco de sobrepeso (n=56), 9,7% de sobrepeso (n=21) e 1,9% de obesidade (n=4). Para o índice peso/idade (P/I), 1,4% encontravam-se com baixo peso para idade (n=3) e 7,4% com peso elevado para idade (n=16). No que se refere ao índice de massa corporal/idade (IMC/I), a prevalência foi de 0,9% magreza acentuada e magreza (n=2), 24,1% de risco de sobrepeso (52), 11,6% de sobrepeso (n=25) e 2,8% de obesidade (n=6). Quanto ao índice de estatura/idade (E/I), 2,3% apresentaram muito baixa estatura para idade (n=5), 5,6% baixa estatura para idade (n=12).

## Conclusão

A população estudada apresenta maior prevalência de excesso de peso do que o esperado para uma população saudável (2,3%). Quanto à estatura, nota-se alta prevalência de estatura menor do que a mediana da população de referência, o que pode estar relacionada à carência proteica, afetando diretamente o crescimento linear e desenvolvimento da criança. Por sua vez, o excesso de peso pode ser condicionado por um elevado consumo de carboidratos simples e gorduras, gerando um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

Barroso, G. S.; Sichieri, R.; Costa, R.S. Fatores associados ao déficit nutricional em crianças residentes em uma área de prevalência elevada de insegurança alimentar. *Rev Bras Epidemiol* 2008; v.11 n.3, p. 484-94.

Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa nacional por amostra de domicílios segurança alimentar 2004/2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

Montarroyos, L. C. E.; Costa, L. R. K.; Fortes, C. R. Antropometria e sua importância na avaliação do estado nutricional de crianças escolares. Rev. Com. Ciências Saúde, 2013; edição 24 pag21-26, 2013.

Sigulem, M. D.; Devincenzi, U. M., Lessa, C. A. Diagnóstico do estado nutricional da criança e do adolescente. Jornal de Pediatria - Vol. 76, Supl.3, 2000.

**Palavras-chave:** Criança; Estado Nutricional; Antropometria; Desenvolvimento Infantil

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE DE COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBOS DO MARANHÃO.

VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; GLENDA PEREIRA COSTA SILVA; DENISE SANTOS SILVA; MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA; LUANA LOPES PADILHA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*victormogs@outlook.com*

## Introdução

As comunidades quilombolas no Brasil apresentam histórico de exclusão social, insegurança alimentar e condições precárias de sobrevivência, situação que influencia diretamente o processo de saúde-doença (LEITE, 2013). Formas crônicas ou agudas de desnutrição são consequências diretas das precárias condições de vida às quais estão submetidas as crianças residentes destas comunidades, portanto investigar a prevalência destas formas de desnutrição torna-se necessário. Ressalta-se que esta é uma investigação inédita em nível estadual, visto que nunca fora realizada nenhuma pesquisa que contemple o estado nutricional das crianças residentes desta área.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças menores de cinco anos de comunidades remanescentes de quilombos no estado do Maranhão.

## Metodologia

Estudo transversal envolvendo 373 crianças das comunidades remanescentes de quilombos dos municípios de Penalva e Viana, localizados na região conhecida como Baixada Maranhense. Foram visitadas residências cujas famílias tinham crianças menores de cinco anos de idade em 27 comunidades quilombolas dessa região. Em residências contendo mais de uma criança na idade alvo, foi selecionada a mais jovem. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pela mãe ou responsável pela criança. Os dados antropométricos foram coletados em duplicata e obtidos de acordo com Jellife (1968). Na análise dos dados, considerava-se a média das duas medidas válidas. Para a verificação do comprimento (crianças  $\leq 2$  anos) foi usado infantômetro de madeira graduado em milímetros e infantômetro plástico inextensível. A estatura (crianças  $> 2$  anos) foi verificada em estadiômetro vertical. Para obtenção do peso, utilizaram-se balanças eletrônicas portáteis; crianças com menos de 2 anos, ou agitadas demais eram pesadas juntas a mãe e encontrava-se o peso final através da expressão:  $\text{Peso da criança} = \text{Peso da mãe} - (\text{Peso da mãe} + \text{Peso da criança})$ . O delineamento estatístico foi realizado no programa Stata, versão 12.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número 22952113.0.0000.5087.

## Resultados

O agravo nutricional mais relevante foi o déficit estatural, indicador de desnutrição crônica, apresentado por 15,05% das crianças, sendo que destas, 4,84% apresentaram muito baixa estatura para idade. Porém 6,9% das crianças avaliadas apresentaram déficit de peso para estatura, 9,41% apresentaram peso baixo e muito baixo para a idade e 3,49% apresentaram peso elevado para a idade.

## Conclusão

Apesar da desnutrição apresentar uma tendência de queda histórica, observa-se que a maioria das crianças pertence a famílias de baixo poder econômico, condição que compromete o aporte energético destas e reforça a prevalência deste problema de saúde pública, retratando o atraso social ao qual esta população está exposta.

## Referências

- LEITE, Fernanda Maria de B. et al. Food intake and nutritional status of preschool from maroon communities of the state Alagoas, Brazil. *Rev. Paul. Pediatr.*, [s.l.], v. 31, n. 4, p.444-451, 2013
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Chamada Nutricional Quilombola. Brasília, DF, 2007. 8 p.
- Brasil - Ministério da Saúde. PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.

**Palavras-chave:** Crianças; Agravos Nutricionais; Desnutrição; Quilombolas



# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES MATRICULADOS EM UMA ESCOLA PARTICULAR DE JOINVILLE, SANTA CATARINA, BRASIL

VANESSA GONÇALVES; ANA PAULA AGUIAR PRUDÊNCIO; JUCINEI MARTINS

<sup>1</sup> CUCSC - Centro Universitário Católica de Santa Catarina

*pjotamartins@gmail.com*

## Introdução

O processo de transição nutricional é percebido em diversas partes do mundo, levando ao declínio da ocorrência de desnutrição e ao aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade na população mundial tanto na população adulta quanto infantil (CORSO et al., 2012; MOMM; HÖFELMANN, 2014). No Brasil, segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008/2009 o excesso de peso em crianças de 5 a 9 anos vem aumentando, e atinge cerca de um terço das meninas e quase metade dos meninos (IBGE, 2010).

## Objetivos

O objetivo geral desta pesquisa foi avaliar o estado nutricional de escolares de uma escola privada de Joinville, Santa Catarina, Brasil.

## Metodologia

A pesquisa caracterizou-se como um estudo transversal, realizada em uma escola particular de ensino fundamental localizada em Joinville-SC. A população do estudo consistiu em escolares do 1º ao 4º ano matriculados na escola selecionando. As medidas antropométricas foram realizadas no primeiro semestre do ano de 2015 por acadêmicos do curso de nutrição, previamente treinados de acordo com as normas da Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995). Realizaram-se duas aferições de peso e estatura, sendo considerada a média destas para a análise dos resultados. O estado nutricional das crianças foi diagnosticado de acordo com as curvas de crescimento Índice de Massa Corporal por idade para crianças e adolescentes de 5 a 19 anos, por meio *software* WHO Anthro. A análise estatística foi realizada utilizando o programa BioEstat®, versão 5.0, aplicando-se o teste Mann-Whitney. Foram consideradas variáveis com significância estatística aquelas que apresentaram valor de  $p < 0,05$ . O projeto de pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética (parecer nº 1.193.559). Os pais ou responsáveis pelos adolescentes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Participaram do estudo 94 alunos, 57,4% do gênero feminino. Ao avaliar o estado nutricional, 57,4% dos escolares foram classificados como eutróficos, enquanto que 42,6% apresentaram excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave). As crianças no gênero masculino apresentaram maior porcentagem de excesso de peso (47,5%) quando comparados com as crianças do gênero feminino (38,9%). Contudo, não houve diferença estatisticamente significativa entre os gêneros ( $p=0,1927$ ).

## Conclusão

A pesquisa permitiu avaliar o estado nutricional dos escolares matriculados do 1º ao 4º ano de uma escola particular de Joinville/SC, e percebeu-se que a maior parte dos avaliados foram do gênero feminino e classificados como eutróficos. Verificou-se a prevalência elevada de excesso de peso na amostra estudada, valores superiores aos dados de pesquisas nacionais. Neste sentido, enfatiza-se a necessidade de acompanhamento nutricional contínuo destes escolares, bem como a aplicação de atividades de orientação nutricional a fim de possibilitar a melhora do estado nutricional.

## Referências

CORSO, Arlete Catarina Tittoni et al. Fatores comportamentais associados ao sobrepeso e à obesidade em escolares do Estado de Santa Catarina. **R. bras. Est. Pop.**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, p. 117-131, jan/jun. 2012.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. 2010. Disponível em: . Acesso em: 24 mar. 2015.

MOMM, Nayara; HÖFELMANN, Doroteia Aparecida. Qualidade da dieta e fatores associados em crianças matriculadas em uma escola municipal de Itajaí, Santa Catarina. **Cad. Saúde Colet.**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 1, p. 32-39, 2014.

OMS. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry: report of a WHO expert committee.**1995.  
Disponível em: . Acesso em: 28 abr. 2015.

**Palavras-chave:** escolares; avaliação antropométrica; estado nutricional

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE MEDICINA

GABRIELA PARISE POLLO; LUIS FELIPPE NUNES SILVA BRUNO; CAMILA FERREIRA BERNARDI; CLARA KORUKIAN FREIBERG

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo  
*gaparise@gmail.com*

## Introdução

Há mais de cinquenta anos o Brasil apresenta aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade em todas as faixas etárias, reflexo de mudanças no estilo de vida, como o sedentarismo e nos padrões alimentares. Esse novo cenário reforça a necessidade de seguir com os preceitos do Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil para diminuir essas taxas e assim aumentar a qualidade de vida e a sobrevida dessa população. Obesidade segundo a Organização Mundial da Saúde (2000) é uma doença crônica, simplificada descrita como um acúmulo de gordura corporal mediante um desequilíbrio entre a ingestão calórica e o gasto energético que afeta países desenvolvidos e subdesenvolvidos, bem como todas as idades. Dados apontam que em 2014, mais de 1,9 bilhão de adultos acima de 18 anos estavam acima do peso. No Brasil, dados da Pesquisa de Orçamento Familiar – 2008/2009 (BRASIL, 2010) mostram que metade da população adulta está com excesso de peso. O indicador antropométrico mais utilizado para definir obesidade e sobrepeso é o Índice de massa corporal, porém, indicadores como a porcentagem de gordura corporal, medida pela soma de quatro dobras cutâneas também são utilizadas para avaliar risco nutricional e de saúde. Mudanças no padrão alimentar, bem como no nível de atividade física, são bastante expressivas em estudantes universitários, principalmente naqueles que ficam a maior parte do tempo na faculdade, como é o caso dos estudantes de medicina. É importante que haja estudos com esse público para que se possa prevenir o aparecimento de doenças futuras daqueles que cuidarão da saúde da população.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a prática de atividade física em estudantes de medicina do Centro Universitário São Camilo

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados primários. Foram avaliados 102 estudantes, de ambos os sexos, com idade entre 19 e 37 anos, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas medidas de peso e altura segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (MS, 2004) e pregas cutâneas tricóptica, bicóptica, subescapular e supra ilíaca (FREIBERG; ROSSI; CARAMICO, 2009). Foi avaliada a adequação de peso pelo IMC, bem como a porcentagem de gordura corporal pelo percentil (OMS, 1995). Dados foram levantados sobre a prática de atividade física. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa – CoEP do Centro Universitário São Camilo sob o nº de protocolo 025/05.

## Resultados

Segundo o IMC, o excesso de peso apareceu em 34,3% da população onde 28,4% tinham sobrepeso e 5,9% algum grau de obesidade. Quanto à porcentagem de gordura corporal, que pode predispor o indivíduo a doenças cardiovasculares, diabetes e hipertensão, 69,9% estavam acima da média, sendo que 8,8% já apresentavam risco para doenças cardiovasculares. Em relação à prática de atividade física, 82,5% dos homens praticavam, enquanto que mulheres, apenas 64,5%.

## Conclusão

O número de estudantes com excesso de peso é expressivo, o que demonstra que medidas devem ser realizadas para que esses adultos jovens não adquiram doenças relacionadas a esse estado nutricional. Além disso, devem-se promover hábitos de vida saudáveis como estímulo a prática de atividade física para que essa população diminua a porcentagem de gordura corporal e aumente a qualidade de vida.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120 p.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

**Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil.** Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2010.

FREIBERG, C. K; ROSSI, L.; CARAMICO, D. C. O. Antropometria e Composição Corporal. In: ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional: Novas Perspectivas.** 1.ed. São Paulo: Roca, 2009. cap. 6, p.85-110.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Obesity: preventing and managing the global epidemic.** Report of a WHO Consultation (WHO) Technical Report Series 894, Geneva, 2000

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Report of the Expert Committee on Physical Status: the use and interpretation of anthropometry.** Genova: WHO; 1995.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Antropometria; Sobrepeso; Atividade física

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE DONA EMMA, LOCALIZADO NA REGIÃO DO ALTO VALE DO ITAJAÍ, SANTA CATARINA, BRASIL.

JANE GEHRKE

<sup>2</sup> PMDE - Prefeitura Municipal de Dona Emma

*janegehrke@hotmail.com*

## Introdução

O conhecimento e o acompanhamento da situação nutricional constituem instrumento essencial para a determinação das condições de saúde das crianças. A importância da avaliação nutricional decorre da influência que o estado nutricional exerce sobre a morbimortalidade, o crescimento e o desenvolvimento infantil (MONTEIRO, 1995).

## Objetivos

Diante do pressuposto esta pesquisa tem como objetivo avaliar o estado nutricional dos escolares matriculados em 05 unidades escolares do município de Dona Emma/SC, com idade entre 02 e 10 anos.

## Metodologia

O Município de Dona Emma está localizado na mesorregião do Vale do Itajaí, microrregião de Rio do Sul, com população estimada em 3.955 habitantes. Trata-se de uma pesquisa transversal, cuja as informações foram captadas a partir da rotina de trabalho da nutricionista junto a secretaria municipal de educação do município. Para a realização da presente pesquisa, foram coletadas as variáveis de peso (kg) e estatura (cm) dos pré-escolares e escolares, no período de maio e julho de 2015, através de balança digital da marca Plena® com capacidade para 150kg e precisão de 0,1kg, com as crianças vestindo roupas leves. A estatura foi determinada utilizando-se fita métrica milimetrada fixada à parede com o ponto zero ao nível do solo. A criança encontrava-se descalça, sem adornos na cabeça e em posição ortostática. Através das variáveis coletadas determinou-se índice de massa corporal (IMC). Para a classificação do estado nutricional utilizou-se os pontos de corte recomendados por Conde e Monteiro (2006) que indicam como ponto de corte valores <17,5kg/m<sup>2</sup> para baixo peso, >25kg/m<sup>2</sup> para sobrepeso e >30kg/m<sup>2</sup> para obesidade. Após avaliação todos os pré-escolares e escolares receberam impresso o diagnóstico para apresentar para os pais e/ou responsáveis do mesmos.

## Resultados

O Município possui 05 unidades de ensino, sendo 04 Centros de Educação Infantil e 01 Escola de Ensino Fundamental, onde consta frequentando 229 alunos com idade de 02 a 10 anos de idade, destes foram avaliadas 86% (n=197) dos pré-escolares e escolares matriculados nas unidades de ensino, sendo 64% (n=126) do sexo masculino e 36% (n=71) do sexo Feminino. Quanto ao estado nutricional verificaram-se que 80,2% (n=158) apresentavam peso normal para idade, 13,2% (n=26) sobrepeso, 4% (n=8) obesidade e 2,6% (n=5) baixo peso. Ao se avaliar os pré-escolares e escolares de acordo com o sexo observou-se 66% (n=47) do sexo feminino apresentavam peso normal para idade, 21% (n=15) sobrepeso, 8,5% (n=6) obesidade e 4,5% (n=3) baixo peso. No sexo masculino 88% (n=111) apresentavam peso normal para idade, 9% (n=11) sobrepeso e 1,5% (n=2) Obesidade e 1,5% (n=2) baixo peso.

## Conclusão

Diante dos resultados obtidos verificou-se uma maior porcentagem de eutrofia em ambos os sexos, no entanto, o sobrepeso e a obesidade prevaleceu no sexo feminino demonstrando uma necessidade de medidas preventivas, como a implementação de alimentação balanceada e a prática de orientação nutricional ensinando e estimulando hábitos alimentares saudáveis, para que assim a prevalência de distúrbios nutricionais encontrados tenha uma diminuição no percentual. Enfatiza-se também a necessidade dos pais participarem de todo esse processo educativo, permitindo assim uma maior compreensão das necessidades e deficiências de cada criança, possibilitando personalizar estratégias de intervenção mais eficazes. Não podendo deixar de mencionar que a educação alimentar e nutricional deve ser oferecida de maneira contínua aos escolares com a finalidade de favorecer assim a promoção da saúde.

## Referências

Conde WL, Monteiro CA. Body mass index cutoff points for evaluation of nutritional status in Brazilian children and adolescents. J.Pediatr. v.82, n.4, p. 266-272, 2006.

MONTEIRO, C. A. "A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil". São Paulo, Estudos Avançados, v. 9,

n. 24, p. 195-207, 1995.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Escolares; Sobrepeso; Obesidade; Baixo Peso

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E RISCO PARA TRANSTORNO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES

ELIZANGELA DA SILVA MIGUEL; SÍLVIA OLIVEIRA LOPES; DAYANE DE CASTRO MORAIS; GÉSSYCA CORZINO MEDINA; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*elizangela.silva1111@gmail.com*

## Introdução

O transtorno alimentar, mais comumente no sexo feminino, caracteriza-se pela preocupação exacerbada com o peso e a forma física, levando a adoção de métodos inadequados para perda de peso que podem levar a sérias complicações de saúde (GONÇALVES et al., 2013).

## Objetivos

Este estudo objetivou avaliar o estado nutricional e o risco para transtorno alimentar em adolescentes.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado entre 2012 e 2015 em um Colégio de Aplicação de Viçosa-MG, com 449 estudantes com idade média de 15,1 anos (DP=0,75). Foi aferido peso, estatura e perímetro da cintura para o cálculo da relação cintura estatura e do Índice de Massa Corporal/Idade. O estado nutricional foi classificado em Z score e a relação cintura estatura >0,5 considerada indicativa de risco cardiometabólico. A Escala de Triagem de Transtorno Alimentar foi aplicada com todos adolescentes. Os dados foram processados no programa Statistical Package for the Social Sciences sendo realizadas análises descritivas, teste Qui-quadrado de Pearson e odds ratio. O nível de rejeição da hipótese de nulidade foi de 0,05. Todos os participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em 2 vias. O projeto vinculado a este trabalho foi registrado sob o número-PRJ 165/2013, no Registro de Atividades de Extensão da Universidade Federal de Viçosa.

## Resultados

Observou-se que a maioria dos adolescentes eram do sexo feminino 53,23% (n=239). O baixo peso, excesso de peso e relação cintura estatura elevada estiveram presentes em 4,23%, 15,14% e 8,24% dos adolescentes, respectivamente. Houve associação entre sexo e relação cintura estatura, sendo que a maioria dos adolescentes com relação cintura estatura elevada eram do sexo masculino (n=28, 70,28%) (p=0,003) e que adolescentes do sexo feminino apresentaram 34,5% menos chance de ter relação cintura estatura elevada (0,166-0,716). Observou-se associação entre estado nutricional e sexo, sendo que a maioria dos adolescentes com baixo peso era do sexo feminino (n=11, 57,9%) e a maioria dos com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) eram do sexo masculino (n=48, 70,6%) (p<0,001). Sobre presença de distrofia (baixo peso ou excesso de peso), observou-se relação com o sexo, sendo que adolescentes do sexo feminino apresentaram 41,5% menos chance (0,255-0,674) de apresentar distrofia nutricional (p=0,00). Não houve associação entre a triagem positiva de transtorno alimentar e as variáveis sexo, estado nutricional e relação cintura estatura (p>0,005). Estudo realizado por Dunker, Fernandes e Filho (2009) observou que adolescentes com excesso de peso tinham maior número de atitudes alimentares anormais do que aqueles eutróficos ou de baixo peso.

## Conclusão

Apesar de não ter sido encontrada associação das variáveis com a Triagem de Transtorno Alimentar, ações voltadas para a prevenção de transtorno alimentar e para que os casos não continuem aumentando fazem-se necessárias, uma vez que o transtorno alimentar pode trazer riscos à saúde física e psicológica dos adolescentes. (Apoio: FAPEMIG).

## Referências

BENEDET, J. et al. Excesso de peso em adolescentes: explorando potenciais fatores de risco. Revista Paulista de Pediatria, São Paulo, v.31, n. 2. 2013.

CARVALHO, R. S.; AMARAL, A. C. S.; FERREIRA, M. E. C. Transtornos alimentares e imagem corporal na adolescência: uma análise da produção científica em psicologia. Psicologia: Teoria e Prática, São Paulo, v. 11, n. 3. 2009.

DUNKER, K. L. L.; FERNANDES, C. P. B.; FILHO, D. C. Influência do nível socioeconômico sobre comportamentos de risco para transtornos alimentares em adolescentes. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*, Rio de Janeiro, v. 58, n. 3. 2009.

GONÇALVES, J. A. et al. Transtornos alimentares na infância e na adolescência. *Revista Paulista de Pediatria*, São Paulo, v. 31, n. 1. 2013.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Risco; Transtorno Alimentar; Adolescentes



# **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E USO DE MÉTODOS CONTRACEPTIVOS EM GESTANTES ATENDIDAS EM DUAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE LONDRINA-PR, BRASIL: UMA ATUAÇÃO MULTIPROFISSIONAL**

DAYSE KELLEN SANTOS DE SOUSA; DAIANE DE LISBOA MENDES DO PRADO; ROBERTA PAIVA; EDILAINE BACCARIN PETENUCCI; CLÍSIA MARA CARREIRA

<sup>1</sup> UEL - Universidade Estadual de Londrina  
*daianelisboa28@hotmail.com*

## **Introdução**

A assistência pré-natal tem relação estreita com o estado de saúde das mães e seus filhos, a ausência ou a baixa qualidade desta assistência está associada às altas taxas de morbimortalidade materno infantil e inadequadas condições de nascimento (PARADA, 2008).

## **Objetivos**

Avaliar na visão do nutricionista, psicólogo e farmacêutico a evolução nutricional e o uso de métodos contraceptivos em mulheres atendidas durante o pré-natal em duas Unidades Básicas de Saúde do município de Londrina-PR.

## **Metodologia**

Tratou-se de uma pesquisa de cunho transversal, de amostragem aleatória de 80 gestantes que realizaram seu pré-natal entre março de 2015 e março de 2016 em duas Unidades Básicas de Saúde em Londrina-PR, nas quais trabalhavam equipes da Residência Multiprofissional em Saúde da Mulher; após aprovação do comitê de ética com o número 1.428.379, iniciou-se a coleta de dados em portuários. Foram coletados dados socioeconômicos (idade, raça, renda, estado civil e escolaridade), antropométricos (estatura, peso pré-gestacional, peso inicial e peso final na gestação), idade gestacional, gestação planejada, e método contraceptivo usado anteriormente. A evolução nutricional gestacional foi avaliada conforme proposto por Athala (1997) e preconizado pelo Ministério da Saúde.

## **Resultados**

Observou-se que 20% das gestantes eram adolescentes, 52,5% eram brancas e 20% negras, 75% eram casadas ou mantinha união estável, sendo que 57% das gestações não foram planejadas. No que se refere a renda, 51% apresentava renda familiar de até 3 salários mínimos e 9% de até meio salário mínimo, sendo que 41% não exerciam atividade remunerada e 24% recebiam benefício governamental de complementação de renda. Quanto a escolaridade, apenas 28% completaram o ensino médio. Em relação a evolução nutricional, 31% das gestantes mantiveram-se na faixa de eutrofia; 24% iniciaram a gestação em sobrepeso e não evoluíram desfavoravelmente para obesidade, conforme é preconizado pelo Ministério da Saúde para a gestação que se inicia em sobrepeso; 14% iniciaram e terminaram a gestação em baixo peso, destas, 40% são adolescentes, explicitando assim a relação já conhecida entre a evolução nutricional gestacional inadequada e gestação na adolescência, justificada pelas características nutricionais peculiares desta faixa etária. Tais dados reforçam a necessidade de atuação dos profissionais de saúde aprimorando atividades de educação sexual voltadas para este público, bem como o trabalho psicossocial envolvido que dê conta de acolher e ressignificar as múltiplas dimensões e sentidos de ser ter um filho na adolescência. Apenas 4% evoluíram de peso adequado inicial para sobrepeso, retratando assim a importância do profissional nutricionista, pois, tal valor se apresenta inferior quando comparado com estudos em que não há a presença deste profissional na atenção pré-natal (TEIXEIRA & CABRAL, 2016; MARANO et. al, 2012). Em 41% dos prontuários não constavam informação sobre o método contraceptivo utilizado, expondo assim a necessidade de maior atenção dos profissionais de saúde frente a uma informação que pode ser chave para a diminuição do número de gestações não planejadas.

## **Conclusão**

Quando há assistência multiprofissional adequada no pré-natal, melhora-se a qualidade de atenção gestacional favorecendo melhores condições de parto e nascimento, fato este que relaciona-se intrinsecamente aos índices de morbimortalidade materno-infantil.

## **Referências**

- ATALAH, E.S; CASTILLO, C. L, CASTRO, R.S; ALDEA, AP. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional em embarazadas. Revista Medica de Chile. V 12, n 125, 1429-36, 1997.
- FERNANDES, R. C.; PIMENTEL, G. D.; MARTINS, K. A.; MENEZES, I. H. C. F. Weight gain in pregnant adolescents:

a review. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, v. 38, n. 2, p. 189-199, 2013.

MARANO, D. et al. Adequação do ganho ponderal de gestantes em dois municípios do Estado do Rio de Janeiro (RJ), Brasil, 2008. *Rev. Bras. Ginecol. Obstet.*, Rio de Janeiro, v. 34, n. 8, p. 386-393, 2012.

PARADA, C.M.G.L. Avaliação da assistência pré-natal e puerperal desenvolvidas em região do interior do Estado de São Paulo em 2005. *Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil*. V 1, n 8, 113-24, 2008.

TEIXEIRA, C. S. S.; CABRAL, A. C. V. Avaliação nutricional de gestantes sob acompanhamento em serviços de pré-natal distintos: a região metropolitana e o ambiente rural. *Rev. Bras. Ginecol. Obstet.*, Rio de Janeiro , v. 38, n. 1, p. 27-34, 2016.

**Palavras-chave:** Gestantes; Evolução nutricional; Gestação na adolescência; Método contraceptivo

# AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL MEDIANTE ANTROPOMETRIA DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

ARYANE EMERICK DOS REIS; ANA CAROLINA LEITE DE MORAIS; LETICIA DO NASCIMENTO TOSTES;  
MARIANA BELIZÁRIO; CLARA KORUKIRAN FREIBERG

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo

*aryaneemerickdosreis@gmail.com*

## Introdução

O conhecimento cognitivo sobre alimentação pode melhorar o hábito alimentar de estudantes de nutrição, mas não é suficiente para evitar práticas de vida inadequadas e desequilíbrios no estado nutricional. Já que os estudantes sentem dificuldade ou não aplicam esse conhecimento de forma a não existir relação direta com a área de formação e o estilo de vida (CARDOSO et al., 2011). O desequilíbrio na ingestão de alguns grupos alimentares por estudantes de nutrição pode ser considerado preocupante. Os aspectos predisponentes para o aumento do quadro de sedentarismo e sobrepeso nessa faixa da população se dá pelo ritmo de vida acelerado que os jovens possuem. Muitas vezes com uma dupla jornada de trabalho e estudo, pouco tempo para a alimentação balanceada e adequada, acabam por optar por alimentos de preparo rápido ou de fácil acesso, os denominados fast-foods (SOUZA et al., 2011). Fatores como a alimentação, atividade física, profissão e/ou ocupação influenciam na composição corporal do indivíduo e para a avaliação desta, entre os métodos, pode ser utilizada a avaliação antropométrica que por definição, envolve a obtenção de medidas físicas de um indivíduo para relacioná-la com um padrão que reflita o seu crescimento e desenvolvimento, e isto compõe também a avaliação nutricional do indivíduo (FREIBERG; ROSSI; CARAMICO, 2009).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e de saúde mediante medidas antropométricas, de indivíduos adultos graduandos do curso de Nutrição.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados primários. Foram avaliadas 89 mulheres, com média de idade de 21,9 anos, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas medidas de peso e altura segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (MS, 2004), e pregas cutânea tricipital, bicipital, subescapular e supra ilíaca (FREIBERG; ROSSI; CARAMICO, 2009). Foi avaliada a adequação de peso pelo IMC, bem como a porcentagem de gordura corporal pelo percentil (WHO, 1995). Dados foram levantados sobre a prática de atividade física. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa – CoEP do Centro Universitário São Camilo sob o nº de protocolo 025/05.

## Resultados

Apesar de 74,2 % estarem eutróficas, 16,9% apresentaram sobrepeso 4,5% são desnutridas e 4,5% obesas classe I. 75,3% apresentaram % de gordura corporal elevada acima da média e 13,5% apresentaram, com riscos de doenças associadas à obesidade. Essa % de gordura acima da média pode estar relacionada com o sedentarismo, pois 39,3% não fazem nenhuma atividade física. Baixa prevalência de Hipertensão Arterial Sistêmica (2,2%), Diabetes Mellitus (1,1%), e nenhuma delas relatou Hipercolesterolemia, resultado esperado nesta população.

## Conclusão

Mesmo se tratando de estudantes do curso de Nutrição, uma população jovem, faz necessária a sensibilização, reavaliação e estratégias diferenciadas para promoção de melhora do estado nutricional.

## Referências

CARDOSO, B. V. S. et al. Avaliação do estilo de vida de estudantes de uma faculdade particular de Teresina. **Nutrire: 11º Congresso Nacional da SBAN**, São Paulo, v. 33, n. 11, p.43-43, 2011.

FREIBERG, C. K.; ROSSI, L.; CARAMICO, D. C. O. Antropometria e Composição Corporal. In: ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. **Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas**. São Paulo: Roca, 2009. Cap. 6. p. 85-110.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Editora MS, 2004. 122 p.

SOUZA, E. A. et al. Atividade física e alimentação saudável em escolares brasileiros: revisão de programas de intervenção. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.27, n.8, p.1459-1471, ago. 2011.

WHO – World health organization, Physical status: The use and interpretation of anthropometry. In: **Report of the WHO Expert Committee**. Geneve: WHO, 1995. 452p. (WHO Technical Report Series, 854).

**Palavras-chave:** Antropometria; Composição Corporal; Estado Nutricional

# AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E DO CUMPRIMENTO DOS NOVOS DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM INTEGRANTES DE UMA UNIVERSIDADE ABERTA DA TERCEIRA IDADE EM UMA CIDADE DA REGIÃO METROPOLITANA DE PORTO ALEGRE

VANESSA FILIPPON MARQUES; GABRIELA KOGLIN

<sup>1</sup> UNILASALLE - Centro Universitário La Salle  
*vanessafilippon@hotmail.com*

## Introdução

Tendo em vista que a população brasileira está envelhecendo e que, 64% dos adultos encontram-se acima do peso (IBGE, 2010), é essencial conhecer o perfil nutricional do idoso atual, bem como os seus hábitos alimentares, para preparar o acompanhamento adequado a estas mudanças sociais com medidas que promovam o bem-estar da sociedade com um envelhecer saudável. Este estudo visa avaliar o perfil nutricional e conhecimentos em nutrição de idosos, integrantes de uma Universidade Aberta da Terceira Idade (UNATI), da região metropolitana de Porto Alegre e verificar se este público é praticante dos “10 passos para uma alimentação adequada e saudável”, preconizado pelo Ministério da Saúde, através do novo guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Identificar, através do índice de massa corporal (IMC), o estado nutricional; Avaliar a circunferência da cintura e a circunferência do quadril e verificar quanto ao risco de doenças cardiovasculares, diabetes e hipertensão; Questionar sobre a prática dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável e comparar se há relação com o estado nutricional; Orientar a manutenção ou recuperação da saúde e bem estar dos participantes.

## Metodologia

Este estudo apresentou delineamento transversal, realizado entre os 100 participantes das diversas oficinas ofertadas pela Universidade Aberta da Terceira Idade. O índice de massa corporal (IMC) de LIPSCHITZ (1994), a circunferência da cintura (CC) da International Diabetes Federation (2006). A relação da circunferência cintura-quadril (RCQ) da World Health Organization (1998), foram obtidas para a determinação do sobrepeso e obesidade central, respectivamente e associados a riscos para Diabetes Mellitus (DMII), Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e Doenças Cardiovasculares (DC). O cumprimento dos novos “Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável”, foi verificado através de questionário investigativo.

## Resultados

Participaram deste estudo 60% dos idosos inscritos na Universidade da Terceira Idade. Com relação ao IMC, prevalência de sobrepeso (52%) e eutrofia (43%). A obesidade central (88%) foi a condição nutricional prevalente em relação a CC e (72%) para a RCQ, confirmando riscos de uma população de 68% com HAS, 15% com DMII e 5% com DC. Não houve associação entre aqueles que seguiam os dez passos para uma alimentação adequada e saudável e a classificação do IMC ( $P > 0,05$ ). Apenas o Passo 6 mostrou uma tendência de associação entre aqueles que faziam compras em locais com ofertas de produtos in natura e o IMC de eutrofia ( $P = 0,09$ ).

## Conclusão

Uma elevada prevalência de sobrepeso, obesidade central e morbidades foi verificada entre os idosos da UNATI, sendo necessário projetar ações com foco na recuperação da saúde e no bem estar deste público. É essencial aprender com este perfil visitado, pois muitos jovens estão obesos, com síndrome metabólica e sem mudança de estilo de vida, de hábitos alimentares, de prática de atividade física, será que chegarão na terceira idade? Este estudo deve ser repetido para acompanhar a mudança de perfil dos idosos que estão chegando e para aprender a lidar com estas novas gerações. Apesar das previsões do IBGE, espera-se que os próximos resultados sejam de prevalente eutrofia e de prática dos novos dez passos para uma alimentação adequada e saudável.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro, 2010, tabela 15. Disponível em: Acesso em: 15 abril 2016.

INTERNATIONAL DIABETES FEDERATION (IDF). The Metabolic Syndrome. 2006. Disponível em: Acesso em: 05 jul.

2015.

LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. *Prim. Care*, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Report of a WHO Consultation on Obesity. *Obesity – Preventing and Managing the Global Epidemic*. Genova, 3-5 June 1997, P. 11. Disponível em < [apps.who.int/iris/handle/10665/63854](http://apps.who.int/iris/handle/10665/63854) > Acesso em: 12 abril 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica - Guia Alimentar Para a População Brasileira. 2<sup>a</sup>. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Guias Alimentares; Idoso; Nutrição do Idoso

# **AValiação DO PERFIL NUTRICIONAL, HáBITOS ALIMENTARES E CONCEPÇÕES DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO MUNICÍPIO DE BRUSQUE, BRASIL**

ANDRIELE APARECIDA DA SILVA VIEIRA; ANA CLAUDIA LIMA; GABRIELA PAIM; SOFIA DALILA PIERINI; ISADORA FERNANDES

<sup>1</sup> UNIVALI - Universidade do Vale do Itajaí  
*andriele-vieira@hotmail.com*

## **Introdução**

O trabalho em saúde expõe os profissionais a um elevado grau de estresse e tensão. Os profissionais da área da saúde responsáveis por outras pessoas na maioria das vezes sofrem grande desgaste físico-mental-emocional, que conseqüentemente afetam a sua integralidade. Porém os mesmos não procuram auxílio por acreditar que são capazes de se auto cuidarem, sendo que vários problemas de saúde têm ligação direta com a alimentação inadequada.

## **Objetivos**

Conhecer o perfil nutricional e alimentar dos profissionais de saúde que atuam na atenção básica no município de Brusque, reconhecendo as concepções dos mesmos sobre alimentação saudável.

## **Metodologia**

Estudo de abordagem híbrida (quanti e qualitativa) do tipo descritiva e com delineamento epidemiológico, apresentando características de um estudo transversal. A avaliação do perfil nutricional foi realizada através de antropometria, enquanto a avaliação dos hábitos alimentares e a concepção sobre alimentação saudável foi avaliada através de um questionário com perguntas abertas e fechadas. Trabalho submetido ao comitê de ética em pesquisa da universidade e aprovado sob o protocolo de número: 12385. Os resultados foram calculados através do programa estatístico Statistical Package for the Social Sciences® (SPSS). A significância estatística foi considerada para valores de  $p < 0,05$ .

## **Resultados**

De acordo com os resultados obtidos, observou-se que o índice sobrepeso e obesidade na amostra analisada foi de 57,7 %, seguido de risco muito elevado para doença cardiovascular (60,0 %) de acordo com a circunferência abdominal. Dentre os participantes 76 % acreditam que a alimentação está diretamente relacionada com a produtividade no trabalho. Quando questionados se sentiam aptos para orientar quanto a alimentação saudável 87,3 % responderam que sim, porém alegaram que orientar é mais fácil do que por em prática. Segundo o questionário de frequência alimentar pode-se dizer que dentre os funcionários da atenção básica existe baixo consumo de frutas, verduras e alimentos integrais seguido de consumo frequente de pães, embutidos, doces e frituras.

## **Conclusão**

Os valores encontrados demonstram maior prevalência de sobrepeso e obesidade (57,7 %) entre os trabalhadores da atenção básica, assim como baixo consumo de frutas, verduras e alimentos integrais seguido de consumo frequente de pães, embutidos, doces e frituras. Ao conhecer do perfil nutricional, hábitos alimentares e concepção de alimentação saudável destes profissionais, percebeu-se a necessidade de criação e a inclusão de ferramentas de educação permanente em saúde para os mesmos, para que reflita não somente na qualidade de vida dos participantes como também na comunidade em geral.

## **Referências**

BRASIL. Ministério do Trabalho e do Emprego. Secretaria de Inspeção do Trabalho. Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho. Orientação da educação alimentar. Ministério do Trabalho: Brasília; 1999.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica Obesidade. Cadernos de atenção básica, nº 38. Brasília, DF. 2006.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. SISVAN. Orientações para a coleta e análises de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília. Ministério da Saúde. 2008.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2008-2009. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Rio de Janeiro. Ministério da Saúde. 2010.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 2.488. Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS). Ministério da Saúde. Brasília. DF. 21 de outubro de 2011

LIMA, F.E.L. DE; SLATER, B.; LATORRE, M. DO R.D.O.; FISBERG, R.M. Validade de um questionário quantitativo de frequência alimentar desenvolvido para população feminina no nordeste do Brasil. Revista Brasileira de Epidemiologia. SP. Vol.10. Num.4. 2007.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional of status in the elderly. Primary Care, v.21, n.1, p.55-67, mar.1994.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento. 8a ed. São Paulo: Hucitec. 2004.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2 ed. São Paulo: Sarvier. 2008. 760 p.

SPIEGELMAN B. M., FLIER J.S. Obesity and the regulation of energy balance. Cell., v. 104, p. 531-43, 2001.

TERRES, N. G.; PINHEIRO, R. T.; HORTA, B. L.; PINHEIRO, K. A. T.; HORTA, L. L. Prevalência e fatores associados ao sobrepeso e à obesidade em adolescentes. Rev Saúde Pública, v. 40, p. 627-33, 2006.

TOMASI, E. et al. Perfil sócio-demográfico e epidemiológico dos trabalhadores da atenção básica à saúde nas regiões Sul e Nordeste do Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1 p. S193-S201, 2008.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividade. 4. Ed. rev., ampl. e modificada. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007. 186 p.

VIEIRA, A. B. D.; ALVES, E. D.; KAMADA, I. Cuidando do cuidador: percepções e concepções de Auxiliares de enfermagem acerca do cuidado de si.

Texto contexto – enferm, Florianópolis, v.16, n. 1, p. 15-25, mar. 2007.

VIEIRA, S. I.; MICHLIS, G. Guia de alimentação para a qualidade de vida do trabalhador. São Paulo: LTr Editora; 2004.

World Health Organization (WHO.) Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic. Technical Report Series n 894, Geneva, 2000.

\_\_\_\_\_. Obesity: preventing and managing the global epidemic: report of a WHO consultation on obesity. Work Presented WHO Consultation on Obesity; Geneva 1998.

\_\_\_\_\_. Preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation. Geneva, World Health Organization. Technical Report Series, 894. 1998.

**Palavras-chave:** PROFISSIONAIS DE SAÚDE ; ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL; HÁBITOS ALIMENTARES; PERFIL NUTRICIONAL



# AVALIAÇÃO DO PLANEJAMENTO, PRODUÇÃO E ADEQUAÇÃO DO APORTE NUTRICIONAL OFERTADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO BAIANO

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANÇA; IZIANE DA SILVA ANDRADE; JOSÉ ANTÔNIO MENEZES FILHO

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia  
*fabianacofranca@hotmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar objetiva oferecer alimentação saudável e de qualidade a todos os alunos matriculados na rede pública de educação básica (BRASIL, 2009). Cabe exclusivamente ao nutricionista a responsabilidade técnica para o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação dos cardápios das escolas (FNDE, 2013). A adequação dos valores de referência permite estabelecer um planejamento que atenda às necessidades diárias dos escolares, a fim de evitar carências ou excesso do consumo de energia e nutrientes, prevenindo doenças de caráter nutricional (ABRANCHES *et al*, 2009).

## Objetivos

Avaliar o planejamento, a produção e a adequação do aporte nutricional do cardápio da alimentação escolar ofertada em escolas públicas municipais de Jaguaripe, Brasil.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal realizado entre fevereiro e abril de 2016 em escolas municipais de Jaguaripe-BA. Neste estudo, foi avaliada a refeição servida aos alunos, comparando os cardápios planejados pelos nutricionistas do município com os executados nas escolas. Foram coletados dados de três cardápios de dias alternados, em quatro escolas, por meio da pesagem direta dos alimentos. O *per capita* foi obtido através de pesagem direta das porções servidas aos alunos. O aporte nutricional dos cardápios propostos pelo município e dos cardápios executados foi comparado, ainda, aos parâmetros do PNAE para as faixas etárias de 6 a 10 anos e de 11 a 15 anos. Foram determinadas as quantidades de energia, carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas A e C, cálcio, ferro, zinco e magnésio através do software DietWin Professional®.

## Resultados

O estudo demonstrou elevada porcentagem de alteração dos cardápios e inadequações nutricionais, tanto dos cardápios propostos quanto nos executados. Dos 12 cardápios analisados, identificou-se alteração, em relação ao planejado, em 10 deles (83,33%), sobretudo em virtude da alegação de falta de ingredientes (63%), seguido da utilização de ingredientes próximos à data de vencimento (9,2%). O cardápio proposto pela equipe de nutrição apresentou diferenças no aporte nutricional ao se considerarem os valores de referência do PNAE para a faixa etária de 6 a 10 anos em praticamente todos os nutrientes analisados ( $P < 0,05$ ), exceto vitamina C ( $P = 0,308$ ). Notaram-se medianas de energia, carboidrato, proteína, ferro, zinco e magnésio superiores aos valores estabelecidos pelo PNAE para a faixa etária. Já ao comparar o cardápio executado com as quantidades determinadas pelo PNAE, não houve diferença significativa para lipídio ( $P = 0,264$ ) e ferro ( $P = 0,922$ ). As medianas de energia, de proteína e dos demais nutrientes apresentaram-se abaixo do estabelecido, enquanto que a mediana de carboidratos se apresentou acima do recomendado. Para a faixa etária de 11 a 15 anos, as medianas de energia, carboidrato, proteína e ferro no cardápio proposto estiveram acima dos valores determinados pelo PNAE ( $P < 0,05$ ). Em contraste, todas as medianas do cardápio consumido estiveram abaixo das recomendações ( $P < 0,05$ ). O cardápio consumido apresentou diferença estatisticamente significativa do proposto para a maioria dos nutrientes ( $P < 0,05$ ), exceto vitamina C.

## Conclusão

Foi verificada inadequação dos cardápios propostos e executados, bem como inadequação com os valores preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, que pode ser justificada pelo planejamento incorreto, pela indisponibilidade de recursos e pelas alterações realizadas nos cardápios.

## Referências

- BRASIL. Lei 11 947/2009. Disponível em: Acesso em fevereiro de 2016.
- FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE 26/2013. Disponível em: Acesso em fevereiro de 2016.
- ABRANCHES, M. V.; PAULA, H. A. A.; MATA, G. M. S. C.; SALVADOR, B. C.; MARINHO, M. S.; PRIORE, S. E.

Assessment of diet adequacy at public and private daycare centers within the national program of school feeding. *Nutrire: Rev Soc Bras Aliment Nutri.* 2009;34(2):43–57.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; composição de cardápios; planejamento nutricional; Programa Nacional de Alimentação Escolar

# AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM CRIANÇAS DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA EM VIÇOSA, MINAS GERAIS

MAYARA FASSHEBER COELHO; JÉSSICA RODRIGUES DE MORAIS; JESSICA APARECIDA DA SILVA; GLAUCE DIAS DA COSTA; JULIANA FARIAS DE NOVAES

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

mayara.coelho@ufv.br

## Introdução

As doenças cardiovasculares podem iniciar na infância, sendo essencial a avaliação dos fatores de risco cardiometabólico para a prevenção do desenvolvimento de tais doenças na saúde coletiva (GAZOLLA et al, 2014).

## Objetivos

Avaliar os fatores de risco cardiometabólico em crianças e adolescentes de 5 a 11 anos de idade de uma instituição filantrópica do município de Viçosa, Minas Gerais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com 52 alunos de 5 a 11 anos da Associação Assistencial e Promocional da Pastoral da Oração em Viçosa, uma instituição filantrópica localizada em bairro carente do município de Viçosa-Minas Gerais. Foram aferidos peso e estatura com balança digital e antropômetro Alturaexata®, respectivamente. O percentual de gordura corporal foi avaliado pela bioimpedância tetrapolar. A pressão arterial foi aferida com aparelho digital Omron e classificada pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (2010). Foram coletadas amostras de sangue após jejum de 12 horas, para a avaliação dos níveis séricos de colesterol total e frações, triglicérides e insulina, segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2005). O estado nutricional foi classificado de acordo com a *World Health Organization* (2007). A análise estatística foi realizada no programa *Statistical Package for Social Science* versão 20.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (parecer nº 636.258), sendo aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Verificou-se que 30,8% dos alunos não apresentaram nenhum fator de risco cardiometabólico; 46,2% apresentaram um fator de risco; 9,6% apresentaram dois fatores de risco e 13,4% apresentaram três ou mais fatores de risco. Com relação ao excesso de peso, 5,8% dos alunos apresentaram sobrepeso e 9,6% obesidade. Quanto ao colesterol total, 17,3% apresentaram colesterol aumentado e 28,8% limítrofe; 59,6% apresentaram lipoproteína de alta densidade reduzida e 23,1% lipoproteína de baixa densidade aumentada. No que se refere à pressão sanguínea, 7,7% apresentaram hipertensão e 11,5% foram classificados como limítrofe. Apenas 1,9% dos estudantes apresentaram resistência insulínica.

## Conclusão

Os escolares apresentaram elevadas prevalências de fatores de risco cardiometabólico, justificando, assim, a relevância de ações e políticas voltadas para a prevenção da progressão das doenças cardiovasculares. Desse modo, a orientação nutricional constitui importante ação preventiva para a ocorrência desses fatores de risco na população infantil.

## Referências

GAZOLLA, F.M. et.al. Fatores de risco cardiovasculares em crianças obesas. **Revista HUPE**, Rio de Janeiro; v.13 n.1: p. 26-32. 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 85, supl. 6, p. 3-36, 2005.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO; SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 95, supl. 1, p. 1-5, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: **World Health**

**Organization**, 2007.

**Palavras-chave:** Dislipidemias; Escolares; Hipertensão; Obesidade; Resistência à insulina

# **AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS IDOSOS DA CIDADE DE GOIANÉSIA-PA**

JÉSSICA THUANNY TEIXEIRA BARRETO; PRISCYLA SOUZA DE LIMA; KELLY SANTOS DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará

*jessicathuanny@yahoo.com.br*

## **Introdução**

O aumento da expectativa de vida vem ocorrendo de forma acelerada, sendo que terá uma maior intensidade de crescimento a partir de 2020, passando de 28,3 (13,7%) para 52 milhões (23,8%) de idosos em 2040, quase um quarto total de habitantes do País (SHILS,2009).

## **Objetivos**

Avaliar o perfil alimentar dos idosos da cidade de Goianésia-PA atendidos pelo programa de assistência integral ao idoso da Amazônia Brasileira (PAIAMAB), por meio da avaliação dos Hábitos alimentares.

## **Metodologia**

O trabalho foi realizado em uma unidade de saúde do município de Goianésia-PA. Foram aplicados questionários de cunho qualitativo para o levantamento dos hábitos do consumo alimentar dos idosos, utilizando-se como base, o manual da alimentação saudável para a pessoa idosa no qual inclui os dez passos para uma alimentação saudável para pessoas idosas, lançado pelo ministério da saúde em 2009 e foram realizadas dinâmicas de cunho explicativo-ilustrativo, sem ajuda multimídia, que envolveram perguntas e respostas relacionadas ao hábitos alimentares com base nos dez passos da alimentação saudável para pessoas idosas, sendo as resposta sinalizadas por placas que indicavam “sim” ou “não”. E após cada resposta foram feitas orientações e esclarecimentos a respeito do assunto, com o intuito de orienta-los quanto a frequência adequada do consumo de certos alimentos, para a prevenção de doenças crônicas degenerativas e para proporcionar um bem estar. O público alvo foram idosos com 60 anos e acima de 60 anos de idade da cidade de Goianésia-PA, totalizando em 157 idosos, de ambos os sexos e com capacidade de responder os questionários de frequência alimentar. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA, sob o parecer de nº 973.352.

## **Resultados**

Após a análise dos 157 questionários, os resultados sobre o comportamento alimentar foram os seguintes: do total de 157 idosos, 80,34% fazem 1 a 4 refeições por dia e apenas 19,66% fazem 5 a 6 refeições por dia em horários regulares, o que está em desacordo com os dez passos da alimentação saudável do idoso que estabelece a recomendação adequada de 5 a 6 refeições por dia. Dos 157 idosos entrevistados, 62,3% consomem alimentos do grupo cereais todos os dias, dando destaque para arroz, batata e pães. Em Relação ao Legumes e verduras, 65,30% consomem 1 vez por dia e apenas 2,08% consomem 3 vezes ao dia e em relação às frutas 58,16% dos idosos tem o hábito de comer frutas 1 vez ao dia e apenas 14,26% consomem 3 vezes ao dia. Do total de idosos 56,10% comem arroz e feijão todos os dias e 21,34% consomem , pelo menos 3 vezes por semana. Do total de 157 de idosos, a metade dos entrevistados 51% consomem carnes, aves e peixes 1 vez ao dia, sendo que 80,63% consomem aves sem pele e 85,77% consomem carnes sem gorduras aparente e 58,18% consomem leites e derivados 1 vez ao dia. Em relação aos alimentos industrializados, refrigerantes, tortas, bolos e sorvetes, 48,65% consomem esses alimentos e 28,86% comem 1 vez por semana. Em relação ao consumo de água, verificou-se que 52% dos idosos bebem mais de 5 copos de água por dia e 35,77% bebem de 3 a 5 copos de água por dia.

## **Conclusão**

Verificou-se que os hábitos alimentares dos idosos da população estudada mostram-se adequados em relação ao baixo consumo de gorduras, refrigerantes e outros, mas ainda encontra-se um baixo consumo de verduras , legumes e frutas assim como a não realização de mais a 4 refeições por dia em horários regulares.

## **Referências**

SHILS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. **Nutrição Moderna: Na saúde e na doença**. 2ª. Ed. São Paulo: Manole, 2009.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Idosos; Nutrição

# **AValiação Longitudinal da Composição Corporal e Mecânica Pulmonar em Recém-nascido Pré-termo de Muito Baixo Peso ao Nascer**

ANNIELE MEDEIROS COSTA; FERNANDA VALENTE MENDES SOARES; ANDREA DUNSHEE DE ABRANCHES;  
ANA CAROLINA CARIOCA DA COSTA; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA

<sup>1</sup> IFF - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira

*fevalente@gmail.com*

## **Introdução**

O aumento mundial dos índices de prematuridade tem levado a uma mudança de paradigma onde o foco é garantir qualidade de vida para estes recém-nascidos. A restrição do crescimento se tornou um problema a ser enfrentado por todos os profissionais da área, principalmente quando se considera o impacto na saúde e possíveis consequências no desenvolvimento global do bebê, incluindo modificações na composição corporal e na função pulmonar. Evidências sugerem que o período fetal é o mais sensível para o estabelecimento das variações epigenéticas que aumentam o risco de doenças crônicas como a obesidade. Estudos em adultos têm demonstrado menores valores de função pulmonar naqueles com percentual de gordura elevado. No entanto, ainda não há evidências de associação entre a composição corporal e a função pulmonar em pré-termo. Soluções inovadoras são particularmente necessárias para identificação precoce de problemas potenciais nesta faixa etária onde fatores limitantes estão presentes. Neste contexto, o Instituto Fernandes Figueira conta com tecnologia de ponta para o acompanhamento do crescimento dessa população, incluindo avaliações referentes à composição corporal e função pulmonar.

## **Objetivos**

Verificar se existe associação entre o percentual de gordura nos pré-termo e os valores de função pulmonar na alta hospitalar e em torno de seis meses de idade gestacional corrigida.

## **Metodologia**

Estudo de coorte com os bebês nascidos abaixo de 1500 gramas, provenientes do Instituto Fernandes Figueira e do Hospital da Mulher Fernando Magalhães. Foram incluídos os bebês clinicamente estáveis e sem malformação congênita. A composição corporal foi obtida pela pletismografia por deslocamento de ar, padrão ouro para medir o percentual de gordura e massa magra em neonatos. Foi utilizado o equipamento Pea Pod Infant Body Composition System. As variáveis de função pulmonar coletadas foram complacência pulmonar e resistência pulmonar pela técnica clássica que é baseada no registro simultâneo do fluxo, do volume e da pressão esofageana em vários pontos do ciclo respiratório. Para medir o grau de associação entre duas variáveis contínuas, foram utilizados os testes de correlação de Pearson e Spearman para variáveis com e sem distribuição Normal, respectivamente. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE07418413.1.0000.5269) e foram incluídos após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos seus representantes legais.

## **Resultados**

Foram incluídos 21 recém-nascidos pré-termo, com peso de nascimento médio de  $1341 \pm 361$ g e idade gestacional  $30 \pm 1$  semana. Na alta hospitalar, o percentual de gordura da população analisada foi de  $11,1 \pm 3,05$ , subindo para  $21,2 \pm 4,53$  aos seis meses de idade gestacional corrigida. Quanto à função pulmonar, na alta hospitalar, a média da complacência pulmonar foi de  $0,98 \pm 0,29$  ml/cmH<sub>2</sub>O/Kg e da resistência pulmonar foi de  $63 \pm 24$  cmH<sub>2</sub>O ml/s. Aos seis meses de idade gestacional corrigida as médias de complacência e resistência pulmonares foram  $1,25 \pm 0,23$  ml/cmH<sub>2</sub>O/Kg e  $52 \pm 19$  cmH<sub>2</sub>O ml/s, respectivamente.

## **Conclusão**

Não houve associação significativa entre os resultados de função pulmonar e a composição corporal. No entanto, foi observado um maior percentual de gordura aos 6 meses de idade gestacional corrigida, naqueles pré-termo que tiveram valores menores de complacência pulmonar próximo à alta hospitalar. É importante investigar se o aumento de gordura pode ser decorrente do tipo de alimentação oferecida a estes bebês que apresentavam maior risco de morbidade respiratória.

## **Referências**

SYMONDS, M. E.; MENDEZ, M.A.; MELTZER, H. M.; KOLETZKO, B.; GODFREY, K.; FORSYTH, S.; VAN DER BEEK, E.M.; Early life nutritional programming of obesity: mother-child cohort studies. *Ann Nutr Metab*, v. 62, n. 2, p.137-45,

2013.

WANNAMETHEE, S.G.; SHAPER, A.G.;WHINCUP, P.H.; Body fat distribution, body composition, and respiratory function inelderly men. Am J Clin Nutr,v.82,p.996 –1003,2005.

SIMON, L.;FRONDAS-CHAUTY, A.; SENTERRE, T.;FLAMANT, C.; DARMAUN, D.; ROZÉ, J.; Determinants of body composition in preterm infants at the time of hospital discharg. Am J Clin Nutr;v.100,p.98–104,2014.

**Palavras-chave:** Composição corporal; Mecânica pulmonar; Prematuridade; Recém-nascidos; complacência pulmonar

# **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CALDO DE CANA COMERCIALIZADO NA FEIRA LIVRE DE SOLÂNEA E BANANEIRAS/PB**

FELIPE ALVES DA SILVA; JOANDSON DA COSTA CUNHA; TAINNÁ WEIDA MARTINS DA SILVA; NIEDSON DA SILVA NASCIMENTO; FRANKLIN CÉSAR DE ARAÚJO MEDEIROS

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*felipealvess2011@live.com*

## **Introdução**

Segundo a Anvisa (2005) está tendo um crescimento de comércios ambulantes em feiras livres, onde os alimentos são processados ao ar livre em condições duvidosas de higiene. Este fato implica em condições favoráveis para que o risco de intoxicações alimentares. É competência da Anvisa municipal se encarregar de fiscalizar e orientar esses vendedores, muitas vezes um sistema de abastecimento de água tratada não é encontrado nesses pontos de comércio ambulante, isso dificulta uma higienização correta dos utensílios (SOTO, 2008).

## **Objetivos**

Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de caldo de cana comercializado na feira livre de Solânea e Bananeiras /PB.

## **Metodologia**

Foram coletadas sete amostras de caldo de cana das feiras livres de Solânea e Bananeiras, no período de janeiro a março de 2016, os frascos utilizados para o acondicionamento das amostras foram esterilizados, identificados e transportados assepticamente para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba, foram feitas análises de *Salmonella* sp, coliformes totais e termotolerantes, os resultados foram interpretados segundo a Resolução RDC nº 12, de 2001 (BRASIL 2001). Os procedimentos embasaram-se na metodologia preconizada pela American Public Health Association (APHA, 2001).

## **Resultados**

De acordo com os resultados obtidos para coliformes totais, notou-se que teve um número bastante elevado para todas amostras ( $3,0 \times 10^5$ ) Este tipo de microrganismo não possui indicação pela legislação vigente de limites toleráveis para caldo de cana, mas é importante analisar esses microrganismos pelo fato de estarem relacionados à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Para coliformes termotolerantes, 5 das 7 amostras (71.4%) apresentaram-se valores muito acima do limite permitido ( $10^2$  NMP/g). Neste estudo os resultados encontrados foram  $2,0 \times 10^6$ . Para *Salmonella* sp não foi confirmada a presença desse patógeno nas amostras analisadas, a Resolução RDC nº 12, de 2001 (BRASIL 2001) exige a ausência desse microrganismo em 25 gramas da amostra. Pelos resultados obtidos, verifica-se que é necessário a realização de um controle mais rígido relacionado à higiene nos estabelecimentos comerciais visitados.

## **Conclusão**

Conclui-se que os valores obtidos da pesquisa para coliformes totais e termotolerantes apresentaram valores elevados, para a análise de *Salmonella* sp, não foi confirmada presença. Nesse sentido pode-se concluir também que é necessário de higienização mais rígidos nos estabelecimentos que comercializa este tipo de alimento.

## **Referências**

1. ANVISA. Plantando saúde: resolução estabelece normas de higiene para alimentos e bebidas à base de vegetais. Revista de Saúde Pública, v.39, n. 5, p. 861-863, 2005.
2. Apha. American Public Health Association. Committe on Microbiological for Foods. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4. Ed. Washington, 2001. 676p.
3. BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001. Diário Oficial da União. Brasília: DF, 2001.
4. SOTO, F.R.M. et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. Revista Brasileira de Epidemiologia, v.11, n. 2, p. 297-303, 2008.



**Palavras-chave:** Qualidade; Microbiologia; Legislação

# AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PEIXE COMERCIALIZADO EM FEIRAS LIVRES DA MICRORREGIÃO DO BREJO PARAIBANO

KÍVIA ALESSANDRA GOUVEIA DA SILVA; ELISÂNDRA COSTA ALMEIDA; FRANCISCO LUCAS CHAVES ALMEIDA; DANIELLE NAIARA DE MEDEIROS SANTOS; THAMIRES MABEL QUEIROZ DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande , <sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba , <sup>3</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande  
*danielle\_naiara@hotmail.com*

## Introdução

As feiras livres, uma das principais formas pelas quais o peixe é comercializado, desempenham um papel socioeconômico fundamental, principalmente para pequenos produtores e pescadores. No entanto, a falta de fiscalização da oferta, a rica composição nutricional do pescado e as condições higiênico-sanitárias, muitas vezes precárias, podem trazer consequências indesejáveis ao consumidor (PINTO, *et al.*, 2011; PINTO *et al.*, 2012).

## Objetivos

Assim, o presente trabalho objetivou analisar microbiologicamente amostras de peixes comercializadas em feiras livres da microrregião do brejo paraibano.

## Metodologia

As amostras foram coletadas durante três semanas, embaladas em sacos plásticos estéreis, armazenadas em isopores contendo gelo e transferidas para o Laboratório de Microbiologia do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba. As análises de *Salmonella* spp., *Staphylococcus* coagulase positiva e bactérias aeróbias mesófilas, foram realizadas de acordo com o descrito pela Instrução Normativa nº 62/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Para coliformes 35°C e Termotolerantes (45°C) utilizou-se a técnica de tubos múltiplos e para bolores e leveduras, o método de plaqueamento por *speed plate*.

## Resultados

A partir das análises, obteve-se resultados iguais a  $1,2 \times 10^7$ ;  $9,3 \times 10^6$ ;  $5,9 \times 10^5$ ;  $7,7 \times 10^7$  para Coliformes a 35°C;  $7,7 \times 10^3$ ,  $6,8 \times 10^4$ ,  $3,9 \times 10^5$ ,  $7,7 \times 10^7$  para Coliformes termotolerantes e  $2,9 \times 10^6$ ;  $4,1 \times 10^5$ ;  $6,5 \times 10^4$ ;  $7,0 \times 10^5$  para Microrganismos aeróbios mesófilos em Bananeiras, Areia, Alagoa Nova e Alagoa Grande, respectivamente. Já para *Staphylococcus* coagulase positiva contatou-se valores de  $8,8 \times 10^3$  (Bananeiras),  $3,4 \times 10^4$  (Areia);  $4,6 \times 10^3$  (Alagoa Nova) e  $2,0 \times 10^7$  (Alagoa Grande). Para Bolores e Leveduras, teve-se  $9,4 \times 10^5$  (Bananeiras),  $3,7 \times 10^4$  (Areia),  $1,6 \times 10^3$  (Alagoa Nova) e  $8,4 \times 10^3$  (Alagoa Grande), e *Salmonella* spp. apresentou-se Ausência em Bananeiras, Alagoa Nova, Alagoa Grande e Presença em Areia. Para coliformes a 35°C e coliformes termotolerantes os maiores valores encontrados foram nas cidades de Alagoa Grande, enquanto que os menores foram contatados em Alagoa Nova e Bananeiras, respectivamente. No entanto, as amostras coletadas em Bananeiras, apresentaram a maior contagem de microrganismos aeróbios mesófilos. Em relação a *Staphylococcus* coagulase positiva nenhuma das amostras atenderam ao exigido pela legislação (BRASIL, 2001) que é um máximo de  $10^3$  Unidade Formadora de Colônia/g. Para *Salmonella* spp. somente a cidade de Areia apresentou presença, ficando as demais em acordo com a legislação. Sobre bolores e leveduras, constata-se que o resultado superior está na cidade de Bananeiras, enquanto que o inferior encontra-se em Alagoa Nova.

## Conclusão

Conclui-se que as amostras de todas as cidades coletadas apresentam-se em desconformidade com a legislação, com exceção do quesito *Salmonella* spp. que somente as amostras da cidade de Areia encontra-se desconforme.

## Referências

- BRASIL - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 12. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 10 Janeiro 2001.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária – Departamento Nacional de Defesa Animal-Coordenação Geral de Laboratório Animal. Métodos de análise microbiológica para alimentos. Brasília: MAARA, 135 p., 2003.
- PINTO, I. F. P.; BORGES, J. M.; ABREU, M. M.; CASTRO, A. S.; ALENCAR, G. R. R. de; FEITOSA, R. G. N. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das bancas de comercialização de peixe no mercado do peixe na cidade

de Teresina-PI. In: VII CONNEPI, Palmas- TO, 2012.

PINTO, R. C. L. B.; SANTOS, R. S. dos; MACIEL, W. L. S.; MACIEL, C. M. R. R.; JÚNIOR, A. M. Sistema de comercialização de peixes nas feiras livres na sede do município de Itapetinga-BA. Enciclopédia Biosfera, v.7, n.13; p.1249-1258, 2011.

**Palavras-chave:** Fiscalização; Saúde pública; Segurança alimentar

# AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PEIXE COMERCIALIZADO EM FEIRAS LIVRES EM CIDADES DA PARAIBA

KÍVIA ALESSANDRA GOUVEIA DA SILVA; ELISÂNDRA COSTA ALMEIDA; FRANCISCO LUCAS CHAVES ALMEIDA; TATIANY LAISE GOMES FREIRE; THAMIRES MABEL QUEIROZ DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande , <sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba , <sup>3</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande  
*tatijpm@hotmail.com*

## Introdução

O peixe apresenta uma rica composição nutricional (proteínas, vitaminas, ácidos graxos essenciais e sais minerais), o que torna-o cada vez mais sujeito a deterioração, seja ela enzimática, oxidativa ou bacteriana (PINTO *et al.*, 2011; PINTO *et al.*, 2012 ). Assim, é de suma importância a garantia de condições higiênicas-sanitárias durante a sua comercialização, o que na maioria das vezes não acontece, principalmente nas feiras livres.

## Objetivos

Nesse contexto, o presente trabalho objetivou analisar microbiologicamente amostras de peixe comercializadas em diferentes cidades da Paraíba.

## Metodologia

As amostras foram coletadas durante três semanas, embaladas em sacos plásticos estéreis, armazenadas em isopores contendo gelo e transferidas para o Laboratório de Microbiologia do Campus III da Universidade Federal da Paraíba. As análises de *Salmonella* spp., *Staphylococcus* coagulase positiva e bactérias aeróbias mesófilas, foram realizadas de acordo com a Instrução Normativa nº 62/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Para coliformes 35°C e Termotolerantes (45°C) utilizou-se a técnica de tubos múltiplos e para bolores e leveduras, o método de plaqueamento por *speed plate*.

## Resultados

A partir das análises obtive os valores de  $1,5 \times 10^7$ ;  $9,4 \times 10^5$  e  $6,2 \times 10^6$  para Coliformes a 35°C;  $1,0 \times 10^6$ ;  $7,8 \times 10^5$ ;  $1,1 \times 10^5$  para Coliformes termotolerantes;  $3,8 \times 10^5$ ;  $1,6 \times 10^6$ ;  $5,3 \times 10^5$  para Microrganismos aeróbios mesófilos nas cidades de Serraria, Pilões e Borborema, respectivamente. Já para *Staphylococcus* coagulase positiva verificou-se valores de  $4,8 \times 10^5$ ;  $8,1 \times 10^5$ ;  $6,6 \times 10^8$  e  $2,0 \times 10^4$ ;  $9,0 \times 10^3$ ;  $4,5 \times 10^4$  para Bolores e Leveduras em Serraria, Pilões e Borborema, respectivamente. Já para *Salmonella* spp., todas as amostras apresentaram ausência. A partir dos resultados, observa-se que nenhuma das amostras encontram-se dentro do estabelecido pela legislação (BRASIL, 2001) para o parâmetro de *Staphylococcus* coagulase positiva, sendo estabelecido um máximo de  $10^3$  Unidade Formadora de Colônia/g. Para *Salmonella* spp todas as amostras apresentaram-se em conformidade. Para os demais parâmetros, todas as três cidades apresentaram valores elevados. Os maiores resultados foram encontrados principalmente nas cidades de Serraria e Borborema. Deve-se ressaltar que, a legislação vigente no país, citada anteriormente, não estabelece padrões para microrganismos aeróbios mesófilos e bolores e leveduras, contudo, estes são indicativos das condições higiênicas-sanitárias dos alimentos não devendo ultrapassar  $10^3$  Unidades Formadoras de Colônia/g de amostra. Resultados próximos foram encontrados por Delbem *et al.* (2010), já Ribeiro *et al.* (2009) constataram valores inferiores, ambos trabalhando com pescado

## Conclusão

Conclui-se que todas as amostras apresentaram-se inconformes com a legislação para o parâmetro de *Staphylococcus* coagulase positiva e conforme para *Salmonella* spp., mas inapropriadas para o consumo.

## Referências

- BRASIL - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 12. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 10 Janeiro 2001.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária – Departamento Nacional de Defesa Animal-Coordenação Geral de Laboratório Animal. Métodos de análise microbiológica para alimentos. Brasília: MAARA, 135 p., 2003.
- DELBEM, A. C. B.; GARBELINI, J. S.; LARA, J. A. F. Avaliação microbiológica do Pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*) obtido no Rio Paraguai (Pantanal) e conservado em gelo. In: 5º Simpósio Sobre Recursos Naturais e

Socioeconômicos do Pantanal. Corumbá-MS, 2010.

PINTO, I. F. P.; BORGES, J. M.; ABREU, M. M.; CASTRO, A. S.; ALENCAR, G. R. R. de; FEITOSA, R. G. N. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das bancas de comercialização de peixe no mercado do peixe na cidade de Teresina-PI. In: VII CONNEPI, Palmas- TO, 2012.

PINTO, R. C. L. B.; SANTOS, R. S. dos; MACIEL, W. L. S.; MACIEL, C. M. R. R.; JÚNIOR, A. M. Sistema de comercialização de peixes nas feiras livres na sede do município de Itapetinga-BA. Enciclopédia Biosfera, v.7, n.13; p.1249-1258, 2011.

RIBEIRO, A. L. M. S.; OLIVEIRA, G. M. de; FERREIRA, V. M.; PEREIRA, M. M. D.; SILVA, P. P. O. Avaliação microbiológica da qualidade do pescado processado, importado no estado do Rio de Janeiro. Revista Brasileira de Ciência Veterinária, v. 16, n. 3, p. 109-112, 2009.

**Palavras-chave:** Brejo paraibano; Segurança alimentar; Saúde pública

# AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SALADAS CRUAS E COZIDAS COMERCIALIZADAS EM HIPERMERCADOS DE SALVADOR-BA.

INGRID IALE BATISTA DE SOUZA

<sup>1</sup> UNIJORGE - Centro Universitário Jorge Amado

*ingrid.iale@hotmail.com*

## **Introdução**

A qualidade de um alimento, dentre outros fatores, pode ser mensurada pelo seu padrão microbiológico. Assim, a presença de micro-organismos, é um motivo de preocupação, haja vista que alguns podem ocasionar intoxicações e infecções alimentares. As saladas, por conta de sua composição nutricional, se configuram como um excelente meio de crescimento microbiano, que podem ser veiculados por distintas vias e, geralmente refletem condições higiênic-sanitárias precárias. Desse modo, as saladas, como todo produto pronto para o consumo, devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem contaminantes físicos, químicos ou biológicos que ponham em risco a saúde do consumidor (BRASIL, 2004).

## **Objetivos**

Este trabalho objetivou avaliar a qualidade microbiológica de saladas cruas e cozidas comercializadas em hipermercados de Salvador – BA.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal, conduzido em três hipermercados situados em Salvador- BA, no período de junho a setembro de 2015. Foram coletadas cinco tipos de saladas em cada local, sendo três cruas e duas cozidas, totalizando-se 15 amostras. Após as coletas, as amostras foram acondicionadas em caixas isotérmicas com gelo e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário Jorge Amado. Para a avaliação do perfil microbiológico foram investigados os seguintes micro-organismos: Coliformes termotolerantes (45 °C), *Escherichia coli*; *Salmonella* spp, *Estafilococos* Coagulase Positiva e Contagem de Mesófilos Aeróbios e Anaeróbios Facultativos, conforme os procedimentos técnicos descrito por Silva et al. (2010). Os resultados obtidos foram confrontados com os limites preconizados pela Resolução da Diretoria Colegiada n. 12/2001.

## **Resultados**

No que se refere a contagem para mesófilos totais, as saladas apresentaram valores entre  $1,2 \times 10^1$  e  $9,8 \times 10^3$  UFC/ g e *estafilococos* coagulase positiva entre  $<1,0$  e  $9,6 \times 10^1$  UFC/ g, portanto dentro dos níveis aceitáveis. Em todas as amostras não foram identificadas as presenças de *Salmonella* spp, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*. Resultados distintos foram reportados por Rocha et al. (2014) que ao avaliarem estes alimentos, em restaurantes de Teresina-PI, constataram a presença de *Salmonella* ssp. Em outro estudo Zanoni e Gelinski (2013) confirmaram a presença de coliformes termotolerantes e *Escherichia coli* em amostras investigadas.

## **Conclusão**

Os resultados demonstraram que as saladas estavam aptas para o consumo, visto que o perfil microbiológico estava em conformidade com o estabelecido pela legislação, além disso, não apresentaram contaminação por patógenos, sem oferecer, portanto, riscos à saúde do consumidor. Contudo, deve-se atentar para o fato que houve crescimento microbiano nas amostras coletadas, sendo indício de condições higiênicas insatisfatórias dos locais pesquisados.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada- RDC 12, de 02 de janeiro de 2001. Dispõe o sobre Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. 2001.

ROCHA, A. N. F; SOARES, R. P; BESERRA, M. L. S.. Análise microbiológica de saladas cruas em restaurantes de Teresina–PI. R. Interd, v. 7, n. 2, p. 11-17, abr. mai. jun. 2014.

SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 4 ed. São Paulo: Varela, 2010.

ZANONI, K.; GELINSKI, J. M. L. N. Condições higiênico-sanitárias de salada de vegetais servidas em três restaurantes self-service em município do interior de Santa Catarina, Brasil. Rev. Eletr. Farm., v.10, n.3, p. 30 – 42, 2013.

**Palavras-chave:** Hortaliças; Patógenos; Segurança alimentar; Supermercados

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA ZONA URBANA E RURAL DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

BIANCA CRISTINA DAS CHAGAS; CLEIDE PISNIAKI; GABRIELA UES DAMIANI; FÁBIA BENETTI; TAÍS FÁTIMA SODER

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do alto Uruguai e das Missões

*bia-biancca@hotmail.com*

## Introdução

Alimentação saudável é aquela que contém frutas, verduras, fibras, legumes, baixa quantidade de gordura, açúcar e sódio. Ela se dá pela repetição de hábitos alimentares saudáveis, onde há insistência da ingestão de alimentos saudáveis. Sabe-se que os padrões alimentares das crianças mudam com o passar dos anos, devido a várias influências em seus hábitos, sendo elas, o ambiente familiar, tendências sociais, amizades e mídia. Além do mais, as condições geradas pela vida urbana também provocam alterações no padrão alimentar devido à variedade de alimentos industrializados prontos para consumo. A vida agitada na atualidade levou a indústria a investir na produção de alimentos práticos para preparação.

## Objetivos

Realizar avaliação antropométrica e comportamento alimentar de escolares da zona urbana e rural do município de Iraí-RS

## Metodologia

Estudo transversal de cunho quanti-qualitativo e de natureza descritiva, foi realizado em duas escolas de um município do interior do Rio Grande do Sul. Uma escola da área rural e outra da área urbana, sendo que a escolha das mesmas foi feita através de sorteio. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões sob número CAAE: 39005714.9.0000.5352, e número de parecer: 898.021. Foram incluídos no estudo escolares de ambos os sexos, com idade entre 6 a 9 anos. Realizou-se com os mesmos as seguintes atividades lúdicas: vídeo da alimentação saudável, prato saudável e não saudável, semáforo dos alimentos, Pirâmide alimentar. Também realizou-se avaliação antropométrica e aplicação de questionário QUADA. Compararam-se os achados das crianças residentes na zona urbana com os resultados obtidos nas crianças da zona rural. Para avaliação do estado nutricional aferiu-se: peso e estatura, através disso, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). O IMC foi classificado pelos percentis segundo Frisancho (1990).

## Resultados

Avaliou-se 61 crianças com idade de 6 a 9 anos, sendo que 57% eram do sexo feminino e 43% do sexo masculino, com idade média de  $8,06 \pm 0,24$  anos. Observou-se que era a primeira vez que as crianças entravam em contato com práticas de reeducação alimentar, pois apresentaram muitas dúvidas em relação à alimentação. Verificou-se que os escolares da zona rural, fazem maior consumo de doces, gordura e refrigerante. Enquanto os escolares da zona urbana fazem maior consumo de laticínios, frutas, legumes, carnes e leguminosas. Quanto ao IMC, percebeu-se que os escolares da zona rural apresentaram maior índice de baixo peso em relação aos escolares da zona urbana, sendo de 37,5%. Esse é um fator preocupante, pois o baixo peso é prejudicial para o crescimento e desenvolvimento dos escolares. Em relação à eutrofia as crianças da zona urbana apresentaram maior adequação em relação aos escolares da área rural, sendo de 43,75%. Quanto ao excesso de peso, somando o sobrepeso e a obesidade de ambas as áreas, há um considerável percentual, sendo de 31%, o que é um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas.

## Conclusão

Verificou-se com a realização deste estudo que a reeducação alimentar é uma prática efetiva em longo prazo, sendo que para se ter sucesso, necessitaria da colaboração da escola, família e do próprio indivíduo que deve estar motivado para aderir as mudanças. Percebe-se a necessidade da atuação do profissional nutricionista nas escolas para favorecer a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

## Referências

- Batista MF, Souza AI, Miglioli TC, Santos MC. Anemia e obesidade: um paradoxo da transição nutricional brasileira. Caderno Saúde Pública. 2008; 24:247-57.
- Coutinho JG, Gentil PC, Toral N. A desnutrição e obesidade no Brasil: o enfrentamento com base na agenda única da



nutrição. Caderno Saúde Pública. 2008;24:332-40.

Assis MAA, Benedet J, Kerpel R, Vasconcelos FAG, Pietro PF, Kupek E. Validação da terceira versão do Questionário Alimentar do Dia Anterior para escolares de 6 a 11 anos. Caderno Saúde Pública. 2009; 25:1816-26.

Oliveira E, Araújo JS, Barbosa JS, Gaujac DP, Santos CF, Silva DG. Consumo dos grupos alimentares em crianças usuárias da rede pública de saúde do município de Aracaju, Sergipe. Revista Paulista de Pediatria. 2012; 30:529-36.

Moser DC, Milano GE, Brito LMS, Titski ACK, Leite N. Pressão arterial elevada, excesso de peso e obesidade abdominal em crianças e adolescentes. Revista da Educação Física. 2011; 22:951-600.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Comportamento alimentar; Escolares

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE 15 A 18 ANOS DE UMA ESCOLA PARTICULAR DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ ANTES E APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

TACIANA DAVANÇO; FERNANDA RAMPAZO SENA PAVINI; BRUNA TAHARA; VERA LÚCIA SAMPAR NOVAES;  
JULIA FIGUEIREDO MACHADO

<sup>1</sup> UNIANCHIETA - Centro Universitário Padre Anchieta  
*tacydavanco@gmail.com*

## Introdução

Segundo ABESO (2011) a prevalência de obesidade em adolescentes até 19 anos cresceu de 6,1% para 17,6% de 2003 para 2006. A alta prevalência de obesidade pode levar à muitos problemas de saúde pública, elevando os custos socioeconômicos (FILHO, 2010). A intervenção nutricional deve buscar promover uma alimentação saudável em adolescentes (ZANCUL, 2007). Segundo TORAL (2006) existe uma dificuldade na elaboração de uma intervenção nutricional de sucesso, e diversos fatores devem ser considerados nesta elaboração, como: fatores sociais, culturais e ambientais. Este estudo investigou a alimentação e o estado nutricional de adolescentes, antes e após uma intervenção nutricional.

## Objetivos

Avaliar os hábitos alimentares dos estudantes de 15 a 18 anos de uma escola particular do município de Jundiaí através da avaliação do estado nutricional, questionário de frequência alimentar e recordatório 24 horas, antes e após intervenção nutricional.

## Metodologia

Foi realizado um estudo prospectivo com intervenção nutricional de 7 semanas, com 209 adolescentes. Foram realizadas medidas antropométricas para avaliar o estado nutricional, e questionário de frequência alimentar e recordatório 24 horas, para avaliar os hábitos alimentares. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Padre Anchieta (Processo nº 004/2012). Foi empregado o teste de Wilcoxon para a análise dos dados antes e após intervenção nutricional. O nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$ .

## Resultados

A distribuição dos adolescentes foi de 104 (49,7%) do gênero masculino e 105 (50,2%) feminino, totalizando 209 alunos. A ocorrência dos adolescentes com sobrepeso e obesidade foi de 35,9% antes da intervenção e diminuiu para 34,0% após intervenção nutricional. Observou-se redução no consumo de carne vermelha ( $p=0,000$ ). Os adolescentes consumiam uma média mensal de  $19,5 \pm 14,9$  porções de carne vermelha, e após a intervenção a média caiu para  $15,0 \pm 14,4$ . O menor consumo de carne vermelha levou a uma diminuição de gordura saturada, de  $20,8 \pm 15,0$ g foi para  $13,8 \pm 7,7$ g ( $p=0,000$ ). Sobre o consumo de massas (macarrão/macarrão instantâneo e lasanha), foi possível constatar uma redução de  $6,8 \pm 5,5$  para  $5,9 \pm 4,6$  porções mensais ( $p=0,014$ ) após intervenção nutricional, o que provavelmente ocasionou uma redução no Valor Energético Total de  $2054,8 \pm 895,9$  para  $1561,3 \pm 548,4$  Kcal por dia ( $p= 0,000$ ) e sódio de  $175,5 \pm 139,3$  para  $140,1 \pm 116,3$  miligramas por dia ( $p=0,000$ ). Quanto ao consumo de refrigerante, reduziu significativamente de  $17,0 \pm 27,7$  para  $8,1 \pm 12,2$  porções mensais ( $p=0,000$ ).

## Conclusão

Pode-se concluir que, a realização da educação nutricional apresentou efeito positivo na mudança dos hábitos alimentares dos adolescentes. Assim, há possibilidade de mudanças nos hábitos alimentares de adolescentes por meio de orientação nutricional, garantindo a promoção de qualidade de vida.

## Referências

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA -ABESO. Aspectos epidemiológicos da obesidade infantil. São Paulo, 2011.
- FILHO, M. B; RISSIN A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública. Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 181-191, 2010.
- ZANCUL, M. S; OLIVEIRA, J. E. D. Considerações sobre ações atuais de educação alimentar e nutricional para adolescentes. Revista de Alimentos e nutrição. v. 18, n. 2, p. 223-227, 2007
- TORAL, N; et al. Comportamento alimentar de adolescentes em relação ao consumo de frutas e verduras. Revista de Nutrição. v. 19, n. 3, p. 331-34, Campinas, 2006.

**Palavras-chave:** avaliação nutricional; avaliação nutricional; escolares; intervenção

# **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE FREDERICO WESTPHALEN**

LEUCINEIA SCHMIDT; ADEMAR CAVALHEIRO ALMEIDA; TAÍS FÁTIMA SODER; RÚBIA GARCIA DEON; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Campus de Frederico Westphalen/RS, Brasil

*leucineia@hotmail.com*

## **Introdução**

O aumento da população idosa é um fenômeno universal. Em 2025, estima-se que o Brasil ficará na 6ª posição entre os países mais envelhecidos do mundo, com um total de 34 milhões de idosos. (CANTARELLI et al., 2013). Devido às alterações que ocorrem com o avanço da idade, os idosos tornam-se incapazes de cuidar de si, necessitando de ajuda e cuidados. (ONGAN, RAKICIOGLU, 2015). As Instituições de Longa Permanência para Idosos são alternativas de abrigo, sobretudo nos países em desenvolvimento como o Brasil, onde a questão da velhice muitas vezes é reduzida a uma realidade de exclusão social. (MARTÍN et al., 2013). No entanto, as instituições têm o inconveniente, na maioria dos casos, de levar os idosos ao isolamento e à inatividade física em decorrência do manejo técnico inadequado e dos altos custos dos serviços de apoio. (VOLPINI, FRANGELLA, 2013).

## **Objetivos**

Avaliar o estado nutricional dos idosos institucionalizados no Lar dos idosos da cidade de Frederico Westphalen-RS.

## **Metodologia**

Através da avaliação antropométrica, verificou-se: peso, altura do joelho, circunferência da cintura, circunferência da panturrilha e circunferência do braço. Para tabulação dos dados e análise estatística utilizou-se o Windows Microsoft Excel. Para a classificação do Índice de Massa Corporal utilizou-se os pontos de corte sugeridos por Lipschitz (1994) e para a circunferência da cintura os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (1998). Para a circunferência da panturrilha utilizou-se a classificação de Chumlea et al. (1995) e para a circunferência do braço os pontos de corte sugeridos por Frisancho (1981). O cálculo da estatura foi realizado utilizando-se a altura do joelho através da fórmula de Chumlea (1985). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões-FW, sob número CAAE: 43018815.0.0000.5352 e parecer 1.029.838.

## **Resultados**

Foram avaliados 41 idosos, sendo 30 mulheres (60%) com média de idade de  $72,2 \pm 26,20$  anos e 11 homens (22%) com média de idade de  $66,27 \pm 25,40$  anos. Através do cálculo do Índice de Massa Corporal verificou-se que as mulheres encontram-se em eutrofia ( $25,18 \text{ kg/m}^2$ ) e os homens em sobrepeso ( $28,00 \text{ kg/m}^2$ ). Quanto à circunferência da cintura verificou-se resultado de  $86,58 \pm 21,05$  cm para as mulheres e  $98,18 \pm 11,28$  cm para os homens, demonstrando risco elevado de complicações metabólicas associadas com a obesidade para ambos os sexos. Na avaliação da circunferência da panturrilha, obteve-se média de  $31,87 \pm 4,56$  cm para as mulheres e de  $33,63 \pm 2,29$  cm para os homens, isso indica que não se tem risco para desnutrição por esta medida. Os valores de circunferência do braço foram em média de  $27,32 \pm 4,70$  cm para as mulheres e de  $27,09 \pm 3,59$  cm para os homens. De acordo com o cálculo da adequação da circunferência do braço, as mulheres encontram-se em estado de eutrofia (90,16%) e os homens em estado de desnutrição leve (87,10%). Além disso, quanto à adequação da circunferência muscular do braço as mulheres encontram-se em estado de eutrofia (98%) e os homens em estado de desnutrição leve (83,50%).

## **Conclusão**

Pode-se concluir com essa pesquisa que o estado nutricional dos idosos desta instituição varia entre a eutrofia e o sobrepeso, logo podem estar presentes possíveis complicações metabólicas. Enfim é necessário um trabalho de educação nutricional nesta instituição para melhorar a qualidade de vida dos idosos ali residentes.

## **Referências**

CANTARELLI, L. et al. Análise do perfil alimentar e nutricional de idosos residentes em Instituição de Longa Permanência. Revista da Associação Médica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, v. 57, n. 2, p. 112-116, 2013.  
MARTÍN, A. C. et al. Cambios en la composición corporal en función del grado de demencia en un grupo de ancianos institucionalizados. Nutricion Hospitalaria, v. 28, n. 3, p. 1093-1101, 2013.

ONGAN, D; RAKICIOGLU, N. Nutritional status and dietary intake of institutionalized elderly in Turkey: a cross-sectional, multi-center, country representative study. *Archives of Gerontology and Geriatrics*, v. 61, n. 2, p. 271-276, 2015.

VOLPINI, M. M; FRANGELLA, V. S. Nutritional assessment of institutionalized elderly. *Einstein, São Paulo*, v. 11, n. 1, p. 32-40, 2013.

**Palavras-chave:** Instituição de Longa permanência; Idosos; Antropometria

# **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE HANSENÍASE ACOMPANHADOS EM UNIDADE DE REFERÊNCIA POLICLÍNICA LESSA DE ANDRADE – RECIFE/PE**

ELSA MARIA TRINDADE VERO; ELSA MARIA TRINDADE VERO; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*elsavero@terra.com.br*

## **Introdução**

A hanseníase é uma doença infecciosa, crônica, causada pelo *Mycobacterium leprae*, que acomete pessoas de todas as idades, principalmente a faixa etária economicamente ativa, sendo assim considerado um problema de saúde pública no Brasil pela sua magnitude e alto poder incapacitante (GUSMÃO e ANTUNES, 2009).

## **Objetivos**

Descrever características nutricionais, clínicas e socioeconômicas de pacientes portadores de Hanseníase atendidos pelo ambulatório de Hanseníase da Policlínica Lessa de Andrade (Recife/PE).

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo transversal com portadores de hanseníase em fase de tratamento. A amostra foi do tipo por conveniência e a coleta de dados foi realizada com questionários e avaliação antropométrica pelos dados da Policlínica Lessa de Andrade durante os meses de novembro e dezembro de 2015. Os dados antropométricos, socioeconômicos e clínicos foram obtidos através de entrevista e análise de prontuários que contêm as seguintes variáveis: peso, altura, idade, sexo, naturalidade, escolaridade, número de residentes no domicílio, renda, participação no programa Bolsa Família, profissão, comorbidades e classificação dos pacientes de hanseníase. Foram realizadas análises descritivas dos dados, o programa para disposição dos dados e obtenção dos gráficos apresentados nos resultados foi o Excel versão 15.0.4551.1011 de 2015. Esta pesquisa foi autorizada pela Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação da Saúde (SGTES) da Secretaria de Saúde da Prefeitura do Recife. Todos os participantes foram esclarecidos do conteúdo da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## **Resultados**

Foram realizadas 31 entrevistas no qual 35,5% eram do sexo feminino enquanto 64,5% masculino. A avaliação nutricional utilizou o método de IMC (Índice de Massa Corpórea). Nos dados coletados, a magreza representou 12,9% entrevistados e a eutrofia estava presente em 29%. No grupo de sobrepeso esse número aumenta consideravelmente para 38,7% e os obesos estão 19,4%. A hanseníase que afeta o sistema imunológico e utiliza em seu tratamento de drogas que prejudicam o sistema gastrointestinal esses resultados contradizem a literatura que caracteriza esse enfermo como um paciente com alto risco de desnutrição. (VAZQUEZ et al, 2012) Dados socioeconômicos 53% recebe até um salário mínimo, e destes 4 ainda recebem um auxílio financeiro devido as sequelas ocasionadas pela Hanseníase. Na amostra 53% dos entrevistados não passaram para o ensino médio, sendo destes 9% não alfabetizados. No tocante ao número de pessoas por domicílio, pode ser observado que na maioria das residências, 77,4%, existe mais de um ocupante incluindo o paciente, sendo este número variável de 2 a 10 indivíduos por residência. As condições gerais dessas residências foram relatadas como em 87,1% dos casos as paredes eram constituídas de alvenaria, o piso em 54,8% da amostra era composto por cerâmica e a cobertura em 45,2% dos casos era feita por telhas de barro. O perfil socioeconômico dos usuários em tratamento no Programa de Controle da Hanseníase da Policlínica Lessa de Andrade confirma a tendência, pois registra a presença de trabalho precarizado associado a baixos níveis de renda e de escolaridade; presença de famílias extensas e de muitos residentes em uma mesma moradia, como também baixo acesso a programas assistenciais.

## **Conclusão**

O estudo reforça a importância da necessidade de novos estudos sobre nutrição em hanseníase, pois existe uma carência de informações sobre o assunto. E implementação de programas de reeducação alimentar, educação nutricional e hábitos de vida saudáveis, relacionados à promoção da saúde em pacientes com hanseníase.

## **Referências**

- GUSMÃO, A. P. P. e ANTUNES, M. J. M. Ter hanseníase e trabalhar na enfermagem: história de luta e superação. Rev. bras. Enferm. Vol.62 no. 6. Pg: 820-22. Brasília Nov/Dez. 2009.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia de Hanseníase para Controle da hanseníase. Secretaria de Políticas de Saúde.

Ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde. 2002.

VÁZQUEZ C.M.P, AMEIDA R.P, JESUS A.M.R, DUTHIE M.S, LINS S.D., MENDES R.S.N. Avaliação do estado nutricional em pacientes com hanseníase. Hansen Int. 2011;36(1 Supl):51.

**Palavras-chave:** Hanseníase; Antropometria; Desnutrição

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO HÁBITO DE LEITURA E ENTENDIMENTO DAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS POR INDIVÍDUOS DA MELHOR IDADE

ROSEMARLY FERNANDES MENDES CANDIL; PAULO HENRIQUE CALDAS DA SILVA MOURA

<sup>1</sup> UCDB - UNIVERSIDADE CATOLICA DOM BOSCO

*rosecandil@hotmail.com*

## Introdução

Os alimentos têm a função de nutrir o organismo e através do rótulo se cria uma comunicação entre o mesmo e o consumidor, fazendo com que o consumidor aprecie não só o fato de se alimentar, mas também a qualidade do produto (MANTOANELLI, *et al*, 1999). As porções indicadas nos rótulos de alimentos e bebidas foram determinadas com base em uma dieta de 2.000 kcal, considerando uma alimentação saudável (BRASIL, 2003; LOBANCO *et al*, 2009). Por mais que estas informações estejam presentes nos rótulos muitos consumidores acabam não atribuindo importância e não fazem a leitura adequada do que estão levando para casa (MARINS *et al*, 2008). A dificuldade de se adquirir o hábito da leitura é verificada em relação à compreensão das informações dos rótulos pela população (MARINS *et al*, 2008).

## Objetivos

Verificar o hábito de leitura e o conhecimento das informações nutricionais contidas nos rótulos de alimentos por consumidores da melhor idade

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal qualiquantitativo realizado entre agosto de 2015 a abril de 2016 baseado na aplicação de questionário estruturado com seis perguntas aos alunos que frequentam a Universidade da melhor idade da Universidade Católica Dom Bosco, de Campo Grande MS, onde fizeram parte os acadêmicos do primeiro e segundo ano com 58 anos ou mais. A classe econômica foi estabelecida de acordo com a classificação do IBGE por salários mínimos (IBGE, 2010; SAE Brasil, 2014), que classifica as pessoas em classes A, B, C, D ou E. A escolaridade foi classificada em: Analfabeto, fundamental completo, médio completo e superior completo. Após os dados foram analisados, e tabulados usando o programa Excel do pacote Microsoft Office 2016. Este estudo faz parte de um projeto do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica sob o protocolo de aprovação CAAE 42635215.2.0000.5162.

## Resultados

Observou-se que a classe predominante foi a D representando (55%) renda de 2 a 4 salários mínimos, seguida pela E com (34%), C 10%, B (1%) e A (0%). Notou-se que (53%) tem a formação no ensino médio completo, (26%) fundamental e (21%) superior. Sobre o interesse pela leitura dos rótulos, (38%) apontaram que às vezes fazem a leitura (31%) afirmaram sempre fazerem a leitura durante a compra de alimentos, (14%) raramente já (17%) não tem o hábito de leitura. Em relação ao nível de confiabilidade perante as informações contidas nos rótulos, (46%) não confiam, e (36%) acreditam que são verdadeiras. Sobre o entendimento das siglas e abreviaturas, 55% não conseguem compreender essas informações. Já sobre a compreensão das nomenclaturas, sem glúten, light, diet., obteve-se (58%), que afirmam não possuir o entendimento.

## Conclusão

Conclui-se que todos são alfabetizados, e a maioria somente possui ensino médio. Menos da metade dos entrevistados, tem o hábito da leitura dos rótulos, mas somente 30% afirmaram que entendem o que leem. Observa-se grande desinteresse e dificuldades no entendimento das informações contidas nos rótulos. Nesse sentido torna-se necessário uma política pública no sentido de educar e auxiliar a compreensão da população no que diz respeito à rotulagem de alimento, e que os órgãos federais que fiscalizam e determinam as leis, façam uma nova revisão sobre o que está sendo apontado pela RDC 360, a fim de facilitar o conhecimento da população no que diz respeito à compreensão dos itens obrigatórios descritos nos rótulos dos alimentos. Indicam-se mais estudos nesse sentido.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE SAÚDE SUPLEMENTAR. Manual técnico para promoção da saúde e prevenção de riscos e doenças na saúde suplementar. 4. ed. rev. e atual; Rio de Janeiro: ANS, 2011. 244 p.  
ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2015. Disponível em: . Acesso em: 02/10/2015



BRASIL, MINISTERIO DA SAÚDE, ANVISA. Informação nutricional; Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Brasília: Ministério da saúde; 2003. Disponível em: . Acesso em: 02/10/2015.

BENDINO, N. I. ET al. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. *J Health Sci Inst.* p. 261-265, 2012.

CÂNDIDO, L. M. B.; Campos AM. Alimentos para fins especiais: dietéticos. São Paulo: Editora Varela, 1996.

CASSEMIRO, I.A.; COLAUTO, N.B.; LINDE, G.A. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê? *Arq. Ciênc. Saúde Unipar, Umuarama*, v. 10, n. 1, p. 9-16, jan./abr., 2006.

CELESTE, R. K; Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, MERCOSUL, Reino Unido e União Europeia. *Revista de Saúde Pública* 2001; 35 (03): 217-223.

CERVATO A.M., DERNTL A.M., LATORRE M.R.O., MARUCCI M.F.N. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para Terceira Idade. *Rev. Nutr.* 2005; 18(1): 41-52.

CHAIMOWICZ F. A saúde dos idosos brasileiros às vésperas do século XXI: problemas, projeções e alternativas. *Rev. Saúde Pública* 1997; 31(2): 184-200.

COUTINHO, J. G.; RECINE E; Experiências Internacionais de Regulação das Alegações de Saúde em Rótulos de Alimentos. *Ver. Panam. Saúde pública/ Pan AmJ Public. Health.* p. 432-437, 2007.

COUTINHO J. G.; MONTEIRO R. A. Uso e entendimento pela população adulta frequentadora de supermercados do Plano Piloto: Distrito Federal – da informação nutricional de alimentos e bebidas embalados. Brasília, 2002, 86p. Monografia - (Especialista em Saúde Coletiva), Faculdade de Ciências da Saúde, Departamento de Saúde Coletiva, Universidade de Brasília – UNB

CUPPARRI, L. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição/ Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: editora Manole, 2º Ed p.32, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E PESQUISA- IBGE. Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas. Rio de Janeiro-R.J. Brasil, 2014.

LANDS, W. E. Dietary fat and health: The Evidencie and the Politics of Prevention: Careful use of Dietary Fats can Improve Life and Prevent Disease. *Ann N Y Acad. Sci*, n. 1055, p. 179-192, 2005.

LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; BASTOS, D. H. M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. *Revista de Saúde Pública, São Paulo*, v. 43, n. 3, p. 499-505, 2009.

LUNELLI A.C., LOPES C.P., WARMLING C.A., et al. Morbidades em idosos e sua relação com o hábito de leitura da rotulagem de alimentos. *Revista de Iniciação Científica UNESC.* 2006;4(1):179-87

MACHADO, S. S.; SANTOS, F. O; ALBINATI, F. L.; SANTOS, L. P. R. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. *Araraquara*, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2006.

MANTOANELLI, G. et al. Avaliação do rótulo em embalagens de alimentos infantis: bebidas lácteas, iogurte e queijo tipo “Petit Suisse”. *Hig. Alimentar.* p. 21-28, 1999.

MARINS, B. R.; JACOB, S. C.; PERES F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. *Ciênc. Tecnol. Aliment, Campinas*, p. 579-585, jul –setembro, 2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira, 2 ºed., Brasília. DF, 2014.

MONTEIRO, C.A.; MONDINI, L.; COSTA, R.B. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil. *Rev. Saúde Pública.* 2000; 34(3):251-8.

MONTEIRO, RA; COUTINHO, J. G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. *Rev. Panam Salud Publica.* 2005; 18(3):172–77

RODRIGUES, A.C.; RODRIGUES, I.C. Análise do Grau de Conhecimento do Consumidor diante da Rotulagem de Alimentos: Um estudo Preliminar. *Anais do XXII Encontro Nacional de Engenharia de Produção, Curitiba*, 2002.

SAE – Secretaria de Assuntos Estratégicos. Relatório da Comissão par Definição da Classe Média No Brasil. 2014. Disponível em: < <https://issuu.com/sae.pr/docs/relatoriocm?e=1243828/2034839#search>>. Acesso em: 11/04/2016

SESAU – Secretaria Municipal de Saúde pública. 2015. Disponível em: . Acesso em: 24/10/2015.

SERRA G.M.A., SANTOS E.M. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. *Cien Saude Colet.* 2003;8(3):691-701.

**Palavras-chave:** leitura de rótulos; alimentos; melhor idade; conhecimneto

# **AVALIAR O PERFIL PSICOLÓGICO, ATRAVÉS DA ADULT SELF REPORT E DA CHILD BEHAVIOR CHECKLIST, DOS CUIDADORES E DAS CRIANÇAS COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO EM CANOAS, RS**

KAREN FREITAS BITTENCOURT; JULIO CESAR WALZ; RAFAEL ZANIN

<sup>1</sup> UNILASALLE CANOAS RS - Mestrado Saúde e Desenvolvimento Humano

*karenfreitas@gmail.com*

## **Introdução**

A obesidade é uma síndrome de alterações fisiológicas, bioquímicas, metabólicas, anatômicas, psicológicas e sociais, caracterizada pelo aumento do tecido adiposo, resultando em acréscimo do peso corporal, que ocorre basicamente quando a quantidade de energia ingerida excede o gasto energético por um tempo considerável. Atualmente, o tratamento da obesidade é considerado um enorme desafio terapêutico e de evidência limitada na eficácia da intervenção até nossos dias. A relação entre alimentação e emoções tem sido motivo de interesse de pesquisa há alguns anos. A epidemia de obesidade requer a busca de novos paradigmas para superar esta realidade. Estudos sobre alterações psicológicas são raros na literatura envolvendo crianças e adultos com excesso de peso.

## **Objetivos**

O presente estudo avaliou aspectos psicológicos das crianças com excesso de peso atendidas pelo ambulatório de reeducação alimentar de um Centro Universitário em Canoas, RS, através da Child Behavior Checklist, bem como aspectos psicológicos, pela Adult Self Report, dos cuidadores das crianças com excesso de peso atendidas no mesmo ambulatório.

## **Metodologia**

O trabalho utilizou os critérios éticos em pesquisa e aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário em Canoas sob o número 1.385.836. A amostra foi constituída de 28 binômios que participam do estudo com excesso de peso, 89,29% possuíam alterações psicológicas avaliadas pela Child Behavior Checklist, e 71,43% dos cuidadores dessas crianças também possuíam alterações psicológicas avaliadas pela Adult Self Report.

## **Resultados**

Os resultados mostraram que as populações borderline e clínica, conforme os critérios da Adult Self Report e Child Behavior Checklist, são menores entre os pais ou cuidadores e muito maiores entre as crianças. Destacamos que as relações entre excesso de peso e aspectos psicológicos ainda permanecem obscuras na literatura. A revisão de literatura e os resultados encontrados na amostra estudada reforçam a ideia de haver uma área cerebral muito envolvida/afetada nas pessoas com excesso de peso e em termos bidirecionais, que são as áreas de humor. Especialmente envolvidas com o estresse e coping.

## **Conclusão**

Existe ainda hoje uma dificuldade em compreender um padrão comportamental, em termos psicológicos, na população pesquisada. A importância desse tipo de estudo decorre da avaliação de populações clínicas e da possibilidade de estimar hipóteses para estudos com amostras de tamanho maior e com delineamentos de maior porte. Observamos que, além de estudos laboratoriais, tomam-se muito necessários estudos comportamentais, na medida em que o excesso de peso é um problema multifatorial e de difícil tratamento ou adesão ao tratamento até hoje. Nesse sentido, a amostra da pesquisa parece oferecer excelentes subsídios ou reforçar a ideia das áreas de humor como foco de estudo e intervenção.

## **Referências**

AVENA, N. M. et al. Further developments in the neurobiology of food and addiction: update on the state of the science. *Nutrition*, [s.l.], n.28, p.341-343, 2012.

BARBOSA, S. M. A. et al. Qualidade de vida no serviço público: o stress e sua influência na mudança da conduta alimentar. In: CONGRESSO DE STRESS DA ISMA-BR, 14.; FÓRUM INTERNACIONAL DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO, 16., 2013, São Paulo. Anais... São Paulo, 2013.

- BORDIN, I. A. et al. Child Behavior Checklist (CBCL), Youth Self-Report (YSR) and Teacher's Report Form (TRF): an overview of the development of the original and Brazilian versions. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.29, n.1, p.13-28, jan. 2013.
- BURGER, K.S.; BERNER, L. A. A functional neuroimaging review of obesity, appetitive hormones and ingestive behavior. *Physiology & Behavior*, [s.l.], n.136, p.121-127, 2014.
- CRUZ, S. H.; ZANON, R. B., BOSA, C. A. Relação entre apego e obesidade: Revisão Sistemática da Literatura. *Psico*, Porto Alegre, v.46, n.1, p.6-15, jan./mar. 2015.
- DALLACOSTA, F. Relações entre a vulnerabilidade ao estresse e a alimentação no contexto do trabalho. 2014. 162 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Faculdade de Ciências da Saúde, Chapecó, 2014.
- DANIELS et al. An early feeding practices intervention for obesity prevention. *Pediatrics*, [s.l.], v.136, n.1, july. 2015.
- DUCHINI, Lya et al. Avaliação e monitoramento do estado nutricional de pacientes hospitalizados: uma proposta apoiada na opinião da comunidade científica. 2010. Disponível em: . Acesso em: 7 out. 2014.
- FELIPPE, F. et al. Qualidade da dieta de indivíduos expostos e não expostos a um programa de reeducação alimentar. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.24, n.6, p.833-844, nov./dez. 2011.
- FREEDMAN, David S. et al. Relation of circumferences and skinfold thicknesses to lipid and insulin concentrations in children and adolescents: the Bogalusa Heart Study. 1999. Disponível em: . Acesso em: 31 out. 2014.
- GIGANTE, Denise P. et al. Avaliação nutricional de adultos da coorte de nascimentos de 1982, Pelotas, RS. 2008. Disponível em: . Acesso em: 7 out. 2014.
- JAUCH-CHARA, K.; OLTMANSS, K. M. Obesity – A neuropsychological disease? Systematic review and neuropsychological model. 2014. Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2014.
- KEITH, Scott W. et al. Putative contributors to the secular increase in obesity: exploring the roads less traveled. 2006. Disponível em: . Acesso em: 1 nov. 2014.
- KIM, T. et al. A U-shaped Association between body mass index and psychological distress on the multiphasic personality inventory: retrospective cross-sectional analysis of 19-year-old men in korea. *J Korean Med Sci*, [s.l.], n.30, p.793-801, 2015.
- KUSHNER, Robert F.; RYAN, Donna H. Assessment and lifestyle management of patients with obesity. *Clinical recommendations from systematic reviews*. *JAMA – The Journal of the American Medical Association*, [s.l.], v.312, n.9, p.943-952, sep. 2014.
- LOURO, C. dos S. Estratégias para a promoção de hábitos alimentares saudáveis no local de trabalho. 2012. Monografia (Graduação) – Universidade do Porto, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Porto, 2012.
- LUCENA-SANTOS, Paola; MORAES, João Feliz Duarte; OLIVEIRA, Margareth Silva. Analysis of the factor structure of the syndromic scales of the asr (ADULT SELF-REPORT). *Revista Interamericana de Psicologia/Interamerican Journal of Psychology (IJP)*, [s.l.], v.48, n.2, p.237-249, 2014.
- OHKUMA, T.; HIRAKAWA, Y.; NAKAMURA, U.; KIYOHARA, Y.; KITAZONO, T.; NINOMIYA, T. Association between eating rate and obesity: a systematic review and meta-analysis. *International Journal of Obesity*, [s.l.], n.39, p.1589-1596, 2015.

PULGARÓN, E. R. Childhood obesity: a review of increased risk for physical and psychological comorbidities. *Clinical Therapeutics*, [s.l.], v.35, n.1, 2013.

SCHMIDT, Maria Inês et al. Cohort Profile: Longitudinal Study of Adult Health (ELSA - Brasil). *Intern J Epidemiol*, [s.l.], v.44, n.1, p.68-75, 2015.

SINHA, R.; JASTREBOFF, A. M. Stress as a common risk factor for obesity and addiction. *Biologic Psychiatry*, [s.l.], v.73, n.9, p.827-835, may. 2013.

STENVINKEL, Peter. Obesity—a disease with many aetiologies disguised in the same oversized phenotype: has the overeating theory failed? *Nephrol Dial Transplant*, [s.l.], n.30, p.1656-1664, 2015.

ZASEPA, E.; WOLANCZYK, T. G.; RZEGORZEWSKA, M. Assessment of problem behaviour in adults: evaluation of the psychometric properties of the polish adaptations of the adult self-report (ASR) and the adult behaviour checklist (ABCL). *Int J Child Health Hum Dev*, [s.l.], v.4, n.3, p.295-306, 2011.

WERNER, D.; TEUFEL, J.; HOLTGRAVE, P. L.; BROWN, S. L. Active Generations: an intergenerational approach to preventing childhood obesity. *J Sch Health*, [s.l.], n.82, p.380-386, 2012.

YAU, Y. H.; POTENZA, M. N. Stress and eating behaviors. *Minerva Endocrinol*, [s.l.], v.38, n.3, p.255-267, Sept. 2013.

**Palavras-chave:** Adult Self Report; Ambulatório; Child Behavior Checklist; Obesidade; Reeducação Alimentar

# BACTÉRIAS AERÓBIAS MESÓFILAS CONTAMINANTES DO LEITE DE VACA UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE) COMERCIALIZADO EM MACEIÓ/AL

ELIANE COSTA SOUZA; WALÉRIA DANTAS PEREIRA; KELLY FERNANDES GONÇALVES; RUTE ALVES DA SILVA; AMANDA SOUZA DE OLIVEIRA SILVA

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac  
*mandinha\_194@hotmail.com*

## Introdução

O leite de vaca UHT (*Ultra Hight Temperature*) nem sempre é um produto isento de contaminações, a má qualidade microbiológica do leite, além de ser um problema de saúde pública, também altera as características sensoriais e a vida útil dos seus derivados (FRANCO e LANDGRAF, 2005). Inúmeras pesquisas mostram que os principais fatores responsáveis por doenças de origem alimentar estão no manuseio incorreto dos alimentos, incluindo a falta de higiene na sua obtenção ou no processamento e no tratamento térmico insuficiente ou incorreto, deste modo podendo serem incorporados ou sobreviver diversos micro-organismos (LAGO, 2002). O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite UAT determina nos requisitos microbiológicos, que este não deve apresentar micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento, e que após incubação da embalagem fechada a 35°-37°C durante sete dias, o número de bactérias aeróbias mesófilas deva ser de no máximo 100 UFC/mL (BRASIL, 1997).

## Objetivos

Quantificar bactérias aeróbias mesófilas contaminantes do leite de vaca UHT comercializado em Maceió/AL.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico, prospectivo. Foram avaliadas 12 marcas de leites de vaca UHT, de cada marca utilizou-se 2 amostras de lotes diferentes totalizando 24 amostras. As marcas comerciais foram adquiridas em estabelecimentos comerciais, em embalagens contendo 1 litro do produto, estas foram transportadas em temperatura ambiente até ao laboratório de microbiologia Para realização das análises. As embalagens foram lavadas com água e detergente, secas com papel descartável e limpas com etanol a 70%. Após a higienização, estas foram incubadas em estufa por 7 dias a 35-37°C. Após a incubação, foi realizada a homogeneização, após este procedimento foi realizada análise para quantificação de bactérias Aeróbias Mesofilas. Todas as análises microbiológicas foram realizadas segundo Silva et al. (2010).

## Resultados

Das doze marcas comerciais analisadas cinco apresentaram contaminação por bactérias aeróbias mesófilas, porém nenhuma delas com contagens acima do permitido pelo As contagens variaram de 10 a 30 Unidades Formadoras de Colônias por Mililitros (UFC/mL).A presença de bactérias aeróbias mesófilas pode estar relacionada a deficiências no tratamento UHT utilizado, contaminação pós-processamento ou a problemas na integridade das embalagens utilizadas para estes leites (BOOR e MURPHY, 2002). Deve-se ressaltar que o processamento térmico aplicado ao leite UHT pode ser capaz de reduzir, mas não de eliminar a carga microbiana encontrada no leite cru. Assim, mediante a quantificação de micro-organismos mesófilos encontrados neste estudo, entende-se que a matéria prima utilizada para processamento do leite UHT era dotada de boa qualidade microbiológica. O tratamento térmico empregado foi adequado e havia integridade das embalagens utilizadas no armazenamento destes leites. Cabe ressaltar a importância da conscientização dos produtores do leite UHT no controle da contaminação microbiana na cadeia produtiva, bem como adotar medidas preventivas para eliminá-las, visando à produção de alimentos em condições sanitárias adequadas.

## Conclusão

Os Leites UHT analisados não apresentaram valores acima do permitido pela legislação para bactérias aeróbias mesófilas, o que demonstra eficiência do processo de esterilização UHT, evidenciando-se também a aplicação das Boas Práticas na produção de maneira eficiente.

## Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n° 370, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 08 set. 1997. Seção 1, p. 19700.

BOOR, K. J.; MURPHY, S. C. Microbiology of market milks. In: ROBINSON; R. K. Dairy microbiology handbook. 3 ed. New York: John Wiley, 2002. p. 91-122.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.

LAGO, N. C. M. R. Bactérias do grupo do *Bacillus cereus* em leite e estudo enterotoxigênico das cepas isoladas. 2002. 70 f. Tese (Doutorado em Medicina Veterinária Preventiva). Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal/SP.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

**Palavras-chave:** Aeróbios mesófilos; Esterilização; Leite longa vida

# BANCO DE ALIMENTOS VALE DO SINOS: UM EQUIPAMENTO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CAROLINA LINDENMEYER PRATES; SIGNORÁ PERES KONRAD

<sup>1</sup> BAVS - Banco de Alimentos Vale do Sinos, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*cl-prates@hotmail.com*

## Introdução

Pesquisas demonstram que o combate à fome no Brasil é uma ação prioritária. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística mostrou que cerca de 52 milhões de pessoas conviviam com algum grau de insegurança alimentar. Destes, 7,2 milhões viviam em insegurança alimentar grave (IBGE, 2014; CAISAN, 2011). O Banco de Alimentos Vale do Sinos é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público que foi constituída com o propósito promover a Segurança Alimentar e Nutricional na região do Vale do Sinos.

## Objetivos

Combater o desperdício de alimentos, realizando o gerenciamento de doações a instituições cadastradas; contribuir para a promoção da saúde, a prevenção de doenças e a melhoria da qualidade de vida das pessoas atendidas; multiplicar o conhecimento sobre as boas práticas de manipulação de alimentos.

## Metodologia

Os alimentos são provenientes de campanhas solidárias, empresas do setor alimentício e da Rede de Bancos de Alimentos, recebidos no depósito, selecionados quanto à sua segurança higiênico-sanitária e distribuídos a cerca de 70 instituições previamente credenciadas e visitadas. Ao longo do ano, são realizadas ações de educação em saúde e nutrição, como: capacitações, oficinas culinárias e avaliações antropométricas dentro destas beneficiárias através de acadêmicos do curso de Nutrição da Universidade do Vale do Rio dos Sinos com a supervisão de um professor do projeto e da nutricionista do Banco de Alimentos.

## Resultados

No ano de 2015, foram distribuídos 120.325,00 kg de alimentos para instituições de São Leopoldo, Portão, Esteio e Sapucaia do Sul e cerca de 10.000 pessoas e 900 famílias beneficiadas com a doação de alimentos. Foram desenvolvidas 240 atividades de Educação Alimentar e oficinas culinárias, 955 avaliações antropométricas; 12 palestras e capacitações para funcionários e acadêmicos; 300 visitas realizadas às instituições e mais de 100 pessoas participantes em capacitações sobre boas práticas de manipulação de alimentos.

## Conclusão

O Banco de Alimentos Vale do Sinos se mostrou uma tecnologia social capaz de efetivar ações em Segurança Alimentar e Nutricional em sua ampla possibilidade de interpretações, uma vez que pode auxiliar atuando na promoção do direito ao acesso regular à alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, evitando seu desperdício e tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde. Ainda, foi capaz de articular setores da sociedade civil que através da responsabilidade social, oportunizaram o acesso à informações sobre saúde, alimentação saudável e boas práticas de manipulação de alimentos aos usuários do projeto, prestando uma assessoria que anteriormente à esta iniciativa, não era realidade nestas instituições. Desta forma, pôde contribuir para transformar o desperdício em benefício social.

## Referências

CAISAN. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF, 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios/PNAD - Segurança Alimentar. Rio de Janeiro, 2014.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Desperdício de alimentos; Educação Alimentar; Saúde Coletiva; Banco de Alimentos

# CAFÉ DA MANHÃ E ASSOCIAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL.

FRANCIELE ALINE SMANIOTTO; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; LOIVA BEATRIZ DALLEPIANE; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Palmeira das Missões

*francielesmaniotto@hotmail.com*

## Introdução

Na adolescência ocorre o último momento de aceleração do crescimento, que contribui para uma elevada demanda nutricional, que necessitam de um aporte energético e de nutrientes adequado. Nesta fase da vida, diferentes fatores influenciam o consumo alimentar, entre eles a omissão de refeições e a sua troca por lanches rápidos (CHIARELLI et al., 2011). O consumo frequente e adequado do café da manhã está associado com a melhora das escolhas alimentares e da qualidade da dieta (ESTIMA et al., 2009).

## Objetivos

Avaliar o consumo do café da manhã e sua associação com estado nutricional e consumo alimentar de adolescentes de Palmeira das Missões - RS.

## Metodologia

Estudo transversal com dados do projeto "Condições de Saúde de Estudantes do Município de Palmeira das Missões - RS". Foi avaliado o consumo do café da manhã ("Ontem você tomou café da manhã?"/"Onde você tomou o seu café da manhã?"); consumo de frutas, verduras, legumes e leite (Questionário de Frequência Alimentar de Araújo et al (2008)) e estado nutricional (Índice de Massa Corporal e circunferência da cintura). Utilizou-se o software estatístico *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 18.0 para análise descritiva das variáveis e aplicação dos testes t de *Student* e Qui-quadrado (intervalo de confiança de 95% e  $p < 0,005$ ). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, número do C.A.E. 19984713.1.0000.5346.

## Resultados

Foram avaliados 958 adolescentes, 58% (n = 556) do sexo feminino, com idade média de  $15,27 \pm 1,26$  anos, 22,2 % com excesso de peso e 54,8% realizaram o café da manhã. Aqueles que não consumiram o café da manhã apresentaram maior Índice de Massa Corporal ( $p < 0,0001$ ) e maior circunferência da cintura ( $p = 0,002$ ). Os que mais consumiram o café da manhã apresentavam-se sem excesso de peso ( $p = 0,003$ ), consumiam mais verduras e legumes ( $p = 0,01$ ) e leite ( $p < 0,0001$ ). Tomar café da manhã aumentou em 1,39 vezes o consumo diário de verduras e legumes, em 1,74 vezes a chance de consumir leite e reduziu a chance de se ter excesso de peso em 1,62 vezes.

## Conclusão

Verificou-se uma baixa frequência de consumo do café da manhã entre adolescentes de Palmeira das Missões. Apesar disto, foi possível corroborar a importância desta refeição, cuja realização foi associada com menor excesso de peso e maior consumo de verduras, legumes e leite. Torna-se necessário investigar as causas deste baixo consumo para identificar as possíveis intervenções nutricionais a serem realizadas para a promoção da prática do consumo do café da manhã e consequente melhora da qualidade e do estilo de vida dos adolescentes de Palmeira das Missões – RS.

## Referências

- CHIARELLI, G.; ULBRICH, A. Z.; BERTIN, R. L. Body composition and dietary intake of adolescents from public schools in Blumenau (Brazil). **Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano**, Florianópolis, 13 (4): 265-271, July/Aug. 2011.
- ESTIMA, C. C. P.; COSTA, R. S.; SICHIERI, R.; PEREIRA, R. A.; VEIGA, G. V. Meal consumption patterns and anthropometric measurements in adolescents from a low socioeconomic neighborhood in the metropolitan area of Rio de Janeiro, Brazil. **Appetite**, 52: 735-739, 2009.
- ARAÚJO, M. C.; FERREIRA, D. M.; PEREIRA, R. A. Reprodutibilidade de questionário semiquantitativo de frequência de consumo de alimentos elaborado para adolescentes da região metropolitana do Rio de Janeiro, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 24 (1): 2775-2786, dez. 2008.



**Palavras-chave:** Adolescentes; Café da manhã; Estado nutricional; Consumo alimentar

# CALIBRAÇÃO DE QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS

LIDIANE BERNARDES FARIA VILELA; JACQUELINE PONTES MONTEIRO; FERNANDA FUMAGALLI

<sup>1</sup> FMRP/USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

*lidibfv@univ.edu.br*

## Introdução

O Questionário de Frequência Alimentar (QFA) é hoje o método mais aceito, prático e informativo para medição da ingestão alimentar e fundamentalmente importante em estudos epidemiológicos. A construção de QFAs pode ser feita a partir de um banco de dados de alimentos, que em geral é composto pelos alimentos e preparações mais frequentemente consumidas pela população a ser estudada ou a partir de tabelas de composição de alimentos.

## Objetivos

Calibrar as porções alimentares de um Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar, construído para verificar a ingestão da população do estado de São Paulo, adequando para crianças de 5 à 10 anos.

## Metodologia

Nesse estudo foi utilizado para calibração o QQFA proposto por RIBEIRO & CARDOSO (2002)<sup>8</sup> e validado para crianças de 5 a 10 anos por FUMAGALLI, et al. 2008. Para isso, foram avaliados Registros Alimentares de três dias já aplicados por FUMAGALLI, com intuito de quantificar a real porção para crianças de 5 a 10 anos e desta forma calibrar as porções do QQFA.

## Resultados

A adequação da lista de alimentos foi baseada na lista original proposta por RIBEIRO & CARDOSO (2002) e validado para crianças de 5 a 10 anos por FUMAGALLI, et al. 2008. Foram excluídos 13 itens que não estavam citados nos Registros Alimentares de três dias ou que foram citados por uma única criança; e adicionados dois, comuns na alimentação de crianças de 5 a 10 anos. Dentre os excluídos foram: leite semi-desnatado, iogurte natural desnatado, pão integral ou centeio, margarina light, batata doce, abacate, ervilha ou lentilha, bacon ou toucinho ou torresmo, miúdos ou dobradinha ou fígado ou coração, camarão ou frutos do mar, café amargo, café com adoçante e; castanhas ou oleaginosas ou amendoim. Foram incluídos: açúcar e achocolatado. Além da exclusão e inclusão de itens alimentares, foi necessário modificações no tamanho das porções que atendessem a real ingestão alimentar de crianças de 5 a 10 anos. Na análise da distribuição dos pesos das porções dos alimentos segundo sexo, observou-se valores semelhantes na maioria dos itens, adotando-se então os valores encontrados na distribuição geral da população de origem. Dessa forma, para avaliação da dieta habitual neste grupo de indivíduos, o tamanho das porções alimentares do QQFA pode ser classificado em pequeno, médio e grande de acordo com os pesos correspondentes aos percentis 25, 50 e 75, respectivamente; encontrados nos Registros Alimentares de Três Dias. Finalmente, após a definição de todos os parâmetros, o instrumento desenvolvido apresentou 71 itens alimentares, divididos em 10 categorias/grupos: leite e derivados; pães e cereais matinais; gorduras; cereais, tubérculos e massas; frutas; leguminosas; verduras e legumes; carnes e ovos; bebidas; doces e miscelâneas; e outros não incluídos no questionário. O QQFA inclui três opções de porções (P, M, G), que equivalem aos percentis 25, 50 e 75, respectivamente; encontrados nos Registros Alimentares de três. Existem, também, as opções referentes ao número de porções diárias, e questionamentos sobre o tipo de óleo/gordura utilizado nas preparações; o consumo da gordura visível nas carnes; o acréscimo de sal nas preparações prontas; e sobre o consumo de produtos light.

## Conclusão

Os procedimentos aqui descritos visam a adaptação da versão simplificada de um QQFA para crianças de 5 a 10 anos não substituem sua constante avaliação e a validação do instrumento em grupos populacionais com características diferentes dos participantes do presente estudo.

## Referências

1. WILLETT, W.C. Future Directions in the Development of Food-Frequency Questionnaires. *American Journal of Clinical Nutrition*, v. 59 Suppl, p. 171S-4S, 1994.

2. SICHIERI, R.; Estudo de Validação do Questionário de Freqüência de Consumo de Alimentos. In: Epidemiologia da Obesidade. Rio de Janeiro: Ed.Uerj , p. 25-34, 1998.
3. SLATER, B.; PHILIPPI, S.T.; MARCHIONI, D.M.L. Validação de Questionário de Freqüência Alimentar: Considerações Metodológicas. Revista Brasileira de Epidemiologia, v. 6, n. 3, p. 200-8, 2003.
4. CARDOSO, M.A.; STOCCO, P.R. Desenvolvimento de um Questionário Quantitativo de Freqüência Alimentar em Imigrantes Japoneses e seus descendentes residentes em São Paulo, Brasil. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 107 -14, 2000.
5. TRICHES, R.M.; GIUGLIANI, E.R.J. Obesity, Eating Habits and Nutritional Knowledge Among School Children. Revista de Saúde Publica, v.39, n. 4, p. 541-7, 2005.
6. PARRISH, L.A.; MARSHALL, J.A.; KREBS, N.F.; REWERS, M. Validation of a Food Frequency Questionnaire in Preschool Children. Epidemiology, v. 14, n.2, p. 213-7, 2003.
7. FUMAGALLI, F.; MONTEIRO, J. P.; SARTORELLI, D. S.; VIEIRA, M. N. C. M.; BIANCHI, M. de L. P. Validation of a food frequency questionnaire for assessing dietary nutrients in Brazilian children 5 to 10 years of age. Nutrition 24. 427–432. 2008
8. RIBEIRO, A.B.; CARDOSO, M.A. Construção de um Questionário de Freqüência Alimentar como Subsídio para Programas de Prevenção de Doenças Crônicas não Transmissíveis. Revista de Nutrição, Campinas , v. 15, n. 2, p.239-45, 2002.
9. BLOCK, G.; HARTMAN, A. M.; DRESSES, C. M.; CARROLL, M. D.; GANNON, J. & GARDNER, L.,. A data-based approach to diet questionnaire design and testing. American Journal of Epidemiology, 124:453-469, 1986.
10. WILLETT, W.,. Nutritional Epidemiology. 2nd Ed. New York: Oxford University Press. 1998.
11. THOMPSON, F. E. & BYERS, T.,. Dietary assessment resource manual. Journal of Nutrition, 124: 2245-2317. 1994.
12. THOMPSON, F.E., BYERS, T. Dietary assessment resource manual. Journal of Nutrition, Bethesda, v.124, p.2245S-2317S, 1994. Supplement.

**Palavras-chave:** Questionário de Freqüência Alimentar; Calibração; Criança

# CAPACITAÇÃO DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA MENORES DE DOIS ANOS

ADRIELLY ARAÚJO DE OLIVEIRA; MARIA EZINETE BEZERRA DE ANDRADE; EVELINE GEORGIA PEREIRA GOMES; WANESSA CELERINO DE OLIVEIRA; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> IMIP - Instituto de Medicina Integral Fernandes Figueira, <sup>3</sup> NASF - Núcleo de Apoio à Saúde da Família - Recife  
*adri.oliveira.nutri@gmail.com*

## Introdução

Os agentes comunitários de saúde (ACS) são os componentes da Equipe de Saúde da Família que estão diretamente e frequentemente em contato com a comunidade e, conseqüentemente, com as mães e lactentes. Eles fazem o cadastro das famílias em sua micro-área e mantém o cadastro atualizado, identificam as gestantes, os menores de um ano e demais grupos para acompanhamento, realizando visitas domiciliares conforme planejamento assistencial, buscando a integração entre a equipe de saúde e a população adstrita à Unidade de Saúde (LANG, 2013).

## Objetivos

Realizar capacitação sobre aleitamento materno e alimentação complementar para agentes comunitários de saúde de 04 Unidades de Saúde da Família da cidade do Recife.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de intervenção, em que foi investigado o perfil dos agentes comunitários de saúde vinculados a 4 Unidades de Saúde da Família (USF) da Cidade do Recife e avaliado o nível de conhecimento sobre alimentação de menores de 2 anos através de teste de comparação antes e após a capacitação. Foram realizados em cada unidade dois encontros previamente agendados. A capacitação foi realizada entre os meses de outubro e novembro de 2015. O processamento e análise dos dados foram feitos através dos softwares Excel for Windows 8.1 e SPSS 12.0. Foi utilizado o teste t para amostra pareada para a comparação geral da proporção de acertos no teste de conhecimentos. Para avaliação de cada questão individualmente, utilizou-se o teste Qui-quadrado de Person ou o teste de Fisher. Foi considerado como nível de significância 5% em todos os testes. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da UFPE (CAAE 29078814.7.0000.5208).

## Resultados

O estudo contou com a participação de 20 agentes comunitários de saúde nos 2 encontros (44,4% do total). Todos os participantes referiram já ter participado de algum treinamento sobre aleitamento materno e 70% nunca haviam tido treinamento sobre alimentação complementar. Com relação ao aleitamento materno, ao analisar os resultados do conjunto de questões houve melhora significativa ( $p < 0,05$ ) de frequência de respostas corretas ao comparar o pré e pós-teste; porém, quando analisadas as respostas dos quesitos de maneira individual, nenhuma das questões sofreu melhora significativa. Com relação à alimentação complementar, ao analisar em conjunto as respostas adequadas nos dois momentos houve melhora significativa ( $p < 0,05$ ). Equiparando as respostas de cada questão de maneira individual, evidenciaram-se três das seis questões com significância estatística, referentes aos alimentos com os quais se deve iniciar a alimentação complementar. As frequências de escores de acertos após terem sido categorizados em ruim ( $< 50\%$ ,  $< 5$  questões), regular ( $\geq 50$  e  $< 75\%$ , 6 a 8 questões) e bom ( $\geq 75\%$ ,  $\geq 8$  questões) antes e após capacitação revelaram que houve aumento significativo ( $p < 0,05$ ) de frequência de respostas adequadas.

## Conclusão

Os ACS das USF participantes já apresentavam conhecimento satisfatório sobre aleitamento materno, que foi melhorado após a intervenção. No que se refere à alimentação complementar, algumas questões tiveram resultados insatisfatórios no pré-teste, mas após a capacitação todos os assuntos abordados tiveram frequência de respostas adequadas satisfatório. Foi possível esclarecer dúvidas teórico-práticas sobre durante a intervenção, demonstrando a importância do trabalho educativo com profissionais de saúde tão próximos à população.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Saúde da Criança: Nutrição Infantil - aleitamento materno e alimentação complementar. *Cad. Atenção Básica*, Brasília, n. 23, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Organização Pan-Americana da Saúde. *Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

LANG, A. P. P. et al. Conhecimento dos Agentes Comunitários de Saúde sobre o Aleitamento Materno no Município de Treze Tílias – SC. *Revista Saúde Pública*, Florianópolis, 2013. v. 6, n. 1, p. 22-34.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Alimentação Complementar; Agente Comunitário de Saúde; Capacitação

# CAPACITAÇÃO EM NUTRIÇÃO PARA AGENTES COMUNITÁRIAS DE SAÚDE DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE PONTA GROSSA-PR

ESDRA JOELMA DE ANDRADE AGUIAR FERREIRA; MICHELE STAVSKI; NAYARA CRISTINA MILANE; ENNY ANTUNES GREIN; ANABELLE RETONDARIO

<sup>1</sup> FACP - Faculdades Ponta Grossa, <sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*ar.delima.b@gmail.com*

## Introdução

Agentes Comunitários de Saúde são o primeiro contato da população com a saúde pública, logo, é importante que eles tenham conhecimento sobre temas de saúde, alimentação e nutrição. O Programa de Agentes Comunitários de Saúde busca a prevenção de doenças por meio de informações e orientações sobre cuidados da saúde. O Agente Comunitário é a ponte entre a equipe de saúde e a comunidade, com o compromisso de promover saúde, prevenir doenças e auxiliar no tratamento e reabilitação (BRASIL, 2001). Suas atribuições consistem em acompanhar a gestante e nutriz, o crescimento/desenvolvimento da criança, os portadores de Diabetes Mellitus e hipertensos, entre outras.

## Objetivos

Avaliar o conhecimento de Agentes Comunitárias de Saúde sobre alimentação e nutrição e capacitá-las em temas relacionados.

## Metodologia

Estudo de intervenção como um programa de capacitação em nutrição para Agentes Comunitárias de uma Unidade de Saúde de Ponta Grossa-PR, executado de maio a outubro/2015. Realizaram-se 5 encontros abordando os temas obesidade, hipertensão, diabetes, nutrição na gestação, nutrição materno-infantil e antropometria. No início da pesquisa, os participantes foram informados sobre objetivos e métodos e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram aplicados um formulário socioeconômico e um questionário com perguntas específicas, composto por 11 questões (recomendações básicas de alimentação e nutrição, ingestão hídrica, aleitamento materno, alimentação complementar, consumo de sal, Índice de Massa Corporal, diabetes mellitus 2, hipoglicemia, pressão alta, refeições para perda de peso e refeições para manter peso saudável). Após as intervenções, aplicou-se o mesmo questionário específico para avaliar o quanto a capacitação contribuiu para o esclarecimento das participantes. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais, sob o parecer nº 1.045.731.

## Resultados

11 Agentes com idade de 27 a 47 anos participaram da pesquisa, todas mulheres, o que confirma a feminilização da saúde pública no Brasil (PAULA, VALENTIM, 2012). No início da pesquisa, a nota média das Agentes no questionário específico foi 8. Dentre os 11 tópicos avaliados o maior número de erros (n=3) foi sobre recomendações para portadores de diabetes e o maior número de acertos (n=11), sobre pressão alta e número de refeições para perda de peso. Verificou-se que as profissionais necessitavam de treinamento sobre alimentação e nutrição, uma vez que tinham dúvidas que poderiam prejudicar a orientação à comunidade. Durante os encontros, as Agentes se mostraram interessadas e participativas. Após a intervenção, a nota média no questionário específico passou para 9,7. Os temas que apresentaram maior variação foram alimentação complementar, recomendações para portadores de diabetes e número de refeições para manter peso saudável (aumento de 2 acertos em cada tema). Em contrapartida, notou-se que a equipe ainda precisa de capacitação sobre Índice de Massa Corporal (não houve aumento de acertos), além de consumo de sal, ingestão hídrica, diabetes e hipoglicemia, pois nem todas as Agentes acertaram essas questões na segunda avaliação.

## Conclusão

Conclui-se que a capacitação nutricional para Agentes Comunitários de Saúde é importante para melhorar sua compreensão sobre alimentação e nutrição e, conseqüentemente, a atenção básica. Faz-se necessário uma educação nutricional continuada para que esses profissionais possam se manter atualizados, refletindo no atendimento à comunidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Programa agentes comunitários de saúde. Brasília, 2001. Disponível em: . Acesso em, 3

Out 2015.

PAULA, E. P. DE; VALENTIM, S. DOS S. As práticas culturais e a construção de gênero entre mulheres agentes comunitárias de saúde. Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET/MG. Minas Gerais, 2012. Disponível em: [http://www.senept.cefetmg.br/galerias/Anais\\_2012/GT-09/GT09-008.pdf](http://www.senept.cefetmg.br/galerias/Anais_2012/GT-09/GT09-008.pdf). Acesso em 29. Fev. 2016

**Palavras-chave:** Centros de Saúde; Educação em Saúde; Saúde Pública; Alimentação; Agentes Comunitários de Saúde

# CARACTERIZAÇÃO DE GESTANTES ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO DO INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL PROF. FERNANDO FIGUEIRA

DHUAN VITORINO SILVA; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES; BRUNA MERTEN PADILHA;  
LORENA RODRIGUES SABINO

<sup>1</sup> UFAL - universidade federal de alagoas, <sup>2</sup> IMIP - Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira  
*bruna48@hotmail.com*

## Introdução

Durante a gestação a mulher está exposta à diversos fatores que se originam de condições biológicas, sociais e ambientais, que são determinantes da condição de saúde, não só da mãe, mas também da saúde da criança, fazendo desse grupo um alvo prioritário para o desenvolvimento de ações e políticas de saúde pública (FERREIRA et. al., 2008). Para reduzir a morbimortalidade materna e perinatal é necessário um pré-natal de qualidade, que possa prevenir, diagnosticar e tratar qualquer intercorrência durante a gestação, sendo assim recomendado que a primeira consulta aconteça até o 4 mês de gestação (NOCHIERI, 2008). O estado nutricional materno tem sido estudado como um dos fatores determinantes sobre o crescimento fetal e o peso ao nascer, por isso se faz tão necessário caracterizar o perfil sócioeconômico e o estado nutricional das gestantes, e identificar os fatores condicionantes dessa situação (MELO et. al., 2007).

## Objetivos

Caracterizar gestantes atendidas no Ambulatório de Pré-natal do Centro de Atenção à Mulher (CAM) do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira (IMIP).

## Metodologia

Estudo descritivo, do tipo transversal, realizado no CAM do IMIP, em Recife/PE, no período entre março e agosto de 2011, com gestantes de baixo risco obstétrico, recrutadas no ato de sua primeira consulta pré-natal, independentemente do trimestre gestacional. Foram coletados dados socioeconômicos, demográficos e antropométricos progressos à gestação, autorreferidos. A idade gestacional foi verificada pela data da última menstruação. Obteve-se o índice de massa corporal - IMC (kg/m<sup>2</sup>). Os dados obtidos foram tabulados e analisados no programa SPSS 13.0, conforme estatística descritiva. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (2123-11/IMIP) e as gestantes foram esclarecidas e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliadas 96 gestantes, com idade entre 19 e 35 anos e mediana de 24 anos, sendo 93,7% (n=90) procedentes de Recife. Foram encontradas gestantes nos três trimestres gestacionais, sendo que a maioria (69,8%) estava no 2º trimestre. 52,1% residiam em casas com 3 ou 4 pessoas. 67,6% (n=65) tinham entre 9 e 12 anos de escolaridade, 61,1% (n=58) estavam em união estável e 45,2% (n=42) tinham renda per capita inferior a R\$272,50, o equivalente à metade de um salário mínimo na época. 40,6% (n=39) estavam em sua primeira gestação. 31,3% (n=26) tinham excesso de peso antes da gestação e 12% (n=10) algum grau de desnutrição.

## Conclusão

A maioria das gestantes somente começaram o pré-natal no segundo trimestre da gravidez, diminuindo o tempo disponível para intervenções e tratamento de possíveis complicações em relação à gestação. Quase metade das gestantes apresentavam algum tipo de inadequação do estado nutricional, que pode influenciar negativamente o crescimento fetal e o peso ao nascer.

## Referências

FERREIRA, Haroldo Silva; MOURA, Fabiana Andréa; CABRAL JÚNIOR, Ciro Rêgo. Prevalência e fatores associados à anemia em gestantes da região semi-árida do Estado de Alagoas. *Rev Bras Ginecol Obstet.* 2008; 30(9):445-51

MELO, Adriana Suely de Oliveira et. al. Estado nutricional materno, ganho de peso gestacional e peso ao nascer. *Rev Bras Epidemiol* 2007; 10(2): 249-57.

NOCHIERI, Ana Carolina Moreira et. al. Perfil nutricional de gestantes atendidas em primeira consulta de nutrição no pré-natal de uma instituição filantrópica de São Paulo. *O Mundo da Saúde, São Paulo* 2008; 32(4):443-451.



**Palavras-chave:** caracterização; estado nutricional; gestantes

# CARACTERIZAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR QUE VENDEU EM 2012 PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO

ANA PAULA CANTARINO FRASÃO DO CARMO; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> FSP -USP - Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo

*ana\_cantarino@yahoo.com.br*

## Introdução

O programa de alimentação escolar é heterogêneo, engloba diferentes atores e instituições na sua execução. Os agricultores familiares por meio da sua produtividade agrícola são importantes atores envolvidos no processo de execução e implementação da Lei 11.947/2009 (BRASIL, 2009). Caracterizar o agricultor familiar é essencial para fortalecer o elo da agricultura familiar com o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Objetivos

Caracterizar o agricultor familiar segundo as suas formas de organização produtiva: individual, cooperado e associado.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, envolvendo métodos de análise quantitativa. Os dados foram coletados da pesquisa "O encontro entre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a agricultura familiar: avaliação do processo de implementação e dos possíveis efeitos das compras locais, segundo a lei 11.947/2009", (processo FAPESP 2011/07932-0) a qual selecionou 38 municípios do Estado de São Paulo por meio de amostra probabilística. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo nº de protocolo 2308. Foram coletados a partir desta pesquisa, dados de 107 agricultores que venderam para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, dentre os quais, 20 venderam de forma individual, 29 com o apoio de cooperativas e 58 com o apoio de associações. Os resultados foram calculados por meio de medidas de frequência absoluta e relativa.

## Resultados

Os agricultores são em sua maioria do sexo masculino: 90% individuais, 65,5% cooperados e 79,3% associados; apresentam idades entre 40 e 60 anos: 75,5% individuais, 51,7% cooperados e 51,7% associados; O ensino fundamental é o nível de escolaridade mais prevalente: 55% individuais, 86,2% cooperados e 58,6% associados; Eles não possuem formação técnica em sua maioria: 90% individuais, 65,5% cooperados e 94,8% associados; Os agricultores trabalharam na terra há 40 anos: 60% individuais, 75,8% cooperados e 65,5% associados; O seu local de produção não é assentamento de reforma agrária: 90% individuais, 89,7% cooperados e 93,2% associados; Em sua maioria são proprietários da terra: 50% individuais, 82,8% cooperados e 69% associados; Não contratam mão de obra para trabalhar na terra: 55% individuais, 86,2% cooperados e 60,3% associados; Com relação aos agricultores individuais, 55% fazem da agricultura sua única forma de renda. Enquanto que os cooperados e associados: 69% e 60% possuem outra forma de renda, respectivamente. Quando perguntados a respeito do conhecimento sobre a Lei 11.947/09, disseram ter conhecimento: 100% individuais, 93,1% cooperados e 94,8% associados; 75,9% dos agricultores cooperados e associados assistiram a algum evento sobre a Lei 11.947/09, enquanto que 60% dos agricultores individuais não assistiram a algum evento sobre a Lei 11.947/09.

## Conclusão

Os agricultores familiares se organizam de formas diferentes para produzir seus alimentos. As diferentes formas de organização produtiva precisam ser levadas em consideração, respeitando as suas adversidades, com o intuito de adaptá-las à dinâmica da oferta de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; Programa Nacional de Alimentação Escolar; agricultores familiares; organização produtiva

# CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR MATERNO DE MACRONUTRIENTES

JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CHARLES FRANCISCO FERREIRA; VERA LÚCIA BOSA; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*juliana.bernardi@yahoo.com.br*

## Introdução

A relação entre o consumo alimentar adequado de gestantes e a saúde materno-infantil está bem estabelecida na literatura (GRIEGER E CLIFTON, 2015), podendo modular a regulação epigenética e influenciar a susceptibilidade do indivíduo para doenças na vida adulta (CHANGO E POGRIBNY, 2015). Assim, faz-se necessário o conhecimento dos fatores sociodemográficos que influenciam o consumo de nutrientes durante a gravidez.

## Objetivos

Caracterizar a relação dos fatores sociodemográficos maternos com o consumo alimentar de nutrientes durante a gestação.

## Metodologia

As puérperas foram recrutadas de três hospitais públicos de Porto Alegre Rio Grande do Sul, Brasil, onde realizaram seus partos. Selecionou-se uma amostra por conveniência composta por puérperas residentes neste município com diferentes históricos clínicos (diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, tabagismo, crianças nascidas pequenas para idade gestacional) e um grupo controle. A entrevista ocorreu 24 horas após o nascimento da criança. Excluíram-se portadoras do vírus da imunodeficiência humana, mães de recém-nascidos gemelares, pré-termos, com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. Utilizaram-se questionários para a coleta de dados sociodemográficos e para a frequência alimentar. As variáveis foram apresentadas por meio de mediana ou por número absoluto e relativo. Nos testes estatísticos realizados (Mann Whitney, Kruskal-Wallis e Qui-quadrado de Pearson) foi adotado o nível de 5% para significância ( $p < 0,05$ ). O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa institucionais (11-0097 e 11-027) em 2011. As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Das 400 puérperas elegíveis para o estudo no pós-parto, 309 mulheres (77,25%) apresentaram dados completos para estas análises. As puérperas do grupo hipertensão apresentaram idade superior ( $p < 0,001$ ) comparado aos demais grupos. As famílias do grupo tabagismo apresentaram menor renda ( $p = 0,004$ ), com significativo menor relato de consultas pré-natais ( $p < 0,001$ ). Entre os grupos de diferentes históricos clínicos não houve diferença para raça e escolaridade materna. A mediana da distribuição calórica materna relatada de carboidratos, proteínas e lipídeos apresentou-se em 61,45% (56,88-66,78), 14,40% (12,66-16,73) e 25,54% (21,85-29,00), respectivamente. Não houve diferença do consumo calórico, de macronutrientes, renda e paridade entre os grupos em estudo. As mulheres com menos escolaridade consumiram maior quantidade de carboidratos ( $p = 0,045$ ), não havendo diferença entre o consumo proteico e lipídico. Adicionalmente, evidenciou-se correlação inversa entre número de consultas pré-natais e consumo calórico, de carboidratos e lipídeos ( $p < 0,05$ ) entre as participantes.

## Conclusão

O consumo alimentar materno de carboidratos foi inversamente proporcional ao nível de escolaridade, enquanto o número de consultas pré-natais relacionou-se também negativamente ao consumo de lipídeos.

## Referências

- CHANGO, A.; POGRIBNY, I. P. Considering maternal dietary modulators for epigenetic regulation and programming of the fetal epigenome. *Nutrients*, v. 7, n. 4, p. 2748-70, Apr 2015. ISSN 2072-6643. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25875118>>.
- GRIEGER, J. A.; CLIFTON, V. L. A review of the impact of dietary intakes in human pregnancy on infant birthweight. *Nutrients*, v. 7, n. 1, p. 153-78, Jan 2015. ISSN 2072-6643. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25551251>>.

**Palavras-chave:** alimentação; gestação; macronutrientes

# CARACTERIZAÇÃO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA DO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA/PA

MICHEL QUARESMA RODRIGUES; ANA CAROLINE BARBOSA DOS SANTOS; RAFAELA CRISTIANE PANTOJA CHAVES; KAMILLA DE ARAÚJO BENTES; RÉIA SÍLVIA LEMOS

<sup>1</sup> UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, <sup>2</sup> UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

*michel-182@hotmail.com*

## Introdução

Na Região do Baixo Tocantins, a dinâmica de produção de comunidades quilombolas nos interiores (zonas rurais) é limitada ao consumo próprio da família, com poucos produtos agrícolas, de produção a curto prazo (arroz, feijão, milho, mandioca) e à coleta de frutos, principalmente do açaí (ANJOS JUNIOR et al., 2011). Na agricultura familiar, a comunidade tem como mão-de-obra primordial o grupamento familiar (pai, mãe, filhos), vivendo em pequenas propriedades rurais (MOURÃO, 2004).

## Objetivos

Identificar a diversidade de alimentos cultivados/coletados por agricultores quilombolas na área da comunidade quilombola de Piratuba, pertencente ao município de Abaetetuba/PA.

## Metodologia

Pesquisa quantitativa, transversal, realizada em Setembro de 2015; a abordagem grupal foi realizada em rodas de conversa, explicitando o objetivo da pesquisa e as implicações éticas da participação dos membros da comunidade (CAAE: 38705314. 4. 0000. 0018); posteriormente, foi aplicado um questionário elaborado com questões fechadas, visando a identificação sócio-demográfica da amostra (n= 43) e a listagem de alimentos cultivados e coletados na comunidade por esses agricultores. Os dados foram registrados em planilha eletrônica Microsoft Office Excel 2013, para geração de gráficos e tabelas, em estatística descritiva.

## Resultados

Na amostra a presença do sexo feminino foi predominante (56%); o nível de instrução da maioria dos entrevistados na pesquisa é o ensino fundamental incompleto, totalizando (53%); 28% estão na faixa etária dos 46 aos 55 anos, mas as idades variaram dos 16 aos 75 anos. As atividades de coleta e plantio foram referidas para os seguintes tipos de alimentos: mandioca e/ou macaxeira totalizaram o maior quantitativo (72%), açaí (60,5%), laranja (28%), cupuaçu (21%), buruti (19%), jambu (5%) e caju (2%).

## Conclusão

O açaí além de ser o produto mais coletado é o principal alimento consumido por essas famílias de agricultores quilombolas residentes no local. Os alimentos produzidos/coletados na comunidade quilombola são resultantes das atividades desenvolvidas na sua maior parte por mulheres, seja nas terras das famílias de agricultores ou da comunidade. As mulheres são a base da economia local e os produtos de seus trabalhos compõem as refeições das próprias famílias, caracterizando a agricultura familiar quilombola. Essas mulheres suprem as necessidades alimentares e de renda para suas famílias, como pouco ou quase nada é vendido por esses agricultores, continuam sendo caracterizadas como famílias de baixo poder aquisitivo.

## Referências

ANJOS JÚNIOR, Walter F.M.; MODESTO JÚNIOR, Moisés S. ALVES, Raimundo N.B.; DIAS, Nelson W. Diagnóstico da mandiocultura praticada por agricultores familiares quilombolas de Santa Isabel do Pará. In: 14º Congresso Brasileiro de Mandioca: fonte de alimento e energia: anais, 1ª Feira Brasileira da Mandioca, 16 a 19/11/2011, Maceió: ABAM: SBM, 2011. 6p.

MOURÃO, Patrícia de Lucena. Um olhar de gênero sobre a reconstrução da agricultura familiar em Abaetetuba, Pará. (Dissertação. Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável]. Belém/PA: UFPA, 2004. 163p.

**Palavras-chave:** Quilombola; Agricultura Familiar; Abaetetuba/PA

# CARACTERIZAÇÃO DOS LOCAIS DE COMPRA DE ALIMENTOS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA

JANAINA CALU COSTA; CAMILA APARECIDA BORGES; DANIELA SILVA CANELLA; RENATA BERTAZZI LEVY; RAFAEL MOREIRA CLARO

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>3</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>4</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, <sup>5</sup> USP - Universidade de São Paulo  
*calu.janaina@gmail.com*

## Introdução

Os locais escolhidos para obtenção de alimentos em uma população podem ter influência direta sobre a qualidade da dieta obtida (MORLAND, 2006). O processo de combinação de diversos locais com estruturas físicas distintas e com a oferta de diferentes grupos alimentares na obtenção da cesta de alimentos pode variar segundo características socioeconômicas, culturais e familiares, levando a dinâmica de obtenção de alimentos para além da proximidade geográfica com o domicílio ou do local de trabalho/estudo.

## Objetivos

Caracterizar os padrões de locais de compra de alimentos segundo características sociodemográficas da população brasileira.

## Metodologia

Para este estudo foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003. Os locais de compra de alimentos e bebidas adquiridos para consumo no domicílio foram agrupados em 10 grupos (1.supermercados/hipermercados, 2.Padarias, 3.pequenos mercados/mercearias, 4.feiras livres/ hortifrúteis, 5.açougues, 6.frigoríficos, 7.vendedores ambulantes, 8.bares/cantinas/ restaurantes, 9.produção doméstica, 10.centros de abastecimento de alimentos e outros) segundo a estrutura física, a natureza dos principais produtos comercializados e as características específicas de comercialização. A análise fatorial foi utilizada para identificar os padrões de locais para compra de alimentos. A análise de regressão linear múltipla foi utilizada para verificar a associação entre padrões de locais de compra com as variáveis renda domiciliar per capita, região e área).

## Resultados

Três padrões de locais de compra foram identificados no Brasil: Padrão 1 (caracterizado por pequenos mercados/mercearias; vendedores ambulantes; produção doméstica e outros); Padrão 2 (caracterizado por super/hipermercados e bares/cantinas/restaurantes); e Padrão 3 (caracterizado por pequenos mercados/mercearias e açougues/frigoríficos). O Padrão 1 foi associado negativamente com a renda domiciliar ( $\beta$ -0,15; IC95%:-0,44;0,13) e positivamente com a área rural ( $\beta$ 1,66; IC95%:1,26;2,01) e Centro-Sul do país ( $\beta$ 0,05; IC95%0,15;0,21). O Padrão 2 foi associado positivamente com a renda domiciliar ( $\beta$ 0,5; IC95%:0,26;0,74) e com a região Centro-Sul do país ( $\beta$ 1,2; IC95%:1,04;1,36). O Padrão 3 foi associado negativamente com as regiões Sul/Sudeste e Centro Oeste ( $\beta$  -0,07; IC95%:-0,22;0,35).

## Conclusão

As diferenças nas direções das associações encontradas mostraram que estes padrões de locais de compra de alimentos são distintos dependendo da região e área onde estão localizados os domicílios, assim como da renda per capita das famílias. Este estudo permitiu traçar um perfil dos locais de obtenção de alimentos no Brasil por meio de uma nova metodologia que foi a análise fatorial. A caracterização dos padrões segundo variáveis sociodemográficas poderá contribuir com o avanço dos estudos sobre disponibilidade, acessibilidade e consumo de alimentos em nosso país.

## Referências

MORLAND, K.; DIEZ ROUX, A.V.; WING, S. Supermarkets, other food stores, and obesity: the atherosclerosis risk in communities study. Am J Prev Med, v. 30, p.333-339, 2006.

**Palavras-chave:** Compra de alimentos; Fatores sociodemográficos; Análise fatorial exploratória

# CARACTERIZAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA, CLÍNICA E ANTROPOMÉTRICA DE IDOSAS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE ATIVIDADES CORPORAIS

VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; AMANDA LAÍS PEREIRA DE LIMA; FERNANDA RODRIGUES DA SILVA

<sup>1</sup> FACISA/UFRN - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*dinaraleslye@yahoo.com.br*

## Introdução

Como fenômeno mundial, o aumento da expectativa de vida tem proporcionado mais estudos e reflexão sobre os fatores motivacionais a tal situação, inclusive no Brasil (SCHERER et al, 2013). As políticas públicas e estratégias de saúde no país voltadas ao público idoso são algumas das bases para o envelhecimento demográfico acelerado ainda que necessitem de melhorias e/ou reformulações notórias, assim como a redução das taxas de fecundidade e de morbimortalidade. Concomitante a essa transição há a transição epidemiológica, caracterizada pela redução dos índices de morbimortalidade por doenças infecto-parasitárias e aumento naquelas não transmissíveis, também havendo a transição nutricional, provocada pelas alterações no estilo de vida e perfil alimentar da população, além de socioeconômicas e de saúde, com a região Nordeste apresentando aumento de baixo peso e redução da obesidade e sobrepeso com o avançar da idade (WONG E CARVALHO, 2006).

## Objetivos

O trabalho teve por objetivos realizar uma caracterização do público alvo quanto aos dados epidemiológicos, clínicos e antropométricos, além de avaliar a associação entre a realização do acompanhamento nutricional atual com o estado nutricional antropométrico de idosos participantes do grupo de atividades corporais no município de Santa Cruz – RN.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com idosas (n=27) participantes de um grupo de atividade física. O trabalho foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN (CAAE - 33434114.6.0000.5568 / Protocolo nº 798.616). Aplicaram-se questionários referentes aos dados socioeconômicos, clínicos, acompanhamento nutricional e antropometria. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel 2010 e a associação realizada pelo teste de Mann-Whitney, com significância estabelecida em  $p < 0,05$ .

## Resultados

No que se refere aos dados epidemiológicos observou-se uma faixa etária  $\geq 60$  e  $< 70$  anos (59,3%), sendo a maioria das idosas (37%) instruída de ensino fundamental incompleto e médio completo (37%), renda mensal de 1-2 salários mínimos (63%) e atuante no grupo há mais de 2 anos (81,5%). Com relação ao perfil clínico, 25,9% apresentavam hipertensão arterial sistêmica e 11,1% dislipidemias. Quanto a antropometria, 59,3% apresentava sobrepeso, 88,9% risco muito elevado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas e 77,8% adequadas em massa muscular pelo perímetro da panturrilha. Quanto a realização de acompanhamento nutricional, a maioria (55,6%) não realizava acompanhamento nutricional, tendo sido observado que aquelas com maiores índices de massa corporal não realizavam acompanhamento nutricional ( $p < 0,006$ ).

## Conclusão

Diante do perfil de sobrepeso, alto risco à doenças cardiovasculares e não adesão à prática de acompanhamento nutricional, aponta-se à necessidade de intervenções nutricionais direcionadas, a fim de recuperar o estado nutricional, prevenir maiores complicações à saúde e demonstrar a importância do acompanhamento nutricional como uma forma de promover saúde e melhoria na qualidade de vida da população alvo.

## Referências

Alencar MA, Bruck NNS, Pereira BC, Câmara TMM, Almeida RDS. Profile of elderly living in a longtermcare Institution. Rev Bras Geriatr Gerontol 2012;15(4):785-96.

Bassler TC, Lei DLM. Diagnóstico e monitoramentoda situação nutricional da população idosa emmunicípio da região metropolitana de Curitiba (PR). Rev Nutr 2008; 21(3):311-21.

Bulgarelli AF, et al. Estudo das queixas sobre saúde bucal em uma população de idosos na cidade de Ribeirão Preto-

SP. RevBrasGeriatrGerontol 2009; 12(2): 175-91.

Girondi JBR, Nothhaft SCS, Santos SMA, Oliveira F, Sebold LF, Kempfer SS. Estudo do perfil demorbimortalidade entre idosos. RevEnferm UFSM 2013; 3(2):197-204.

Mastroeni MF, Mastroeni SS de BS, Erzingher GS, MarucciM de FN. Antropometria de idosos residentes no município de Joinville-SC, Brasil. RevBrasGeriatrGerontol2010; 13(1):29-40.

Scherer R, Scherer F, Conde SR, Bosco SMD. Estado nutricional e prevalência de doenças crônicas em idosos de um município do interior do Rio Grande do Sul. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol. Rio de Janeiro. 2013; 16(4): 769-779.

Wong LLR, Carvalho JA. O rápido processo de envelhecimento populacional do Brasil:sérios desafios para as políticas públicas.RevBras de Estudos de População2006; 23(1): 5-26.

**Palavras-chave:** Idoso; Antropometria; Doença crônica; Acompanhamento nutricional

# CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DOS MUNICÍPIOS QUE FORNECERAM ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANA PAULA CANTARINO FRASÃO DO CARMO; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> FSP -USP - Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo

*ana\_cantarino@yahoo.com.br*

## Introdução

São Paulo é responsável por mais de 31% do Produto Interno Bruto do país (IBGE, 2015). Concentra 36 dos 100 maiores municípios do Brasil em termos de repasse do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caracterizar seus municípios que venderam para a alimentação escolar é considerar fatores de ordem socioeconômica influenciando na venda direta de produtos da Agricultura Familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Objetivos

Caracterizar socioeconomicamente os municípios que venderam para o Programa Nacional de Alimentação Escolar nos municípios do estado de São Paulo no ano de 2012.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, envolvendo métodos de análise quantitativa. Os dados foram coletados da pesquisa "O encontro entre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a agricultura familiar: avaliação do processo de implementação e dos possíveis efeitos das compras locais, segundo a lei 11.947/2009", (processo FAPESP 2011/07932-0) a qual selecionou 38 municípios do Estado de São Paulo por meio de amostra probabilística. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo nº de protocolo 2308. Foram coletados a partir desta pesquisa, dados de 25 municípios que forneceram alimentos diretamente para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Dentre os 25 municípios, 16 forneceram os alimentos para as escolas pertencentes a estes municípios; nove municípios foram descartados da amostra por fornecerem os alimentos para escolas de municípios vizinhos. Foram utilizados dados secundários do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Ministério de Desenvolvimento Social e Atlas de Desenvolvimento Humano 2010.

## Resultados

Os 16 municípios do estado de São Paulo apresentam a população total em número de habitantes 31,3%  $\leq$  5000 e 68,7%  $>$  5000; população rural em porcentagem 56,3%  $\leq$ 10 e 43,7%  $>$ 10 – 60; estabelecimentos da agricultura familiar em números 18,8%  $\leq$ 100 e 81,2%  $>$ 100; estabelecimentos da agricultura não familiar em números 43,8%  $\leq$  100 e 56,2%  $>$ 100; Com relação à presença do Programa de Aquisição de Alimentos no município, 43,8% possuem Programa de Aquisição de Alimentos e 56,2% não possuem. 12,5% dos municípios têm Índice de Desenvolvimento Humano médio e 87,5% têm Índice de Desenvolvimento Humano alto. A média do Produto Interno Bruto per capita em reais é de 16.622,4 sendo mínimo 6.807,5 e máximo 43.805,8; a área da agricultura familiar (ha) média é 7.167 sendo mínimo 387 e máximo 58.954 e a área da agricultura não familiar (ha) média 44.170,8 sendo mínimo 7.207 e máximo 370.944.

## Conclusão

Os municípios que venderam para o Programa Nacional de Alimentação Escolar apresentam características socioeconômicas de municípios desenvolvidos. No entanto, mais da metade dos municípios ainda não possui Programa de Aquisição de Alimentos. As características socioeconômicas desses municípios são importantes para aprofundar os estudos com relação aos fatores que poderiam influenciar a venda de alimentos da agricultura familiar para as escolas.

## Referências

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Sistema IBGE de recuperação automática. SIDRA. Acesso em 2015. <http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric./default.asp?z=t&o=11&i=P>

**Palavras-chave:** Fatores socioeconômicos; municípios do estado de São Paulo; agricultura familiar; Programa Nacional de Alimentação Escolar



# CARACTERÍSTICAS DO AMBIENTE CONSTRUÍDO E SUA RELAÇÃO COM SOBREPESO E OBESIDADE

CAMILA ELIZANDRA ROSSI; JANAINA DAS NEVES; CRISTINE GARCIA GABRIEL; ELIZABETH NAPPI CORRÊA; LILIANA PAULA BRICARELLO

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*nutrinappi@gmail.com*

## Introdução

O crescimento urbano-industrial modificou os espaços onde as populações vivem, influenciando sua alimentação e níveis de atividade física. Nos estudos sobre dieta, atividade física e sobrepeso/obesidade este espaço é denominado “ambiente construído”, sendo avaliado em termos de sua estrutura física e de acesso a serviços (GLANZ; SALLIS; SALLEN, 2015). Nestes locais, porém, coexistem características socioeconômicas e assistenciais, que podem mediar a relação com sobrepeso e obesidade.

## Objetivos

Analisar quais domínios do ambiente construído vêm sendo considerados na relação com sobrepeso/obesidade e avaliar a associação deste desfecho, na faixa etária de 7 a 14 anos, com o ambiente construído considerado em múltiplos domínios.

## Metodologia

Realizou-se busca sistemática nas bases Scopus e Web of Science, em abril de 2015, utilizando-se a combinação: (built environment) AND (overweight OR obesity) AND (child OR adolescent) AND NOT (adult) AND NOT (preschooler). Definiram-se como critérios de inclusão, estudos com: desfechos como sobrepeso, obesidade, medidas de adiposidade ou de massa corporal; exposições por meio da abordagem do ambiente construído; crianças e adolescentes; quatro ou mais domínios do ambiente. Encontraram-se 1.091 estudos e 8 atenderam aos objetivos.

## Resultados

O ambiente construído incluiu a avaliação de domínios como: “ambiente de atividade física”, “ambiente alimentar”, “ambiente social”, e “ambiente socioeconômico”. Avaliaram-se também programas de repasse de alimentos (WASSERMAN et al., 2014) e disponibilidade ambiental de igrejas, centros comunitários e hospitais (JONES, 2015), ao que os autores deste resumo denominaram “ambiente socioassistencial e de saúde”. O ambiente de atividade física englobou características como: uso da terra, conectividade das estradas, desenho urbano, disponibilidade e qualidade de calçadas, quantidade de parques, praças, áreas verdes e quadras esportivas. O acesso a locais seguros para atividades físicas, especialmente parques, se associou a menores índices de massa corporal (WASSERMAN et al., 2014). No ambiente alimentar, a relação entre disponibilidade de estabelecimentos fast food e peso corporal não ficou aparente. Já as lojas de conveniência se mostraram associadas ao índice de massa corporal elevado em dois estudos (GRAFOVA, 2008; WALL et al., 2012). A associação da disponibilidade de grocery stores (mercearias), restaurantes e supermercados com sobrepeso/obesidade ou IMC foi divergente, inclusive quanto à direção da associação. O ambiente socioeconômico referiu-se a características como nível de pobreza, escolaridade baixa e tipos de ocupação de moradores de um espaço geográfico e, o ambiente social, incluiu níveis de segurança, desordem ambiental, criminalidade e laços sociais. Residir em locais de menor vantagem socioeconômica, em que se encontra nível mais elevado de crimes a propriedades e maior desordem, representa piores níveis de segurança pública, o que parece limitar a possibilidade de caminhar pelo ambiente e de acessar equipamentos do ambiente construído, observando-se associação com obesidade (WALL et al., 2012).

## Conclusão

O estudo do ambiente alimentar mostra falta de clareza entre a direção da associação com o sobrepeso e obesidade, apontando a necessidade de se avaliar os produtos comercializados nestes estabelecimentos. A segurança pública é uma necessidade aparente, o que poderia aumentar os níveis de atividade física em locais desfavorecidos economicamente.

## Referências

GLANZ, K.; SALLIS, J. F.; SAELENS, B. E. Technologies to Measure and Modify Physical Activity and Eating Environments. *American Journal of Preventive Medicine*, v. 48, n. 5, p. 615-619, 2015.

GRAFOVA, I. B. Overweight children: Assessing the contribution of the built environment. *Preventive Medicine*, v. 47, p. 304–308, 2008.

JONES, A. Residential instability and obesity over time: the role of the social and built environment. *Health and Place*, v. 32, p. 74-82, 2015.

WALL, M. M.; LARSON, N. I.; FORSYTH, A.; VAN RIPER, David C.; GRAHAM, Dan J.; STORY, M. T.; NEUMARK-SZTAINER, D. Patterns of Obesogenic Neighborhood Features and Adolescent Weight: A Comparison of Statistical Approaches. *American Journal of Preventive Medicine*, v. 42, n.5; e65– e75, 2012.

WASSERMAN, J. A.; SUMINSKI, R.; XI, J.; MAYFIELD, C.; GLAROS, A.; MAGIE, R. A multi-level analysis showing associations between school neighborhood and child body mass index. *International Journal of Obesity (Lond)*, v. 38, n. 7, p. 912-918, 2014.

**Palavras-chave:** ambiente construído; ambiente alimentar; ambiente de atividade física; ambiente socioeconômico; ambiente socioassistencial e de saúde

# CARACTERÍSTICAS MATERNAS DE MULHERES ACOMPANHADAS EM UM ESTUDO DE COORTE

ALINE BRAIDO PEREIRA; AMANDA FERREIRA PEREIRA; BIANCA CAZAROTTO; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*alinebraido@gmail.com*

## Introdução

O Brasil vive, nesse início de século, uma situação de saúde que combina uma transição demográfica acelerada e uma transição epidemiológica singular expressa na tripla carga de doenças (Mendes, 2012). Investigações clínicas e epidemiológicas tornaram possível a identificação de diversos fatores de risco determinantes da situação de saúde de mulheres e, especificamente, de adoecimento por agravos (Santos, 2006). O tabagismo associa-se com enormes custos sociais e econômicos originários do aumento da morbidade e mortalidade relacionadas com o fumo (Nunes, 2011).

## Objetivos

Identificar as características maternas de mulheres acompanhadas em um estudo de Coorte em Porto Alegre RS.

## Metodologia

Estudo Observacional Longitudinal, aninhado à coorte IVAPSA (Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém Nascido nos primeiros Seis meses de Vida), no qual incluíram-se puérperas de dois hospitais públicos de Porto Alegre. Excluíram-se pacientes HIV+, recém-nascidos pré-termo, gemelares, malformados ou hospitalizados. As mães foram recrutadas após o nascimento nos grupos: Tabagismo (TAB) e Controles (CTL). Covariáveis biológicas, clínicas, socioeconômicas demográficas e reprodutivas foram obtidas por meio de questionário padronizado. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética dos hospitais, sob os números: 11-027, 11-0097 e 12-0255.

## Resultados

Foram analisadas 237 mulheres, sendo 151 controle e 86 tabagistas. Os dois grupos apresentaram a maior quantidade de participantes com idade acima de 25 anos, declararam ser de cor branca, e morar com companheiro, já em relação à escolaridade, as tabagistas apresentaram menor quantidade de anos de estudo (0 a 8) comparadas ao grupo controle (8 a 11). Quanto à profissão, tanto no grupo controle como no grupo tabaco a maioria das participantes relatou ser "do lar". A renda familiar referida foi menor nas tabagistas. Multíparas era a maior proporção na amostra, representando 62 tabaco (72,1) e 83 controle (54,6). As consultas de pré-natal obtivemos os dois grupos com valores acima de 6 consultas no grupo tabaco representando 48 (55,8) e no grupo controle 119 (79,3). A maioria das participantes dos dois grupos afirmaram que tiveram menarca entre os 12 e 15 anos de idade. Quanto ao IMC pré gestacional obtivemos nos grupos a maior proporção de Eutrofia 39 (51,3) no tabaco e no grupo Controle 84 (60). O índice de massa corporal (IMC) pós gestacional mais prevalente entre os grupos foi o sobrepeso. Já quanto ao ganho de peso gestacional a ambos os grupos apresentaram acima do recomendado.

## Conclusão

O estudo mostra que as tabagistas apresentam menor escolaridade e renda familiar, a maioria das participantes tiveram mais de um filho e a prevalência do sobrepeso no IMC pós gestacional o ganho de peso gestacional acima do recomendado em ambos os grupos, reforçando, portanto, a necessidade de mais estudos para que possa se desenvolver melhor assistência a essa população.

## Referências

Mendes, EV .O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde: o imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012. 512 p.: il.

Santos AC. Changing epidemics. Arquivos de Medicina 2006; 20(3):75-77.

Nunes SOB, Castro MRP, Castro MSA. Tabagismo, comorbidades e danos à saúde. In NUNES, SOV., and CASTRO, MRP., orgs. Tabagismo: Abordagem, prevenção e tratamento [online]. Londrina: EDUEL, 2011. pp. 17-38. ISBN 978-85-

**Palavras-chave:** Saúde Pública ; Atenção à Saúde; Estudos Populacionais em Saúde Pública; Saúde da Mulher

# COBERTURA DO SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM RELAÇÃO À AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO USUÁRIA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE NO BRASIL.

FABIANA ALVES DO NASCIMENTO; PATRICIA CONSTANTE JAIME

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo

*constant@usp.br*

## Introdução

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é um conjunto de estratégias de Vigilância em Saúde, incluindo o Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), para monitorar e analisar continuamente as condições alimentares e nutricionais da população atendida pelo Sistema Único de Saúde (SUS), com o objetivo de subsidiar ações, programas e políticas<sup>1,2,3</sup>. Apesar do crescente reconhecimento da VAN<sup>4</sup> e demanda de monitoramento na Atenção Básica (AB)<sup>2,3</sup>, poucos estudos localizados avaliaram a cobertura sistema.

## Objetivos

Este estudo tem como objetivo descrever a cobertura da avaliação do estado nutricional (EN) da população usuária de serviços públicos de saúde registrada no SISVAN Web, em diferentes fases do ciclo de vida, entre 2008 e 2013.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento ecológico, com dados secundários de sistemas de informação. Os indicadores construídos foram: percentuais de cadastramento e utilização; cobertura total e de dados provenientes do Programa Bolsa Família (PBF), corrigidos pela população usuária do SUS e descritos a partir das Unidades da Federação (UF), macrorregiões e do Brasil. As variáveis sociodemográficas e de saúde utilizadas foram: Índice de Desenvolvimento Humano Municipal de UF (IDHM UF), Produto Interno Bruto (PIB) per capita, população total, densidade demográfica, população coberta por agentes comunitários de saúde (ACS) e equipes de saúde da família (eSF). A análise foi realizada por meio de estatística descritiva, regressão linear e correlação de Spearman, considerando nível de significância > 0,05; e os cálculos executados no software Stata 13.1. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da USP.

## Resultados

Quase todos os municípios possuíam indivíduo(s) cadastrado(s) (99,98%) e registro(s) de acompanhamento (99,42%) no sistema, em 2010. Entre 2008 e 2013, as maiores frequências e variações totais de cobertura foram alcançadas no Nordeste (14,80% a 20,28%) e Norte (12,54% a 18,55%). A cobertura média no país variou de 9,78% a 14,92%, com tendência estatisticamente significativa de aumento, assim como no Sudeste, Centro-Oeste e Sul, cujas variações foram de 6,71% a 11,07%; 6,04% a 9,98% e 6,46% a 8,96%, respectivamente. Com relação às fases da vida, o maior volume de informações advém de crianças e adolescentes. Pré-escolares (17,69% a 27,89%), adultos (8,74% a 11,48%) e idosos (0,41 a 1,17%) apresentaram tendência significativa de aumento da cobertura. A participação do PBF na VAN passou de 57,17% para 85,78% dos dados. Em 2010, o IDHM e o PIB per capita das UF mostraram-se inversamente correlacionados à cobertura, e as eSF, positivamente.

## Conclusão

A presença de cadastro e de utilização em quase todos os municípios aponta uma vinculação prática ao sistema. A cobertura mais prevalente nas regiões Nordeste e Norte, e a correlação inversa com UF mais ricas vão de encontro com os achados de outros estudos<sup>5</sup>. A faixa etária mais prevalente e a proveniência dos dados estão vinculadas ao público prioritário do PBF<sup>1</sup>. A centralidade da perspectiva maternoinfantil nas ações de saúde verificada é bem relatada na literatura, mas segue uma tendência de mudança em direção a um modelo de atenção integral<sup>3</sup>. Este trabalho complementa e atualiza informações sobre a variação da cobertura do SISVAN Web em todo o Brasil. Os resultados apontam para um aumento significativo da cobertura no período e desvela contextos em que recursos precisam ser mobilizados para melhoria da VAN.

## Referências

1. Brasil. Secretaria de Atenção à Saúde. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção. Brasília (DF); 2015.
2. Coutinho JG, Cardoso AJC, Toral N, Silva ACF, Ubarana JA, Aquino KKNC, et al. A organização da Vigilância

Alimentar e Nutricional no Sistema Único de Saúde: histórico e desafios atuais. Rev Bras Epidemiol 2009;12(4):688-699.

3. Jaime PC, Silva ACF, Lima AMC, Bortolini GA. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização no Governo Brasileiro. Rev Nutr 2011;24(6):809-824.

4. IFRPI, International Food Policy Research Institute. Global Nutrition Report 2014: actions and accountability to accelerate the world's progress on nutrition. Washington (DC); 2014.

5. Enes CC, Loiola H, Marques de Oliveira MR. Cobertura populacional do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional no Estado de São Paulo, Brasil. Cien Saude Colet. 2014;19(5):1543-51.

**Palavras-chave:** Políticas de Alimentação e Nutrição; Vigilância Alimentar e Nutricional; Cobertura de Serviços Públicos de Saúde

# COMÉRCIO DE ALIMENTOS NO ENTORNO DAS ESCOLAS DA ZONA URBANA DE PALMEIRA DAS MISSÕES-RS

TAANE DE OLIVEIRA AGUIRRE; DANIELA PAINI; MONICE THAÍS CABREIRA; JANAÍNA MARIANE CORRÊA  
SALVADOR; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*thayaguirre@gmail.com*

## Introdução

Levando em conta que o consumo de alimentos industrializados pela população brasileira aumentou nas últimas décadas, o acesso a uma alimentação adequada na infância tomou-se foco de discussão, uma vez que esta se encontra fortemente condicionada ao poder aquisitivo das famílias, do qual depende a disponibilidade, a quantidade e a qualidade dos alimentos consumidos (LEITE et al., 2012). Ao longo das décadas mudanças ocorreram nos padrões alimentares da população, principalmente em relação à substituição de alimentos caseiros e naturais por alimentos industrializados (TOLONI. 2011). Nesse contexto, o âmbito escolar proporciona um espaço oportuno para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde, sendo um setor estratégico para a execução de iniciativas de promoção da saúde (SCHMITZ et al., 2008). No entanto, nem sempre os estudantes se deparam com um ambiente nutricional favorável ao consumo de alimentos promotores de uma alimentação saudável (LEITE et al., 2012).

## Objetivos

Verificar a presença do comércio de alimentos ao redor das escolas da zona urbana em Palmeira das Missões-RS.

## Metodologia

Estudo realizado com treze escolas (3 municipais, 9 estaduais e 1 particular) da cidade de Palmeira das Missões-RS, no período de outubro de 2015 a março de 2016. Para avaliação foi aplicado um questionário não validado de múltipla escolha com a direção ou responsáveis pela escola, avaliando o número e a existência de comércio de alimentos ao redor das escolas, o tipo de comércio, a possibilidade dos alunos saírem durante o intervalo para a compra de alimentos e se os gestores percebem que os alunos comprem alimentos nestes comércios antes de iniciar e/ou ao final da aula. Todas as escolas foram previamente agendadas. Os dados foram analisados pelo *software* SPSS (*Statistical Package for Social Sciences*) versão 18.0.

## Resultados

Este estudo contou com a participação de 13 escolas. Dentre as escolas avaliadas 92,3% (n=12) possuem comércio de alimentos ao redor, sendo mais frequentes supermercados (58,3%, n=7) e minimercados (41,7%, n=5). Em relação a permissão dos alunos para a compra de alimentos durante o período de aula fora da escola foi observado que apenas uma escola (8,3%) permite. Foi verificado nas escolas avaliadas que 58,3% (n=7) dos diretores ou responsáveis não percebem que os alunos realizam a compra de alimentos antes e/ou após o período de aula, enquanto 41,7% (n=5) percebem.

## Conclusão

Conclui-se que ao redor da maioria das escolas há a existência de comércio de alimentos, sendo o mais frequente os supermercados. Notou-se que as escolas não permitem que os alunos saiam durante o período de aula para compra de alimentos.

## Referências

LEITE, Fernanda Helena Marrocos et al. Oferta de alimentos processados no entorno de escolas públicas em área urbana. *Jornal de Pediatria*, Porto Alegre, v. 88, n. 4, p. 328-334, Aug. 2012.

TOLONI, Maysa Helena de Aguiar et al. Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches públicas no município de São Paulo. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 24, n. 1, p. 61-70, Feb. 2011.

SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro,

v. 24, supl. 2, p. s312-s322, Jan. 2008.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Saúde escolar; Consumo alimentar



# COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE MULHERES EM DIFERENTES PERÍODOS DO CLIMATÉRIO

CAROLINE RESENDE MARTINS; ANDRÉ GUSTAVO VASCONCELOS COSTA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA;  
MARCOS ALVES DE SOUZA PEÇANHA; VIRGILIA DE OLIVEIRA PANI

<sup>1</sup> UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

*marcostpacanha@hotmail.com*

## Introdução

O climatério é definido pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1996) como uma fase biológica da vida e não um processo patológico, em que compreende a transição entre o período reprodutivo e o não reprodutivo na vida da mulher. Segundo Notelovitz (1986), o climatério pode ser dividido em três fases: pré-menopausa (35 a 45 anos), perimenopausa (46 a 55 anos) e pós-menopausa (56 a 65 anos), que podem apresentar diferenças entre si em relação à composição corporal e parâmetros bioquímicos.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi comparar a composição corporal e o perfil bioquímico de mulheres nos diferentes períodos do climatério.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo (Parecer: 632.531) e as voluntárias só participaram deste estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A coleta de dados foi realizada no período de março a julho de 2014, sendo que os critérios adotados para inclusão no estudo foram: apresentar idade entre 40 e 60 anos, residir no município de Alegre – ES e não ser histerectomizada. As voluntárias foram divididas de acordo com o período da menopausa, em três grupos: grupo 1 = pré-menopausa (ainda menstruavam regularmente), grupo 2 = perimenopausa (não menstruavam há no mínimo 3 e no máximo 12 meses) e grupo 3 = pós-menopausa (não menstruavam há mais de 12 meses consecutivos) (França, 2003). Avaliaram-se parâmetros antropométricos e de composição corporal (peso, altura, gordura corporal, índice de massa corporal, perímetro da cintura e relação cintura/estatura) e parâmetros bioquímicos (glicemia, colesterol total e triglicerídeos por método capilar). As análises foram realizadas no programa GraphPad Prism versão 5.01, considerando  $p < 0,05$ . Utilizou-se o teste de Kruskal-Wallis para comparação das variáveis entre os três períodos do climatério, seguido pelo Teste de Comparações Múltiplas de Dunn's. O teste de Qui-Quadrado foi utilizado para verificar a associação das variáveis categóricas de composição corporal, bioquímicas e os períodos do climatério.

## Resultados

Participaram do estudo 53 voluntárias com idade entre 43 e 57 anos, com média etária de  $50,30 \pm 3,60$  anos. A maior parte da população estudada estava no período de pré-menopausa (56,6%), seguidos da pós-menopausa (28,3%) e perimenopausa (15,1%). Observou-se que a gordura corporal (% e kg), perímetro da cintura e relação cintura/estatura apresentaram maiores valores no grupo da pré-menopausa em relação ao grupo da perimenopausa ( $p < 0,05$ ). Quanto às prevalências de inadequações, 86,8; 66,0; 60,4; 39,6 e 1,9% apresentaram, respectivamente, excesso de gordura corporal; excesso de peso; colesterol total alterado; triglicerídeos aumentados; e glicemia de jejum alterada, sem diferença entre os períodos do climatério.

## Conclusão

Pode-se concluir com este estudo que a gordura corporal (% e kg), o perímetro da cintura e a relação cintura/estatura de mulheres em pré-menopausa é maior do que as que estão em perimenopausa. Observou-se alta prevalência de alterações na composição corporal, nos níveis de colesterol total, triglicerídeos, glicemia e pressão arterial, independente do grupo avaliado. Ressalta-se a importância da prevenção e/ou tratamento nutricional das alterações observadas, independente do período de climatério, para minimizar os sintomas apresentados nesta fase.

## Referências

França, AP. Estado nutricional e risco de doença cardiovascular de mulheres no climatério atendidas em um ambulatório da cidade de São Paulo. [Dissertação] São Paulo: Universidade de São Paulo, 2003.  
Organización Mundial De La Salud. Investigaciones sobre la menopausia em los años noventa: informe de un grupo

científico de la OMS. Ginebra; 1996.

Noteloviz, M. Climateric medicine and science: a societal need. The climateric in perspective. Lancaster, p. 19-21, 1986.

**Palavras-chave:** climatério; composição corporal; parâmetros clínicos; parâmetros bioquímicos; períodos do climatério

# COMPARAÇÃO DA ESTATURA MEDIDA E ESTIMADA POR DIFERENTES EQUAÇÕES EM MULHERES IDOSAS RESIDENTES EM NITERÓI, RIO DE JANEIRO.

MICHELE RIBEIRO SGAMBATO; LAYANNE COUTINHO DA SILVA; VIVIAN WAHRLICH

<sup>1</sup> UERJ - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO, <sup>2</sup> UFF - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

*layanne.coutinho@gmail.com*

## Introdução

Devido aos avanços na área da medicina e melhor qualidade de vida da população nas últimas décadas, houve aumento da população idosa no Brasil, o que fez com que a estrutura etária brasileira se modificasse. Os idosos sofrem mudanças físicas, funcionais e nutricionais, refletindo no seu estado nutricional. Com o avançar da idade, ocorre uma redução da estatura e da massa livre de gordura e aumento da gordura corporal (VOLPINI & FRANGELLA, 2013). A diminuição da estatura é gradativa e ocorre devido principalmente à compressão vertebral, estreitamento dos discos e pela cifose. Quando não há possibilidade de aferir a estatura, é possível a estimativa a partir de equações específicas. Essas equações são rotineiramente utilizadas na prática clínica, principalmente em pacientes acamados, porém existem poucos estudos que comprovem sua eficácia em idosos brasileiros (RECH, 2008).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi comparar a estatura medida com a estimada por diferentes equações em mulheres idosas residentes de Niterói, RJ.

## Metodologia

O estudo foi realizado com 90 mulheres com idade igual ou maior que 60 anos residentes no município de Niterói, Rio de Janeiro. As idosas foram recrutadas em projetos de incentivo à prática esportiva desenvolvidos em Niterói e as que concordaram em participar da pesquisa, compareceram ao Laboratório de Avaliação Nutricional e Funcional da Universidade Federal Fluminense (LANUFF), onde foram avaliadas. A estatura foi estimada por onze equações e foi comparada com a estatura medida através do estadiômetro, utilizando o teste estatístico t Student pareado pelo programa SPSS versão 17.

## Resultados

A média ( $\pm$  desvio padrão) de idade foi de  $69,6 \pm 6,1$  anos, variando entre 60,0 a 84,0 anos e o índice de massa corporal médio foi de  $27,0 \text{ kg/m}^2$ . A estatura obtida através do estadiômetro variou entre 139,0 e 172,0 cm, com média de  $153,9 \pm 6,2$  cm. Das quatro equações avaliadas Chumlea (1985); Cereda et al., (2010); Silveira & Silva (1994) e Hernandez et al., (1995), que utilizaram a altura do joelho para estimar a estatura, a equação desenvolvida por Chumlea (1985) foi a que melhor estimou a estatura medida, com valor médio de estatura igual a  $154,5 \pm 6,2$  cm.

## Conclusão

Todas as equações que utilizaram a envergadura nas equações não estimaram adequadamente a estatura nas idosas avaliadas. Os resultados do trabalho evidenciam a importância do desenvolvimento de uma equação específica para essa população. De todas as equações que foram avaliadas, a que melhor estimou a estatura nesse grupo de mulheres foi a de Chumlea (1985), sendo então uma alternativa viável para determinar a estatura na prática clínica.

## Referências

RECH C.R.; PETROSKI E.L.; BOING O.; JUNIOR R.J.B.; SOARES M.R. Concordância entre as medidas de peso e estatura mensuradas e autoreferidas para o diagnóstico do estado nutricional de idosos residentes no Sul do Brasil. Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. v. 14, n.2, 2008.

VOLPINI E.L.; FRANGELLA V.S. Avaliação nutricional de idosos institucionalizados. Einstein, v.11, n.1, p. 32-49, 2013.

**Palavras-chave:** Estatura; equações; idosos

# COMPARAÇÃO DA INGESTÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM DIFERENTES PAÍSES

GELVANI LOCATELI; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

gelvanilocateli@gmail.com

## Introdução

As moléculas antioxidantes possuem a capacidade de prevenir ou minimizar as conseqüências do estresse oxidativo, o qual está envolvido na gênese de diversas doenças crônicas não-transmissíveis. Dentre as substâncias alimentares que apresentam atividade antioxidante, os compostos fenólicos são aqueles com maior ingestão diária, aproximadamente 1g/dia e, também, apresentam maior capacidade antioxidante em comparação com as vitaminas e os carotenóides

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho visou comparar a ingestão média per capita de compostos fenólicos em diferentes países.

## Metodologia

Para estimar a ingestão média per capita de compostos fenólicos da população adulta brasileira foram utilizados os dados da análise de consumo alimentar pessoal no Brasil da Pesquisa de orçamento Familiares (POF) 2008-2009, referentes à população adulta, para estimativa do consumo alimentar médio per capita. Dentre os alimentos, preparações e bebidas consumidas pela população brasileira foram selecionados aqueles de origem vegetal e que potencialmente apresentavam compostos fenólicos em sua composição. Para a quantificação do teor de fenólicos e subclasses foi utilizado a base de dados Phenol-Explorer e artigos científicos da área. A ingestão diária foi calculada a partir da somatória do total de compostos consumidos por dia. Para investigar o consumo de compostos fenólicos em outros países realizou-se uma revisão de literatura descritiva utilizando publicações dos últimos 10 anos e disponíveis nas seguintes bases de dados: PubMed, Scielo e Bireme, que continham a estimativa da ingestão média per capita de compostos fenólicos da população de diferentes nacionalidades, o qual foi realizado através de um dos seguintes métodos: espectrofotométrico ou uso de banco de dados de composição de alimentos, como o Phenol-Explorer.

## Resultados

A ingestão média per capita de compostos fenólicos por adultos brasileiros foi estimada em 458,58 mg/dia. Outro estudo já realizado por nosso grupo, considerando todas as faixas etárias, estimou um consumo médio per capita de 460,15 mg/dia. Já, em outros países, também utilizando estimativa por meio de dados de composição de alimentos, percebeu-se ingestão superior que a apresentada no Brasil. Na França, esta ingestão foi de 1,2 g/dia entre adultos de 35 a 60 anos (PÉREZ-JIMÉNEZ et al., 2011). Ainda, na Polônia, em sujeitos com idade entre 45 e 69 anos, foi estimada em 1,7 g/dia (GROSSO et al., 2014) e 820 mg/dia na Espanha, em indivíduos cuja idade média foi de 67.1 ± 6.1 anos (TRESSERRA-RIMBAU et al., 2012). Na Finlândia, utilizando o método espectrofotométrico, foi estimado um consumo de 863 mg/dia de compostos fenólicos (OVASKAINEN et al., 2008) e na Grécia a estimativa foi de 1,3g/dia (DILIS e TRICHOPOULOU, 2010). Ambos os estudos foram realizados com populações adultas.

## Conclusão

Percebeu-se que a estimativa de ingestão média brasileira de compostos fenólicos foi menor em comparação com as dos países avaliados. Ainda, foi possível observar a escassez de estudos nesta área, uma vez que essa ingestão ainda não foi estimada.

## Referências

DILIS, V.; TRICHOPOULOU, A. Antioxidant intakes and food sources in Greek adults. **Journal of Nutrition**, v. 140, p. 1274-1279, 2010.

GROSSO, G.; STEPANIAK, U.; TOPOR-MADRY, R.; SZAFRANIEC, K.; PAJAK, A. Estimated dietary intake and major food sources of polyphenols in the Polish arm of HAPIEE study. **Nutrition**, 2014. doi. 10.1016/j.nut.2014.04.012.

OVASKAINEN, M.L.; TÖRRÖNEN, R.; KOPONEN, J.M.; SINKKO, H.; HELLSTRÖM, J.; REINIVUO, H.; MATTILA, P. Dietary intake and major food sources of polyphenols in Finnish adults. **The Journal of Nutrition**, v. 138, p. 562-66,

2008.

PÉREZ-JIMÉNEZ, J.; FEZEU, L.; TOUVIER, M.; ARNAULT, N.; MANACH, C.; HERCBERG, S.; GALAN, P.; SCALBERT, A. Dietary intake of 337 polyphenols in French adults. **Am. J. Clin. Nutr.**, v.93, p. 1220-8, 2011.

TRESSERRA-RIMBAU, A.; MEDINA-REMON, A.; PÉREZ-JIMÉNEZ, J. Dietary intake and major food sources of polyphenols in a Spanish population high cardiovascular risk: The PREDIMED study. **Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Disease**, v. 23, n. 10, p. 953-9, 2013.

**Palavras-chave:** antioxidantes; compostos fenólicos; dieta; países

# COMPARAÇÃO DO EFEITO SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL ENTRE A ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E A PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO

DANIEL SANTOS DE CASTRO; WALDINEY PIRES MORAES; EUZÉBIO DE OLIVEIRA; XAENE MARIA DUARTE MENDONÇA

<sup>1</sup> UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará, <sup>2</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*d\_decastro@hotmail.com*

## Introdução

Cerca de 30% da população do mundo, 2,1 bilhões de pessoas, são obesas ou estão acima do peso, sendo o excesso de peso e a obesidade os responsáveis por mais de 3,4 milhões de óbitos/ano nessas populações. Para tanto a avaliação do estado nutricional e o conhecimento individual sobre hábitos de vida saudáveis são ferramentas importantes para prevenção de doenças e melhora da qualidade de vida (ALEGRE., 2012; NG., 2013).

## Objetivos

Comparar o efeito sobre o Índice Massa Corporal entre o seguimento de orientações nutricionais para perda ponderal ou prática de exercício físico aeróbico moderado entre indivíduos com sobrepeso/obesidade.

## Metodologia

Estudo analítico de intervenção controlada e aberta com docentes universitários, voluntários. Os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 30 e 40 anos, Índice de Massa Corporal entre 25 e 35 kg/m<sup>2</sup>, não praticar exercício físico e a assinatura do Termo de Livre Consentimento Esclarecido. Os docentes foram distribuídos em dois grupos, de 10 pessoas cada, escolhidas de forma aleatória, definidos pela conduta a ser seguida: orientação nutricional ou prática de exercício físico. Para o grupo da orientação nutricional se considerou as repercussões dietéticas antes e após a intervenção e assiduidade às reuniões como parâmetros de adesão ao tratamento. Para análise da adequação da ingestão alimentar foram utilizados os parâmetros das Dietary Reference Intakes (2002/2005). Já com relação ao grupo dos praticantes de exercício físico, esses foram submetidos a exercício aeróbico moderado (cicloergômetro - 60% Frequência Cardíaca máxima), em duas sessões semanais. Para a classificação da aptidão física de acordo com o parâmetro cardiovascular foram utilizados os parâmetros descritos em Mcardle e Kacht (2011). Ambos os grupos foram acompanhados durante três meses, sendo avaliado o Índice de Massa Corporal antes e após o período de intervenção. A análise estatística incluiu o teste "t de Student", onde: \*P<0,05; \*\*P<0,01; \*\*\*P<0,001. Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de Belém-Pará. Certificado de apresentação para Apreciação Ética: 48149315.6.0000.5171.

## Resultados

A idade média encontrada entre os participantes foi de 37,4 anos;  $\pm 9,3$ . No grupo das orientações nutricionais a média inicial do Índice de Massa Corporal foi de 32,9 kg/m<sup>2</sup>  $\pm 6,2$ , e a final de 29,7 kg/m<sup>2</sup>  $\pm 4,1$ . Para o grupo que praticou exercício físico durante a intervenção tal média inicial foi de 33,5 kg/m<sup>2</sup>  $\pm 4,9$ , e a final de 28,9 kg/m<sup>2</sup>  $\pm 4,7$ . E embora, não tenha havido diferença significativa entre os dois grupos com relação às médias iniciais e finais do Índice de Massa Corporal. Houve diferença significativa entre as médias iniciais e finais desse indicador no grupo que praticou exercício físico. Os achados de Barbosa (2013) corroboram com os desse estudo.

## Conclusão

Os resultados evidenciaram uma limitação das orientações nutricionais para perda ponderal quando comparada a prática de exercício físico aeróbico moderado com relação a diminuição do Índice de Massa Corporal. As adaptações observadas no presente estudo permitem inferir que somente a orientação nutricional não produz, em curto prazo, importantes efeitos e adaptações significativas sobre a composição corporal de indivíduos em estado de sobrepeso/obesidade.

## Referências

ALEGRE, J.P. Avaliação do estado nutricional. Portal educação. Nutrição Clínica, 2012.  
BARBOSA, W.G. A relação entre aptidão física e percentual de gordura corporal em militares. Tocantis, 2013. Disponível em: <http://bdm.bce.unb.br/handle/10483/5439>. Acesso em: 23 de janeiro de 2016.  
Institutes of Medicine. Panel on Macronutrients, Panel on the Definition of Dietary Fiber, Subcommittee on Upper Reference Levels of Nutrients, Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing

Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. DRI Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. Washington, DC: The National Academies Press, 2002-2005.

McARDLE, W.D.; KATCH F.I. KATCH V.L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

NG, M. et al. Global, regional, and national prevalence of overweight and obesity in children and adults during 1980–2013: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2013. Disponível em: [http://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736\(14\)60460-8.pdf](http://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736(14)60460-8.pdf) acessado em 08 de março de 2016.

**Palavras-chave:** DOCENTES; EXERCÍCIO FÍSICO; OBESIDADE; ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL; SOBREPESO

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE SACERDOTES DA IGREJA CATÓLICA

KARINA GOMES DA SILVA; MÔNICA CRISTINA BROILO

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale

*karinagomes.1990@gmail.com*

## Introdução

A escolha do alimento ou o ato de se alimentar são comportamentos providos de significados complexos de definir e que podem estar vinculados à saúde e o estilo de vida, aos sentimentos e emoções, e à cultura e religião de cada pessoa (WETTSTEIN, 2010). Essa escolha por determinados alimentos não acontece simplesmente pelas características do produto alimentício e seu conteúdo nutricional, existindo uma rede de significados sociais por trás desta seleção (OGDEN, 2003). E quando a alimentação faz relação com a religião algumas regras tornam-se visíveis sendo frequentemente adotadas por pessoas religiosas (WETTSTEIN, 2010); o que acaba por direcionar as escolhas alimentares também dos sacerdotes (ou padres), já que possuem uma rotina pautada por algumas obrigações que a vocação impõe. E em meio a tudo o que a vida cotidiana dos sacerdotes comporta no que toca aos grandes temas de sua vida, os cuidados com a saúde e a alimentação podem acabar sendo ignorados.

## Objetivos

O estudo objetivou compreender o comportamento alimentar de sacerdotes da Igreja Católica, analisando diversos aspectos relacionados à influência do sacerdócio na alimentação.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, contemplando seis participantes de faixas etárias distintas, integrados à Diocese de Novo Hamburgo – RS, em que os sacerdotes foram entrevistados de forma individual e responderam a um roteiro de questões abertas utilizado para o diálogo, tendo o áudio das entrevistas gravado e submetido à análise de conteúdo. O estudo foi encaminhado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Feevale, conforme protocolo nº: 955.831. O responsável pela Diocese de Novo Hamburgo assinou uma declaração autorizando a realização do estudo em sua instituição e o projeto obedeceu às determinações da Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

## Resultados

Os resultados foram divididos em três categorias: Alimentação antes do sacerdócio; Alimentação no seminário; e Sacerdócio como influência na alimentação. A primeira categoria destacou a importância da família na construção do comportamento alimentar do indivíduo, assim como as consequências de uma privação alimentar na infância que repercutem na vida adulta; já a segunda categoria abordou as mudanças na busca de viver a vocação e a adaptação aos costumes do seminário influenciando também na construção do comportamento alimentar nesta fase transição para se tornar sacerdote; e a terceira categoria apresenta a influência da rotina exigente e atribulada dos padres, que por vezes faz com que os cuidados com a alimentação sejam ignorados embora estes sejam considerados, também, essenciais para bem viver a vocação.

## Conclusão

Pode-se observar que os sacerdotes possuem comportamento alimentar que se assemelha à população em geral, no entanto conservam particularidades pela condição de sua vocação. Cabe então ao profissional nutricionista dispensar mais cuidado quanto ao comportamento alimentar, visto que parece ser uma forma mais efetiva de promover mudanças de hábitos alimentares para uma vida mais saudável tanto para os sacerdotes, público desta pesquisa, como para qualquer outro indivíduo que também possui comportamentos e particularidades pelas suas condições de vida profissional e pessoal.

## Referências

1. Wettstein, MF. Bioética e restrições alimentares por motivação religiosa: tomada de decisão em tratamento de saúde [dissertação]. Porto alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-graduação em Medicina da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2010 [acesso em 2015 jun 15]. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/26904/000762339.pdf?sequence=1>.
2. Ogden, J. Psicología de la alimentación: comportamientos saludables y trastornos alimentarios. Madrid: Ediciones Morata; 2003.



**Palavras-chave:** Comportamento Alimentar; Clero; Religião

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS APÓS MUDANÇA DE CIDADE PARA ESTUDAR

JÉSSICA CAROLINA DEL FRARI; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL

<sup>1</sup> UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

*greisse@hotmail.com*

## Introdução

Ao entrar na universidade os alunos se deparam com o excesso de atividades, que pode dificultar o preparo de refeições em casa levando-os a comer alimentos práticos e calóricos nas cantinas ao invés de levar de casa ou escolher lanches mais saudáveis (FEITOSA et al., 2010). Portanto, entende-se que é necessário avaliar mudanças no comportamento alimentar dos mesmos verificando se há necessidade de medidas de intervenção.

## Objetivos

Caracterizar o comportamento alimentar e o estado nutricional de acadêmicos da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Palmeira das Missões, e avaliar alterações nestes perfis após migrar de outras cidades para estudar.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com estudantes da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Palmeira das Missões, turno diurno, de ambos os sexos, maiores de 18 anos, que migraram de outras cidades para estudar. A pesquisa foi aplicada na saída do Restaurante Universitário, no horário do almoço. Os alunos responderam um questionário autoaplicado sobre comportamento alimentar e passaram por avaliação antropométrica, com aferição de altura e peso atuais e questionamento do peso anterior a entrada na universidade. Os dados foram duplamente digitados e através do software SPSS (versão 18.0) realizada análise descritiva das variáveis e aplicado o teste Qui-quadrado para comparação dos comportamentos alimentares e estado nutricional antes e depois da mudança de cidade. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, registrado sob CAAE número 49515715.8.0000.5346.

## Resultados

Foram avaliados 151 universitários com idade média de 20,45 ( $\pm 2,35$ ), sendo a maioria mulheres (84,77%), dos cursos de Nutrição (37,75%) e Enfermagem (27,81%) e que recebem benefício socioeconômico (69,5%). A maioria morava com os pais (86,8%) e hoje mora com amigos (70,2%). As refeições principais são realizadas sozinhos (70,9%), sendo o café da manhã e jantar em casa (70,9% e 76,2%) e o almoço no restaurante universitário (94%). O consumo diário de frutas aumentou de 24,5% para 27,1% e de verduras e legumes de 37,1% para 53,6% após a mudança de cidade. O consumo de doces reduziu de 19,9% para 13,2% e o consumo de frituras diminuiu, pois aqueles que referiram ser raro tiveram alteração de 19,9% para 33,8% após a mudança de município, assim como o consumo raro de refrigerantes que passou de 18,7% para 29,1%, além de reduzirem o consumo semanal (de 28% para 12,6%). A maioria dos estudantes era eutrófica (74,8%) antes da mudança de cidade, mas havia 10% de baixo peso, o que reduziu para 5,3%. Todas as alterações no comportamento alimentar e estado nutricional apresentaram diferença estatisticamente significativa ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

O comportamento alimentar e o estado nutricional dos alunos melhoraram após a mudança de cidade e entrada na universidade, com alterações positivas possivelmente resultantes das refeições realizadas no restaurante universitário. Esse comportamento deve ser estimulado para que mais alunos possam usufruir dessas melhorias.

## Referências

FEITOSA, Eline Prado et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, Brasil. *Alimentação e Nutrição*, Araraquara, v.21, n.2, p. 225- 230, abr-jun., 2010.

**Palavras-chave:** comportamento alimentar; migrantes; universitários

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL ENTRE IDOSOS PARTICIPANTES DE GRUPOS DE TERCEIRA IDADE EM GOVERNADOR VALADARES - MG

ANA CAROLINA VERÍSSIMO; LIDIA ARRUDA MADURO; LORENE GONÇALVES COELHO; CLARICE LIMA ALVARES DA SILVA; MARIA CRISTINA ALBUQUERQUE BARBOSA

<sup>1</sup> UFJF-GV - Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares  
*anacarol\_bicalho@hotmail.com*

## Introdução

O estado nutricional dos idosos tem se modificado nos últimos anos, devido ao aumento do consumo alimentar de calorias, gorduras saturadas, açúcar, sódio e alimentos ultraprocessados, em detrimento aos alimentos *in natura* como frutas e verduras, bem como mudanças nos modos de preparo dos alimentos (AMADO, 2007).

## Objetivos

Avaliar o comportamento alimentar em relação ao estado nutricional de idosos participantes de grupos de terceira idade em Governador Valadares, Minas Gerais.

## Metodologia

Estudo descritivo no qual foram avaliados 97 idosos participantes de três grupos de terceira idade no município, entre 2014 e 2015 (Parecer 1.233.097, Comitê de Ética da Universidade Federal de Juiz de Fora). Foram aferidos peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal, segundo técnicas preconizadas pela Organização Mundial de Saúde (1995) e critérios de classificação propostos por Lipschitz (1994). Aplicaram-se questionário de frequência de consumo alimentar relativo aos últimos seis meses e questionário estruturado para caracterização de perfil socioeconômico, disponibilidade domiciliar de per capita de sal, açúcar e óleo, número de refeições diárias e uso de edulcorantes artificiais. A frequência de consumo dos alimentos foi avaliada por meio de escores de consumo, variando entre zero (não consome) e sete (consumo diário). A comparação das variáveis com o estado nutricional se deu pelos testes qui-quadrado de Pearson e Kruskal-Wallis, considerando-se  $p < 0,05$ .

## Resultados

A população analisada possui idade mediana de 69 anos (60-92), sendo a maioria (80,6%) do sexo feminino, com escolaridade  $\leq 8$  anos (68%), renda entre 1-4 salários mínimos (75%) e ausência de companheiro (50,8%). Grande parte dos idosos (55,7%) apresentou sobrepeso, seguido de eutrofia (33%) e baixo peso (11,3%). Estes apresentavam mediana de 5 (1-7) refeições diárias, com disponibilidade domiciliar per capita diária de 50g (0-167) de açúcar, 25 mL (6,7-100) de óleo e 8,3g (0-33) de sal. Apenas 35,8% relatou utilizar edulcorantes artificiais. O consumo mediano de frutas foi de 7 (0-7) vezes/semana, bem como de vegetais, leguminosas e cereais refinados, ao passo que o consumo mediano de cereais integrais foi igual a zero (0-7). Carnes vermelhas apresentaram a mesma mediana de consumo semanal (3 vezes/semana; 0-7) que carnes brancas (3; 0,25-7) e produtos lácteos (3; 0-7). Refrigerantes (0,25; 0-7), alimentos ricos em gorduras (0,5; 0-7) e doces (0,25; 0-7) apresentaram mediana de consumo menor que 1 vez/semana. Não foram observadas diferenças estatísticas entre padrão de consumo alimentar e estado nutricional dos idosos, com exceção consumo de carnes brancas, que foi significativamente menor entre idosos eutróficos comparados aos de baixo peso ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Os idosos apresentaram comportamento alimentar adequado para a maioria das variáveis, à exceção do consumo de sal (acima do recomendado) e cereais integrais (baixo consumo). A fraca associação entre padrão alimentar e estado nutricional pode ser explicada pela ocorrência das intervenções em saúde nos grupos de terceira idade, uma vez que participantes destes grupos tendem a receber orientações e intervenções de maneira homogênea, ou seja, independente de suas condições de saúde. Sendo assim, novos estudos, com a comunidade em geral, se fazem necessários para verificação da associação entre estado nutricional e padrão alimentar de idosos.

## Referências

AMADO, T.C.F; ARRUDA, I.K.G; FERREIRA, R.A.R. Aspectos alimentares, nutricionais e de saúde de idosas atendidas no Núcleo de Atenção ao Idoso - NAI, Recife/ 2005. **ALAN** vol.57, n.4, p. 366-72, 2007.  
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. **El estado físico: uso e interpretación de la antropometría**. Ginebra:

OMS; 1995. 452 p.

LIPSCHITZ, D.A. Screening for nutritional status in the elderly. **Primary Care** vol.21, n.1, p.55-67, 1994.

### **Agradecimentos**

PROEXT 2014/2015 - Ministério da Educação

FAPEMIG - Processo n.º APQ - 00133-14

**Palavras-chave:** Idoso; alimentação; comportamento alimentar; estado nutricional

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR INFANTIL: UM ENFOQUE PARA O EXCESSO DE PESO

DARLISE RODRIGUES DOS PASSOS; DENISE PETRUCCI GIGANTE; ALICIA MATIJASEVICH

<sup>1</sup> PPGNA-UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> USP - Universidade de São Paulo  
*darlise.passos@gmail.com*

## Introdução

O estudo do comportamento alimentar ocupa papel central na prevenção e no tratamento das doenças crônicas associadas a uma alimentação inadequada (ROSSI, MOREIRA E RAUEN, 2008). Dentre elas destaca-se a obesidade, que é o principal agravo nutricional enfrentado atualmente (POPKIN E GORDON-LARSEN, 2004). Algumas dimensões do comportamento alimentar podem estar associadas com o excesso de peso infantil (SLEDDENS, KREMERS E THIJS, 2008).

## Objetivos

Avaliar diferenças no comportamento alimentar em função do estado nutricional e do sexo em uma amostra de conveniência de crianças entre seis e dez anos de uma escola privada no município de Pelotas/RS.

## Metodologia

Estudo transversal realizado de maio a junho de 2012, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob protocolo nº 26/12, tendo sido obtido Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de todos os participantes. O comportamento alimentar infantil foi investigado através das oito subescalas propostas por Viana e Sinde (2008) no questionário "Children's Eating Behaviour Questionnaire" (CEBQ): Resposta à Comida (FR), Prazer em Comer (EF), Desejo de Beber (DD), Sobreingestão Emocional (EOE), Subingestão Emocional (EUE), Resposta à Saciedade (SR), Ingestão Lenta (SE) e Seletividade (FF). O questionário foi enviado aos pais e/ou responsáveis pela criança através da professora da escola. Para avaliar o estado nutricional foram obtidas as medidas antropométricas de peso e altura, por equipe treinada, e utilizados os pontos de corte para o score-z do IMC/idade (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2007). Para análise estatística utilizou-se análise de variância, teste de tendência linear e regressão linear, adotando-se nível de significância de 5%.

## Resultados

Foram avaliados 335 alunos do 1º, 2º ou 3º ano do ensino fundamental, correspondendo a 93,3% das crianças matriculadas nas séries incluídas no estudo (recusas: 6,7%). Verificou-se que 51,3% era do sexo feminino, 94,3% tinham cor de pele branca e a maioria tinha pais com nível superior completo de escolaridade. Apresentaram eutrofia 49,3% (N=163), sobrepeso 26% (N=86), obesidade 15% (N=50) e obesidade grave 9,7% (n=32). Crianças com excesso de peso tiveram maior pontuação nas subescalas que indicam "interesse pela comida" (FR, EF, DD, EOE,  $p < 0,001$ ) e menor pontuação nas subescalas de "desinteresse pela comida" (SR e SE  $p < 0,001$  e  $p = 0,003$ , respectivamente), se comparadas às eutróficas. Não foram observadas diferenças no comportamento alimentar segundo o sexo.

## Conclusão

Os resultados apontam que dimensões comportamentais referentes ao "interesse pela comida" estão associadas positivamente ao excesso de peso, evidenciando a necessidade de abordagem multiprofissional para o enfrentamento da obesidade infantil.

## Referências

- POPKIN, B. M.; GORDON-LARSEN, P. The nutrition transition: worldwide obesity dynamics and their determinants. *Int J Obes*, v. 28, p. S2-S9, 2004.
- ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. *Rev Nutr*, v. 21, n. 6, p. 739-48, 2008.
- SLEDDENS, E. F. C.; KREMERS, S. P. J.; THIJS, C. The Children's Eating Behaviour Questionnaire: factorial validity and association with body mass index in Dutch children aged 6–7. *Int J Behav Nutr Phys Act*, v. 5, n. 49, 2008.
- VIANA, V.; SINDE, S. O comportamento alimentar em crianças: estudo de validação de um questionário numa amostra portuguesa (CEBQ). *Análise Psicológica*, v. 1, n. 26, p. 111-20, 2008.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Growth reference 5-19 years. [online] 2007. Disponível em: . Acesso em: 17

fev. 2016.

**Palavras-chave:** Obesidade; Avaliação nutricional; Comportamento alimentar

# COMPORTAMENTO DA ADIPOSIDADE ABDOMINAL EM UM GRUPO DE IDOSOS ACOMPANHADOS A NÍVEL PRIMÁRIO DE ATENÇÃO À SAÚDE

EVANE MOISES DA SILVA; LETÍCIA DINEGRI; HELÂNIA VIRGÍNIA DANTAS DOS SANTOS; DÉBORA DE CÁSSIA DA SILVA; NANCY DE ARAÚJO AGUIAR

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*letydinegri@yahoo.com.br*

## Introdução

A população brasileira, no contexto mundial, é uma das que apresenta um crescimento mais acentuado do número de idosos, passando por um fenômeno denominado de transição demográfica populacional (WONG; CARVALHO, 2006). Concomitantemente a essa transição, ocorrem mudanças no comportamento da morbimortalidade da população, que dizem respeito aos padrões de saúde e doença (LEBRÃO, 2007). Nesse contexto, em indivíduos idosos, verifica-se uma alta prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis de caráter cardiovascular (BRASIL, 2007), estando relacionadas, especialmente, com a deposição de gordura na região abdominal (LAKKA et al., 2001).

## Objetivos

Investigar o comportamento da adiposidade abdominal e sua relação com o sexo na totalidade dos idosos participantes.

## Metodologia

Foi realizado um estudo epidemiológico de corte transversal, descritivo e analítico, com abordagem quantitativa, no município de Surubim, situado no agreste de Pernambuco, com a participação de idosos frequentadores do “Grupo da Terceira Idade”, promovido pelas Equipes de Saúde da Família dos bairros Planalto e São José, com apoio estratégico do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, que contava com cerca de 40 idosos com frequência assídua. Desse modo, em virtude do número reduzido de indivíduos, foi estudada a população de dimensão finita, composta por todos os idosos frequentadores do grupo anteriormente descrito, de ambos os sexos, que se fizeram presentes no dia da coleta. Foi verificada a circunferência da cintura (CC), em centímetros, e o resultado foi avaliado a partir dos padrões de referência da Organização Mundial da Saúde, a saber: baixo risco (homem: CC < 94 cm; mulher: CC < 80 cm), risco elevado (homem: CC ≥ 94 cm; mulher: CC ≥ 80 cm) e risco muito elevado (homem: CC ≥ 102 cm; mulher: CC ≥ 88 cm). Os dados foram processados e analisados no programa Epi InfoTM, versão 7. Foi realizada análise descritiva de frequência simples. Avaliou-se a associação entre o sexo e a presença de risco cardiovascular, de acordo com a CC, através do teste Exato de Fisher, sendo estabelecido valor de  $p \leq 0,05$ . Todos os idosos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Este estudo faz parte da pesquisa intitulada “Estado nutricional e dados bioquímicos de idosos acompanhados por um Núcleo de Apoio à Saúde da Família no agreste de Pernambuco”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade do Vale do Ipojuca (CEP/FAVIP), PE, sob o parecer nº 00074/2012.

## Resultados

A população do presente estudo foi composta por 33 indivíduos de 60 a 86 anos, sendo a maioria (90,91%) do sexo feminino. A análise da CC demonstrou que 63,64% dos idosos avaliados possuíam risco muito elevado, 21,21% risco elevado e 15,15% baixo risco para desenvolvimento de doença cardiovascular e distúrbios metabólicos. Não foi constatada relação entre o risco cardiovascular e o sexo ( $p = 0,39$ ).

## Conclusão

A partir dos resultados obtidos, observou-se que a maior parte dos idosos encontrava-se em risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas, em decorrência da alta prevalência de obesidade central, causada pelo excesso de adiposidade abdominal, o que denota a carência de ações eficazes de promoção da saúde, com vistas ao controle dos determinantes envolvidos na condição de saúde dessa população.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.

LAKKA, Timo A.; LAKKA, Hanna-Maaria; SALONEN, Riitta; KAPLAN, George A.; SALONEN, Jukka T. Abdominal obesity is associated with accelerated progression of carotid atherosclerosis in men. *Atherosclerosis*, v. 154, i. 2, p. 497-

504, fev./2001.

LEBRÃO, M. L. O envelhecimento no Brasil: aspectos da transição demográfica e epidemiológica. *Saúde Coletiva*, São Paulo, v. 4, n. 17, p. 135-140, 2007.

WONG, L. L. R.; CARVALHO, J. A. O rápido processo de envelhecimento populacional do Brasil: sérios desafios para as políticas públicas. *Rev. Bras. Est. Pop.*, São Paulo, v. 23, n. 1, p. 5-26, jan./jun. 2006.

**Palavras-chave:** atenção primária à saúde; envelhecimento; gordura abdominal; obesidade abdominal



# COMPORTAMENTO DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOSA EM ESTUDANTES DE BACHARELADO DE EDUCAÇÃO FÍSICA NO MUNICÍPIO DE PETROLINA – PE

GEORGIA NICOLI SOUZA DE OLIVEIRA; ALINE NATALY SOARES VITAL; AMANDA BEATRIZ AURELIANO SILVA; EMERSON IAGO GARCIA E SILVA; CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS

<sup>1</sup> UPE - Universidade de Pernambuco  
*georgia-oliveira@outlook.com*

## Introdução

O termo ortorexia nervosa significa “alimentação correta” e é utilizado para designar pessoas que apresentam fixação por alimentos saudáveis. Indivíduos com esse distúrbio geralmente são ansiosos e perfeccionistas, dedicam-se muito tempo para a elaboração e preparação de refeições consideradas puras, evitando qualquer mudança na dieta habitual (SOUZA et al., 2014). A preocupação com a qualidade dos alimentos faz com que eles excluam corantes, sal, açúcar e tudo o que for considerado por eles como prejudicial à saúde (MARTINS, 2011 *apud* SOUZA et al., 2014). Tal comportamento interfere na vida social dessas pessoas e pode favorecer o surgimento de carências nutricionais. De acordo com estudos sobre o tema, estudantes e profissionais da área da saúde são mais propensos a desenvolverem o comportamento ortoréxico (SOUZA et al., 2014). A ortorexia ainda é pouco conhecida, o que torna necessário mais estudos que contribuam com maiores dados a respeito do tema.

## Objetivos

Avaliar o comportamento de risco para desenvolvimento de ortorexia nervosa em estudantes de bacharelado de educação física no município de Petrolina-PE.

## Metodologia

O projeto foi desenvolvido em uma instituição de ensino superior pública, em Petrolina- PE, no período de Novembro de 2015 a Março de 2016, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Pernambuco, CAAE: 43754215.5.0000.5207. A amostra foi composta por 40 estudantes matriculados na referida instituição em agosto de 2015, de ambos os sexos, com faixa etária a partir dos 18 anos, cursando o primeiro e sétimo período do curso de bacharelado em educação física. Os instrumentos de pesquisa utilizados foram impressos e entregues aos alunos presentes que concordaram em participar, após assinarem o termo de consentimento. As questões de múltipla escolha foram respondidas por cada participante. Após serem respondidos, os questionários foram recolhidos para posterior análise dos resultados. O instrumento de pesquisa utilizado foi o Orto-15 para a avaliação do comportamento de risco para desenvolver a ortorexia nervosa. Sendo contabilizado a partir do quadro elaborado por Donini et al. (2005) e a classificação foi feita com base em Pontes (2012). Foram utilizados os programas Excel 2010 e *BioEstat* 5.0 para as análises estatísticas. Para avaliar a associação existente entre as variáveis categorizadas comportamento ortoréxico, sexo e escolaridade, aplicou-se o teste exato de *Fisher*. Consideraram-se significativos os valores que apresentaram  $p < 0,05$ .

## Resultados

Constatou-se que 82,5% apresentaram comportamento de risco e 17,5% sem risco para o transtorno. Os alunos do 1º período apresentaram maior comportamento de risco para ortorexia (87,5%), quando comparados ao sétimo período (75%). Analisando por sexo foi observado que 92,86% e 80% dos indivíduos do sexo masculino e feminino, respectivamente possuíam comportamento de risco. Não houve associação estatística significativa entre as variáveis avaliadas.

## Conclusão

Com base nos dados obtidos, é possível concluir que a maior parte da população estudada apresenta risco para o desenvolvimento de ortorexia nervosa.

## Referências

- DONINI, L. M. et al. **Orthorexia nervosa: validation of a diagnosis questionnaire**. Eat Weight Disord. v. 2, n. 10, p. 28-32, jun, 2005.
- PONTES, J. B. **Ortorexia em estudantes de nutrição: a hipercorreção incorporada ao habitus profissional** [dissertação]. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 2012.
- SOUZA, Q. J. O. V. de; RODRIGUES, A. M. **Comportamento de risco para ortorexia nervosa em estudantes de**

**nutrição.** Jornal Brasileiro de Psiquiatr., v. 63, n. 3, p. 200-4, 2014.

**Palavras-chave:** ortorexia nervosa; estudantes; comportamento alimentar

# COMPORTAMENTO DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOSA EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE PETROLINA – PE

GEORGIA NICOLI SOUZA DE OLIVEIRA; BARBARA COELHO RODRIGUES; EMERSON IAGO GARCIA E SILVA; CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS

<sup>1</sup> UPE - Universidade de Pernambuco

*georgia-oliveira@outlook.com*

## Introdução

A alimentação saudável é um dos mais importantes conceitos enfatizados quando se analisa questões relacionadas com a melhoria da saúde. A Ortorexia Nervosa, do latim, "alimentação correta", descrita pela primeira vez por Steven Bratman em 1997, caracteriza-se por um distúrbio alimentar o qual ocorre a obsessividade patológica pela alimentação saudável (LOPES & KIRSTEN, 2009). O distúrbio alimentar qualitativo, diferente dos demais transtornos por considerar a qualidade dos alimentos e não a quantidade, busca uma "dieta perfeita", e pode de certo modo não ser percebida, pois surge com o simples desejo de uma alimentação saudável, dita como um zelo, excluindo o transtorno. Em sua maioria, pessoas ortoréxicas têm orgulho de seus comportamentos e escolhas, e com o decorrer do tempo seus hábitos vão aprimorando-se na obtenção de alimentos ditos puros e superiores (SOUZA & RODRIGUES, 2014). Na busca da "pureza alimentar", acabam optando por condutas alimentares cada vez mais restritivas que podem levar à carência de determinados nutrientes, colocando em risco a própria saúde (MARTINS et al., 2011).

## Objetivos

Avaliar o comportamento de risco para desenvolvimento de ortorexia nervosa em estudantes de bacharelado em nutrição no município de Petrolina – PE.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de campo qualitativo/quantitativo, tipo descritivo e transversal, desenvolvido no período entre agosto de 2015 a março de 2016, com alunos do curso de nutrição de uma instituição pública, com faixa etária a partir dos 18 anos, de ambos os sexos. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética da Universidade de Pernambuco, CAAE: 43754215.5.0000.5207. A amostra foi composta por 113 voluntários (51% dos alunos matriculadas em 2015), sendo 95 (84%) do sexo feminino e 18 (16%) do sexo masculino. O instrumento de pesquisa utilizado foi o Orto-15 para a avaliação do comportamento de risco para desenvolver a ortorexia nervosa. Os resultados do Orto-15 foram contabilizados e classificados a partir do quadro elaborado por Donini et al. (2004). Foram utilizados os programas Excel 2010 e *BioEstat* 5.0 para as análises estatísticas. Para avaliar a associação existente entre as variáveis categóricas ortorexia e sexo aplicou-se o teste exato de Fisher. Para as variáveis ortorexia e escolaridade, o teste g – Independência. Consideram-se significativos os valores que apresentarem  $p < 0,05$ .

## Resultados

Observou-se que 107 (94,69%) dos discentes apresentaram traços de ortorexia, enquanto 06 (5,31%) não apresentaram risco. Em relação ao comportamento ortoréxico e o período cursado, verificou-se que o primeiro com 29 (96,66%) e quinto com 34 (97,14%) apresentam maiores índices de traços de ortorexia nervosa. Os demais períodos apresentaram porcentagens relevantes para o comportamento ortoréxico, o terceiro 24 (92,31%) e sétimo 22 (90,91%). No referente ao sexo, 18 (100%) do sexo masculino e 98 (93,68%) do sexo feminino apontam traços de ortorexia. Não houve associação estatística significativa entre as variáveis avaliadas.

## Conclusão

Diante do exposto foi possível evidenciar grande número de acadêmicos com o comportamento sugestivo para a ortorexia nervosa.

## Referências

- DONINI, L.M. et al. **Orthorexia nervosa: a preliminary study with a proposal for diagnosis and an attempt to measure the dimension of the phenomenon**. *Eat Weight Disord*, v. 9, n. 2, p. 151-7, 2004.
- LOPES, Maristela Resch; KIRSTEN, Vanessa Ramos. **Comportamento de ortorexia nervosa em mulheres jovens**. *Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria*, v. 10, n. 1, p. 97-105, 2009.
- SOUZA, Quetsia Jackeline Octacilio Vitorino de; RODRIGUES, Alexandra Magna. **Comportamento de risco para ortorexia nervosa em estudantes de nutrição**. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria, Rio de Janeiro*, v. 63, n. 3, Sept. 2014.

MARTINS, Márcia Cristina Teixeira et al. **Ortorexia nervosa: reflexões sobre um novo conceito.** Rev. Nutr. [online]. 2011, vol.24, n.2, pp. 345-357.

**Palavras-chave:** ortorexia nervosa; estudantes; comportamento alimentar

# COMPORTAMENTOS DE RISCO À SAÚDE DE ESCOLARES DO ENSINO MÉDIO QUE RESIDEM EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO

PRISCILLA RAYANNE E SILVA NOLL; NUSA DE ALMEIDA SILVEIRA; MATIAS NOLL; PATRÍCIA DE SÁ BARROS

<sup>1</sup> IF GOIANO – CAMPUS CERES - Instituto Federal Goiano – Campus Ceres , <sup>2</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás - Campus Goiânia

*priscilla-rayanne@hotmail.com*

## Introdução

Comportamentos de risco na adolescência são prevalentes como consumo de substâncias químicas, comportamentos alimentares inadequados, atividade física insuficiente e comportamento sexual de risco (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2016), porém são desconhecidos os comportamentos de escolares do ensino médio que residem em instituições de ensino (HODGES; SHEFFIELD; RALPH, 2013).

## Objetivos

Descrever os comportamentos de risco à saúde dos escolares do ensino médio que residem na instituição de ensino (comportamento alimentar e sexual, prática de atividade física, consumo de cigarro, álcool e drogas).

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 122 escolares adolescentes, de 14 a 19 anos, que cursavam ensino médio em uma instituição de ensino de um município do estado de Goiás e residiam na mesma. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Goiás (protocolo nº 1.094.680). Após assinatura do Termo de Assentimento Livre e Esclarecido e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis, foi entregue o questionário autoaplicável, desenvolvido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e validado, com perguntas sobre consumo de cigarro, álcool e drogas, comportamentos alimentares, atividade física e comportamento sexual. Os dados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences 20.0, e utilizou-se estatística descritiva e o teste Qui-quadrado para verificar a associação entre tempo na instituição e as variáveis independentes.

## Resultados

Destaca-se que 13,1% dos escolares são fumantes atuais, sendo que a maioria iniciou o hábito após os 15 anos de idade. A ingestão atual de álcool é apontada por 45,9% dos escolares e destes 28,7% ingerem três ou mais doses a cada consumo. As drogas são relatadas pela minoria dos escolares (3,3%), sendo a maconha a única citada. O escore de alimentação saudável foi  $\leq 30$  pontos (74,6%) identificando um consumo alimentar inadequado, principalmente de marcadores de alimentação não saudável (refrigerantes, guloseimas, bolachas e biscoitos doces). Os comportamentos sexuais de risco foram evidentes já que 68% têm vida sexual ativa e destes 55,4% relatam 4 ou mais parceiros sexuais. Porém a maioria utiliza método para evitar doenças sexualmente transmissíveis (87,3%) e são ativos fisicamente (70,5%). Não foi encontrada diferença estatística em relação ao tempo de permanência na Instituição entre os escolares.

## Conclusão

Escolares do ensino médio que residem em instituição de ensino estão expostos a fatores de risco que podem comprometer a sua saúde, como alta ingestão de bebida alcoólica, comportamentos alimentares inadequados e comportamentos sexuais de risco, tornando necessária a efetividade das políticas públicas e programas existentes.

## Referências

HODGES, J.; SHEFFIELD, J.; RALPH, A. Home away from home? Boarding in Australian schools. *Australian Journal of Education*, v. 57, n. 1, p. 32–47, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Health behavior in school-aged children, 2016. Disponível em:

**Palavras-chave:** adolescentes; moradia estudantil; comportamentos de risco

# COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES, INSATISFAÇÃO CORPORAL E INFLUÊNCIA DA MÍDIA EM ADOLESCENTES DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

ALINEBUSANELLO; GREISSE VIEIRO DA SILVA LEAL; MAICON RODRIGO GABRIEL LINCK; JANAÍNA MARIANE CORRÊA SALVADOR; JASSANA ERNICKER DE MAGALHÃES

<sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*aline\_bus\_anello@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência constitui um grupo nutricionalmente vulnerável, devido à demanda aumentada de nutrientes, ao consumo alimentar e ao estilo de vida, tornando os adolescentes susceptíveis às influências do meio em que se encontram (LEAL et al., 2010). Investigando os comportamentos de risco para transtornos alimentares, que podem ser classificados como, o hábito de fazer dietas restritivas ou permanecer em jejum, episódios de compulsão alimentar e atitudes compensatórias para a ingestão alimentar, como o uso de laxantes e diuréticos, encontrou-se influência da mãe e dos amigos, da mídia, insatisfação corporal e o índice de massa corporal na adoção de comportamentos alimentares inadequados para reduzir peso corporal (FORTES et al., 2013).

## Objetivos

Verificar a frequência de comportamentos de risco para transtornos alimentares, de insatisfação corporal e da influência da mídia, e sua possível associação, em adolescentes de escolas municipais de um município do interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal com coleta de dados primários realizado com os adolescentes matriculados nas escolas municipais da zona urbana do município de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, Brasil. O questionário foi autopreenchido individualmente pelos adolescentes em sala de aula, com a instrução e supervisão da equipe de pesquisadores. Foram utilizadas questões referentes ao comportamento de risco para transtornos alimentares (FERREIRA e VEIGA, 2008) e a escala de silhuetas para avaliar a satisfação com a imagem corporal (STUNKARD et al., 1983), além de questão sobre a influência da mídia no desejo de mudar o peso e forma corporal. Foi realizada análise descritiva dos dados e teste qui-quadrado ( $p < 0,005$ ) para verificar associação entre eles comportamentos de risco para transtornos alimentares e insatisfação corporal e influência da mídia. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria registrado no CAAE 40246114.0.0000.5346.

## Resultados

Foram avaliados 93 adolescentes, sendo 54,8 % do sexo masculino, com idade média de 11,8 ( $\pm 1,62$ ). Verificou-se que 40,9% dos adolescentes apresentavam pelo menos um comportamento de risco para transtornos alimentares, 68,8% relataram sofrer influência da mídia em relação ao desejo de mudar peso ou forma corporal e a insatisfação corporal ocorreu em 69,85% dos adolescentes. Não foi verificada associação de comportamentos de risco para transtornos alimentares com a influência da mídia no desejo de mudar o peso e com a insatisfação corporal no sexo feminino, apenas no sexo masculino ( $p = 0,04$ ).

## Conclusão

Foi encontrada elevada frequência de comportamento de risco para transtornos alimentares, influência da mídia sobre o desejo de mudar o peso corporal e insatisfação corporal em adolescentes de ambos os sexos em um município do interior do Rio Grande do Sul, verificando-se associação da insatisfação corporal com comportamentos de risco para transtornos alimentares apenas no sexo masculino.

## Referências

FERREIRA, J. E. S.; VEIGA, G. V. Eating disorder risk behavior in Brazilian adolescents from low socio-economic level. **Appetite**, n. 51, p. 249-255, 2008.

FORTES, L. D. S. et al. Efeitos de variáveis psicológicas, morfológicas e socioeconômicas sobre o comportamento alimentar em adolescentes. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 31, n. 2, p. 182-188, 2013.

LEAL, G. V. S. et al. Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira Epidemiológica**, v. 13, n. 3, p. 457-467, 2010.

STUNKARD, A. J. et al. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. In: Kety SS, Rowland LP, Sidman RL, Matthysse SW, editors. The genetics of neurological and psychiatric disorders. **Raven**, New York, p. 115-120, 1983.

**Palavras-chave:** Transtornos alimentares; influência da mídia; insatisfação corporal; adolescentes

# COMPOSIÇÃO CORPORAL DE UMA MOSTRA DE MULHERES MEXICANAS E SUA RELAÇÃO COM O IMC

ALICIA MAGDALENA WITRIW; MARIELA FERRARI; GABRIELA FIGUEROA; SABRINA MOLINA

<sup>1</sup> UBA - Universidade de Buenos Aires

*awitriw@gmail.com*

## Introdução

A obesidade é considerada um problema de saúde pública e de acordo com a OMS constitui uma epidemia global que requer medidas de vigilância epidemiológica. México não é diferente a essa realidade já que sua prevalência foi estimada em 31%.

## Objetivos

Com o objetivo de conhecer a composição corporal de uma mostra de mexicanas residentes em Xalapa, Vera Cruz e fazer uma comparação como IMC foi proposto o seguinte trabalho.

## Metodologia

Foram avaliados de maneira voluntaria e com o consentimento informado, e aprovação da Secretaria e Direção de Serviços de Saúde de Vera Cruz, 18 mulheres mediante a aplicação do método de Fracionamento Antropométrico (ENFA®). Método de Drinkwater modificado por Basaluzzo. Foram tomadas 25 medidas de superfície por nutricionista especializado em antropometria. Determinaram-se as cinco massas corporais: Massa Esquelética, Massa Lipídica, Massa Muscular, Massa Visceral e Massa Residual. Foram calculadas as reservas corporais: Reserva Protéica (RP= massa muscular/ massa esquelética) e Reserva Calórica (RC=massa lipídica/ massa esquelética). A população de referencia utilizada foi o Phantom.

## Resultados

A média de idade encontrada foi de 25.82 anos  $\pm$  3.91. A altura média de 157.8cm  $\pm$ 3.00 foi significativamente menor que o Phantom (teste T=-17.53 e  $\alpha$ <0.000) e a altura sentada 86.4cm  $\pm$  3.22 também (teste T=-4.65 e  $\alpha$ <0.000). No entanto, o diâmetro Anteroposterior do tórax 20.97cm  $\pm$  1.42 foi significativamente maior que o Phantom (teste T =10.38 e  $\alpha$ <0.000). A média do IMC foi de 28.21. A Reserva Lipídica encontrada de 1.55  $\pm$  0.31 (VN=0.85 a 1.47) e a Reserva Protéica 2.35  $\pm$  0.29 (VN=2.15 a 2.72). Somente 9 mulheres apresentaram Reserva Lipídica aumentada, no entanto o IMC encontrado foi elevado em todas as mulheres. A Reserva Lipídica normal é explicada pelo tamanho grande do esqueleto que possuem: 9.2 kg  $\pm$  0.45. Em função ao tamanho do esqueleto precisa-se de uma determinada quantidade de massa muscular e lipídica. Isso explicaria a diferença encontrada em ambos métodos.

## Conclusão

Apesar de apresentar um IMC elevado em todos os casos, somente 50% da mostra teve a Reserva Calórica aumentada. O perfil antropométrico mostra uma medida do anteroposterior do tórax maior que o Phantom. Essa mostra vive em um lugar com uma altura muito superior ao nível do mar. Essa característica como forma de adaptação a altura poderia condicionar o tamanho desse diâmetro. Sugere-se ampliar o estudo em ambos sexos e a mostras de diferentes lugares para determinar o perfil de composição corporal e seu diagnóstico nutricional.

## Referências

**Palavras-chave:** Composição Corporal; Reserva Calórica; Reserva Proteica; ENFA



# COMPOSIÇÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA, PARÁ

MICHEL QUARESMA RODRIGUES; ANA CAROLINE BARBOSA DOS SANTOS; RAFAELA CRISTIANE PANTOJA CHAVES; SILVANA DA SILVA MOURA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

<sup>1</sup> UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

*michel-182@hotmail.com*

## Introdução

A política pública desenvolvida como Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, através pela oferta suplementar de alimentos e ações de educação alimentar e nutricional, contribui há longos anos para o desenvolvimento, aprendizagem rendimento escolar de crianças. O PNAE é uma política que respeita a cultura alimentar e estimula o desenvolvimento local, ao estabelecer que 30% do dos recursos financeiros repassados às entidades executoras seja destinado à aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar (FNDE, 2012).

## Objetivos

Avaliar a composição calórica, a valorização da cultura alimentar local e a aceitabilidade da alimentação escolar de crianças de uma escola pública do município de Abaetetuba/PA.

## Metodologia

Pesquisa quanti-qualitativa, transversal, descritiva, realizada em setembro de 2015 pela aplicação de fichas hedônicas mistas, no modelo recomendada pelo FNDE (2012), caracterizadas em cinco escalas: detestou, não gostou, indiferente, gostou e adorou; e, perguntas sobre a utilização de frutas e alimentos regionais na merenda escolar. A pesquisa foi realizada em uma escola pública de ensino fundamental do bairro Santa Clara, em Abaetetuba/PA, a uma amostra de 40 alunos. Os dados foram analisados em planilha eletrônica, que permite geração de gráficos e tabelas.

## Resultados

A amostra foi constituída por 40 crianças, com idades variando dos 7 aos 12 anos; não foi estabelecida distinção de sexo. No dia da pesquisa foi oferecida uma bebida formulada de sabor morango, manipulada por funcionárias da escola, não merendeiras. A merenda não foi em quantidade suficiente para atender à demanda de alunos. A direção da escola encaminhou alunos de turmas diversas para uma sala de aula, onde foi aplicado o teste de aceitabilidade preparação ofertada. A equipe explicou o significado de cada figura e acompanhou o preenchimento de alunos de menor idade, quando solicitada. Os alunos assim se manifestaram no teste: 27,5% detestaram; 7,5% não gostaram; 30% mostraram indiferença; 0% manifestou gostar; 35% responderam adorar. Docentes e funcionários manipuladores e distribuidores da alimentação escolar relataram que não são utilizados alimentos regionais como frutas, peixe e camarão de produção local. A observação do etiquetado permite verificar que a fórmula do preparado não continha os quantitativos de calorias e proteínas preconizados: 350 kcal e 9 g, respectivamente.

## Conclusão

O quantitativo calórico da alimentação escolar não atende aos requisitos estabelecidos pela lei, para a faixa etária escolar; mais de um terço dos alunos não gostaram da preparação servida. Os depoimentos de dirigentes, docentes e funcionárias da escola revelam que há predomínio de formulados e produtos secos, indicando que a Secretaria Municipal de Educação não valoriza a cultura alimentar regional, o que contribuiria para o desenvolvimento da economia local, por adquirir produtos de pequenos agricultores locais ou das vizinhanças.

## Referências

1. FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE. Santos/SP: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição - CECANE UNIFESP, 2010. 56p.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Aceitabilidade; Agricultura Familiar

# COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE FÓRMULAS INFANTIS INDUSTRIALIZADAS E CASEIRAS

ANGÉLICA LORENZATO DA LUZ; GRAZIELA DE CARLI; DAIANA KUMPEL; NAIR LUFT; VALERIA HARTMANN

<sup>1</sup> UPF - UNIVEERSIDADE DE PASSO FUNDO

*vhartmann@upf.br*

## Introdução

É indiscutível a importância do aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida da criança, pois somente o leite humano por conter substâncias imunomoduladoras e protetoras, proporcionando a proteção e o desenvolvimento e maturação dos sistemas imunológico, digestório e neurológico (SBP, 2012). Passados os primeiros seis meses de vida, a criança já tem o organismo capaz para receber outros alimentos distintos do leite materno, sendo que o Ministério da Saúde orienta que a introdução da alimentação complementar, deve ser gradual e lenta de forma que venha a complementar o aleitamento materno, e que seja oferecido duas papas de frutas e uma salgada (BRASIL, 2010).

## Objetivos

Analisar a rotulagem de algumas fórmulas infantis do tipo de transição industriais e caseiras

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo de análise nutricional de 38 fórmulas infantis prontas para o consumo e de preparações caseiras. Foram coletadas as informações presentes nos rótulos dos produtos de duas marcas distintas, comercialmente encontradas (Marca A e Marca B) e as informações nutricionais das preparações caseiras (Marca C) foram retiradas de papas comercializadas por uma empresa da cidade. Os dados foram separadas por faixa etária e por marca de cada papa salgada e de fruta, e coletadas todas as informações na tabela nutricional e a listagem de ingredientes individualmente. Os valores de recomendação de nutrientes correspondente a cada idade foram retirados de tabelas científicas para valores diários (PADOVANI et al., 2006). Para fazer a análise do trabalho, foram escolhidas as variáveis calorias, carboidrato, proteína, gorduras totais, fibra alimentar e sódio por serem informações comuns a todos os rótulos.

## Resultados

Para os alimentos a partir do 6º mês na papa de fruta, entre as marcas A, B e C, houve diferenças, sendo que as calorias variaram entre 58 a 97 kcal por porção, as proteínas entre 0 e 1,1 gramas, a fibra alimentar entre 0,6 e 3,7 g e o sódio entre 0 e 27 miligramas. Para a mesma faixa etária, nas preparações salgadas, entre Marca A e C as calorias oscilaram entre 57 e 186 kcal, proteínas de 3,9 e 14 gramas, fibras de 0,8 e 1,4 gramas e sódio entre 9,4 e 79 miligramas. A partir do 8º mês nas papas salgadas, os resultados para as Marcas A e C para calorias variaram entre 124 e 171 calorias, proteínas de 3,8 e 8,4 gramas, fibra alimentar 1,7 e 5 gramas e sódio entre 9,2 e 235 miligramas. Considerando as recomendações para a faixa etária, o valor para a proteína na Marca A, em apenas uma refeição está quase no limite da recomendação diária, que é de 11 g/dia, sendo que o valor diário poderá ser ultrapassado facilmente. Para o sódio, a diferença entre a recomendação e o encontrado em uma refeição é de 26,3 mg/dia. Na lista de ingredientes das preparações industrializadas (Marca A e Marca B) foram encontrados alguns aditivos como acidulantes ácido cítricos e antioxidante ácido ascórbicos, regulamentados segundo a Agência Nacional Vigilância Sanitária (ANVISA).

## Conclusão

Diante dos achados pode-se concluir que a composição nutricional dos produtos avaliados não está totalmente adequada para ser ofertada às crianças, contendo variações significativas entre as marcas, além de ter nutrientes que estão no limite de sua recomendação diária.

## Referências

BRASIL – Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos; Brasília: Ministério da Saúde; 2010.

PADOVANI, R. M; FARFAN, J. Á.; COLUGNATI, F. A. B.; DOMENE, S. M. A. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 6, p. 741-760, 2006.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA – Departamento de Nutrologia. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.

**Palavras-chave:** Nutrição; Alimentação infantil; Alimentação saudável

# CONCENTRAÇÕES DE SELÊNIO EM ALIMENTOS BRASILEIROS

MARINA DOS SANTOS; FLÁVIO MANOEL RODRIGUES DA SILVA-JÚNIOR; ALINNE HOISLER AYECH; HUDINEIA ROSA DA SILVA<sup>2</sup>; ANA LUIZA MUCCILLO-BAISCH

<sup>1</sup> FURG - Universidade do Rio Grande, <sup>2</sup> FURG - Universidade do Rio Grande  
*marina.wicks@hotmail.com*

## Introdução

O Selênio (Se) é um elemento essencial para a saúde humana, este desempenha papel fundamental em funções fisiológicas, no sistema imunológico, na prevenção de doenças cardiovasculares e câncer (RAYMAN, 2008). A Organização Mundial da Saúde, estabeleceu a recomendação diária de Se em 55µg/dia para adultos. Desta forma, a ingestão inferior a 40µg/dia é considerada deficiente, enquanto acima de 400µg/dia pode causar efeitos tóxicos (DRI, 2000). O alimento é a principal via de exposição ao Se, sendo cereais, nozes, carnes e frutos do mar as principais fontes na dieta. Porém, os teores de Se dependem de inúmeros fatores geográficos, podendo variar em cada região (RAYMAN, 2008).

## Objetivos

O estudo teve como objetivo, revisar a literatura acerca do conteúdo de Se em alimentos brasileiros, a fim de investigar suas principais fontes alimentares no Brasil, devida importância para a saúde dos consumidores.

## Metodologia

A revisão bibliográfica foi realizada em três bases de dados, MEDLINE, Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde e Scientific Electronic Library Online, entre novembro e dezembro de 2015, publicados nos últimos 10 anos. Foram utilizadas as palavras-chave: selenium/selênio, food analysis/análise de alimentos, brazilian nut/castanha do Brasil, Brazil.

## Resultados

Dos 1616 artigos identificados, foram excluídos: 938 publicados há mais de dez anos e 71 duplicados entre as bases de dados pesquisadas. Após a análise dos títulos e resumos, 112 artigos foram selecionados para leitura do texto completo. Após avaliar os textos completos, 98 artigos foram excluídos devido aos seguintes critérios: a) avaliaram o consumo de Se através de questionários; b) aferiram as concentrações séricas de Se; c) relatavam os efeitos da suplementação de Se em determinadas doenças; d) analisaram o teor de Se em alimentos provenientes de outros países. Cinco artigos foram identificados a partir das listas de referência dos estudos consultados. Foram incluídos nesta revisão quatorze estudos, dos quais doze foram executados na região Amazônica, e apenas dois na Sudeste. No tocante ao objeto dos estudos, se tem que: um relatou a composição do cariru(MANHÃES, 2008); um manuscrito analisou nozes e sementes comestíveis(FREITAS, 2010); seis, incluíram exclusivamente a análise da castanha do Brasil(FREITAS 2008; MARTINS, 2012; PACHECO, 2007; MANFIO, 2012; COMINETTI, 2012; PAREHK, 2008); cinco estudos avaliaram apenas peixes e frutos do mar(KEHRING, 2009; SEIXAS, 2012; SILVA, 2013; FAIAL, 2014; SEIXAS, 2014); e, por fim, noutro, os autores relataram maior variedade grupos de alimento, como cereais, sementes, vegetais, carnes e ovos(LERIME, 2010). Dentre as principais fontes de Se na dieta brasileira, as maiores médias encontradas foram na castanha do Brasil 58,1µg/g, peixes carnívoros 3,02µg/g, crustáceos 1,08µg/g, ovos 0,66µg/g, carne bovina 0,38µg/g e carne de frango 0,33 µg/g. A castanha do Brasil é considerada o alimento com a maiores concentrações de Se, podendo oscilar entre 0,03 até 512µg/g.

## Conclusão

De acordo com as evidências disponíveis, as maiores concentrações de Se são encontradas em castanhas do Brasil e em alimentos de origem animal. No entanto, as informações sobre esta temática ainda são demasiadamente escassas no país.

## Referências

Dietary Reference Intakes (DRI). In National Research Council; National Academy Press: Washington, DC, USA, 2000. p. 284–319

Rayman, M. P. Food-chain selenium and human health: emphasis on intake. British Journal of Nutrition. 2008.100, p. 254–68.

Lemire, M. et al. Elevated levels of selenium in the typical diet of Amazonian riverside populations. *Science of the Total Environment*. 2010. 408, 4076–4084

Pacheco, A. M.; Scussel, V.M. Selenium and aflatoxin levels in raw Brazil nuts from the Eastern and Western Amazon basin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007. 55 (26): 11087- 11092.

Seixas, T. G. et al. Mercury and Selenium in a Top-Predator Fish, *Trichiurus lepturus* (Linnaeus, 1758), from the Tropical Brazilian Coast, Rio de Janeiro. *Bulletin of Environmental Contamination & Toxicology* 2012. 89:434–438.

**Palavras-chave:** Selênio; Alimentos; Brasil

# CONDICIONANTES PARA A INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS BENEFICIADAS POR PROGRAMA SOCIAL DE ACESSO A CASA PRÓPRIA

DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA; JULIANA MIKAELLY DIAS SOARES; OTONIEL SANTOS NETO

<sup>1</sup> UPE - UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO

*felipesantos\_10@hotmail.com*

## **Introdução**

Introdução: A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006) estabelece que a Segurança Alimentar e Nutricional consiste na garantia do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente (BRASIL, 2006). Para avaliar a (In) Segurança Alimentar no Brasil é utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (UNICAMP, 2003). Com essa escala, é possível apontar os condicionantes que evidenciam quais fatores são determinantes para insegurança leve, moderada ou grave em coletividades.

## **Objetivos**

Verificar os condicionantes para a insegurança alimentar em famílias beneficiadas por programa social de acesso a casa própria.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo, que utilizou como fonte de investigação famílias que foram contempladas pelo Programa Minha Casa Minha Vida. As informações sobre Insegurança Alimentar foram respondidas pelos indivíduos e avaliadas através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (SEGALL-CORRÊA & MARIN-LEON, 2009). Para análise estatística foi utilizado o programa BioEstat 5.4. Os participantes concordaram em participar do estudo, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade de Pernambuco, através do processo de número 478565.

## **Resultados**

A amostra da pesquisa foi constituída por 167 famílias que apresentaram insegurança alimentar em uma das suas formas, leve, moderada ou grave. A preocupação de que os alimentos acabassem antes de ter condições para comprar mais atingiu 75,5% dos indivíduos. A maior proporção de respostas afirmativas foi referente aos indivíduos alegarem ficar sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada, 87,4% afirmou tal situação. As proposições que indicam de alguma forma privação na quantidade de alimentos em adultos atingiu menos de 1/3 das famílias em cada proposição. Com relação aos itens relacionados aos menores de 18 anos, observa-se que a proporção das respostas afirmativas é bem inferior quanto as referentes aos adultos. A maior proporção das respostas afirmativas foram relacionadas a alegação de não ter como prover uma alimentação variada e saudável.

## **Conclusão**

Os condicionantes para a insegurança alimentar são, portanto, a falta de recursos financeiros para ter uma alimentação saudável e variada e a preocupação de que os alimentos acabem antes de ter condições para comprar mais. No entanto, isso evidencia inicialmente uma insegurança alimentar leve, a insegurança moderada e grave são mais evidentes quando há a privação alimentar de algum adulto no domicílio ou de algum menor de 18 anos, respectivamente.

## **Referências**

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 2006; 18 set. Acesso em: 15 nov de 2013. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm#art3](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm#art3)

SEGALL-CORRÊA, A.M.; MARIN-LEON, L. A Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e Usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 16, n. 2, p. 1-19, 2009.

UNICAMP. Universidade Estadual de Campinas. Relatório Técnico. Acompanhamento e Avaliação da Segurança Alimentar de Famílias Brasileiras: Validação de Metodologia e de Instrumento de Coleta de Informação. Campinas:

Unicamp, 2003.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Abastecimento de Alimentos; Política Social

# CONDIÇÃO SANITÁRIA DE LEITES FERMENTADOS COMERCIALIZADOS EM MACEIÓ/AL

DAYANA KATELLY ALVES PEREIRA; KARLA PRISCILA SANTOS DA SILVA; ELIANE COSTA SOUZA; WALÉRIA DANTAS PEREIRA; HELDER FARIAS DE OLIVEIRA VISGUEIRO

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac

*helder1942@hotmail.com*

## Introdução

O leite fermentado foi desenvolvido há muito tempo nas regiões do Mediterrâneo, estes são definidos como produtos resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios. Podem ser adicionadas bactérias ácido-lácticas que por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final (GRANDI e ROSSI, 2010). Ao longo da cadeia produtiva, pode ocorrer contaminação cruzada oriunda da matéria prima, dos equipamentos e utensílios.

## Objetivos

Analisar a qualidade sanitária do leite fermentado comercializado na cidade de Maceió/AL, de acordo com os parâmetros da Legislação específica.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico, transversal. Foram encontradas oito marcas comerciais de leites fermentados disponibilizados no comércio varejista de Maceió/AL. Foram adquiridas cinco amostras do mesmo lote de cada marca comercial, totalizando 40 amostras. Estas amostras foram transportadas em caixas isotérmicas até o laboratório de microbiologia do Centro Universitário Cesmac para análise. Foram pesquisados coliformes termotolerantes. As análises microbiológicas foram realizadas segundo Silva et al. (2010).

## Resultados

Todas as amostras apresentaram valores de <3 NMP/mL, para coliformes termotolerantes. Os resultados demonstram que os padrões microbiológicos do leite fermentado comercializado em Maceió/AL estão dentro dos limites estabelecidos pela Resolução nº 12 de Janeiro de 2001, que recomenda para amostra representativa 2 unidades com valores máximos de 10 Número Mais Provável (NMP/mL), e três com resultados abaixo desses valores (BRASIL, 2001). A presença de coliformes é de grande importância para a indicação de contaminação durante o processo de fabricação, pós-processamento, armazenamento e a deterioração potencial de um alimento, onde a presença de coliformes termotolerantes em alimentos processados é considerada uma indicação útil de contaminação pós-sanitização ou pós-processo, evidenciando práticas de higiene e sanificação aquém dos padrões requeridos para o processamento de alimentos (FRANCO e LANDGRAF, 2005). Os resultados indicam boas práticas de fabricação utilizadas na indústria, bem como matéria prima de boa qualidade. Esses resultados podem ser justificados pelos valores baixos de pH dos leites fermentados que podem variar de 3,6 a 4,2, pois, segundo Rodas (2001), a acidez alta torna "os alimentos relativamente estáveis por inibir o crescimento de bactérias Gram negativas".

## Conclusão

Conclui-se que o produto comercializado apresentou adequados parâmetros de qualidade microbiológica em relação às determinações de coliformes termotolerantes. Isso indica que o produto foi produzido seguindo boas condições de higiene e segurança alimentar e é adequado para o consumo.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 12, 2 de janeiro de 2001. Estabelece padrões microbiológicos de alimentos, 2001. Disponível em: Acesso em: 11 mai. 2015.

FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. T. D. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, p. 27-171, 2005.

GRANDI, A.Z ; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.)**, São Paulo, v. 69, n.1, p. 62-68. 2010. Disponível em: Acesso em: 16 maio 2015.



RODAS, M. A. de B. Caracterização físico-química, histológica e viabilidade de bactérias lácticas em iogurtes com frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 21, n. 3, p.304-309, 2001.

SILVA, N. et al. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 4a ed. São Paulo: Livraria Varela; 2010.

**Palavras-chave:** Boas Práticas; Coliformes; Probióticos

# CONDIÇÕES DESAÚDE DOS INDÍGENAS MENORES DE 5 ANOS PATAXÓ, MG, BRASIL.

ANABELE PIRES SANTOS; MAURÍCIO SOARES LEITE; WOLNEY LISBOA CONDE; MARIA DO CARMO PINHO FRANCO; TERESA GONTIJO DE CASTRO

<sup>1</sup> UNIFESP - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, <sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>3</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>4</sup> UOA - The University of Auckland  
*anabelepires@gmail.com*

## Introdução

O quadro de saúde dos povos indígenas no Brasil é complexo e dinâmico, está relacionado ao processo histórico de mudanças econômicas, sociais e ambientais (Santos & Coimbra Jr., 2003). Altas prevalências de déficit estatural (25,7%) têm acometido as crianças indígenas brasileiras e diarreia e infecção respiratória aguda são apontadas como as maiores causas de internação hospitalar notificada (Horta et al., 2013; Leite et al., 2013; Coimbra et al., 2013).

## Objetivos

Dentre os menores de 5 anos Pataxó de Minas Gerais: 1) descrever características de nascimento, situação vacinal, acompanhamento do pré-natal e do crescimento e desenvolvimento, perfil de morbidades e acessos aos serviços de saúde; 2) verificar associações entre estado nutricional e condições de saúde observadas.

## Metodologia

Estudo epidemiológico de base populacional, natureza transversal, com dados coletados em 2011 entre os Pataxó de Minas Gerais. Foram avaliadas 34 crianças (< 5 anos) residentes em 5 aldeias do povo Pataxó, localizadas nos municípios de Carmésia, Itapeçerica e Açucena. A avaliação da situação de saúde utilizou questionário estruturado baseado no Primeiro Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas (Cardoso et al., 2009). A aferição das medidas antropométricas (peso, estatura/comprimento e circunferência da cintura) foi realizada de acordo com as recomendações da Organização Mundial da Saúde. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal de São Paulo pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. Foram calculadas frequências de variáveis categóricas e médias (desvios-padrão) e medianas das variáveis contínuas. Para a identificação de diferenças entre as médias utilizou o teste t de *Student*, enquanto proporções foram comparadas pelo teste do qui-quadrado de Pearson, adotando-se  $P < 0,05$ . Utilizou-se o programa SPSS (17.0) para análise dos dados.

## Resultados

Entre os menores de 5 anos, 55,9% eram do sexo feminino e 44,1% tinham idade inferior a 24 meses. A maioria das crianças nasceu no hospital, e 82,4% das mães tiveram 6 ou mais consultas de pré-natal. Mais de 80% das mesmas estavam com o esquema vacinal em dia a época da pesquisa e havia tomado a megadose de vitamina A. Apenas 8,8% das crianças tinham o registro do acompanhamento do crescimento no último mês anterior a pesquisa. A prevalência de hospitalização nos últimos 12 meses foi de 23,5%, mas nenhuma internação foi devida a infecções respiratórias e apenas uma criança foi internada com diarreia. Ocorrência de diarreia na última semana foi relatada para 17,6% das crianças e tosse para 35,3%. Devido ao fato dos déficits estaturais e ponderais serem inexistentes nesta população e o excesso de peso ter acometido somente uma das crianças, não foi possível verificar a distribuição dos distúrbios nutricionais de acordo com as variáveis independentes, de forma a verificar-se possíveis associações.

## Conclusão

Comparado com a população de crianças indígenas brasileiras, alguns indicadores de saúde entre os Pataxó tiveram melhor desempenho, como a baixa prevalência de internação hospitalar reportada para diarreia e IRAs, a alta cobertura vacinal e o percentual de gestantes que tiveram 6 ou mais consultas pré-natal. No entanto, melhorias na periodicidade de acompanhamento do crescimento e desenvolvimento são necessárias.

## Referências

- CARDOSO, AM et al. Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas: Relatório Final (Análise dos Dados) nº 7. Rio de Janeiro. 2009.
- COIMBRA JR, CEA; et al. The First National Survey of Indigenous People's Health and Nutrition in Brazil: rationale, methodology, and overview of results. *BMC Public Health*. 2013; 13: 52.
- HORTA BL; et al. Nutritional status of indigenous children: findings from the First National Survey of Indigenous People's Health and Nutrition in Brazil. *International Journal for Equity in Health*. 2013; 12: 23.

LEITE, MS; et al. Prevalence of anemia and associated factors among indigenous children in Brazil: results from the First National Survey of Indigenous People's Health and Nutrition. *Nutrition Journal*. 2013; 12: 69.

SANTOS, RV; COIMBRA Jr, CEA. Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil. In: Coimbra Jr (org). *Epidemiologia e Saúde dos povos indígenas no Brasil*. Ed. Fiocruz/Abrasco, Rio de Janeiro, 2003. p.13-47.

**Palavras-chave:** Saúde Indígena; Saúde Materno-Infantil; Índios Sul-Americanos

# CONHECIMENTO DE UMA EQUIPE DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

LUCIARA SOUZA GALLINA; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; ROBERTA LAMONATTO TAGLIETTI; PATRÍCIA RIGON; CAROLINE SERAFINI

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*luciara@unochapeco.edu.br*

## Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é direito de todos, porém, torna-se um grande desafio a sua efetivação, pois envolve vários setores e atores. Nesta direção, as ações de alimentação e nutrição desenvolvidas no Sistema Único de Saúde (SUS), via Atenção Básica (AB), em especial a Estratégia Saúde da Família (ESF), são espaços privilegiados para ações de incentivo e apoio a hábitos de vida saudáveis, entre eles, a alimentação (BRASIL, 2012). Os profissionais da área da saúde buscam a melhoria na qualidade de vida da população, promovendo e prevenindo as doenças, e a alimentação adequada está diretamente relacionada ao estado de saúde dos indivíduos. Assim, a formação do profissional de saúde deve estar pautada no desenvolvimento de condições de atendimento das necessidades de saúde das pessoas e das populações (CECCIM; FEUERWERKER, 2004). Neste contexto, a compreensão dos diferentes profissionais que atuam nesta rede sobre a temática da SAN como dimensão da saúde é relevante, uma vez que repercute no seu fazer cotidiano nos serviços

## Objetivos

Verificar as percepções/conhecimento de profissionais da rede de atenção básica sobre a segurança alimentar e nutricional e sua relação com a saúde das pessoas e dos coletivos.

## Metodologia

Estudo descritivo de abordagem qualitativa. A população pesquisada foi composta por 32 profissionais de uma Unidade Básica de Saúde de um município de pequeno porte, situado no extremo-oeste do estado de Santa Catarina. A coleta de dados deu-se por meio de um questionário semiestruturado, com dados de identificação e três questões abertas sobre a percepção e o conhecimento de SAN pelos profissionais de saúde. Os resultados foram tratados sob a ótica da análise de conteúdo (MINAYO, 2010). Estudo apreciado e aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (parecer n. 1.004.712).

## Resultados

Os pesquisados que relacionaram SAN com a qualidade e quantidade da alimentação representam 38% (n= 12 da amostra), os que relacionaram saúde, qualidade de vida, direito e acesso foram 28% (n=9 da amostra) e 34 % (n= 11 da amostra) não souberam e/ou as respostas obtidas foram consideradas incorretas. Em relação a conhecimento sobre SAN em sua formação, 75% (n=24) dos entrevistados não tiveram nem um tipo de informação, 16% (n=5) tiveram pouca informação e apenas 9% (n=3) tiveram matérias relacionadas ao tema em questão. Sobre os profissionais considerarem importante a SAN na promoção da saúde e qualidade de vida da população, 91% (n=29) acham importante, mas não sabem explicar o porquê, 6% (n=2) não consideram importante e 3% (n=1) imaginam ser importante.

## Conclusão

Observou-se neste estudo que parte dos pesquisados apresentou conhecimento limitado relacionado à SAN e sua importância. Esta constatação pode ser explicada, segundo os próprios profissionais, pela falta de formação/capacitação em relação ao tema. De uma maneira geral, para uma unidade de saúde que tem 29% do seu quadro funcional formado por profissionais que possuem ensino superior na área de saúde, e 19% com formação técnica, pode-se considerar o conhecimento insuficiente quando se trata do assunto SAN. Essa falta de conhecimento e o pouco acesso a subsídios, enquanto formação em saúde, repercutem na qualidade do trabalho desenvolvido por esta equipe, uma vez que, no contexto atual, cresce o debate sobre SAN, ficando, a cada dia, mais evidenciado sua importância num contexto maior de saúde, qualidade de vida e cidadania.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

CECCIM, Ricardo Burg; FEUERWERKER, Laura Camargo Macruz. O quadrilátero da formação para a área da saúde: ensino, gestão, atenção e controle social. Revista Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 41-65, jan./jun. 2004.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 12. ed. São Paulo: HUCITEC, 2010.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Profissionais de saúde; Formação em saúde.

# CONHECIMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DE MERENDEIRAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE UM MUNICÍPIO DO OESTE DO PARANÁ

KAMILA KUHNEN; AMELIA DREYER MACHADO

<sup>1</sup> UFFS CAMPUS REALEZA - Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza  
*ameliadreyer.machado@gmail.com*

## Introdução

A alimentação escolar deve apresentar qualidade e quantidade suficiente, visando à qualidade de vida dos estudantes. Assim, as refeições servidas tornam-se a cada dia mais elaboradas, exigindo maior número de procedimentos, necessitando de maior conhecimento, quanto aos aspectos higienicossanitários, de quem as preparam (TAKAHASHI et al, 2010).

## Objetivos

Verificar o conhecimento em boas práticas de manipulação de alimentos de cozinheiras da rede pública de ensino do município de Capitão Leônidas Marques – PR; identificar quais as principais dificuldades encontradas que impedem a execução das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA); subsidiar ações do setor público municipal referente ao fornecimento de refeições seguras.

## Metodologia

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo com abordagem quali-quantitativa, onde se utilizou a técnica de entrevista semi-estruturada (MINAYO, 2010), com roteiro previamente estabelecido, com questões referentes à rotina de trabalho, às relações interpessoais, relacionados à estrutura física das cozinhas e outros aspectos relacionados à alimentação escolar. Aplicou-se também um questionário com 20 questões objetivas, referentes às BPMA, com quatro alternativas cada, sendo apenas uma a correta. Participaram, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, 15 merendeiras. A pesquisa ocorreu em setembro de 2015 e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul, conforme CAAE n. 43519315.8.0000.5564. Os dados da entrevista foram transcritos e analisados pela técnica de Análise de Conteúdo/Análise Temática proposta por Bardin (1979). As respostas ao questionário foram classificadas como "suficiente" para acertos igual ou superior a 70% (quatorze questões), e "insuficiente" para acertos inferiores a 70%.

## Resultados

A análise de conteúdo revelou que as cozinheiras consideram sua rotina de trabalho estabelecida e organizada, sua função importante, responsabilidade pelas crianças e alegria em cozinhar; relatam satisfação com as relações interpessoais. Há contradições quanto à intensidade do trabalho: ao mesmo tempo em que dizem não ser cansativo, frequentemente citam ocasiões onde o cansaço se apresenta; 86,7% referiram não ter tempo para descanso, 60% insatisfação pela presença de utensílios e equipamentos antigos, em especial o fogão. Relatam capacitações periódicas e proveitosas em BPM. O resultado do questionário foi suficiente com a média de acertos de 88,75%. Na descrição dos procedimentos percebeu-se respeito à legislação, o que ratifica o bom resultado do questionário aplicado. Fernandes et al. (2014), observaram que 84,6% das merendeiras consideram sua profissão com alto valor, desenvolvem várias outras funções; gostam do trabalho, do contato com as crianças e preocupam-se com estas. Leite et al (2011), observaram que são frequentes as dificuldades encontradas no preparo da alimentação escolar devido a fatores como estrutura inadequada, falta de equipamentos, móveis ou utensílios.

## Conclusão

O conhecimento em boas práticas de manipulação de alimentos das participantes é suficiente, porém não descarta a periodicidade nas formações referentes à temática. As principais dificuldades relatadas foram: a presença de utensílios e equipamentos antigos e a sobrecarga de trabalho. Estão aqui aspectos importantes para subsidiar ações da Secretaria Municipal de Educação quanto à oferta de refeições seguras aos escolares da rede pública de ensino no município estudado.

## Referências

BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Editora 70, 1977.

FERNANDES, AGS, FONSCCECA, ABC, SILVA, AA. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde:

percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. *Ciênc. E Saúde Coletiva*. 2014; 19 (1) 39 – 48, 2014.

LEITE, CL et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Rev Nutri*. 2011.

MINAYO, MCS. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 12 ed. São Paulo: Hucitec, 2010.

TAKAHASHI, MABC, PIZZI, CR, DINIZ, EPH. Nutrição e dor: O trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba – para além do pão com leite. *Revista brasileira de saúde ocupacional*, Salvador. 2010; v.13, n. 4, p. 919-934.

**Palavras-chave:** Atitudes e Prática em Saúde; Alimentação Escolar; Conhecimentos; Higiene dos Alimentos; Saúde Escolar

# CONSENSO SOBRE MARCADORES DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO: RESULTADO DE CONSULTA A ESPECIALISTAS

SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*semiramisdomene@gmail.com*

## Introdução

Hábitos alimentares inadequados representam um dos principais determinantes para o aumento de doenças crônicas não-transmissíveis (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2012). Índices para avaliar a qualidade da alimentação têm sido construídos a partir dos Guias Alimentares, os quais devem assegurar as preferências regionais e a ingestão frequente de alimentos reconhecidos como fatores de proteção à saúde (KATZ & MELLER, 2014). As evidências sobre a relação entre nutrição e saúde constituem uma construção permanente, com influência sobre a percepção da comunidade científica acerca de um padrão de consumo alimentar saudável que possa orientar o estabelecimento de diretrizes alimentares.

## Objetivos

Elaborar um consenso sobre Alimentação Saudável e Índice de Qualidade da Dieta, a fim de subsidiar estudo para validação de conteúdo do Índice de Qualidade da Dieta.

## Metodologia

Foram convidados autores de artigos publicados entre 2010 e 2015 que tenham empregado os unitermos healthy eating index e diet quality index. O consenso foi construído com o emprego da técnica Delphi (ROWE & WRIGHT, 1999) e do método Likert, com quatro possibilidades de resposta (LIKERT et al, 1934). O instrumento constituiu-se de 21 asserções e uma questão aberta distribuídas em duas dimensões: Dimensão 1 - "Alimentos que compõem uma alimentação saudável para adultos" e Dimensão 2 - "Composição do Índice de Qualidade da Dieta". Para definição do consenso se considerou o atendimento a pelo menos três de quatro critérios: (a) pontuação mínima (> 3,00); (b) desvio padrão (< 1,5); (c) frequência das respostas concordantes (> 51%); (d) diferença de intervalo interquartil (< 1,0). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo – parecer nº 707.010, e pelo sistema CEP/CONEP - CAAE nº 28924514.6.0000.5505.

## Resultados

Para consolidação deste consenso foram necessárias duas rodadas. Na Dimensão 1, dentre as 11 asserções, três não alcançaram o consenso na primeira rodada, as quais envolvem os temas relativos a Alimentos altamente palatáveis, Oleaginosas e Carnes e ovos. Em todas as asserções da Dimensão 2 o consenso foi estabelecido na primeira rodada. Na questão aberta, os especialistas propuseram os seguintes temas: Glúten, Fracionamento das refeições, Consumo de álcool e Inserção de nutrientes na análise qualitativa do índice de qualidade da dieta. O consenso foi estabelecido após fundamentação teórica.

## Conclusão

Muito embora os marcadores de qualidade e de risco na alimentação sejam estudados periodicamente, só foi possível estabelecer consenso sobre temas como frutas, hortaliças, leite e derivados, leguminosas e oleaginosas como marcadores de qualidade após fundamentação teórica, o que exigiu uma segunda rodada de consulta. Os alimentos prontos para consumo, altamente palatáveis, doces e gorduras em excesso e álcool foram identificados como de risco.

## Referências

- . Katz D, Meller S. Can we say what diet is best for health? Ann Review of Public Health 2014;35:83-103.
- . Likert R, Roslow S, Murphy G. A simple and reliable method of scoring the Thurstone attitude scales. JSP 1934;5(2):228-38.
- . Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília; 2014.
- . Rowe G, Wright G. The Delphi technique as a forecasting tool: issues and analysis. Int JForecasting 1999;15(4):353-75.
- . World Health Organization. Assessing national capacity for the prevention and control of noncommunicable diseases: report of the 2010 global survey. Geneva: World Health Organization; 2012.



**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Índice; Índice de qualidade da dieta; Consenso; Educação Alimentar e Nutricional

# CONSTRUÇÃO DE UM INSTRUMENTO IMAGÉTICO PARA A PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS ENTRE ADOLESCENTES DE BRASÍLIA-DF

KELLY PARANHOS COSTA; LAÍS GOMES FONSECA; MARINA MORAIS SANTOS; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília

*laisfonseca.lgf@gmail.com*

## Introdução

Há um grande senso de urgência em agir em defesa da saúde dos adolescentes, visto que o sobrepeso e a obesidade vêm expressando crescimento, a alimentação passou a ser um importante objeto de estudo. Dado isso, estudos destacam o alto consumo de alimentos ricos em gordura, açúcar e sódio, classificando o consumo alimentar dos adolescentes em inadequados (VEIGA et al. 2013). Neste contexto, a Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos (BRASIL,2014). Entretanto, são poucas as ações voltadas à promoção da alimentação adequada para adolescentes.

## Objetivos

Desenvolver um instrumento imagético para promoção de práticas alimentares saudáveis entre adolescentes de Brasília-DF.

## Metodologia

Identificou-se, a partir de levantamento bibliográfico, pesquisas com a prevalência de consumo alimentar e o consumo alimentar médio per capita dos adolescentes. Após seleção dos alimentos comuns à dieta do adolescente brasileiro foi definido a porção média consumida de cada alimento, utilizando tabelas de medida caseira, álbum fotográfico de porções alimentares e informações de rótulos. Realizou-se a identificação da composição nutricional desses alimentos, destacando o açúcar adicionado, o lipídeo e o sódio com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília(1215902).

## Resultados

O instrumento imagético foi composto por réplicas de alimentos organizados em representações de refeições (desjejum, almoço/jantar e lanche) saudáveis e não saudáveis e por suas quantidades específicas de açúcar adicionado, lipídeo e sódio, convertidos em açúcar, óleo e sal, respectivamente, demonstrados em tubos transparentes. O desjejum saudável foi composto de café com leite, cuscuz de milho, ovo e mamão e o não saudável incluiu achocolatado, sanduiche de pão francês com mortadela e queijo muçarela. No almoço/jantar saudável continha arroz branco, feijão carioca, coxa de frango sem pele assado, alface, penino e tomate e salada de frutas. O não saudável incluiu hambúrguer tipo fast food acompanhado de batata frita, refrigerante tipo cola e sorvete. Composto o lanche saudável, suco de fruta com um sanduiche de pão integral e queijo minas e melancia. No lanche não saudável, uma fatia de pizza calabresa, maionese, ketchup e refrigerante tipo guaraná. Ao final, observou-se diferenças importantes nos teores de açúcar, lipídeos e sódio entres as refeições saudáveis e não saudáveis. No desjejum, destaca-se a diferença de 16,42g para lipídeos, 15,02g de açúcar adicionada e 1,16g de sal. A diferença no almoço/jantar foi de 46,04 g para lipídeos, 63,89g para açúcar adicionado e 2,94g para o sal. O lanche apresentou diferença de 4,72g para lipídeo, 22,16g de açúcar adicionado e 2,06g de sal.

## Conclusão

O instrumento é de relevante importância, uma vez que o adolescente pode comparar visualmente as escolhas alimentares. O contraste da composição e qualidade nutricional dos alimentos pode causar impacto e incentivar uma alimentação saudável, desestimular o consumo de alimentos não saudáveis e provocar reflexão sobre as consequências da ingestão destes. No entanto, para verificar se as mensagens transmitidas pelo instrumento são condizentes com aquelas que se objetiva transmitir, é necessário a validação do mesmo.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

HOLLANDS, G. J.; PRESTWICH, A.; MARTEAU, T. M. Using Aversive Images to Enhance Healthy Food Choices and Implicit Attitudes: An Experimental Test of Evaluative Conditioning. *Health Psychology*; v. 30, n. 2, p. 195-203, Mar 2011.

HIGGS S, ROBISON E; LEE M. Learning and memory processes and their role in eating: implications for limiting food intake in overeaters. *Curr Obes Rep. Springer Science Business Media*;1 : 91-98; 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 2009: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011.

VEIGA G.V. et al. Inadequação do consumo de nutrientes entre adolescentes brasileiros. *Rev Saúde Pública*; 47 (1 Supl); 212S-21S; 2013.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Adolescente; Instrumento imagético

# CONSTRUINDO UM INSTRUMENTO REGIONALIZADO DE EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A LINHA DO TEMPO DE SAN NO RIO GRANDE DO SUL

MICK LENNON MACHADO; NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO; ÍRIO LUIZ CONTI; DAIANE YUMI DA SILVA  
CHIKUJI; JURACEMA ANA DALTOÉ

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome  
*projetosisan@gmail.com*

## Introdução

A efetivação da política de Segurança Alimentar e Nutricional e o avanço nas estratégias para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada passa, atualmente, pelo fortalecimento dos componentes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (MALUF, 2010). Estes componentes representam a estrutura intersetorial que envolve o Sistema, sustentada pela relação entre representantes de governo e da sociedade civil (BRASIL, 2006). Assim, cabe a estes representantes o papel de avançar com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional, respeitando a construção de um movimento histórico de luta de pessoas, grupos e movimentos sociais organizados (LEÃO, 2013). Neste contexto, ações de educação permanente que reforcem este papel através do reconhecimento da história de construção da Segurança Alimentar e Nutricional, tornam-se importantes.

## Objetivos

Construir a linha do tempo de Segurança Alimentar e Nutricional do Rio Grande do Sul, permitindo sua utilização como instrumento de educação permanente.

## Metodologia

As informações para a construção da linha do tempo foram buscadas através de revisão de literatura e de entrevistas e questionários aplicados com informantes-chaves previamente indicados pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional. As entrevistas foram transcritas em sua totalidade, aplicando-se a análise de conteúdo para obtenção das informações necessárias. Uma proposta de linha do tempo foi construída e apresentada durante a 6ª Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, para que fosse auto confrontada pelos sujeitos entrevistados e avaliada pelos demais participantes da conferência.

## Resultados

Foram entrevistadas 5 pessoas e outras 3 responderam o questionário online. Os entrevistados apresentaram dificuldade em relatar ou associar acontecimentos dos quais não participaram diretamente, restringindo o período de informação a partir da década de 1980. A linha do tempo da Segurança Alimentar e Nutricional no Rio Grande do Sul apresenta elementos que complementam a história nacional. Enfatiza-se a composição dos povos que no estado viviam antes de 1500 e o processo de colonização, enquanto característica que explica alguns dos aspectos da história. O Rio Grande do Sul é marcado por intensas lutas que tinham por base elementos relacionados ao direito humano à alimentação adequada, que forneceram uma identidade revolucionária e de organização dos movimentos sociais, principalmente na capital e em grandes centros urbanos, apesar dos movimentos do campo também demarcarem suas lutas a partir da década de 1950. Ainda, foi possível registrar que a participação política do Rio Grande do Sul no cenário nacional contribuiu diretamente para o desenvolvimento de ações e estratégias que culminaram com a construção da atual política de Segurança Alimentar e Nutricional. Os registros históricos foram sistematizados na forma de linha do tempo, diagramada em 2 materiais: 1 banner e 1 cartilha, ambos ilustrados, disponibilizados em cópia física para os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e Câmaras Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional e, em cópia virtual no site [www.tearsan.ufsc.br](http://www.tearsan.ufsc.br), permitindo sua utilização para ações de educação permanente.

## Conclusão

A linha do tempo, enquanto instrumento de educação permanente, permitiu o reconhecimento da história como elemento de empoderamento dos sujeitos que participaram da luta pela garantia do direito humano à alimentação adequada.

## Referências

BRASIL. Lei no. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional –

SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 2006. Acessado em 07/03/2016. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm).

LEÃO, Marília (Org.). O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013.

MALUF, R. S. A construção do SISAN, mobilização e participação social. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: uma história brasileira. Brasília: MDS, 2010.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Rio Grande do Sul; Educação Permanente

# **CONSUMIDORES DE ALIMENTOS E A SEGURANÇA ALIMENTAR NAS RUAS DE BELÉM-PA** JÉSSICA THUANNY TEIXEIRA BARRETO; KELLY SANTOS DOS SANTOS; VICTOR HUGO ELERES DOS SANTOS; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO; RÉIA SILVIA LEMOS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*jessicathuanny@yahoo.com.br*

## **Introdução**

Um setor fundamental da saúde pública é o de fiscalização da higiene dos alimentos quanto aos processos de conservação dos produtos alimentícios e as alterações, adulterações e falsificações *in natura* ou depois de preparados. Assegurar a saúde a todos é um dever do Estado expresso no art. 196 da Constituição Federal de 2008, daí o surgimento de normas subsidiárias como a Lei nº 9.872 que definiu o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 1999).

## **Objetivos**

Caracterizar o perfil dos consumidores de comida de rua de Belém PA, investigando se as medidas adotadas no âmbito domiciliar têm sido eficazes para evitar doenças veiculadas por alimentos contaminados.

## **Metodologia**

No presente estudo transversal foi aplicado questionário estruturado com base na RDC ANVISA nº 216/2004, aplicado a 32 consumidores de alimentos de ruas da Feira do Tenoné, Belém/PA. Os respondentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, registrado sob CAAE nº 38705314.4.0000.0018. Foi preenchido e contendo dados sócio-demográficos. Os dados foram trabalhados em planilha eletrônica e analisados no software Epi Info 3.5.2.

## **Resultados**

O perfil dos respondentes revela que 66% são naturais de Belém/PA; 53% do sexo masculino; a faixa etária dominante se estende dos 36 aos 40 anos; idade média 38 anos; 41% auferem renda familiar entre R\$ 1.000,00 e R\$ 3.000,00 e 50% estudaram o ensino médio completo. As condições físico-ambientais indicam que 78% são moradores da periferia, mas com residências construídas em tijolo e cobertas com telhas (87,5%), em terreno pavimentado (94%) e possuindo energia elétrica própria (100%); 81% possuem banheiro interno; 78% fossa séptica; 69% construídas às proximidades de bueiros a céu aberto ou fossas; 97% têm lixo domiciliar coletado pelo serviço de limpeza pública urbana. Nas residências os alimentos são preparados em tábua de polipropileno (53%); 97% dos respondentes referem fazer limpeza e desinfecção utilizando água, sabão e detergente (81%); referem conservar alimentos frescos (94%) e preparados (75%) sob refrigeração; 81% referem que antes do consumo imediato, mantêm os alimentos protegidos por guardanapo; limpam a geladeira de quinzenalmente (44%) ou semanalmente (41%). De maneira geral, o local, modo de preparo e conservação dos alimentos obedecem às recomendações da RDC nº 216/2004. A água de ingesta provém de torneira (44%) ou é de origem mineral (34%); 37,5% afirmaram terem tido diagnóstico de verminoses; com manifestação da associação de dor abdominal e diarreia (6%) ou de náuseas, vômitos, febre e falta de apetite (6%); 44% nunca manifestaram sinais/sintomas de gastroenterites; 28% apresentaram dores abdominais, diariamente; enquanto 91% alegaram nunca terem sido acometidos por tais manifestações; e, quando manifestos seguiram orientação médica (25%) ou se automedicaram (28%) com medicação (44%) ou ervas medicinais (12,5%).

## **Conclusão**

A maioria dos consumidores é do sexo masculino, com nível de ensino médio completo, residente em áreas urbanizadas, na periferia da cidade. Em suas residências conseguem cumprir, de maneira geral, as orientações de cuidados na manipulação de alimentos, sem conhecerem em profundidade as normas para a prevenção de doenças veiculadas pelos alimentos e uma mudança dos hábitos higiênico-sanitários e divulgação de informações por parte dos profissionais da área.

## **Referências**

BRASIL. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.  
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**Palavras-chave:** Comida de rua; Consumidor; Segurança alimentar

# CONSUMIDORES DE ALIMENTOS: O QUE ESTÁ POR TRÁS DAS ESCOLHAS?

ALINE PETTER SCHNEIDER; VANESSA JUST BLANCO; RAQUEL BOFF

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*aline@ipgs.com.br*

## Introdução

As escolhas feitas pelo consumidor de alimentos são multideterminadas, aspectos intrínsecos e extrínsecos aos indivíduos estão vinculados ao comportamento frente ao alimento. Para Alvarenga et al. (2015), atitudes alimentares pautam-se em crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e no relacionamento com os alimentos.

## Objetivos

Determinar os fatores influenciadores das escolhas alimentares no momento da compra de 316 funcionários de uma empresa Petrolífera/RS.

## Metodologia

Estudo transversal com 316 empregados de uma empresa petrolífera no Rio Grande do Sul, na faixa etária compreendida entre 20 e 60 anos, com grau de escolaridade mínimo de ensino médio e renda igual ou superior a um salário mínimo. Aplicou-se um questionário para atender aos objetivos previstos no estudo, o qual foi previamente testado em uma subamostra, contendo 20 perguntas e uma escala para mensuração da influência no momento da compra de alimentos, onde 1 = nenhuma, 2 = pouca, 3 = moderada e 4 = bastante. As entrevistas foram conduzidas por acadêmicos de nutrição e nutricionistas treinados. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, conforme parecer nº 463.648.

## Resultados

Como bastante influentes nas escolhas alimentares no momento da compra, 43.6% dos consumidores apontaram o sabor/aroma e 50.3%, a indicação dos profissionais de saúde. Como moderadamente influentes, 51.6% informaram o preço, 44.6%, a indicação de amigos e familiares, 43.6%, a marca do produto e 33.2%, a tabela nutricional. Como de nenhuma ou pouca influência, 77.9% destacaram a versão diet do produto, 76.6%, o rótulo atrativo, 73.4%, a propaganda, 72.8%, as frases com alegações de benefícios, 58%, a versão light do produto, 51.9%, o "estado espírito"/humor.

## Conclusão

O sabor/aroma e a indicação do profissional de saúde mostraram-se como bastante influenciadores, enquanto que a marca do produto foi destacada como de moderada influência. Podemos, contudo, inferir que processos inconscientes possivelmente interferem na percepção do nível de influência dos fatores atrelados a consolidação de uma marca, como a propaganda, a atratividade do rótulo, as alegações de benefícios, visto que esses foram considerados como de pouca ou nenhuma influência. Intervenções efetivas de educação nutricional, considerando-se a importância que foi dada ao profissional da saúde, possivelmente auxiliem no aumento da influência da tabela nutricional, que conforme Zoellner et al. (2011) favoreceria escolhas alimentares mais saudáveis.

## Referências

ALVERENGA, Marle; FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMANN, Fernanda; ANTONACCIO, Cynthia. Nutrição Comportamental. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

ZOELLNER, Jamie et al. Health literacy is associated with health eating index scores and sugar-sweetened beverage intake: findings from the Rural Lower Mississippi Delta. J Am Diet Assoc 2011; 111(7):1012-1020.

**Palavras-chave:** Comportamento Alimentar; Estado Nutricional; Educação Nutricional



# CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DOS PRIMEIROS ANOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE SANTA CRUZ/RN.

RICARDO ANDRADE BEZERRA; FLAYANE OLIVEIRA GOMES; PRISCILLA RAFAELLA DA SILVA; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*rab.andradebezerra@gmail.com*

## Introdução

Estudos têm demonstrado que o Brasil, assim como outros países em desenvolvimento, convive com a transição nutricional, determinada freqüentemente pela má-alimentação, que resultou em mudanças no padrão de saúde e consumo alimentar da população (POPKIN et al. 2012). O aumento da obesidade infantil nos países em desenvolvimento vem crescendo nos últimos anos e a prevalência de excesso de peso é maior nas crianças do sexo masculino, do que no sexo feminino, e sabemos que o hábito alimentar (consumo elevado de alimentos processados, com açúcares simples) e hábitos comportamentais são fortes preditor para o ganho de peso (WANG, MONTEIRO, POPKIN, 2002 e FRIEDRICH et al. 2012). Assim, neste trabalho buscamos entender as relações entre consumos alimentares nos diferentes sexos em crianças.

## Objetivos

Analisar a relação entre o consumo alimentar e as diferenças entre sexos dos escolares da rede municipal de ensino, da cidade de Santa Cruz/RN.

## Metodologia

Foram entrevistados 700 escolares da totalidade de escolas (n=7) da rede municipal de ensino da cidade de Santa Cruz/RN, cursando entre o 2º e 5º ano do ensino fundamental, sendo 305 (43,6%) do sexo feminino. Para avaliação do consumo alimentar, foi aplicado o Questionário de Alimentação do Dia Anterior (QUADA) (2011), que trata-se de um instrumento ilustrado, auto-aplicável, composto por 21 grupos de alimentos diferentes, que posteriormente foram classificados em categorias de acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira (2006). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética, sob o parecer 901.380/2014. A comparação do consumo entre os sexos foi realizada utilizando o teste qui-quadrado.

## Resultados

De uma forma geral, os escolares apresentaram um padrão alimentar considerado ruim, com baixo consumo de frutas, verduras e legumes, sendo que 51,1% dos escolares apontaram não terem consumido nenhuma quantidade destes alimentos no dia anterior. Apenas 57,5% dos escolares consumiam produtos lácteos diariamente, e o consumo diário de alimentos ultraprocessados foi observado em 68,2% da amostra. Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas no consumo de feijão ( $p=0,62$ ), alimentos ultraprocessados ( $p=0,32$ ) e de carnes ( $p=0,25$ ) entre os sexos. Porém, os meninos consumiam menor quantidade de frutas, verduras e legumes ( $p=0,00$ ) e de produtos lácteos ( $p=0,04$ ) do que as meninas.

## Conclusão

O padrão alimentar dos escolares foi considerado ruim. As meninas apresentaram maior frequência de consumo alimentar de frutas, verduras e legumes e leites e derivados, mas esta frequência foi considerada insatisfatória para ambos os sexos.

## Referências

Cabral LGA, Costa FF, Liparotti JR. Evidências preliminares de validade da seção de atividade física do Questionário de Atividade Física e Alimentação do Dia Anterior (QUAFDA). Rev Bras Ativ Fís Saúde 2011; 16(2):100-106.

Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Assistência à Saúde, Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

Popkins, B.M.; Adair, L.S.; NG, S.W. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. Nutrition Reviews, v. 70, n.1, p.3-21, 2012.

Friedrich, R. R.; Schuch, I.; Wagner, M.B. Efeito de intervenções sobre o índice de massa corporal em escolares. Rev. Saúde v. 46, n. 3, p. 551-560., 2012.

Wang, Y. Monteiro, C. Popkin, B.M. Trends of obesity and underweight in older children and adolescents in the United States, Brazil, China, and Russia. Am J Clin Nutr. 2002;75(6): 971-7.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Estudantes; Guia Alimentar

# CONSUMO ALIMENTAR DE GORDURAS DIETÉTICAS E RESISTÊNCIA À INSULINA EM ADOLESCENTES ESCOLARES DE RECIFE - PERNAMBUCO

MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; NIEDJA MARIA DA SILVA LIMA; PRISCILLA ALVES SANTOS; VANESSA SÁ LEAL; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*santos\_priscilla@hotmail.com*

## Introdução

O padrão alimentar frequentemente observado na adolescência pode favorecer a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (LEAL et al, 2010). Estudos evidenciam que o excesso de tecido adiposo e o consumo elevado de gorduras dietéticas são fatores ligados à ativação de vias bioquímicas inflamatórias que podem resultar em danos na sinalização intracelular da insulina, propiciando o desenvolvimento do quadro da resistência à insulina (FREITAS; CESCHINI; RAMALLO, 2014).

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de gorduras dietéticas e sua associação com a resistência à insulina em adolescentes escolares de Recife-PE.

## Metodologia

Estudo do tipo transversal de base escolar, realizado com 1081 adolescentes avaliados no Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) na cidade do Recife-PE. A inclusão dos indivíduos na pesquisa se deu após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelos estudantes e seus responsáveis e o estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 05185212.2.2002.5208. Foram analisados adolescentes na faixa etária entre 12 e 17 de escolas públicas e privadas. O consumo alimentar de gorduras dietéticas foi obtido a partir da aplicação de recordatórios de 24 horas, sendo analisados o consumo de gorduras totais, poli/monoinsaturadas, saturadas e trans, considerando-se as medianas do consumo. O *Homeostatic Model Assessment for Insulin Resistance* (HOMA-IR) foi empregado para verificação da resistência à insulina, sendo confirmada quando o índice apresentasse valores acima do percentil 75 da distribuição. A amostra do estudo é considerada uma amostra complexa, pois aplicou estratificação e conglomeração e probabilidades desiguais em seus estágios de seleção. Por esse motivo, as análises estatísticas foram todas conduzidas no programa STATA/SE versão 14.0 com uso do módulo *Survey*, para correção do delineamento complexo da amostra.

## Resultados

Após o ajuste do delineamento amostral complexo do estudo, a amostra de 1081 estudantes revelou representatividade para 99.221 adolescentes escolares da cidade do Recife-PE. A população foi composta por 50,4% de indivíduos do sexo masculino e maior percentual de estudantes inscritos na rede pública de ensino (60,1%). A resistência à insulina foi diagnosticada em 25,3% dos adolescentes. As proporções com relação ao consumo dos diferentes tipos de gorduras dietéticas, se acima ou abaixo da mediana, foram similares. A resistência à insulina se associou inversamente com o consumo de gorduras totais, saturada e monoinsaturada ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Neste estudo, verificou-se associação inversa do consumo alimentar de gorduras dietéticas com a resistência à insulina, onde adolescentes com a ingestão desses nutrientes abaixo da mediana da distribuição apresentaram maiores prevalências do desfecho. Mais estudos, com outros delineamentos metodológicos, são necessários, no intuito de se avaliar de uma maneira mais profunda os hábitos alimentares desse grupo populacional.

## Referências

FREITAS, M.C.; CESCHINI, F.L.; RAMALLO, B.T. Resistência à insulina associada à obesidade: Efeitos anti-inflamatórios do exercício físico. **Revista Brasileira Ciência e Movimento**, v. 22, n. 3, p. 139-47, 2014.

LEAL, G. V. et al. Consumo alimentar e padrão de refeição de adolescentes, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 13, n. 3, p.457-67, 2010.

**Palavras-chave:** adolescente; consumo alimentar; resistência à insulina

# CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES DIABÉTICOS E HIPERTENSOS ATENDIDOS NO CENTRO DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS

ELIANA CRISTINA CUNHA TOLEDO FRANKLIN; ALINE DE MORAES MARTINS

<sup>1</sup> SMS ERVÁLIA/MG - Secretaria Municipal de Saúde de Ervália - MG, <sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*criznut@yahoo.com.br*

## Introdução

O estilo de vida é um dos maiores responsáveis pela alta prevalência e morbidade das doenças crônicas. A alimentação baseada em alimentos industrializados, com alto consumo energético e excesso ou deficiência de nutrientes, contribui para o aumento de peso e obesidade visceral, associados ao aumento da pressão arterial, glicemia e resistência à insulina. A terapia nutricional é fundamental no tratamento dessas doenças, e depende da mudança comportamental e adesão ao plano alimentar saudável. As modificações no padrão alimentar são úteis na prevenção das complicações, integrando o conjunto de medidas de autocuidado.

## Objetivos

Verificar o consumo alimentar de pacientes diabéticos e/ou hipertensos atendidos no centro de saúde de um município mineiro.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal retrospectivo. Foram avaliados os registros de prontuários de pacientes diabéticos e/ou hipertensos, atendidos no centro de saúde do município de Ervália-MG, com avaliação nutricional feita entre 2014 e 2015. Foram considerados sexo, idade, presença de obesidade e obstipação intestinal, consumo de frutas e hortaliças, uso de gordura animal e temperos industrializados, consumo de adoçantes e bebida alcoólica. Utilizou-se o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006 para avaliar o consumo de frutas e hortaliças. As diretrizes das Sociedades Brasileiras de Cardiologia e Diabetes foram utilizadas para referenciar os princípios da orientação nutricional. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2013.

## Resultados

Foram analisados os registros de 122 prontuários, sendo 80% de pacientes do sexo feminino e 20% do masculino. A idade variou de 11 a 87 anos. Considerou-se que 55% dos pacientes estavam obesos e 25% apresentavam obstipação intestinal. Observou-se que 55% consumiam frutas, com média de 0,96 porções e 95% consumiam hortaliças, com média de 1,6. Verificou-se que 25% utilizavam gordura animal, 16% usavam tempero industrializado, 35% utilizavam adoçante e 9% consumiam bebida alcoólica. No grupo dos hipertensos, 25% fazia uso de gordura animal, 16% usavam tempero industrializado, 29% utilizavam adoçante, 6% consumiam bebida alcoólica, 55% consumiam frutas e 95% consumiam hortaliças. Dos diabéticos, 28% faziam uso de gordura animal, 14% usavam tempero industrializado, 80% utilizavam adoçante, 12% consumiam bebida alcoólica, 54% consumiam frutas e 96% consumiam hortaliças. Não houve correlação entre a idade e IMC versus o número de porções de hortaliças e frutas consumido. Não houve associação estatisticamente significativa entre o número de porções de vegetais e frutas consumido e a presença de obstipação intestinal.

## Conclusão

Diante dos resultados, conclui-se que o consumo alimentar desses pacientes é preocupante, pois a recomendação diária de duas a cinco porções de frutas e hortaliças não foi atingida. Alguns pacientes utilizavam gordura animal, o que deve ser evitado, devido à limitação no consumo de gordura saturada. O uso de temperos industrializados ricos em sódio também deve ser desestimulado. O baixo consumo de bebida alcoólica é positivo, pois há associação entre a ingestão excessiva de etanol e alterações da glicemia, resistência à insulina e aumento da pressão arterial. Recomenda-se que sejam adotadas medidas de educação nutricional focando no aumento do consumo frutas e hortaliças e redução do consumo de gordura saturada e alimentos ricos em sódio, que auxiliará no tratamento das patologias apresentadas e prevenção de complicações.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA/SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO/SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, v. 95, n. 1 (supl. 1), p. 1-51, 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2013-2014. OLIVEIRA, J. E. P.; VENCIO, S. (Org.). São Paulo: AC Farmacêutica, 2014. 365 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 162 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 35).

GADENZ, S. D.; BENVEGNÚ, L. A. Hábitos alimentares na prevenção de doenças cardiovasculares e fatores associados em idosos hipertensos. Ciência & Saúde Coletiva, v. 18, n. 12, p. 3523-3533, 2013.

Martins, M. P. S. C. et al. Consumo Alimentar, pressão arterial e controle metabólico em idosos diabéticos hipertensos. Rev Bras Cardiol, Rio de Janeiro, v. 23, n. 3, p. 162-170, mai./jun., 2010.

COTTA, R. M. M. et al. Hábitos e práticas alimentares de hipertensos e diabéticos: repensando o cuidado a partir da atenção primária. Rev Nutr, Campinas, v. 22, n. 6, p. 823-835, 2009.

**Palavras-chave:** Consumo Alimentar; Diabetes Mellitus; Hipertensão Arterial

# CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DO SEMIÁRIDO NORDESTINO

NATÁLIA FARIA FREIRE; NATHÁLIA MASIERO CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE; POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA; ROSANA SALLES DA COSTA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande  
*natfreire@hotmail.com*

## Introdução

A transição alimentar e nutricional é um processo complexo com mudanças sociais, demográficas e no estilo de vida da população, representada tanto pelas carências nutricionais específicas como pelo binômio sobrepeso-obesidade<sup>1</sup>. Nesse sentido, estudos comprovam que o aumento do consumo de alimentos industrializados e de alto valor calórico como os doces, bebidas açucaradas e embutidos, em detrimento de alimentos *in natura*, está relacionado com esse novo perfil nutricional<sup>2,3</sup>. Ressalta-se que este fenômeno tem atingido populações de diferentes classes econômicas e regiões do país, sendo importante, avaliar por meio de estudos longitudinais modificações adotadas na alimentação pela população brasileira<sup>4</sup>.

## Objetivos

Analisar a frequência do consumo de alimentos e o perfil nutricional de indivíduos de um município de pequeno porte do interior da Paraíba, nos anos de 2011 e 2014.

## Metodologia

O estudo faz parte de uma pesquisa maior que realizou o seguimento longitudinal de famílias residentes no município de Cuité-PB, com o objetivo de avaliar a insegurança alimentar no período de 2011 e 2014. O *baseline* ocorreu no ano de 2011, quando foi realizado um estudo transversal representativo das regiões urbana e rural (358 famílias), sendo a segunda avaliação realizada em 2014 (326 famílias/perda amostral de 8,9%). Em cada domicílio realizou-se a coleta de dados sobre alimentação e estado nutricional de adultos/idosos, sendo a amostra 301 indivíduos. Foi utilizado o Índice de Massa Corporal<sup>5</sup> e questionário de frequência alimentar, com 86 alimentos distribuídos em 11 grupos (cereais e farináceos, carnes, feijões, pães, alimentos regionais, verduras, frutas, leites e derivados, alimentos industrializados, doces e embutidos). A qualidade e diversidade da alimentação foi avaliada considerando a proporção de adultos cuja frequência de consumo dos grupos de alimentos foi superior a uma vez ao mês, e a inclusão de pelo menos 50% dos alimentos incluídos em cada grupo, respectivamente. Para avaliar as modificações do consumo, as análises foram estratificadas por ano de pesquisa (2011 e 2014), utilizando o teste de McNemar para estimar as diferenças significativas tendo como base a significância ao nível de 5% (p-valor <0,05). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE:0102.0.133.000-1).

## Resultados

A amostra foi composta na sua maioria de mulheres nos dois anos de estudo (86,4%). Em 2011, 36% das famílias caracterizavam-se com renda abaixo da linha da pobreza, sendo esse percentual menor em 2014 (23%). Com relação à qualidade da alimentação observou-se que os grupos dos cereais e farináceos (100%), das carnes (99,6%), dos feijões (98,7%) e dos alimentos regionais (jerimum, tapioca e outros) (98,6%) foram os mais consumidos em 2011. Comparando os períodos avaliados verificou-se aumento significativo do consumo de verduras (p-valor <0,05), dos doces (p-valor<0,001) e dos embutidos (p-valor<0,001); Apesar da pouca diversidade na alimentação, observou-se aumento significativo no acesso aos grupos das verduras, frutas, carnes e de leite e derivados (p-valor<0,001). Com relação ao estado nutricional, cerca de 50% da amostra permaneceu com sobrepeso ou obesidade em 2011 e 2014, sem diferença significativa do estado nutricional.

## Conclusão

O estudo observou aumento no consumo de verduras e de alimentos de alto valor calórico e baixo valor nutricional (doces e embutidos), permanecendo pouca diversidade na alimentação nos períodos avaliados, bem como alto índice de sobrepeso e obesidade.

## Referências

1. Batista Filho M; Batista LV. Transição alimentar/ nutricional ou mutação antropológica?.Cienc. Cult. [online]. 2010,

62(4):26-30

2. Mozaffarian D, Hao T, Rimm E, Willet W, Hu F. Changes in Diet and Lifestyle and Long-Term Weight Gain in Women and Men. 2011, *N EngJ Med*; 364:2392-404.
3. Woodward-Lopez G, Kao J, Ritchie L. To what extent have sweetened beverages contributed to the obesity epidemic? 2010, *Public Health Nutr*, 14(3):499-599.
4. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009. POF 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. IBGE:RJ, 2010. 130 p.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.– Brasília : Ministério da Saúde, 2008. 61 p.

**Palavras-chave:** Consumo Alimentar; Estado Nutricional; Estudos Longitudinais ; Transição Nutricional



# CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DO TURNO DA NOITE DE UMA EMPRESA DO GÊNERO ALIMENTÍCIO

SABRINE DORNELES ZULIAN; GRAZIELA DE CARLI; CAROLINA DE MATTOS; NAIR LUFT; VALERIA HARTMANN

<sup>1</sup> UPF - UNIVEERSIDADE DE PASSO FUNDO

*vhartmann@upf.br*

## Introdução

A alimentação se destaca por ser uma atividade indispensável para a sobrevivência básica de qualquer ser humano. Com isso, a saúde de um trabalhador pode sofrer modificações em diferentes aspectos, desde o ambiente fabril ou nos demais setores da atividade produtiva. A má alimentação e o estilo de vida estão diretamente associados à ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A classe de trabalhadores do turno noturno ingerem frequentemente, refeições ricas em carboidratos simples e lipídios, tendo relatos de que os mesmos, quando comparados aos trabalhadores do diurno consomem maior quantidade de lipídios saturados e açúcar, e menor quantidade de fibras (LOPES, 2012).

## Objetivos

Identificar o estado nutricional, e o consumo alimentar de trabalhadores do turno noturno.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com todos os trabalhadores do turno noturno de uma empresa do ramo alimentício, no município de Tapejara- RS, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UPF, sob parecer nº 999.917. O estado nutricional foi avaliado a partir do peso, altura e circunferência da cintura, e os resultados foram classificados de acordo com a Organização Mundial da Saúde (WHO, 1998). O consumo alimentar foi avaliado através do questionário “Como está sua alimentação”, do Guia alimentar para a população brasileira, do Ministério da Saúde (MS) e a análise de acordo com os critérios estabelecidos (BRASIL, 2006).

## Resultados

O valor médio de IMC encontrado foi de  $25,7 \pm 4,93 \text{ kg/m}^2$ , sendo  $25 \pm 4,7 \text{ kg/m}^2$  para o gênero feminino e  $26,9 \pm 5,2 \text{ kg/m}^2$  pra o masculino, sendo encontrado algum grau de sobrepeso em 47,1% dos trabalhadores. Para a circunferência da cintura foi verificado valor médio de  $89,1 \pm 14,1 \text{ cm}$ , sendo  $84,1 \pm 11,9 \text{ cm}$  e  $97,1 \pm 14,0 \text{ cm}$  para os gêneros feminino e masculino respectivamente. O resultado aponta que, mais da metade da população pesquisada, (80,6%), realiza de três a quatro refeições diárias, e apenas 8,3% realizam de cinco a seis refeições por dia. Na análise dos questionários verificou-se um consumo diário de frutas em 52,8%, de carnes em 83%, de laticínios em 63,9, de leguminosas em 80%, assim como de frituras e alimentos gordurosos em 11%, e de doces balas e biscoitos em 9,4% da população avaliada. Foi verificado que 50% dos trabalhadores consomem menos de 5 copos água ao dia e 53,8% não tem hábito de ler a informação nutricional. No resultado do questionário, a maioria (72,2) atingiu pontuação entre 29 e 42 pontos, destes 39% tem excesso de peso, resultado em que o MS recomenda dar mais atenção nos hábitos alimentares saudáveis, atividade física e consumo de água.

## Conclusão

Observou-se um elevado número de trabalhadores com excesso de peso, sendo que consumo diário de frituras e doces e pouca atividade física podem estar associado ao alto grau de sobrepeso e obesidade na população avaliada, desta forma sugere-se a necessidade da criação de programas de educação nutricional para os colaboradores, a fim de melhorar a qualidade de vida, e consecutivamente o desempenho no trabalho

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar: como ter uma alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.  
LOPES, J.E.; SIMONY, R.F. Hábitos alimentares e estado nutricional de Trabalhadores noturnos de uma indústria metalúrgica da cidade de Guarulhos, São Paulo, Brasil. Rev. Simbio-Logias, São Paulo, v.6, n.9, dezembro, 2013  
WHO. World Health Organization. Obesity. Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. Genebra, WHO, 1998.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Excesso de peso; Trabalho noturno

# CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL NA PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL E DISLIPIDEMIAS EM FAMÍLIAS DE PRODUTORES RURAIS DO MUNICÍPIO DE ALEGRE, ES.

MARIANNA JUNGER DE OLIVEIRA GAROZI; ALEXANDRE VINCO PIMENTA; LARICE DE MATOS ANGELO VIEIRA DE MELO; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*laricematosangelo@hotmail.com*

## Introdução

Os hábitos alimentares e o estado nutricional de famílias de produtores rurais de Alegre, ES não são conhecidos, mas considerando os dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008/2009, da zona rural brasileira, estima-se que essas famílias estejam em risco nutricional (IBGE, 2011). O consumo alimentar é um dos fatores de riscos para ocorrência das dislipidemias (Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2013) e, conseqüentemente das doenças cardiovasculares, que são a principal causa de morte no mundo (CARDOSO, 2011). A Hipertensão Arterial Sistêmica é também um problema de saúde pública global (DE MOURA et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional na prevalência de hipertensão arterial sistêmica e dislipidemias em famílias de produtores rurais do município de Alegre, ES.

## Metodologia

O estudo foi realizado em quatro comunidades rurais de Alegre, ES. Todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Espírito Santo (nº. 997.573). Aplicou-se registros alimentares de 3 dias intercalados, sendo um dia de final de semana. Realizou-se análise de consumo com o auxílio do Avanutri® Online e adequou-se os nutrientes segundo o Institute of Medicine (IOM, 2006). Avaliou-se estatura com o estadiômetro Altuxata® e aferiu-se o peso em balança de bioimpedância tetrapolar Tanita BC601®, com monitor de gordura corporal. Avaliou-se os níveis sanguíneos de colesterol total, triacilgliceróis, lipoproteína de alta densidade (HDL), lipoproteína de baixa densidade (LDL) e Proteína C Reativa (PCR), por meio de kits enzimáticos BIOCLIN®. A pressão arterial sistólica e diastólica foi aferida com aparelho digital Omron®, conforme a Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2013. Realizou-se estatística descritiva com auxílio do programa Excel® 2013.

## Resultados

Foram avaliados 168 indivíduos, dos quais 93 (55,7%) eram do sexo feminino e 75 (44,3%) do sexo masculino. A maioria (71,9%) da população tinha consumo elevado de energia, baixo em carboidratos (25,6%) e proteínas (38,7%). O consumo de lipídios, entretanto, estava elevado em 60,1% da população (lipídios totais), bem como o de ácidos graxos saturados (75,6%) e poliinsaturados (57,7%). O consumo de sódio foi excessivo em 92,2% da população. O Índice de Massa Corporal estava adequado em 55,6% da população e 13,9% eram obesos, sendo a maior prevalência em mulheres. Os dados da circunferência da cintura apontaram 16,5% e 17,2% de risco moderado e elevado de síndrome metabólica, respectivamente, com maior prevalência no sexo feminino. A pressão arterial estava elevada em 46% dos 153 indivíduos avaliados, com maior prevalência em idosos do sexo masculino e 7,1% estavam hipertensos. Quanto ao perfil lipídico dos 145 indivíduos avaliados, 16% apresentaram hipercolesterolemia e 20% hipertrigliceridemia. Os valores de LDL estavam altos em 5% e HDL baixo em 7,6%, com prevalência maior em mulheres adultas. Os valores de PCR indicaram 20,5% e 15% de risco médio e alto para doenças cardiovasculares, respectivamente.

## Conclusão

O alto consumo de lipídio pode estar ligado diretamente aos níveis elevados no perfil lipídico. O consumo de sódio encontra-se acima do preconizado, podendo ser responsável pela alta prevalência de alteração na pressão arterial. Alterações na Proteína C Reativa indica risco elevado para doenças cardiovasculares nessa população rural.

## Referências

CARDOSO, A. P. Z.; NOGUEIRA, M. S.; HAYASHIDA, M.; SOUZA, L.; CESARIANO, E. J. Aspectos clínicos e socioeconômicos das dislipidemias em portadores de doenças cardiovasculares. Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 417-36, abril, 2011.

DE MOURA, I, H.; VIEIRA, E, E, S.; DA SILVA, G, R, F. et al. Prevalência de hipertensão arterial e seus fatores de risco em adolescentes. Acta Paulista de Enfermagem, v. 28, n.1, p.81-6. 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. ISBN 978-85-240-4198-3. Rio de Janeiro, 2011.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes: the essential guide to nutrient requirements. Washington (DC): National Academy Press, 2006.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. V Diretriz brasileira de dislipidemias e prevenção da aterosclerose. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, Rio de Janeiro, v. 101, n. 4, suplemento. 1, p. 1-22, outubro, 2013.

**Palavras-chave:** DISLIPIDEMIAS; HIPERTENSÃO; CONSUMO ALIMENTAR; ESTADO NUTRICIONAL; PRODUTORES RURAIS

# CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO FERRO DE FAMÍLIAS DE PRODUTORES RURAIS DO MUNICÍPIO DE ALEGRE, ES.

MARIANNA JUNGER DE OLIVEIRA GAROZI; JULIANA ESTEVÃO FERREIRA VENIALI; GABRIELA BERNABÉ BRAGA; RAFAELLA HIPÓLITO LEDRO; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*gabrielabernabebraga@gmail.com*

## Introdução

As informações sobre o consumo alimentar da população de áreas rurais no Brasil ainda são escassas. Alimentos de baixa caloria, fontes de fibras e de micronutrientes como frutas e hortaliças, não são consumidos diariamente por famílias em comunidades rurais. Isto ocorre devido ao período de safra e entressafra, além da destinação da maioria desses alimentos à comercialização (CARVALHO, 2011). A deficiência de ferro é uma desordem de origem nutricional de maior prevalência na população mundial. Segundo a World Health Organization (WHO, 2001), cerca de 20% a 30% da população mundial apresenta deficiência de ferro, sendo que no Brasil, a anemia ferropriva atinge principalmente crianças, adolescentes e mulheres em idade fértil, gestantes e nutrizes. Tendo por base esses dados, estima-se que a situação de famílias residentes em comunidades rurais seja semelhante.

## Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional relativo ao ferro em famílias de produtores rurais do município de Alegre, ES.

## Metodologia

O estudo foi de caráter transversal. Selecionou-se amostragem por conveniência, totalizando 168 participantes, distribuídos em quatro comunidades rurais de Alegre, ES. Todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Espírito Santo (nº. 997.573). Aplicou-se registros alimentares de 3 dias intercalados, sendo um dia de final de semana. Realizou-se análise de consumo com o auxílio do Avanutri® Online e adequou-se os nutrientes segundo o Institute of Medicine (IOM, 2006). Avaliou-se estatura com o estadiômetro Altuxata® e aferiu-se o peso em balança de bioimpedância tetrapolar Tanita BC601®. Analisou-se crianças e adolescentes por meio dos índices antropométricos (WHO, 2006) e classificou-se adultos e idosos pelo índice de massa corporal (WHO, 1998). Determinou-se hemoglobina, proteína C reativa, ferro sérico e ferritina com os kits cianometahemoglobina®, Proteína C Reativa Bioclin®, ferritina K081 Bioclin® e ferro sérico K070 Bioclin®, respectivamente, de acordo com as informações do fabricante. Realizou-se estatística descritiva com auxílio do programa Excel® 2013, para a obtenção dos resultados.

## Resultados

A análise de macronutrientes detectou consumo insuficiente de calorias, carboidratos, fibras, lipídios e proteínas, abrangendo 28%, 26%, 67%, 40% e 39% da amostra, respectivamente. A avaliação de micronutrientes mostrou baixo consumo de ferro para 1% dos indivíduos, enquanto o consumo de vitamina C encontrou-se abaixo do preconizado em 46% e o de vitamina A em 43% dos participantes. Associado às desordens de consumo alimentar, constatou-se que 6% da amostra apresentava baixo peso ou magreza, com maior prevalência entre crianças. Os exames bioquímicos revelaram que 25% dos indivíduos possuíam ferritina elevada e 5% encotravam-se com altos níveis de proteína C reativa. Além disso, 21% dos participantes foram detectados com baixos níveis de ferro sérico e 9% foram diagnosticados com anemia ferropriva, sendo homens (20-59 anos) e meninas (12-14 anos) os mais acometidos.

## Conclusão

Observou-se consumo insuficiente de macro e micronutrientes, o que contribuiu para o baixo peso ou magreza, especialmente nas crianças. Detectou-se prevalência leve de anemia ferropriva. A alta taxa de ferritina encontrada na população foi acompanhada de alterações nos níveis de proteína C reativa, indicando a presença de inflamação ou infecção.

## Referências

CARVALHO, E. O.; ROCHA, E. F. Consumo Alimentar de População adulta residente em área rural da Cidade de Ibatiba (ES, Brasil). *Ciência e saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, 2011.  
INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). *Dietary Reference Intakes: the essential guide to nutrient requirements*. Washington

(DC): National Academy Press, 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. Geneva, Switzerland: World Health Organization, 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Iron deficiency anaemia: assessment, prevention and control. A guide for programme managers. Geneva; 2001.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity: Preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation. Geneva, World Health Organization. Technical Report Series, p.894. 1998.

**Palavras-chave:** Anemia ferropriva; Consumo alimentar; Estado nutricional; Produtores rurais

# CONSUMO ALIMENTAR EM DIABÉTICOS ATENDIDOS NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA EM MUNICÍPIO DO PIAUÍ

ROBERTA REJANE SANTOS DE CARVALHO; LAYANA RODRIGUES CHAGAS

<sup>1</sup> UNINOVAFAPI - Centro Universitário UNINOVAFAPI

*layana\_rodrigues@yahoo.com.br*

## Introdução

O diabetes mellitus é considerado umas das grandes epidemias mundiais do século XXI e problema de saúde pública associado a vários fatores de risco cardiovasculares, retinopatia, nefropatia e neuropatias (BRASIL, 2011; BRASIL, 2015). Os hábitos alimentares exercem grande influência sobre o crescimento e desenvolvimento da saúde das pessoas e tendo a nutrição como fator indispensável na prevenção e no tratamento do diabetes, sabe-se que muitos fatores determinam o sucesso do tratamento, como fatores socioeconômicos e o acesso aos alimentos de qualidade (IBGE, 2011). Inserida nesse contexto, a Estratégia Saúde da Família (ESF), trata-se de uma política atualmente implementada na maioria dos municípios brasileiros que prioriza dentre outras ações, a promoção, proteção e recuperação da saúde dos indivíduos e da família de forma integral, eficaz e contínua (CHAGAS, 2013).

## Objetivos

O presente estudo avaliou o consumo alimentar de diabéticos atendidos na Estratégia Saúde da Família em um município do Piauí.

## Metodologia

Estudo de campo, cuja amostra foi constituída por 105 diabéticos, no período de julho de 2014 a março de 2015. Utilizou-se o Questionário de Frequência Alimentar, o Questionário sócio demográfico e as medidas de peso e altura. Dentre os critérios de inclusão: adultos (20 a 59 anos) e idosos (maior ou igual a 60 anos); de ambos os sexos; residente na cidade; acompanhado pela equipe de saúde; com confirmação do diagnóstico de DM e estar em condições de responder às questões formuladas pela pesquisadora. Foi solicitada a assinatura do Termo de Compromisso de Utilização de dados para confiabilidade dos dados e assinatura do Termo de Comprometimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados foram digitados e analisados no programa Microsoft Office Excel versão 2010. Esta pesquisa foi iniciada após o parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário do Piauí – UNINOVAFAPI, protocolo 31581914.4.0000.5210.

## Resultados

A maioria dos entrevistados era do sexo feminino (83,8%), 53,3% dos indivíduos tinham 60 anos ou mais, 31,1% eram analfabetos, 55,7% eram aposentados e 65,7% tinham renda per capita de um quarto a 1 salário mínimo. O sobrepeso e obesidade estiveram presentes em 54,2% dos indivíduos e dentre os grupos dos cereais, o arroz, por exemplo, foi o mais consumido diariamente, seguido das hortaliças, leite, carne de frango, feijão e café.

## Conclusão

Dessa forma torna-se essencial a investigação da associação dos fatores sócio econômicos com o consumo alimentar desse grupo populacional.

## Referências

- ACUÑA, K; CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira. Arq Bras Endocrinol Metab vol.48, nº3, Junho, 2004.
- ASSUNÇÃO, T.S; URSINE, P.G.S. Estudo de fatores associados à adesão ao tratamento não farmacológico em portadores de diabetes mellitus assistidos pelo Programa Saúde Da Família, Ventosa, Belo Horizonte. Ciência &Saúde Coletiva, 13(Sup 2):2189-2197,2008.
- ASSUNÇÃO, M.C.F; SANTOS, I.S; COSTA, J.S. Avaliação do processo da atenção médica: adequação de pacientes com diabetes mellitus. Cad Saúde Pública 2002;18(1);205-211.
- ARAÚJO, R.B et al. Avaliação do cuidado prestado a pacientes diabéticos em nível primário. Rev Saúde Pública 1999;33(2);24-32.

**Palavras-chave:** doenças crônicas; atenção primária à saúde; consumo de alimentos; saúde da família; diabetes mellitus

# CONSUMO DAS PRINCIPAIS REFEIÇÕES NO LAR DE ADOLESCENTES DE PALMEIRA DAS MISSÕES, RS - BRASIL

FERNANDA DE BONA CORADI; DANIELA PAINI; VANESSA RAMOS KIRSTEN; JULIA DA ROSA TOLAZZI;  
MARÍLIA ABBAD MOSQUIER

<sup>1</sup> UFSM/PM - Universidade Federal de Santa Maria, campus Palmeira das Missões  
*fernandacoradi@yahoo.com.br*

## Introdução

O guia alimentar para a população brasileira sugere que se deva buscar uma alimentação saudável e equilibrada, realizando no mínimo as refeições principais (BRASIL, 2014). Por maior que seja o consumo fora de casa, os adolescentes ainda realizam as refeições principais em casa (ARAKI et al., 2011). A omissão das refeições, principalmente o jantar, está associado à preocupação do controle e perda peso, levando em alguns casos a omissão por falta de apetite. Na fase da adolescência é importante a oferta adequada de energia e nutrientes para suprir as necessidades energéticas aumentadas (VIEIRA et al., 2005).

## Objetivos

Avaliar a frequência do consumo das principais refeições no lar e sua comparação entre os sexos de adolescentes de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul - Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo transversal realizado com estudantes adolescentes de escolas públicas e privadas do município de Palmeira das Missões no Rio Grande do Sul, entre o período de setembro de 2013 a outubro de 2014. A coleta de informações foi através de um questionário realizado na escola, após a autorização dos pais para os menores de 18 anos assinando um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As perguntas do questionário relacionadas a este trabalho foram: "Ontem você tomou café da manhã?", "Onde você tomou o seu café da manhã?", "Ontem você almoçou?", "Onde você almoçou?", "Ontem você jantou?", "Onde você jantou?". Em seguida, os dados foram analisados utilizando o software SPSS versão 18.0. Esta pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, RS, sob o número CAAE 19984713.1.0000.5346.

## Resultados

Foram avaliados 958 adolescentes estudantes, destes 58 % (n=556) eram do sexo feminino e 42 % (n= 402) do sexo masculino, com média de idade de 15,27 ±1,26 anos. Verificou-se que 54,8 % (n=521) dos adolescentes realizaram o café da manhã, sendo que 92,7 % (480) o fizeram em casa. Também, 95,6 % (n=916) realizaram o almoço, sendo 84,6 % (773) em casa, seguido por 14,9 % (n=136) em outro local, e 83,4 % (n=796) realizaram o jantar, sendo que em casa 91,4 % (n=723) o fizeram, seguido por 8,5 % em outro local (n=67). No sexo masculino, a realização do café da manhã, do almoço e do jantar foi de 44,1 %, 42,2 % e 44 % respectivamente. No sexo feminino a realização foi de 55,9 %, 57,8 % e 56 %, respectivamente. Entretanto, somente no jantar houve diferença estatística entre os sexos (p=0,011), demonstrando que as meninas realizaram mais o jantar no dia anterior quando comparadas aos meninos.

## Conclusão

A partir da análise dos resultados pode-se concluir que as refeições principais são realizadas com maior frequência em casa por ambos os sexos e que o sexo feminino realizou mais a refeição jantar quando comparado ao sexo masculino.

## Referências

ARAKI, E.L. et al. Padrão de refeições realizadas por adolescentes que frequentam escolas técnicas de São Paulo. Revista Paulista de Pediatria, São Paulo, v. 29, n. 2, p. 164-170, jun. 2011.

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população— 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

VIEIRA, V.C.R. et al. Alterações no padrão alimentar de adolescentes com adequação pômdero-estatural e elevado percentual de gordura corporal. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil, Recife, v. 5, n. 1, p. 93-102, mar. 2005.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Consumo alimentar; Refeição



# CONSUMO DE *FAST-FOODS* EM UNIVERSITÁRIOS

MABEL NILSON ALVES

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas  
*mabelnalves@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade está relacionada a um padrão alimentar caracterizado pelo elevado consumo de alimentos ricos em açúcar, gorduras saturadas, trans e sal e pelo baixo consumo de carboidratos complexos e fibras (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). A falta de tempo para realizar refeições completas devido às atividades acadêmicas influencia a substituição de refeições completas por lanches práticos e rápidos, com alto valor calórico (FEITOSA *et al*, 2010).

## Objetivos

Este trabalho teve por objetivo verificar a prevalência de consumo de *fast-foods* em universitários.

## Metodologia

Foi realizado estudo do tipo transversal com universitários moradores das Casas de Estudantes da Universidade Federal do Rio Grande, RS, Brasil. Foi utilizado um questionário autoaplicável com questões sobre frequência semanal de consumo alimentar de *fast-foods* (lanches rápidos), como: batata frita, bauru, cachorro-quente, salgados fritos, pizza, sanduíches com embutidos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008). O consumo alimentar foi classificado em não regular, quando o alimento foi consumido de um a três dias na semana; e regular, quando o alimento foi consumido em quatro dias ou mais na semana (LEVY *et al*, 2010). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande conforme parecer nº 004/2014. O perfil da amostra e as variáveis do estudo foram tratados com estatísticas descritivas realizadas no programa STATA 12.0.

## Resultados

Participaram do estudo 115 estudantes de 17 a 33 anos de idade, sendo a maioria do sexo masculino (61,7%) e 59,1% entre 20 e 24 anos de idade. A prevalência de consumo regular de *fast-foods* foi de 89,5% na amostra. Estudantes de uma instituição de ensino superior do Estado de Goiás foram questionados sobre a alimentação fora do domicílio e foi observado prevalência de consumo de *fast foods* e salgados por quatro dias ou mais por semana em 45,6% no curso de enfermagem; 32,3% no curso de nutrição e 62,5% no curso de fisioterapia (DUARTE *et al*, 2013). Em estudo com universitários da Universidade Federal Sergipe, foi observado que 58,9% dos estudantes não tinham o hábito freqüente de substituir o almoço ou jantar por lanches e 29,2% o faziam às vezes (FEITOSA *et al*, 2010).

## Conclusão

Conclui-se que o consumo de *fast foods* foi expressivamente alto entre os universitários estudados em relação a outras comunidades acadêmicas. Então fica evidente a necessidade de identificar quais fatores estão influenciando nas escolhas alimentares desses estudantes. Além disso, estratégias de educação nutricional e oferta de alimentos mais saudáveis dentro ou próximo dos *campi*, como feiras de frutas e lanches saudáveis, podem ser ações efetivas além das refeições balanceadas já fornecidas pela universidade.

## Referências

DUARTE F. M; ALMEIDA S.D. S; MARTINS K. A. Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada. *O Mundo da Saúde*, São Paulo - 2013;37(3):288-298

FEITOSA EPS, DANTAS CAO, ANDRADE-WARTHA ERS, MARCELLINI OS, MENDES-NETTORS. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no nordeste, Brasil. *Alim. Nutr.*, Araraquara. v. 21, n. 2, p. 225-230, abr./jun. 2010

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2008. Disponível em: <http://www.saude.gov.br> Acesso em 18 set 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade. Brasília. Cadernos de Atenção Básica, n. 38, 212 p. 2014. Disponível em <http://www.saude.gov.br> Acesso em 01 mar 2016.

LEVY R.B; CASTRO I.R.R; CARDOSO L.O; TAVARES L.F; SARDINHA L.M.V; GOMES F.S; COSTA A.W.N. Consumo e comportamento alimentar entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. Cien Saude Colet 2010; 15(Supl.2):3085-3097.

**Palavras-chave:** alimentar; consumo; *fast foods*; universitários

# CONSUMO DE ALIMENTOS AÇUCARADOS ENTRE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE, 2013

ROBERTA HIRSCHMANN; THAÍS MARTINS DA SILVA; MAYRA PACHECO FERNANDES; ANA PAULA GOMES;  
HELEN GONÇALVES

<sup>1</sup> UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia  
*r.nutri@hotmail.com*

## Introdução

O consumo excessivo de alimentos que contenham gordura, sal e açúcar nos primeiros anos de vida pode prejudicar o desenvolvimento da criança. A ingestão de alimentos não nutritivos está associada à anemia, ao excesso de peso e às alergias alimentares (BRASIL, 2013). O oitavo passo do Guia Alimentar para crianças menores de dois anos recomenda: evitar açúcar, café, enlatados, frituras, balas, salgadinhos e outras guloseimas nos primeiros anos de vida além de usar sal com moderação, pois a ingestão desses alimentos não saudáveis não é ideal nessa faixa etária e competem com alimentos mais nutritivos (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Avaliar a prevalência do consumo de alimentos açucarados entre crianças menores de dois anos residentes nas cinco macrorregiões do Brasil, através dos dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), de 2013.

## Metodologia

Foram analisados os dados secundários da PNS, de 2013 disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A PNS é uma pesquisa de base domiciliar, de âmbito nacional realizada em parceria com o IBGE por meio de amostragem conglomerada em três estágios. A avaliação do consumo de alimentos açucarados foi realizada a partir de perguntas sobre a ingestão de 1- sucos artificiais; 2- refrigerantes; 3- biscoitos, bolachas ou bolos; 4- doces, balas ou outros alimentos com açúcar pela criança nas 24 horas anteriores à entrevista. O desfecho do estudo foi consumo elevado de alimentos açucarados, caracterizado pelo consumo de 3 ou mais dos alimentos avaliados. A associação do consumo com as variáveis demográficas (sexo, idade, cor da pele) foi avaliada através do Teste Qui-quadrado. A análise dos dados foi conduzida no programa Stata 12.1.

## Resultados

Das 5.458 crianças, 50,1% eram do sexo masculino, 50,2% tinham menos de 1 ano de idade e 51,2% tinham cor da pele parda. Os dados referentes à alimentação da criança foram, em sua maioria, respondidos pela mãe ou responsável (81,0%). A maior parte das crianças (93%) consumiu pelo menos um alimento com alta concentração de açúcar no dia anterior à entrevista. Quase 84% das crianças consumiram refrigerantes, 74,4% consumiram sucos artificiais, 70,4% consumiram balas, pirulitos ou outras guloseimas e 42,9% consumiram bolachas, biscoitos ou bolo. A prevalência de consumo elevado de alimentos açucarados foi de 62%. A maior prevalência de consumo elevado de alimentos açucarados foi encontrada nas crianças menores de 1 ano ( $p < 0,001$ ) e de cor da pele branca ( $p = 0,001$ ). Não foi encontrada associação do consumo com o sexo da criança.

## Conclusão

Os resultados demonstram um elevado consumo de alimentos açucarados em crianças menores de dois anos. A maior prevalência encontrada para consumo elevado desses alimentos em crianças menores de 1 ano é ainda mais preocupante. Diante do exposto, sugere-se a criação de medidas mais eficazes de promoção da alimentação saudável em crianças, tanto no ambiente familiar como em creches e escolas, considerando os valores sociais, culturais e econômicos inseridos nos diferentes contextos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. Brasília, MS, 2013.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: IBGE, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação infantil; Alimentos açucarados; Consumo alimentar

# CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO RECOMENDADOS ENTRE LACTENTES RESIDENTES NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

GABRIELA POSSA; LUCIANE BALDISSERA VIVAN

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, <sup>2</sup> CNEC BENTO - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves  
*gabipossa@gmail.com*

## Introdução

A qualidade da alimentação da criança nos primeiros anos de vida pode ser um dos fatores de prevenção do desenvolvimento de carências nutricionais e de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta (WHO, 2001). A oferta de uma alimentação inadequada nos primeiros anos de vida é preocupante, se considerarmos que os alimentos consumidos pelas crianças neste momento determinarão suas preferências alimentares e, que estas, poderão se prolongar até a vida adulta (BIRCH e DOUB, 2014; PEPINO e MENNELLA, 2005).

## Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos e bebidas não recomendados entre lactentes residentes no estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal, com lactentes de 9 a 15 meses, cujas mães ou responsáveis estavam aguardando atendimento para os lactentes na Unidade de Saúde do Município de Veranópolis, Rio Grande do Sul. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves sob o parecer de número 957.952. Os dados de consumo alimentar obtidos foram o mês de introdução de alimentos e bebidas não recomendados no primeiro ano de vida e o consumiu no último mês deste itens alimentares pelo lactente. Dentre os alimentos e bebidas não recomendados avaliados, cita-se as bebidas adocicadas, os achocolatados, as sopas e massas industrializadas, embutidos, hambúrguer, empanados, frituras em geral, bolacha recheada, bolacha comum, petit suisse, iogurtes em geral, chocolates, doces, mel, salgadinho, enlatados, pizzas, bolo industrializado, doce de padaria, geleias, doce de leite e gelatina. Os dados contínuos, referentes à idade em que a criança recebeu pela primeira vez os alimentos de baixo valor nutricional, estão expressos por meio de médias e desvios padrão (DP). Os dados categóricos, referentes à frequência de crianças que já haviam consumido os alimentos de baixo valor nutricional e à frequência de crianças que haviam consumido os alimentos de baixo valor nutricional no mês anterior à entrevista, estão expressos por meio de frequências absolutas (n) e relativas (%) para a amostra total

## Resultados

Referente à frequência de consumo de alimentos e bebidas não recomendados entre lactentes, observou-se que a maioria das crianças já havia consumido bebidas adocicadas (suco artificial: 56,9% e refrigerantes: 54,6%), açúcar de adição (71,5%), achocolatado (60,8%), frituras (58,5%), bolacha doce (88,5%), petit suisse (56,2%), chocolate/bombom (67,7%), bolo caseiro (88,5%) e gelatina ou suco de gelatina (78,5%). Dentre os alimentos e bebidas avaliados, os que apresentaram idade média de introdução mais precoce foram o açúcar de adição, o achocolatado, a sopa industrializada, a bolacha doce, o petit suisse, o bolo caseiro e a gelatina ou suco de gelatina (açúcar de adição: 5,0 meses; achocolatado: 7,6 meses; sopa industrializada: 7,5 meses; bolacha doce: 6,4 meses; petit suisse: 6,9 meses; bolo caseiro: 7,1 meses; gelatina ou suco de gelatina: 5,8 meses). À despeito do consumo desses alimentos e bebidas no último mês, porcentagens superiores a 50% foram observadas para os alimentos: suco artificial e refrigerante, açúcar de adição, achocolatado, frituras, bolacha doce, chocolate/bombom, bolo caseiro, gelatina ou suco de gelatina.

## Conclusão

O presente estudo observou elevada proporção de consumo de alimentos e bebidas não recomendados entre lactentes.

## Referências

Birch LL, Doub AE. Learning to eat: birth to age 2 y. *Am J Clin Nutr.* 2014.

Pepino MY, Mennella JA. Factors contributing to individual differences in sucrose preference. *Chem Senses.* 2005;30 Suppl 1:i319-20.

WHO. World Health Organization. Complementary feeding: Report of the global consultation. Summary of guiding

principles. Geneva, Switzerland: World Health Organization; 2001.

**Palavras-chave:** Alimentação complementar; Consumo de alimentos; Lactentes

# CONSUMO DE ALIMENTOS E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA DIETA DE ADULTOS QUILOMBOLAS DO RIO GRANDE DO SUL

PAULINE MÜLLER PACHECO; SÍLVIA PAULI; MARILDA BORGES NEUTZLING; FERNANDA DE SOUZA BAIROS;  
MICHELE DREHMER

<sup>1</sup> PPGEPI UFRGS - Programa De Pós-Graduação Em Epidemiologia. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul., <sup>2</sup>  
DEP. NUTRIÇÃO UFRGS - Departamento de Nutrição. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul., <sup>3</sup> DAOP UFRGS -  
Departamento de Assistência e Orientação Profissional. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul.  
*paulinempacheco@gmail.com*

## Introdução

Comunidades quilombolas são grupos étnico-raciais segundo critérios de auto-atribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas e com ancestralidade negra relacionada à resistência à opressão histórica sofrida. São grupos em vulnerabilidade social e para os quais são escassos os dados sobre o consumo de alimentos e nutrientes.

## Objetivos

Descrever o consumo alimentar e de nutrientes e fatores associados em adultos de comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul (RS), Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal de base populacional realizado em comunidades quilombolas do RS no ano de 2011. Foram sorteadas 634 famílias, de 22 comunidades, de 17 municípios por amostragem com probabilidade proporcional ao tamanho das comunidades. Foram entrevistados 589 responsáveis pelas famílias, sendo aplicado questionário padronizado para aferir dados demográficos e socioeconômicos. O consumo de alimentos foi avaliado por recordatório alimentar de 24 horas, coletado por entrevistadores treinados com auxílio de álbum de medidas caseiras. Software ADSNutri, que utiliza a Tabela Brasileira de Composição Nutricional como referência, foi adotado para análise do consumo alimentar. As análises descritivas foram realizadas no software SPSS 18.0, sendo avaliadas frequências absolutas e relativas para as variáveis categóricas, média seguida de desvio padrão ou mediana seguida de intervalo interquartil (IQ) para as variáveis contínuas. Razão de prevalência do consumo de frutas no dia anterior e fatores associados foi calculado pela regressão de Poisson com nível de significância de 5%. O protocolo de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

## Resultados

Dos entrevistados, 69,7% eram do sexo feminino, 81,7% viviam em área rural, tinham idade média de 43,9 ( $\pm 15,9$ ) anos e 62,4% de cor da pele preta. Em 38,9% das famílias, a renda percapita era de até  $\frac{1}{4}$  de salário mínimo. Cerca de 58,6% dos indivíduos referiram não consumir fruta (inteira ou em suco) e 51% dos participantes também não consumiu hortaliças no dia anterior à entrevista. O consumo de pelo menos uma porção de refrigerantes ou refrescos foi verificado em 24,2% dos participantes. O consumo médio de energia foi de 1.717,7 kcal ( $\pm 788$ ) por dia. A mediana do consumo diário de fibra foi 21,5g (IQ 12,4–31,3), de sódio 899mg (IQ 493,8–1754,5) e de potássio 1.809,7mg (IQ 1213,5–2526,4). Os valores médios da contribuição percentual de calorias por proteínas, carboidratos e lipídios foram 16,8% ( $\pm 6,1$ ), 54% ( $\pm 13,7$ ) e 29,1% ( $\pm 10,1$ ) respectivamente. Resultados da análise bruta e ajustada indicaram que ter 60 anos ou mais (RP 1,37; IC95% 1,09-1,73;  $p < 0,01$ ), morar na área rural (RP 1,24; IC95% 1,05-1,41;  $p < 0,01$ ) e nunca ter fumado (RP 1,37; IC95% 1,09-1,73;  $p = 0,02$ ) estiveram associados ao consumo de frutas no dia anterior.

## Conclusão

A prevalência do consumo de pelo menos uma porção de frutas, verduras e hortaliças foi baixa, representando menos da metade da amostra e o alimento que mais contribuiu com o aporte diário de fibras foi o feijão. Idade avançada, moradia em zona rural e ausência de tabagismo foram associados ao consumo de frutas no dia anterior. O acesso dificultado à compra de alimentos mais caros como frutas e hortaliças, possivelmente em razão do isolamento geográfico, localização rural das comunidades, baixa renda e acesso limitado a alimentos, além de dificuldades na produção destes alimentos podem explicar o baixo consumo.

## Referências

Brasil. Decreto n. 4887, de 20 de Novembro de 2003. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento,

delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. In: União DOd, editor. Brasília; 2003.

**Palavras-chave:** Consumo de Alimentos; Nutrientes; Avaliação Nutricional; Quilombolas

# CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS

ANTONIA FRANCISCA CAVASSIM; JULIANA RODRIGUES DIAS GUEDES; CESAR AUGUSTO TACONELI; SUELY TERESINHA SCHMIDT; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*juliana.rdg@gmail.com*

## Introdução

Os hábitos alimentares são formados nos primeiros anos de vida. Portanto, a introdução de alimentos saudáveis na dieta infantil torna-se importante na prevenção de doenças. No entanto, o consumo de alimentos industrializados tem ocorrido cada vez mais precoce e tem sido associado com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (BORTOLINI, 2012; BRASIL, 2015; PAHO, 2015).

## Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos industrializados e sua associação às características socioeconômicas, demográficas e ambientais de crianças entre seis meses e dois anos de idade.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 376 crianças entre seis meses e dois anos de idade assistidas pelo Programa Saúde da Família no município de Guarapuava, Paraná. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Saúde da Universidade Estadual do Centro-Oeste, parecer n° 1.760/2006. Após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, por meio de entrevistas domiciliares, foi aplicado questionário pré-codificado, com dados referentes ao consumo alimentar e características socioeconômicas, demográficas e ambientais. Dentre os alimentos industrializados presentes no questionário, aqueles consumidos de forma mais frequente foram considerados para as análises estatísticas. Utilizou-se o coeficiente de correlação policórica para quantificar as correlações entre as variáveis e recorreu-se à análise fatorial para avaliar conjuntamente as frequências alimentares dos alimentos (MINGOTI, 2005). A rotação varimax foi aplicada para melhor interpretação dos dados (KAISER, 1958). Para avaliação da relação entre a frequência alimentar e as demais variáveis, utilizou-se um modelo de regressão linear múltipla ajustado (CHARNET, 2008).

## Resultados

Os resultados mostraram que dos 15 alimentos industrializados consumidos mais frequentemente, 08 estavam conjuntamente correlacionados: refresco artificial em pó, refrigerante, bala, pirulito, batata chips, margarina, açúcar refinado e mortadela. Verificou-se que esse grupo de alimentos é consumido, em média, 10 dias ao mês. Os fatores que apresentaram associação significativa ao maior consumo desses alimentos foram: idade materna inferior a 25 anos, escolaridade materna inferior a oito anos, mais de 04 pessoas no domicílio, presença de outra criança no domicílio e salário domiciliar per capita entre 0,5 e 1 salários mínimos.

## Conclusão

Evidenciou-se que a introdução precoce de alimentos industrializados entre crianças pequenas sofre influência dos fatores socioeconômicos, demográficos e ambientais.

## Referências

- BORTOLINI, G.A; GUBERT, M.B; SANTOS, L.M.P. Consumo alimentar entre crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. **Cad. Saúde Pública**, v. 28, n.9, p.1759-1771, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar**. 2° ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
- CHARNET R. et al. **Análise de modelos de regressão linear com aplicações**. Editora Unicamp, 2ª edição, p. 368, 2008.
- KAISER, H.F. The varimax criterion for analysis rotation in factor analysis. **Psychometrika**, v. 23, p. 187-200, 1958.
- MINGOTI A.S. **Análise de dados através de métodos de estatística multivariada**. Editora UFMG, p. 295, 2005.
- PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION (PAHO). **Ultra-processed food and drink products in Latin America: Trends, impact on obesity, policy implications**. Washington, DC, 2015.



**Palavras-chave:** CONSUMO ALIMENTAR; ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS; NUTRIÇÃO INFANTIL

# CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NO HÁBITO ALIMENTAR PREGRESSO DE MULHERES CLIMATÉRICAS

VANESSA HUBER IDALENCIO; LIGIA BEATRIZ BENTO FRANZ; FRANCIELI ALINE CONTE

<sup>1</sup> UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

*vanessa.idalencio@hotmail.com*

## Introdução

O aumento da expectativa de vida tem impacto sobre a saúde da população feminina, sendo muito importante a compreensão do processo durante e após o climatério (VALENÇA; NASCIMENTO FILHO; GERMANO, 2010). O hábito alimentar pode delinear a saúde ou estabelecer riscos para o desenvolvimento de doenças, por isto a educação nutricional deve ser estimulada desde a infância, época em que hábitos e atitudes estão em processo de formação, pois uma alimentação adequada precoce, representa um fator promotor de saúde e prevenção aos agravos crônicos à saúde (MONTILLA; MARUCCI; ALDRIGHI, 2003). Como assunto de grande complexidade, o estudo da alimentação mobiliza áreas da nutrição, epidemiologia, economia, sociologia, antropologia, história, psicologia, tecnologia de alimentos entre outras. Ainda, a natureza dos dados a serem observados permitem descrever e compreender o fenômeno alimentar, podendo derivar de práticas observadas, práticas deduzidas, práticas reconstruídas ou as práticas descritas de forma espontânea (DIEZ-GARCIA; CERVATO-MANCUZO, 2011). Desta forma, a compreensão dos hábitos alimentares pregressos é chave para a melhoria dos serviços de saúde na atenção multidisciplinar à mulher climatérica.

## Objetivos

Este estudo se propõe a avaliar, através da aplicação de um questionário sobre a alimentação pregressa, o consumo de alimentos industrializados no período da infância e adolescência de mulheres climatéricas.

## Metodologia

Estudo transversal, retrospectivo, com mulheres entre 35 e 65 anos, cadastradas em três Estratégias de Saúde da Família de Ijuí, participantes da pesquisa institucional Estudo do Envelhecimento Feminino da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer Consubstanciado número 864.988/2014. A coleta dos dados ocorreu através de um questionário sobre alimentação pregressa desenvolvido com finalidade de conhecer a alimentação desde o aleitamento materno até idade adulta. Os dados foram analisados com auxílio do software Statistical Program for Social Sciences versão 18.0.

## Resultados

Das 33 mulheres participantes deste estudo, 15% relatam que consumiam, na infância e adolescência, refrigerantes ou bebidas gaseificadas e 24% sucos artificiais. O consumo regular de doces foi de 21,7%, e 88% das participantes relata que no período da infância e adolescência não consumia com frequência produtos enlatados. Conforme o relato das participantes, o consumo de salgadinhos fritos ou de pacote era realizado por 12%. Por último, o consumo de alimentos embutidos era feito por 61% das mulheres e suas famílias.

## Conclusão

O comportamento alimentar pregresso da população estudada apresenta características importantes relativas à cronificação de hábitos alimentares negativos, especialmente relacionada ao consumo de embutidos.

## Referências

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO – MANCUSO, Ana Maria. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional**. Ed. Helio Vanucchi. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. p. 151, 152. il. (Nutrição e Metabolismo).

MONTILLA, Regina das Neves Girão; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ALDRIGHI, José Mendes. Avaliação do estado nutricional e do consumo alimentar de mulheres no climatério. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, São Paulo, v. 49, n. 1, Jan. 2003. Available from .

VALENÇA, Cecília Nogueira; NASCIMENTO FILHO, José Medeiros do; GERMANO, Raimunda Medeiros. Mulher no climatério: reflexões sobre desejo sexual, beleza e feminilidade. **Saude soc.**, São Paulo, v. 19, n. 2, June 2010. Available from .

**Palavras-chave:** Climatério; Hábitos Alimentares; Envelhecimento

# CONSUMO DE ALIMENTOS PROTETORES E PREDITORES DO RISCO CARDIOVASCULAR EM ADULTOS DO MEIO RURAL DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MINAS GERAIS

ALINE ROSIGNOLI DA CONCEIÇÃO; LEISE VIEIRA SANTOS SOUZA; ELIANA CARLA GOMES DE SOUZA; PATRICIA FELICIANO PEREIRA; DAYANE DE CASTRO MORAIS

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*aline.conceicao@ufv.br*

## Introdução

No meio rural, é possível evidenciar que o padrão de consumo, com predomínio de carboidratos simples em detrimento do consumo de frutas, legumes e hortaliças, seria o reflexo de uma sociedade moderna e do processo de transição nutricional, que sofre influência de fatores socioeconômicos, demográficos e comportamentais. A partir do reconhecimento da importante influência que as condições de vida exercem no estado nutricional, verifica-se a importância de programas voltados à população rural, com o intuito de melhorar o estado nutricional dos mesmos (LANG; ALMEIDA; TADDEI, 2011; PINHO et al., 2012).

## Objetivos

Avaliar os fatores de risco e proteção cardiovascular em adultos da zona rural de Viçosa - Minas Gerais.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada com adultos nos 11 setores censitários da área rural de Viçosa, Minas Gerais. As variáveis demográficas e socioeconômicas verificadas foram: sexo e idade, nível de escolaridade e renda familiar. Foram coletados também dados sobre estilo de vida e história pessoal e familiar para doenças cardiovasculares. Para o inquérito alimentar utilizou-se o método recordatório habitual. O cálculo da composição química dos alimentos consumidos foi feito utilizando o Software AVANUTRI. A pressão arterial foi aferida, segundo protocolo estabelecido pela VI Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial (SBH, 2010). Para a análise estatística, utilizou-se o programa SPSS for windows (Versão 22.0), considerando 5% como nível de significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa, parecer nº 791.871/2014.

## Resultados

A amostra da população foi caracterizada com 146 participantes de ambos os sexos, em sua maioria mulheres (70,55%). A média de idade dos participantes do sexo masculino foi de  $45,74 \pm 9,505$ , já no sexo feminino  $41,27 \pm 9,429$ . A população foi classificada como possuínte de ensino fundamental incompleto (69,20%), e renda de 1 salário mínimo. Notou-se baixa prevalência de indivíduos fumantes e alcoolistas (19,20% e 26%, respectivamente) e que praticam atividades físicas (35,60%). Em relação à hipertensão arterial, 8,90 % dos participantes, relataram apresentar, além disso 82,20% alegaram possuir parentesco com pessoas hipertensas, enquanto 45,90% possuem familiar com Diabetes Mellitus. Apenas 15,10% da população apresentava parente próximo falecido com < de 50 anos por doença cardiovascular. Quanto ao consumo alimentar, a ingestão de alimentos fritos e cozidos foi parecida, alto consumo de frutas e hortaliças, 52,1% retiravam a gordura aparente das carnes, 63,70% consumiam refrigerante. A porcentagem de inadequação do consumo de carboidrato e proteína foi maior no sexo masculino, e no sexo feminino a inadequação da ingestão de lipídios foi superior. Em relação aos nutrientes preditores, a porcentagem de inadequação de gordura saturada foi maior nas mulheres, enquanto que o de colesterol foi maior nos homens. Observa-se que a fibra e a vitamina C foram os nutrientes que obtiveram o maior percentual de inadequação dos nutrientes protetores do risco cardiovascular em ambos os sexos. A mediana do consumo de ácidos graxos poli-insaturados e monoinsaturados de ambos os sexos atingiram as recomendações. Em amostra reduzida (n=64), 9,4% apresentam-se com hipertensão estágio 1.

## Conclusão

A população se encontra em risco, já que os adultos do meio rural sofreram diversas modificações nos seus hábitos de vida. Essa realidade foi observada pelo padrão de consumo, história familiar e estilo de vida.

## Referências

LANG, R. M. F.; ALMEIDA, C. C. B.; TADDEI, J. A. A. C. Segurança alimentar e nutricional de crianças menores de dois anos de famílias de trabalhadores rurais Sem Terra. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 7, jul. 2011.

PINHO, C. P. S. et al. Consumo de alimentos protetores e preditores do risco cardiovascular em adultos do estado de Pernambuco. **Rev. Nutr.**, v. 25, n. 3, 2012.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. **Arq. Bras. Cardiol.**, v.95 (Supl1), p.1-51, 2010.

**Palavras-chave:** adultos; doenças cardiovasculares; zona rural

# CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E FATORES ASSOCIADOS ENTRE CRIANÇAS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

KAREN SPARRENBERGER; ROBERTA ROGGIA FRIEDRICH; MARIANA DIHL SCHIFFNER; ILAINE SCHUCH

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*karen\_sparrenberger@yahoo.com.br*

## Introdução

A prevalência de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis associados a alimentação tem crescido em ritmo acelerado e chamado atenção para as taxas na população infantil. As evidências científicas apontam que o aumento destas prevalências é decorrente, entre outros fatores, da inversão dos padrões alimentares. Esta inversão caracteriza-se pela substituição cada vez maior da alimentação tradicional por alimentos e bebidas altamente processados e prontos para consumo.

## Objetivos

Avaliar a contribuição dos alimentos ultraprocessados no consumo alimentar de crianças pertencentes a área de abrangência de uma Unidade Básica de Saúde e fatores associados.

## Metodologia

Estudo transversal com crianças de 2 a 10 anos pertencentes a área de uma Unidade Básica de Saúde de Porto Alegre-RS. Foi incluída no estudo apenas uma criança por núcleo familiar. O consumo alimentar foi obtido por meio do Recordatório Alimentar de 24 horas. A análise dos nutrientes foi feita de acordo com a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos e também a consulta de rótulos daqueles alimentos que não constantes na tabela. Posteriormente, os alimentos foram agrupados de acordo com o grau de processamento em: *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários e ultraprocessados. Um questionário semiestruturado foi aplicado para obtenção de dados sociodemográficos. Além disso, foram realizadas medidas antropométricas das crianças. O excesso de peso foi definido por meio do escore  $Z > 2$  para menores de 5 anos e  $Z > +1$  aquelas entre 5 e 10 anos segundo o Índice de Massa Corporal para idade. O protocolo deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob o número 120124 e todos os participantes tiveram seus Termos de Consentimento Livre e Esclarecido assinados pelo responsável. Os dados foram analisados por meio do Software *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 20.0.

## Resultados

Foram avaliadas 204 crianças, com idade média de  $5,9 \pm 2,5$  anos. Com relação ao sexo, 50% eram meninas. A prevalência de excesso de peso foi de 34% (IC95%: 28% a 41%). O consumo médio de energia foi de 1672, 3 kcal/dia, sendo 47% (IC95%: 45% a 49%) provenientes de alimentos ultraprocessados. Os dados acerca da contribuição percentual do consumo de macronutrientes de acordo com o grau de processamento dos alimentos, mostram que a ingestão dos alimentos provenientes do grupo *in natura* ou minimamente processado foi inversamente proporcional ao aumento da idade da criança ( $p=0,001$ ). Em contrapartida, a proporção de consumo de ultraprocessados tem uma relação direta à medida que a idade da criança aumenta ( $p<0,001$ ). As variáveis sexo, estado nutricional e renda per capita, não mostraram diferenças significativas na contribuição dos diferentes grupos alimentares. No modelo de regressão linear múltipla, a escolaridade materna ( $r=0,23$ ;  $p=0,001$ ) e a idade da criança ( $r=0,40$ ;  $p<0,001$ ) foram associados com maior percentual dos ultraprocessados na alimentação ( $R=0,42$ ;  $p<0,001$ ). Ainda, foi observada uma tendência linear significativa para maior consumo de ultraprocessados quando os dados foram estratificados pela idade da criança e nível de escolaridade materna ( $p<0,001$ ).

## Conclusão

A contribuição dos alimentos ultraprocessados é expressiva na amostra em estudo e a idade da criança mostrou-se como fator associado mais importante para o consumo destes produtos.

## Referências

(1) Monteiro, Carlos Augusto et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saúde Pública*, v. 26, p. 2039-2049, Nov 2010.

(2) Monteiro, Carlos Augusto et al. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health:

evidence from Brazil. *Public Health Nutr*, v. 14 (1), p. 5-13, Jan 2011.

(3) NEPA. Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). 4 ed. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2011.

(4) WHO. World Health Organization (WHO). Physical status: the use and interpretation of anthropometry: report of a WHO Expert Committee. Geneva: WHO, 1995.

(5) \_\_\_\_\_. World Health Organization. WHO Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. Geneva: WHO, 2006.

**Palavras-chave:** Consumo de Alimentos; Estado Nutricional; Fast-foods

# CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E SUA RELAÇÃO COM A RENDA NAS CINCO REGIÕES BRASILEIRAS.

UIRASSU GONÇALVES DE MENEZES; KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*uirassugm@yahoo.com.br*

## **Introdução**

Os alimentos ultraprocessados apresentam concentrações de gordura, açúcar e sal excessivas, com ausência de alguns nutrientes apresentando benefícios mínimos a saúde (MONTEIRO, 2011).

## **Objetivos**

Verificar o consumo de alimentos ultraprocessados prontos para o consumo em diferentes regiões brasileiras de acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009 e sua relação com a renda.

## **Metodologia**

Estudo descritivo com abordagem quantitativa. Foram utilizados dados secundários da Pesquisa de Orçamento Familiar realizada no período de 2008 a 2009 e foi realizado no período de março de 2016, A Pesquisa de Orçamento Familiar foi realizada nas regiões metropolitanas de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre e nos municípios de Goiânia a Distrito Federal. Para o presente estudo foi analisado o consumo de alimentos ultraprocessados prontos para o consumo imediato e a renda média de cinco regiões brasileiras: Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-oeste. Foram incluídos: iogurtes, achocolatados, sorvete/picolé, sucos/refrescos, refrigerantes, bebida láctea, bebidas à base de soja, café, pizzas, salgadinhos industrializados, sanduíches, onde foram analisados a prevalência em percentual e o consumo médio per capita em gramas ao dia.

## **Resultados**

Ao ser analisado o consumo de alimentos ultraprocessados prontos para consumo imediato e a renda das cinco regiões, a região Sul (renda de R\$821,40) apresentou a maior prevalência de consumo de: iogurte em 4,9% sendo 12 gramas ao dia per capita, pizza em 3,6% e 10,1 gramas ao dia, salgadinho industrializado em 1,3% e 1,1 gramas ao dia e de sanduíches em 12,3% e 17,8 gramas ao dia. Já os achocolatados, refrigerantes, bebidas láctea, bebidas à base de soja são mais consumidos na região Sudeste em 3,8% e 1,2 gramas ao dia, 27% e 111,7 gramas ao dia; 9,9% e 28 gramas ao dia; 1% e 2,6 gramas ao dia respectivamente e renda de R\$908,40. O sorvete/picolé e sucos/refrescos possuem consumo elevado na região Norte (renda de R\$406,70) sendo consumidos 4,8% e 5,9 gramas ao dia e 41,6% e 157 gramas ao dia respectivamente. No Nordeste (renda de R\$380,80) o café é o alimento pronto para consumo mais consumido em 83,5% e 230,4 gramas ao dia. Na região centro-oeste, (renda de R\$714,70) há pouco consumo desses produtos em relação às demais regiões. Conforme Monteiro e colaboradores (2011) há uma diminuição do consumo de açúcar de mesa e aumento do consumo de refrigerantes conforme a elevação da renda. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010) o excesso de teor de gorduras no Sul e Sudeste, teor elevado de gorduras saturadas em todas as regiões, exceto o Nordeste e excesso de açúcares livres nas cinco regiões refletem os tipos de nutrientes ofertados pelos alimentos ultraprocessados prontos para o consumo.

## **Conclusão**

Pode ser observado que nas regiões com melhores rendas houve o maior consumo de alimentos ultraprocessados prontos para consumo imediato. Torna-se necessário a incorporação de ações de educação nutricional com objetivo de resgatar o consumo de alimentos in natura melhorando o aporte nutricional.

## **Referências**

- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.
- MONTEIRO, Carlos Augusto et al. The big issue is ultra-processing. The price and value of meals. *World Nutr.*, v.2, n.6, p-271-82, 2011.

**Palavras-chave:** consumo; alimentos ultraprocessados; renda



# CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ENTRE ADOLESCENTES DE ESCOLA PARTICULAR DE PELOTAS, RS

MARIANA OTERO XAVIER; RENATA MORAES BIELEMANN; FRANCINE VILLELA MACIEL; DENISE PETRUCCI GIGANTE; FERNANDA GUIDI COLOSSI

<sup>1</sup> UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas, <sup>3</sup> IEP-HMV - Programa de Pós-Graduação Lato Sensu Instituto de Educação e Pesquisa do Hospital Moinhos de Vento  
*marryox@hotmail.com*

## Introdução

O consumo de alimentos ultraprocessados está aumentando em países de média renda, especialmente no Brasil, gerando impactos negativos na saúde dos indivíduos (MONTEIRO *et al.*, 2010). Em adolescentes a situação é particularmente importante, uma vez que os hábitos consolidados nessa fase tendem a permanecer na vida adulta e estudos associam o tipo de dieta na adolescência com riscos de doenças crônicas na vida adulta (MALIK *et al.*, 2012). Ainda, foram identificados em inquérito nacional hábitos alimentares pouco saudáveis entre adolescentes, especialmente provenientes de classes econômicas mais favorecidas (IBGE, 2010).

## Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados, seus fatores associados e sua influência na ingestão de nutrientes em adolescentes de escola privada Pelotas, RS.

## Metodologia

Estudo transversal com adolescentes de 14 a 19 anos estudantes do ensino médio de escola privada de Pelotas, RS, em 2012. O consumo alimentar foi avaliado por meio de recordatório alimentar de 24 horas, sendo utilizada a proposta de Monteiro e colaboradores (2010) para a classificação dos alimentos ultraprocessados. As variáveis independentes incluíram sexo, idade, prática de atividade física, tempo de televisão, satisfação corporal e estado nutricional. Os dados antropométricos foram coletados por entrevistadoras padronizadas e para a classificação do estado nutricional foi utilizada a proposta da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007), através do software *Anthro Plus*. Foram estimadas as proporções de ingestão calórica proveniente de alimentos ultraprocessados e por grupos desses alimentos e o percentual de adolescentes que atendia as recomendações atuais de macro e micronutrientes estudados conforme a *Dietary Reference Intakes*. Análise de regressão linear e teste de Qui-quadrado de Pearson foram empregados para descrever a associação entre o desfecho e as variáveis independentes e entre o percentual de adolescentes com adequação de consumo de macro e micronutrientes e os quintis de consumo de alimentos ultraprocessados, respectivamente. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas (protocolo 085/2011). Os pais ou responsáveis pelos alunos menores de 18 anos assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Dos 540 alunos matriculados, 520 (96%) foram avaliados e o consumo calórico médio foi de 2.168,5 calorias, sendo quase a metade (49,8%) atribuída ao consumo de alimentos ultraprocessados. O grupo de alimentos ultraprocessados mais consumido pelos adolescentes foi o de doces e guloseimas. O consumo de ultraprocessados foi maior entre aqueles com sobrepeso ( $p=0,019$ ) e, em relação à satisfação corporal, menor entre aqueles que gostariam de pesar mais ( $p=0,002$ ). Maior proporção de adolescentes com consumo adequado de gordura, fibras, sódio e ferro foi observada nos menores quintis de consumo de alimentos ultraprocessados.

## Conclusão

O alto impacto provocado pelos alimentos ultraprocessados no consumo alimentar desses adolescentes e a relação positiva verificada com o sobrepeso e com menores percentuais de indivíduos com consumo adequado de nutrientes importantes, como as gorduras, fibras e o sódio alertam para a necessidade de promover melhores hábitos alimentares entre eles. Os resultados reforçam a importância da recomendação do novo Guia Alimentar para a População Brasileira sobre dar preferência aos alimentos "in natura" ou minimamente processados e evitar o consumo dos ultraprocessados.

## Referências

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing.

**Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, Nov. 2010.

MALIK, Vasanti S. et al. Dietary patterns during adolescence and risk of type 2 diabetes in middle-aged women.

**Diabetes Care**, v.35, n.1, p.12-8, Jan. 2012.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2009. Rio de Janeiro, 2009.

Institute of Medicine, Food and Nutrition Board. Dietary reference Intakes: a risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients. Washington (DC): National Academy of Sciences, 1998.

ONIS, Mercedes de et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. **Bull World Health Organ**. v. 85, n.9, p.660-667, Sept. 2007.

**Palavras-chave:** alimentos industrializados; consumo de alimentos; estado nutricional; adolescente; inquéritos sobre dieta

# CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA ZONA RURAL DE PELOTAS, RIO GRANDE DO SUL

NATHALIA BRANDÃO PETER; MARINA SOARES VALENÇA; LUÍSA BORGES TORTELLI; LUDMILA CORREA MUNIZ; SAMANTA WINCK MADRUGA

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*nathaliabpeter@gmail.com*

## Introdução

Alimentos ultraprocessados são classificados como todos aqueles que passam por processos de produção, onde suas características são supracitadas, podendo seu consumo causar malefícios a saúde (MONTEIRO et al, 2010).

## Objetivos

Descrever a prevalência do consumo de alimentos ultraprocessados e fatores sociodemográficos de pais/responsáveis de escolares do ensino fundamental municipal da zona rural do município de Pelotas, Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado com pais/responsáveis de escolares do ensino fundamental das 21 escolas municipais da zona rural de Pelotas. O presente estudo faz parte do projeto Censo Rural da Rede Municipal de Ensino de Pelotas, Rio Grande do Sul, aprovado sob protocolo de pesquisa pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Medicina, da Universidade Federal de Pelotas, sob parecer 950.128/2015. A coleta de dados foi realizada na escola com pais/responsáveis que consentiram em participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi utilizado questionário autoaplicado. Foram avaliadas questões sociodemográficas e o desfecho determinado pelo consumo de alimentos ultraprocessados. O bloco sociodemográfico incluiu questões sobre sexo (feminino/masculino), idade (em anos completos), cor da pele (branco/não branco) e escolaridade (em anos completos de estudo). O consumo de alimentos ultraprocessados foi mensurado a partir dos marcadores não saudáveis do Sistema de Vigilância Alimentar, referente aos últimos sete dias, contendo os seguintes alimentos: frituras; embutidos; biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote; biscoitos doces e guloseimas e refrigerantes (BRASIL, 2008). A classificação do desfecho foi dicotomizada em consumo regular: frequência de zero a 4 vezes e, 5 vezes ou mais, nos últimos sete dias. Os questionários foram duplamente digitados no programa EpiData 3.1 e analisados no programa Stata 12.1.

## Resultados

A amostra foi composta por 1312 participantes, dos quais 1086 responderam o desfecho do estudo. Entre os pais/responsáveis dos escolares 81,05% eram do sexo feminino, 44,86% com idade entre 30-39 anos completos, 84,19% da cor da pele branca e 45,54% entre 5-8 anos de estudos completos. As prevalências de consumo regular encontradas para os alimentos ultraprocessados consumidos foram: 4,63% frituras, 15,90% embutidos, 19,82% biscoitos de pacote salgados, 13,81% biscoitos doces e/ou guloseimas e 12,53% refrigerantes.

## Conclusão

Podemos concluir que os participantes do estudo, em sua maioria, não consomem alimentos ultraprocessados com alta regularidade, sendo considerado este um aspecto positivo. Entretanto, chama a atenção que esses alimentos – de baixo valor nutricional e fortemente associado a complicações de saúde – encontram-se presentes na alimentação de pais/responsáveis, no contexto rural do município.

## Referências

BRASIL. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde. 2008. Acessado em 14 abril. 2016. Online. Disponível em: [http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/protocolo\\_sisvan.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/protocolo_sisvan.pdf)

Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saude Publica*, v. 11, p. 2039-49, 2010.

**Palavras-chave:** alimentos industrializados; consumo alimentar; zona rural

# CONSUMO DE ÁLCOOL ENTRE ADULTOS QUILOMBOLAS DO RIO GRANDE DO SUL

SÍLVIA PAULI; PAULINE MÜLLER PACHECO; MARILDA BORGES NEUTZLING; MICHELE DREHMER; FERNANDA SOUZA DE BAIRROS

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*silviaspauli@gmail.com*

## Introdução

Consumo excessivo de álcool é um dos fatores de risco modificáveis para doenças crônicas (BRASIL, 2015). Estudos apontam a discriminação racial/étnica no trabalho e associação com ser bebedor pesado (CHAVEZ et al., 2015). Comunidades quilombolas são marcadas por processos de discriminação e exclusão, com um quadro socioeconômico excludente (BRASIL, 2008). Grupos para os quais são escassos os dados sobre consumo de álcool.

## Objetivos

Descrever o consumo de álcool de adultos quilombolas do Rio Grande do Sul (RS), Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal de base populacional com comunidades quilombolas do RS (2011). Foram sorteadas 634 famílias, de 22 comunidades, de 17 municípios gaúchos (amostragem com probabilidade proporcional ao tamanho das comunidades). Foi utilizado questionário padronizado para dados demográficos, socioeconômicos, consumo de álcool no último ano, tipos de bebidas e doses consumidas. Foi calculada a quantidade total de etanol consumida em gramas (g) ao dia. Considerou-se consumo excessivo de etanol  $\geq 15\text{g/dia}$  de álcool para mulheres e  $\geq 30\text{g/dia}$  para homens. Análises descritivas foram realizadas no software SPSS18.0, sendo avaliadas frequências absolutas e relativas para variáveis categóricas e média e desvio padrão para variáveis contínuas. Protocolo de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS sob o protocolo nº 20041/2011.

## Resultados

Foram entrevistados 589 adultos, 69,7% do sexo feminino, 81,7% da área rural, com média de idade de 43,9 ( $\pm 15,9$ ) anos e 62,4% de cor da pele preta. Renda per capita  $< 1/4$  de salário mínimo (SM) foi verificada em 38,9% das famílias. O relato de consumo de bebida alcoólica no último ano ocorreu em 299 (51,1%) indivíduos. Em média, esse consumo deu-se pela última vez há 35,5 dias ( $\pm 59,03$ ); variando de 0 dias a 360 dias. O consumo médio total de etanol foi de 8,3g/dia ( $\pm 39,1$ ). Consumo médio diário de etanol da cerveja foi de 5,1g ( $\pm 34,5$ ), de vinho 1,3g ( $\pm 10,8$ ), de cachaça 1,5g ( $\pm 12,6$ ), de vodka 0,007g ( $\pm 1,06$ ), de whisky 0,025g ( $\pm 0,5$ ) e de outras bebidas de 0,4g ( $\pm 3,6$ ). A prevalência de consumo excessivo de álcool foi verificada em 8,2% da amostra, e correspondeu 10,2% dos homens, 8,2% das mulheres; 13,2% dos fumantes; 13,8% dos solteiros; 9,2% dos que recebem menos de um SM; 12,3% dos indivíduos com menos de 1 ano de estudo; 13,2% dos indivíduos que residem no perímetro urbano e 7,1% dos que residem no rural.

## Conclusão

Prevalência de consumo de álcool é elevada entre adultos quilombolas do RS (mais da metade relatou consumo no último ano). Principais fontes de consumo de álcool são cerveja e cachaça. A prevalência de consumo excessivo de álcool parece ser maior entre fumantes, solteiros, não brancos, que recebem menos de 1 SM, com menos de 1 ano de estudo e residentes no perímetro rural.

## Referências

Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2015. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel\\_brasil\\_2014.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2014.pdf).

Chavez LJ, Ornelas IJ, Lyles CR, Williams EC. Racial/ethnic workplace discrimination: association with tobacco and alcohol use. *Am J Prev Med.* 2015;48(1):42-49. DOI: 10.1016/j.amepre.2014.08.013.

Brasil, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Políticas sociais e chamada nutricional quilombola: estudos sobre condições de vida nas comunidades e situação

nutricional das crianças. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate – n.9 (2008). Brasília, 2008;142p. ISSN: 1808-0758. Disponível em: <http://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/ferramentas/docs/caderno%20-%2009.pdf>.

**Palavras-chave:** consumo de álcool; etanol; quilombolas; estudo transversal

# CONSUMO DE CARNE POR GESTANTES EM RIO BRANCO, ACRE.

LUDIMILLY DE SOUZA; NATHALIA ALMEIDA COSTA ; YARA DE MOURA MAGALHÃES; VANESSA RIBEIRO ALVES; ALANDERSON ALVES RAMALHO

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre

*ludimilly.souza@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil, observa-se elevada proporção de mulheres em idade reprodutiva que realizam dietas com quantidades inadequadas de nutrientes (LACERDA et al, 2007). A gestação é um período de maior demanda nutricional do ciclo de vida da mulher, uma vez que envolve rápida divisão celular e desenvolvimento de novos tecidos e órgãos. Os complexos processos que ocorrem no organismo durante a gestação demandam uma oferta maior de energia, proteínas, vitaminas e minerais para suprir as necessidades básicas e formar reservas energéticas para mãe e feto (VITOLLO, 2008a). As proteínas envolvidas na síntese de novos ciclos e garantindo a melhor absorção de carboidratos e lipídios, devem estar presentes numa média de 60g/dia durante a gravidez, devendo 50% ser de alto valor biológico (IOM, 2005).

## Objetivos

Analisar os fatores que estão associados ao consumo alimentar de carnes por gestantes em Rio Branco, Acre.

## Metodologia

Estudo transversal com 1.192 gestantes da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. Foram analisadas as características socioeconômicas, demográficas na coorte de gestantes. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. Os desfechos consumo regular de carne vermelha e consumo regular de frango, foram obtidos pelo consumo referido em 5 ou mais dias na semana. O teste de Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95%, foi utilizado para verificar associação entre os desfechos e as variáveis independentes idade, renda familiar, cor da pele, escolaridade, situação conjugal e primigestação. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

Das 1192 gestantes entrevistadas, 40,4% consumiam carne vermelha regularmente e 12,4% consumiam frango regularmente. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008/2009, a prevalência do consumo de carne bovina na região Norte é de 47,4% e de aves 26,8% (BRASIL, 2011). No nosso estudo, a idade e escolaridade estiveram associadas ao consumo regular de carne vermelha. A prevalência em gestantes de 13 a 18 anos foi 21,2%; de 19 a 24 anos foi 35,6%; de 25 a 34 anos foi 35,6% ( $p= 0,006$ ). O consumo regular de carne também foi maior entre as gestantes que não tinham ensino superior: ensino fundamental I (6,2%); ensino fundamental II (19,5%); médio completo (55,3%); ensino superior (18,9%,  $p= 0,042$ ). Não houve evidências estatisticamente significativas para afirmar diferenças entre o grupo de gestantes que consome frango regularmente, do grupo que não consome regularmente.

## Conclusão

A prevalência do consumo regular de carne vermelha na gestação em Rio Branco foi 40,4% e pode-se concluir que existem dois fatores principais que estão relacionados com o consumo regular de carne, são eles idade e nível de escolaridade.

## Referências

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2011, p. 150.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). **Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids (macronutrients)**. Washington, DC: National Academic Press, 2005

LACERDA, E. M. A.; KAC, G.; CUNHA, C. B.; LEAL, M. C. Consumo alimentar na gestação e no pós-parto segundo cor da pele no município do Rio de Janeiro. **Rev Saúde Pública**, v. 41, n. 6, p. 985-94, 2007.

VITOLLO, M. R. Avaliação nutricional da gestante. In: VITOLLO, M. R. (Eds.). **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008, p. 57-65.

**Palavras-chave:** Consumo de Alimentos; Carne; Gestantes

# CONSUMO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM ADULTOS

BRUNA MARTINI; FERNANDA SCHERER ADAMI; PATRICIA FASSINA; SIMARA RUFATTO CONDE

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates

*simararufatto@terra.com.br*

## Introdução

O cálcio é um mineral de extrema importância para a realização de diversas funções vitais do organismo. Ele distribui-se nos ossos (99%), no plasma sanguíneo e em diversos tecidos (1%), sendo o esqueleto seu principal reservatório no organismo (FRANÇA E MARTINI, 2014). Contudo, a maioria da população apresenta baixa ingestão desse nutriente (LEÃO E CARDOSO, 2014). O consumo médio per capita de leites e derivados não ultrapassaram 100 mililitros por dia, explicando a elevada inadequação da ingestão de cálcio e da vitamina D (ARAUJO et al., 2013). Sua absorção intestinal é regulada pela vitamina D, por isso, muitos minerais, carboidratos complexos e gorduras podem influenciar na biodisponibilidade e digestibilidade do cálcio (FRANÇA E MARTINI, 2014). A vitamina D é encontrada em duas formas, sendo ela na forma animal ou vegetal. Podendo ser ingerida através de alimentos ou através da exposição solar (BASILE, 2014).

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de cálcio e vitamina D dos pacientes atendidos no Ambulatório de Nutrição do Centro Universitário UNIVATES.

## Metodologia

Estudo do tipo transversal, os dados foram secundários e retirados do recordatório alimentar de 24 horas dos prontuários dos pacientes atendidos no ambulatório de nutrição do Centro Universitário UNIVATES. A amostra foi composta por 381 usuários atendidos no período de 2010 a 2015. Foram utilizados prontuários de pacientes de ambos os gêneros entre 20 e 59 anos que possuíam recordatório alimentar completo, foram excluídos prontuários que possuíam o recordatório alimentar incompleto. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Univates sob protocolo 0087/10. Para o cálculo da ingestão de cálcio e vitamina D foi utilizado o Software DietWin versão 2014. Foi realizada análise descritiva com o Software Excel 2007.

## Resultados

Foram avaliados 381 pacientes, de ambos os gêneros, a média das idades foi de  $25 \pm 6$  anos, a ingestão média de cálcio foi de  $588 \pm 352$  mg/dia e de vitamina D de  $2 \pm 2$  µg/dia. As médias de ingestão de Cálcio e vitamina D ficaram abaixo do recomendado pela *Dietary Reference Intake* (DRI, 2011) que é de 1000mg/dia de cálcio e 5µg/dia de vitamina D.

## Conclusão

Com este estudo pode-se observar inadequação na ingestão de cálcio e vitamina D, de acordo com o preconizado pela DRI. Observa-se que os níveis de cálcio e vitamina D são difíceis de serem atingidos sem o consumo de leite e seus derivados. A vitamina D não está muito disponível nos alimentos, sendo sua melhor fonte em produtos animais do que em frutas, vegetais e cereais.

## Referências

- ARAUJO, Marina Campos et al. Consumo de macronutrientes e ingestão inadequada de micronutrientes em adultos. Revista de Saúde Pública, São Paulo, vol. 47, fev. 2013.
- BASILE, LH. Gestante e necessidade da vitamina D. International Journal of Nutrology, v.7, n.1, p. 05-13, jan. / abr. 2014.
- FRANÇA, Natasha Aparecida Grande de; MARTINI, Lígia Araújo. Funções plenamente reconhecidas de nutrientes: Cálcio. São Paulo: ILSI, 2014.
- LEÃO, Lara Saraiva; CARDOSO, Felipe de Souza. Efeitos do consumo de cálcio na composição corporal e perda de peso em adultos. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, ano 12, n. 40, abr. / jun. 2014.

**Palavras-chave:** Vitamina D; Cálcio; Adultos; Consumo alimentar



# CONSUMO DE FIBRAS E SUA ASSOCIAÇÃO COM ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS DE OBESIDADE GLOBAL E ABDOMINAL: UM ESTUDO EM NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO

ELIENAI CRISTIAN DA SILVA; ANDREA CARLA RODRIGUES LIMA PERGENTINO; CAMILA FERREIRA LEAL;  
NATHALIA KAROLYNE DE ANDRADE SILVA; POLIANA COELHO CABRAL

<sup>1</sup> UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

*andreacrlp@outlook.com*

## Introdução

Uma alimentação rica em fibras pode trazer vários benefícios ao organismo. O consumo adequado desse nutriente pode atuar na prevenção e no tratamento da obesidade, na redução do colesterol sanguíneo, na regulação da glicemia e, ainda, diminuir o risco de doenças cardiovasculares e diabetes (MARLETT et al, 2002).

## Objetivos

Averiguar a possível associação entre consumo de fibras e ocorrência de excesso de peso e obesidade abdominal em nutricionistas do estado de Pernambuco.

## Metodologia

Estudo transversal, com nutricionistas do sexo feminino do estado de Pernambuco vinculadas ao Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6). A coleta de dados foi realizada em maio de 2013 por meio de questionário online. Para o diagnóstico do excesso de peso e obesidade abdominal foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) com a classificação da Organização Mundial de Saúde – OMS (WHO, 1995) e a circunferência abdominal (CA) avaliada de acordo com os pontos de corte da OMS (WHO, 1998). Quanto às variáveis antropométricas, os dados utilizados foram referidos pelos nutricionistas. Foram solicitados os dados de peso e altura bem como que a nutricionista com o uso de uma fita métrica não extensível fizesse a avaliação da CA utilizando como sítio anatômico a cicatriz umbilical. Para estimar o consumo quantitativo de fibras foram empregados dois recordatórios de 24 horas (R24hs). Os resultados foram comparados às ingestões dietéticas de referência DRIs. A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas no programa SPSS. Para verificar associações entre as variáveis, foi aplicado o teste do Qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 13380613.4.0000.5208).

## Resultados

Foram analisadas 252 nutricionistas. 75,4% entre 21 e 40 anos. Da amostra, 22,6% foram classificadas como excesso de peso e 46,7% obesidade abdominal. Foi evidenciada uma elevada frequência de inadequação no consumo de fibras (68%) e a média do consumo foi de 20,4g 9,8g. Verificou-se que não houve associação estatisticamente significativa entre o consumo de fibras e o excesso de peso e a obesidade abdominal.

## Conclusão

Nesse estudo, a baixa proporção de excesso de peso é um dado interessante. Segundo Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009), o excesso de peso atinge de 24,0 a 50,0% das mulheres na faixa de 30 a 44 e de 58,0 a 63,0% acima dos 45 anos. A elevada inadequação do consumo de fibras nessa população não é surpresa. A POF mostrou média de consumo de fibras de 18,2g para mulheres brasileiras entre 19 a 59 anos. Apesar de documentado na literatura a relação benéfica entre consumo de fibras e proteção contra obesidade, não foi verificada uma associação entre a presença de excesso de peso e obesidade abdominal com o baixo consumo de fibra. Os resultados obtidos são bastante preocupantes. Apesar de estarmos lidando com profissionais da área de saúde com grande conhecimento sobre alimentação saudável, a inadequação no consumo de fibras foi elevada.

## Referências

1. MARLETT JA, McBURNEY MI, SLAVIN JL. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: health implications of dietary fiber. J. Am. Diet. Assoc., v.102, p.993-1000, 2002.
2. WHO - World Health Organization. Physical status: The use and interpretation of anthropometry. WHO Technical Report Series, n. 854, 1995.
3. World Health Organization – WHO. Obesity. Report WHO Consult. Obesity (Geneva), p. 7-15, 1998
4. POF (2008-2009) - Brasil. Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e

Estatística. Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008- 2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.

5. POF (2008-2009) Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008/2009): Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. IBGE, 2011

**Palavras-chave:** consumo alimentar; estado nutricional; fibras; nutricionistas

# CONSUMO DE FOTOPROTETORES DIETÉTICOS E REATIVIDADE DA PELE À EXPOSIÇÃO SOLAR DE CARTEIROS DE PORTO ALEGRE-RS.

KARINA DOS SANTOS; MÔNICA CRISTINA BRUGALLI ZANDAVALLI; GABRIELE CARRA FORTE; ALINE PETTER SCHNEIDER

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> SBNE - Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética, <sup>3</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*aline@ipgs.com.br*

## Introdução

A constante e elevada exposição solar a que estão submetidos trabalhadores com atividades externas é relevante questão de saúde pública e ocupacional, já que está associada a efeitos deletérios à saúde, como inflamação, imunossupressão, danos ao DNA e mutações gênicas, que podem evoluir para prejuízos oculares e cânceres de pele (SKOTARCZAK et al., 2015). Além disso, a médio e longo prazo o processo de envelhecimento cutâneo é acelerado, desencadeando aparecimento precoce de rugas e perda de elasticidade e viço da pele (BOELSMA, HENDRIKS, ROZA, 2001). Dieta rica em determinados componentes pode contribuir para a proteção da pele contra danos causados por raios ultravioleta (SIES, STAHL, 2004).

## Objetivos

Avaliar o consumo de fotoprotetores dietéticos e sua associação com a reatividade da pele à exposição solar em carteiros pedestres de Porto Alegre-RS.

## Metodologia

Estudo transversal, desenvolvido com carteiros pedestres, no período de agosto de 2011 a dezembro de 2012. Os componentes dietéticos betacaroteno, licopeno e ômega-3 foram avaliados como fotoprotetores (STAHL, SIES, 2012; PILKINGTON et al., 2011). Consumo alimentar foi analisado a partir de dois recordatórios 24h e reatividade da pele à exposição solar de acordo com a Escala de Fitzpatrick. Questões específicas referentes ao comportamento frente à exposição solar foram aplicadas. As análises estatísticas foram realizadas no pacote SPSS versão 18.0 sendo considerados significativos valores de  $p < 0,05$ . O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Medicina/UFRGS (nº124), e pelo Comitê de Ética do Centro Universitário IPA (nº2010). Todos os participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Foram entrevistados 204 indivíduos, dos quais 23 foram excluídos das análises devido à insuficiência de dados para este estudo, restando amostra final de 181 carteiros pedestres. Destes, 140 (77,3%) eram homens, com idade média de  $40,20 \pm 11,41$  anos. Os fototipos cutâneos predominantes na amostra foram II (26%), III (25,4%) e IV (24,9%), totalizando cerca de 76% do total de indivíduos entrevistados. A mediana de consumo dos fotoprotetores dietéticos foi 1,16 mg (0,46 – 2,29) de betacaroteno, 3,6 mg (1,01 – 6,31) de licopeno e 0,95 g (0,61 – 1,45) de ômega-3, quantidades significativamente inferiores às recomendações para a amostra geral, assim como para todos os fototipos cutâneos quando comparados individualmente ( $p < 0,05$ ). Nenhum dos carteiros avaliados neste estudo atingiu consumo recomendado de betacaroteno. Somente 15 (8,3%) carteiros apresentaram o consumo de licopeno igual ou maior à recomendação, e 9 (4,97%), consumo de ômega-3 maior ou igual à recomendação. A ingestão de betacaroteno foi menor entre os carteiros com fototipos cutâneos V e VI quando comparados com os demais ( $p = 0,031$ ).

## Conclusão

O consumo de betacaroteno, licopeno e ômega-3 foi significativamente inferior às doses mínimas previamente estabelecidas para efeito fotoprotetor. Além disso, foi encontrada associação entre o consumo de betacaroteno e a reatividade da pele à exposição solar, não se estendendo aos demais fotoprotetores dietéticos avaliados. Futuros estudos abordando a metodologia de ensaio clínico randomizado devem ser realizados para avaliar o efeito do consumo de fotoprotetores dietéticos e sua associação com a reatividade da pele, a fim de que medidas preventivas possam ser adotadas por esses trabalhadores.

## Referências

BOELSMA, E.; HENDRIKS, H.F.; ROZA, L. Nutritional skin care: health effects of micronutrients and fatty acids. *Am J Clin Nutr.*, v. 73, n.5, p. 853-864, mai. 2001.

SIES, H.; STAHL, W. Nutritional protection against skin damage from sunlight. *Annu Rev Nutr*, v. 24, p. 173-200. 2004.

SKOTARCZAK, K.; OSMOLA-MAŃKOWSKA, A.; LODYGA, M., POLAŃSKA, A.; MAZUR, M.; ADAMSKI, Z. Photoprotection: facts and controversies. *Eur Rev Med Pharmacol Sci*, v. 19, n. 1, p. 98-112, jan. 2015.

STAHL, W.; SIES, H. Beta-carotene and other carotenoids in protection from sunlight. *Am J Clin Nutr.*, v. 96, p. 1179-1184. 2012.

PILKINGTON, S.M.et al. Omega-3 polyunsaturated fatty acids: photoprotective macronutrients. *Exp Dermatol*, v. 20, n. 7, p. 537-543, jul. 2011.

**Palavras-chave:** Fotoproteção dietética; Fotoenvelhecimento; Câncer de pele

# CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EM MULHERES ATENDIDAS PELA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA

ALLANNE PEREIRA ARAUJO; KEISIANNY DINIZ DE MORAES; PATRÍCIA NASCIMENTO COSTA; KALINA COSTA NASCIMENTO; JANAÍNA MAIANA ABREU BARBOSA

<sup>1</sup> CEST - Faculdade Santa Terezinha

*allanep@hotmail.com*

## Introdução

As frutas, verduras e legumes são considerados alimentos postergadores de doenças crônicas e aliados para evitar a evolução das que já estão instaladas melhorando a qualidade de vida das pessoas, seu consumo regular atua na proteção de fatores de risco para doenças cardiovasculares e ainda, na redução e manutenção adequada do peso corpóreo (MONDINI; et al, 2010; PESSOA, 2013).

## Objetivos

Verificar associação entre o consumo de frutas, verduras e legumes e indicadores antropométricos em mulheres adultas atendidas pela Estratégia Saúde da Família.

## Metodologia

Estudo transversal e analítico, realizado com 120 mulheres de 20 a 49 anos do município de São José de Ribamar, Maranhão. Foram coletadas medidas antropométricas (peso, altura e circunferência da cintura), aplicação de um questionário socioeconômico e um outro questionário referente a frequência de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2008), validado para indivíduos com cinco anos de idade ou mais. O consumo de frutas, verduras e legumes foi considerado regular quando consumido cinco ou mais dias na semana e considerado irregular quando consumido quatro ou menos dias por semana (BRASIL, 2013). Utilizou-se o programa Stata® versão 12.0 para realização do teste Qui Quadrado. Para atender as exigências éticas e científicas, todas as mulheres que participaram desta pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital São Domingos sob protocolo número 973.770/2015.

## Resultados

Da amostra estudada, 65,8% tinham o ensino médio completo ou incompleto, 60,8%, não conviviam com companheiro, 59,2% tinham de um a dois salários mínimos e a média de idade foi de 31,5 anos. O excesso de peso foi observado pelo Índice de Massa Corporal em 60% das mulheres e 55% tinham risco aumentado para doenças cardiovasculares através da circunferência da cintura. Observou-se consumo irregular de frutas e de verduras e legumes (93,3% e 56,7%, respectivamente). Verificou-se ainda que, 38,4% das mulheres que apresentavam consumo irregular de legumes, verduras e frutas estavam sobrepesadas apresentando significância estatística ( $p=0,025$ ) e que 56% destas que apresentavam consumo irregular para tais alimentos tinham risco aumentado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares ( $p=0,091$ ).

## Conclusão

Há necessidade do desenvolvimento de estratégias que possibilitem adoção de hábitos alimentares mais saudáveis com vistas à prevenção e/ou controle de doenças e agravos não transmissíveis nesta população.

## Referências

MONDINI, L. et al. Consumo de frutas e hortaliças por adultos em Ribeirão Preto, SP. Rev. Saúde Pública, v. 44, n. 4, p. 686-694, 2010.

PESSOA, M. C. Ambiente alimentar e consumo de frutas, legumes e verduras em adultos de Belo Horizonte- MG. 125 f. Tese (Doutorado em Prevenção e Controle de Agravos a Saúde)- Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

BRASIL. SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Vigitel Brasil 2012: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico, Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

**Palavras-chave:** Consumo de frutas verduras e legumes; Indicadores antropométricos; Mulheres adultas

# CONSUMO DE GORDURAS POR ADULTOS DE UM MUNICÍPIO DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

LIGIA BEATRIZ BENTO FRANZ; VENATI STUCZYNSKI; ANGÉLICA RIETH SAMRSLA; DÉBORA ADRIANA KNOLL WAGNER; MARIA CRISTINA ROPPA GARCIA

<sup>1</sup> UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

*ligiafra@unijui.edu.br*

## Introdução

Óleos e gorduras são alimentos com alto teor de nutrientes cujo o consumo em excesso pode ser prejudicial à saúde. Gorduras saturadas presentes em óleos e gorduras aumenta o risco de doenças do coração, obesidade e pode desencadear várias outras doenças crônicas. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira o consumo de gorduras totais e de ácidos graxos saturados apresentam uma ordem crescente. Em contraste, a recomendação para ingestão de gorduras e óleos na alimentação pode variar de 15% a 30% da energia total, já a quantidade de gordura saturada não deve ultrapassar 10% do total de energia da dieta (BRASIL,2014).

## Objetivos

Descrever o hábito alimentar de uma população de adultos sobre o consumo de óleos e gorduras.

## Metodologia

Pesquisa epidemiológica do tipo transversal, em adultos, ambos os sexos, residentes na área urbana de Ijuí, Rio Grande do Sul. Entrevistados respondem questionário sobre o consumo de óleos e gorduras utilizando parte do questionário de frequência de alimentos elaborado por Ribeiro e Cardoso (2002). O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul, aprovado com parecer consubstanciado nº 547.104. Após explanação dos objetivos do estudo, aceitando a participação, os indivíduos assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram feitas 97 entrevistas, para analisar o tipo de óleo/gordura utilizado pela população no cozimento/preparo das refeições, sendo que 82 indivíduos relataram utilizar óleo de soja/milho/outros, 10 indivíduos banha, 4 indivíduos não utilizam nenhum tipo de óleo/gordura e 1 indivíduo relata utilizar azeite de oliva. Já no consumo de iogurte/sorvete do tipo light 59 indivíduos dizem consumir raramente, 17 indivíduos consomem algumas vezes, 13 indivíduos não sabem, 7 indivíduos não responderam e 1 diz consumir sempre. No consumo de maionese/molhos do tipo light 58 indivíduos dizem consumir raramente ou não consumir, 18 indivíduos algumas vezes, 13 indivíduos não sabem, 7 indivíduos não responderam, e 1 consome sempre. No consumo de Queijo/Requeijão do tipo light, 54 indivíduos dizem consumir raramente ou não consomem, 23 indivíduos às vezes, 12 indivíduos não sabem, 7 indivíduos não responderam e 1 relata consumir sempre. Na gordura da carne de boi/vaca ou de porco, 46 indivíduos relatam consumir raramente ou nunca, 29 indivíduos algumas vezes, 19 indivíduos sempre.

## Conclusão

Concluímos com esse trabalho que 85% dos indivíduos consomem óleo de soja/milho/e outros; 61% raramente iogurte/sorvete do tipo light; 58% maionese/molhos do tipo light; e quanto ao consumo de gordura visível na carne de boi/vaca ou porco, 46% relatam consumir raramente ou nunca consumir, 29% dizem consumir algumas vezes, e 19 % relaram consumir sempre.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.

RIBEIRO, Adriana Bouças; CARDOSO, Marly Augusto. Construção de um questionário de frequência alimentar como subsídio para programas de prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Rev. Nutr., Campinas, 15(2):239-245, maio/ago., 2002.

**Palavras-chave:** gorduras; consumo alimentar; adulto

# CONSUMO DE HORTALIÇAS NO BRASIL: RELAÇÃO COM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, VARIEDADE E HÁBITOS DE CONSUMO

DANIELA SILVA CANELLA; JANAINA CALU COSTA; MARIA LAURA DA COSTA LOUZADA; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>3</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas  
*danicanella@gmail.com*

## Introdução

Frutas e hortaliças são fontes de nutrientes, apresentam baixa densidade energética e seu consumo adequado é fator protetor para morbidades e mortalidade. Apesar da variedade de tipos e preparações possíveis, globalmente, o consumo permanece abaixo do recomendado (400g/dia) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). No Brasil, observa-se a redução do consumo de hortaliças, acompanhada do aumento no consumo de alimentos ultraprocessados (MARTINS et al., 2013).

## Objetivos

Caracterizar a aquisição domiciliar e o consumo individual de hortaliças (excluindo raízes e tubérculos) no Brasil, segundo participação de alimentos ultraprocessados na dieta; descrever os hábitos de consumo individual (tipo de preparação e horário) e a diversidade de hortaliças adquiridas.

## Metodologia

Foram utilizados dados de aquisição domiciliar e consumo individual de alimentos da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-09. A POF estudou 55.970 domicílios e analisou o consumo alimentar de 34.003 indivíduos com  $\geq 10$  anos. Os alimentos foram agrupados segundo extensão e propósito do processamento industrial (MONTEIRO et al., 2016). A quantidade de hortaliças (excluindo raízes e tubérculos) (em gramas) foi descrita segundo quintos da participação calórica de alimentos ultraprocessados. Para tanto, foram calculados os valores brutos e esperados (preditos por modelos de regressão), ajustados por variáveis sociodemográficas. Analisaram-se os tipos de preparações e a quantidade consumida segundo o horário, além da diversidade de hortaliças adquiridas.

## Resultados

A disponibilidade domiciliar média de hortaliças foi 43,3 g/per capita/dia (ajustada por renda, região e área) e domicílios com maior aquisição de alimentos ultraprocessados adquirem menor quantidade (35,5g). O consumo médio, ajustado por renda, área, região, sexo e idade, foi 46,1g. Indivíduos com menor consumo de alimentos ultraprocessados consomem 17% mais hortaliças que aqueles com maior consumo. A população brasileira em geral consumiu 61% das hortaliças na forma crua, 17% cozida, 13% em sopas e 7% refogada e a quantidade consumida no almoço foi o dobro do consumo no jantar. As hortaliças mais adquiridas são: tomate, cebola, abóbora, cenoura, repolho, alface, alho, pimentão, chuchu e beterraba, com poucas variações entre as cinco regiões brasileiras.

## Conclusão

O consumo de hortaliças no Brasil associou-se inversamente ao consumo de alimentos ultraprocessados. Os hábitos mais frequentes foram consumir hortaliças cruas no almoço e com pouca variedade. São necessárias estratégias individuais e coletivas para incremento de consumo, levando-se em conta os hábitos e a cultura alimentar, a diversidade de tipos e preparações com hortaliças e a produção local de alimentos.

## Referências

- MARTINS, A. P. B. et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 47, p. 656-665, 2013.
- MONTEIRO, C. A. et al. NOVA. The star shines bright. *World Nutrition*, v. 7, p. 28-38, 2016.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva, 2003. (WHO - Technical Report Series, 916).

**Palavras-chave:** hortaliças; alimentos ultraprocessados; consumo alimentar; pesquisa de orçamentos familiares



# CONSUMO DE LATICÍNIOS EM GESTANTES ATENDIDAS EM SERVIÇOS DE ATENÇÃO PRIMÁRIA EM DUAS CIDADES DO SUL DO BRASIL

FRANCIANE MAZZOTTI REICHLER; SHALINE MODENA REINHEIMER; MICHELE DREHMER

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*shaali\_m@hotmail.com*

## Introdução

Durante a gestação, as necessidades nutricionais encontram-se aumentadas, incluindo as demandas de cálcio e vitamina D. Em gestantes em situação de vulnerabilidade, o consumo de produtos lácteos é pouco conhecido.

## Objetivos

Avaliar o consumo de leite e derivados e fatores associados em gestantes atendidas na atenção primária em regiões vulneráveis de duas cidades do sul do Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com dados obtidos da linha de base do Estudo do Comportamento e do Consumo Alimentar na Gestação (ECCAGe) realizado em duas cidades do sul do Brasil, Porto Alegre e Bento Gonçalves no ano de 2007. Para avaliação do consumo de laticínios, foi utilizado um questionário de frequência alimentar semi-quantitativo, validado para uso na gestação. Foram aferidas características demográficas, socioeconômicas, índice de massa corporal (IMC) atual. IMC pré gestacional e recebimento de orientação nutricional antes e durante a gravidez foram referidos no momento da entrevista. Para descrição dos dados, foram utilizadas média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil para variáveis contínuas e frequências absolutas e relativas para variáveis categóricas. Teste qui-quadrado de Pearson foi utilizado para comparar variáveis categóricas. Foi considerado um valor p menor do que 0,05 para significância estatística. O projeto foi aprovado no comitê de ética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul sob no 11136. Todas as participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Foram avaliadas 535 mulheres. 50,7% tinha idade entre 20 e 29 anos, 48,2% tinha entre 5 e 8 anos de estudo e 50,7% tinha renda entre 1 e 3 salários mínimos. Pouco mais da metade das entrevistadas morava com o companheiro (56,8%). Entre as mulheres que consumiam menos de 3 porções de laticínios ao dia, 40% apresentaram excesso de peso. Já entre as que consumiam mais de 3 porções ao dia, 29% apresentaram excesso de peso. A média do IMC no momento da entrevista foi de 27,3 kg/m<sup>2</sup> (± 4,5) e idade gestacional foi de 24,5 (± 5,8) semanas. Mais da metade (57,6%) das mulheres não havia recebido nenhuma orientação nutricional. Dentre aquelas que haviam recebido orientação, 59,5% receberam durante a gestação. A média do consumo diário de laticínios foi de 3 porções ao dia. O leite integral foi o laticínio mais consumido (1,17 porção/dia), apresentando maior média de consumo em Porto Alegre (305g/dia) enquanto que em Bento Gonçalves a média deste tipo de leite foi de 257g/dia. Já a média de leite desnatado consumido foi de 36g/dia e 11g/dia em Bento Gonçalves e Porto Alegre, respectivamente. Queijo (12,7g/dia), iogurte natural (82,2g/dia) e sobremesas a base de leite (8,1g/dia) obtiveram maiores médias de consumo em Bento Gonçalves, ao passo que em Porto Alegre as médias destes laticínios foram de 7,4g/dia, 66,5g/dia e 3,3g/dia respectivamente. Mulheres que consumiam 3 ou mais porções de laticíneos por dia tinham maior grau de escolaridade (p = 0,001), renda entre 1,01 e 3 salários mínimos (p = 0,002) e não receberam orientação nutricional (p = 0,028).

## Conclusão

Conclui-se que o consumo de laticínios pelas gestantes atinge, em média, as quantidades preconizadas, sendo o leite de vaca o mais consumido. Considerando todos os benefícios do consumo de laticínios ao longo da vida, em especial durante a gravidez, esforços maiores devem ser feitos para que um número maior de mulheres tenha acesso à informação e ao consumo de quantidades adequadas destes alimentos.

## Referências

Plecas D, Plesinac S, Kontic Vucinic O. Nutrition in pregnancy: basic principles and recommendations. *Srp Arh Celok Lek.* 2014;142(1-2):125-30.

Padovani RM, Universidade Estadual de Campinas C, Brasil, Amaya-Farfán J, Universidade Estadual de Campinas C, Brasil, Colugnati FAB, Universidade Estadual de Campinas C, Brasil, et al. Dietary reference intakes: application of

tables in nutritional studies. *Rev Nutr.* 2006;19(6):741-60.

Nunes MA, Ferri CP, Manzolli P, Soares RM, Drehmer M, Buss C, et al. Nutrition, mental health and violence: from pregnancy to postpartum Cohort of women attending primary care units in Southern Brazil--ECCAGE study. *BMC Psychiatry.* 2010;10:66.

Giacomello A, Schmidt MI, Nunes MAA, et al. Validação relativa de Questionário de Freqüência Alimentar em gestantes usuárias de serviços do Sistema Único de Saúde em dois municípios no Rio Grande do Sul, Brasil. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil.* 2008;8(4):445-54.

**Palavras-chave:** Consumo; gestação; laticínios

# CONSUMO DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS ASSISTIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

CARINE DE OLIVEIRA AVELAR; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO TREVISANI; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; LETÍCIA BARROSO VERTULLI CARNEIRO

<sup>1</sup> UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, <sup>2</sup> UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, <sup>3</sup> ENSP/ FIOCRUZ - ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA/ FIOCRUZ  
*carineavelar@gmail.com*

## Introdução

O consumo de alimentos ultraprocessados está associado ao excesso de peso e outras doenças crônicas não transmissíveis e é crescente no Brasil (BRASIL, 2009; MONTEIRO, 2010). A fabricação desses alimentos é feita em geral por indústrias de grande porte, envolvendo diversas etapas e técnicas de processamento, apresentando em sua composição grande quantidade de ingredientes como sal, açúcar, óleos, gorduras, substâncias de uso industrial e pouco ou nenhum alimento integral (MONTEIRO et al., 2012; BRASIL, 2014). Seu consumo entre crianças é ainda insuficientemente conhecido.

## Objetivos

Descrever o consumo de alimentos ultraprocessados entre crianças com idade entre seis e 23 meses atendidas pelo Sistema Único de Saúde na cidade do Rio de Janeiro, Brasil.

## Metodologia

Estudo seccional realizado em amostra probabilística representativa de crianças menores de dois anos assistidas nas Unidades Básicas de Saúde do Sistema Único de Saúde no município do Rio de Janeiro (n=190). Dados sobre alimentação foram coletados aplicando-se recordatório de 24 horas. Informações dos rótulos dos alimentos ultraprocessados foram coletadas por meio de pesquisa de mercado. Foram descritos: número de produtos por grupo de alimentos ultraprocessados e a proporção de crianças que consumiram alimentos de cada um desses grupos. Participaram do estudo as crianças cujos responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (nº 93/13).

## Resultados

Foi referido o consumo de 288 diferentes tipos de marcas e sabores de alimentos ultraprocessados, sendo: 46 tipos de biscoito; 15 de salgadinho de pacote; 57 de bebidas açucaradas; 36 de produtos lácteos; 36 de sorvetes, doces e guloseimas; 26 de farináceos; 18 de temperos prontos; 10 de pães e bolos prontos; nove de suplementos e fórmulas infantis; oito de embutidos e carnes industrializadas; sete de achocolatados; seis de papas industrializadas; cinco de macarrões instantâneos; dois de margarinas; um de cereais açucarados; além de seis de outros produtos. Destacam-se as proporções de crianças que consumiram alimentos ultraprocessados dos seguintes grupos: biscoitos e salgadinhos de pacote: 61,6%; farináceos: 55,8%; bebidas açucaradas: 43,7%, produtos lácteos: 37,9 e sorvetes, doces e guloseimas: 27,4%.

## Conclusão

O consumo de alimentos ultraprocessados foi muito frequente no grupo estudado, destoando das recomendações do Ministério da Saúde de serem evitados alimentos ultraprocessados até os dois anos de idade. Os resultados são alarmantes, pois esses produtos apresentam características nocivas à saúde infantil e influenciarão a formação de hábitos alimentares inadequados.

## Referências

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção básica à saúde. Coordenação geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar da população brasileira. Brasília: Ministério da saúde.2014. 2 ed. 159p.

MONTEIRO C. The big issue is ultra-processing. World Nutrition, November 2010; 1, 6: 237-269

MONTEIRO CA, Cannon G; LEVY R.B; Claro R; MOUBARAC J.C. The food system. Ultra-processing. The big issue for

nutrition, disease, health, well-being. World Nutr December 2012;3(12):527 e 69.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional: Brasil 2006 / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

**Palavras-chave:** Alimentos ultraprocessados; pré-escolares; consumo alimentar

# CONSUMO DE REFRIGERANTES E SUCOS ARTIFICIAIS NA GESTAÇÃO EM RIO BRANCO, ACRE: UMA ABORDAGEM QUALI-QUANTITATIVA.

BÁRBARA TELES CAMELI RODRIGUES; BEATRIZ SANTOS DE OLIVEIRA ; ALANDERSON ALVES RAMALHO ;  
NEUZA DOS SANTOS SILVA NETA ; LORENA MACHADO LIMA

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre

*loorenalima@hotmail.com*

## Introdução

Durante as fases do ciclo vital observa-se a presença de hábitos alimentares não saudáveis, e em grupos populacionais mais vulneráveis, como mulheres no período gestacional, estes hábitos podem ser mais prejudiciais (BRASIL, 2006).

## Objetivos

Analisar a frequência do consumo de refrigerante e suco artificial durante a gestação em Rio Branco-Acre.

## Metodologia

Estudo transversal, com 1192 gestantes de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu em abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semi-estruturadas. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). RE

## Resultados

O perfil socioeconômico das gestantes demonstrou que 48,3% possuíam renda familiar de 1 a 3 salários mínimos, 83,1% se autodeclararam de cor parda, 51,3% possuem ensino médio, 84% tem companheiro e 39,2% são primigestas. Quanto ao consumo de refrigerante ou suco artificial na gestação, 20,6% não consumiu, 15,7% consumiram raramente, 22,7% de 1 a 2 vezes por semana, 12,9% 3 a 4 vezes por semana, 8,8% consumiram de 5 a 6 vezes por semana e 19,4% consumiram todos os dias. A renda familiar, idade, cor autodeclarada, escolaridade, primeira gestação, consumo regular de sucos de frutas natural, tabagismo e ingestão de bebida alcoólica na gestação associaram-se ao consumo regular de refrigerante e sucos artificiais em 5 ou mais vezes na semana. No grupo de gestantes com consumo regular de refrigerante e sucos artificiais, 67,3% relataram possuir renda familiar de 1 a 3 salários mínimos ( $p < 0,001$ ), 35,3% apresentaram idade entre 25 a 34 anos ( $p = 0,041$ ), 86,2% se autodeclararam parda ( $p = 0,041$ ), 68,1% são primigestas ( $p = 0,001$ ), 68,2% não consumiram suco de fruta natural ( $p=0,005$ ) e 20,1% consumiram bebida alcoólica durante a gestação ( $p < 0,001$ ). Do total das gestantes que fumaram durante a gestação, 15,6% relataram consumo regular de refrigerante e sucos artificiais ( $p < 0,001$ ). Neste estudo, durante a gestação houve redução do consumo regular de refrigerantes e sucos artificiais quando comparado ao período pré-gestacional. Uma das hipóteses para tal redução é a orientação no pré-natal e aumento de informações de saúde e bem-estar na televisão, revista, internet, entre outros. Em uma das perguntas do nosso questionário qualitativo “ Na sua opinião faz mal tomar suco artificial durante a gestação? ” ficou evidente que as mães conheciam que o consumo de refrigerante/suco artificial fazia mal, no entanto elas não sabiam dizer qual o motivo.

## Conclusão

Apesar do consumo de refrigerantes ter diminuído durante a gestação a prevalência de consumo ainda é considerada alta. Neste estudo foi observado que existe uma menor frequência do consumo regular de refrigerante e sucos artificiais em primigestas, em gestantes que consomem regularmente suco de frutas e praticam atividade física, sugerindo que estas possuem uma maior atenção em relação os malefícios causados pelos refrigerantes e bebidas artificiais.

## Referências

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Gestação; Refrescos Gaseificados; Maternidade

# CONSUMO MATERNO DE CAFEÍNA E SEU IMPACTO NO PESO E PERÍMETRO CEFÁLICO DE NASCIMENTO E NO PESO DA ALTA HOSPITALAR DE RECÉM-NASCIDOS

DIEGO ALMEIDA DOS SANTOS; THAMÍRIS MEDEIROS; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>3</sup> GHC - Grupo Hospitalar Conceição

*diegoooalmeida@hotmail.com*

## Introdução

O consumo de café cresce anualmente, praticamente, em todo o mundo. No Brasil, atualmente, é a segunda bebida mais consumida (EMBRAPA,2015). A cafeína atravessa a placenta e atinge os tecidos do feto, o qual não possui enzimas necessárias para a metabolização desse composto (PACHECO; BARREIROS et al., 2007). Alguns estudos sugerem associação entre a ingestão materna de cafeína na gestação com desfechos de saúde na criança. Uma investigação recente apontou que este consumo influenciou o crescimento fetal. (Rhee et al., 2015). Mais pesquisas que investiguem a associação deste consumo com as repercussões na saúde perinatal são importantes para a melhor compreensão desta relação e para planejar medidas preventivas em saúde na área materno-infantil.

## Objetivos

Relacionar o consumo materno de cafeína oriunda do café na gestação com os pesos de nascimento e da alta hospitalar dos recém-nascidos.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo observacional longitudinal, parte do projeto intitulado “Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida” realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e do Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente, pelos protocolos 11-0097 e 11-027. Selecionou-se uma amostra de recém-nascidos por conveniência filhos de puérperas residentes em Porto Alegre. A abordagem inicial ocorreu entre 24 e 48 horas após o parto. Excluíram-se filhos de puérperas que apresentassem: síndrome metabólica, dislipidemias, gemelares, pré-termos, peso menor que 2500g, com doenças congênitas e que necessitaram de internação hospitalar. Coletaram-se as informações socioeconômicas por questionário estruturado no pós-parto imediato e revisão de prontuários. O consumo gestacional de cafeína do café foi avaliado por Questionário de Frequência Alimentar aos 7 dias de vida das crianças. Descreveram-se as variáveis contínuas por média±desvio padrão, quando paramétricas, ou mediana e intervalo interquartil, quando não paramétricas. Apresentaram-se as variáveis categóricas por número absoluto e relativo. Utilizou-se o teste de correlação de Spearman para as análises bivariadas. O nível de significância adotado foi de 5% e utilizou-se o programa estatístico StatisticalPackage for the Social Sciences (versão 18.0).

## Resultados

Foram analisados 112 pares mãe-bebê. A mediana do consumo de cafeína do café na gestação foi de 21,5mg [0,0-92,7] sendo que 71 (63,4%) gestantes relataram ter consumido a bebida. Quanto às características sociodemográficas, a mediana de idade materna e renda familiar foram de 26,0 anos [19,3-31,0] e R\$1.898,00 [1.200,00-2.628,50], respectivamente. Tiveram escolaridade menor de 8 anos, 21, 4% (n=24) das mães. Nos dados ao nascimento as médias do peso ao nascer e peso da alta foram, 3332,2±438,7g e 3161,5±417,9g. Já a mediana de perímetro cefálico foi de 34cm [33-35]. Houve uma tendência de correlação negativa significativa entre o consumo de cafeína e o peso de nascimento ( $r=-0,182$ ;  $p=0,055$ ) e o perímetro cefálico ( $r=-0,178$ ;  $p=0,061$ ). Houve correlação negativa significativa entre o consumo de cafeína do café e peso da alta da criança ( $r=-0,258$ ,  $p=0,010$ ).

## Conclusão

O consumo materno de cafeína do café durante a gestação demonstrou influenciar o peso de nascimento e o peso de alta, assim como o perímetro cefálico dos recém-nascidos. Os resultados do presente estudo sugerem que o consumo de café na gestação deva ser realizado com moderação.

## Referências

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA.

Disponível em: < <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2574254/cafe-e-a-segunda-bebida-mais-consumida>

no-brasil> Acessado em: 15 de Abril de 2016.

PACHECO, Alice Helena de Resende Nóra et al . Consumo de cafeína entre gestantes e a prevalência do baixo peso ao nascer e da prematuridade: uma revisão sistemática. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 2807-2819, Dec. 2007 . Disponível em : . Acessado em 15 de Abril 2016.

SANTOS, Iná S.; MATIJASEVICH, Alicia; DOMINGUES, Marlos R. Maternal caffeine consumption and infant nighttime waking: prospective cohort study. Pediatrics, v. 129, n. 5, p. 860-868, 2012.

**Palavras-chave:** Cafeína; Gravidez; Recém-nascido

# CONSUMO REGULAR DE FRUTAS, HORTALIÇAS E LEGUMES ENTRE ZONAS RURAIS E URBANAS: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE, 2013

THAIS MARTINS DA SILVA; MAYRA PACHECO FERNANDES; ROBERTA HIRSCHMANN; ANA PAULA GOMES

<sup>1</sup> UFPEL - Programa de pós graduação em Epidemiologia  
*thaismartins88@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, a aquisição de alimentos no Brasil sofreu modificações importantes. As principais mudanças envolveram a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, frutas, legumes ou verduras) e preparações culinárias à base desses alimentos, por produtos industrializados prontos para consumo (SANDHI, 2005; BRASIL, 2014). Quando comparados as diferentes situações de domicílio, os brasileiros residentes na zona rural apresentam maiores frequências de consumo de alimentos básicos e melhor qualidade da dieta (BRASIL, 2012). Em contrapartida, na zona urbana observa-se um maior consumo de alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2012). Em virtude disto, verifica-se cada vez mais a importância da avaliação dos hábitos alimentares da população brasileira, diferenciando zonas rurais e urbanas. Porém, estudos com esse propósito ainda são escassos.

## Objetivos

Avaliar a prevalência do consumo regular de frutas, hortaliças e legumes em adultos maiores de 18 anos, residentes nas cinco macrorregiões do Brasil, através dos dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), de 2013.

## Metodologia

O presente estudo utilizou-se do banco de dados secundários da PNS, 2013 (IBGE, 2013). A PNS é um inquérito de base domiciliar, de abrangência nacional, realizado através de uma amostragem conglomerada em três estágios. Os desfechos do estudo foram consumo regular de frutas, hortaliças e legumes, caracterizado pelo consumo desses alimentos em pelo menos cinco dos sete dias anteriores à entrevista. Utilizou-se como variáveis de exposição sexo, idade, situação conjugal e as cinco macrorregiões do Brasil. As associações foram avaliadas através do teste Qui-quadrado, sendo estratificadas pela situação censitária do domicílio (urbano e rural). A análise dos dados foi conduzida no programa Stata 12.1.

## Resultados

Dos 60.202 adultos, 56,9% eram do sexo feminino, 23,1% tinham entre 25 e 34 anos de idade, 57,3% viviam sem companheiro e 18,2% residentes em áreas rurais. A prevalência do consumo regular de frutas foi de 40,5%, de hortaliças 42,5% e de legumes 30,7%. A prevalência de consumo regular de frutas, hortaliças e legumes foi maior na zona urbana (87,1%, 87,3% e 87,2%, respectivamente) ( $p < 0,001$ ) quando comparado ao consumo em áreas rurais (12,9%, 12,7% e 12,8%, respectivamente) ( $p < 0,001$ ). Na zona urbana, a maior prevalência de consumo regular foi observada entre os moradores da região Sudeste ( $p < 0,001$ ), enquanto que na zona rural observa-se maior consumo entre os moradores da região Nordeste. ( $p < 0,001$ ). Tanto na zona urbana quanto na rural o consumo regular de frutas, hortaliças e legumes e foi maior entre as mulheres ( $p < 0,001$ ) e entre aqueles nas faixas etárias de 25-25 anos e 35-44 anos ( $p < 0,001$ ). Não foi encontrada diferenças significativas no consumo conforme a situação conjugal.

## Conclusão

Os resultados indicam que menos da metade da população adulta entrevistada consome regularmente frutas, hortaliças e legumes, sendo a menor prevalência encontrada entre os moradores de zonas rurais, em homens e na faixa etária entre 18-34 anos. Esses resultados confirmam as modificações ocorridas nas últimas décadas no consumo alimentar da população, no qual observa-se a diminuição de consumo de alimentos in natura, inclusive por moradores rurais. Intervenções visando aumentar o consumo desses alimentos devem levar em consideração as características do consumo entre moradores da zona rural e urbana, priorizando os grupos de risco para o baixo consumo.

## Referências

SANDHI, M. B.; PINHEIRO, A.R.O.; SICHIERI, R.; MONTEIRO, C.A.; FILHO, M.B.; SCHIMIDT, M.I. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde. *Epidemiol Serv Saúde*, v. 14, p, 41-68, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de



Alimentação e Nutrição. Brasília : Ministério da Saúde, Série B. Textos Básicos de Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília : Ministério da Saúde, 2°. ed., 2014,

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: IBGE, 2013.

Disponível em:

[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pns/2013/default\\_microdados.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pns/2013/default_microdados.shtm)

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Frutas; Verduras

# CONTEÚDOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM LIVROS DIDÁTICOS UTILIZADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL: UMA ANÁLISE POR TRIANGULAÇÃO DE MÉTODOS.

GÉSSICA MERCIA DE ALMEIDA; THÁÍZA BAYMA PASCARELLI PIERRE; ELISABETTA RECINE

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília

*gessicamerchia@gmail.com*

## Introdução

O alimento e a alimentação no espaço escolar necessitam ser abordados tanto por seus aspectos biológicos e nutricionais quanto por suas dimensões histórico-culturais e simbólicas, enquanto um direito humano. Com isso, o livro didático, um dos principais recursos de apoio pedagógico, pode ser considerado um instrumento de Educação Alimentar e Nutricional, contribuindo para o empoderamento dos escolares à adoção de hábitos alimentares saudáveis, autocuidado e qualidade de vida (BARBOSA et al, 2013; FIORE et al., 2012).

## Objetivos

Analisar os conteúdos de alimentação e nutrição em livros didáticos do ensino fundamental de escolas públicas do Distrito Federal, Brasil.

## Metodologia

Estudo descritivo, exploratório, de abordagem quali-quantitativa, realizado entre outubro/2012 a julho/2013. Apropriando-se da triangulação de métodos (MINAYO, 2005), a abordagem quantitativa foi utilizada para descrever o universo de estudo, valendo-se de um instrumento de coleta de dados específico. Na abordagem qualitativa partiu-se de algumas dimensões da análise documental: confiabilidade e autenticidade do texto, conceitos-chaves e lógica interna do texto. Os conteúdos dos livros foram analisados segundo uma matriz de análise: qualidade da informação, uso de imagens, relevância, adequação de conceitos e uso de exercícios/atividade de reflexão. A amostra foi composta por 120 livros, sendo 15 livros de cada série do ensino fundamental. Os livros analisados foram propostos pelo Programa Nacional do Livro de 2013, recomendados pelo Ministério da Educação (Portaria nº 501/2006) e adotados pelas escolas com os melhores resultados no Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) do Distrito Federal em 2012. A pesquisa não foi submetida a um Comitê de Ética em Pesquisa por ser um estudo documental.

## Resultados

De 70 escolas que tiveram melhor classificação no IDEB, 16,0% foram visitadas para avaliar aos livros. Dentre os livros analisados o tema alimentação e nutrição esteve presente principalmente nas disciplinas de ciência, geografia e história, porém de forma pontual, em capítulos específicos, sem continuidade e articulação entre os temas. Identificou-se uma predominância dos seguintes temas: alimentação saudável, cultura/hábito alimentar, e aspectos biológicos e fisiológicos (nutrientes, necessidades fisiológicas, sistema digestório). Apesar da maioria dos livros apresentarem relevância dos conteúdos, definições adequadas e utilização de exemplos, destaca-se que as informações não foram abordadas em profundidade, o que possivelmente sinaliza uma limitação, pois dificulta uma reflexão, problematização e discussão mais ampla. Poucos livros fizeram menção a temas atuais como, excesso de peso e doenças crônicas, alimentos orgânicos e regionais, aproveitamento dos alimentos, industrialização dos alimentos e alimentação fora de casa, sustentabilidade. O uso de imagens e/ou ilustrações como uma estratégia visual colaborou para um diálogo entre texto e imagem, além disso, em 84,4% dos livros havia proposição de exercícios objetivos, e em 20,0% atividades de reflexão.

## Conclusão

Os conteúdos de alimentação e nutrição nos livros retomam conceitos importantes e fazem uso de estratégias e atividades de contextualização necessárias, porém ainda mostram-se insuficientes e limitados, privilegiando informações voltadas principalmente à dimensão biológica da alimentação. Faz-se necessário uma revisão e aprofundamento do tema nos livros de maneira a contextualizá-lo nas questões contemporâneas vivenciadas pelos estudantes.

## Referências

BARBOSA, N. V. S.; MACHADO, N. M. V.; SOARES, M. C. V.; PINTO, A. R. R. Alimentação na escola e autonomia – desafios e possibilidades. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*, v.18, n.4, p.937-945, 2013.

FIORE, E. G.; JOBSTRAIBIZER, G. A.; SILVA, C. S.; MANCUSO-CERVATO, A. M. Abordagem dos temas alimentação e nutrição no material didático do Ensino Fundamental: interface com segurança alimentar e nutricional e parâmetros curriculares nacionais. *Revista Saúde e Sociedade*, São Paulo, v.21, n.4, p.1063-1074, 2012.

MINAYO, M. C. S.; ASSIS, S. G.; SOUZA, E. R. Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CELLARD, A. Análise documental. In: POUPART, J; DESLAURIES JP; GROULX, L; LAPERRIÈRE, A; MAYER, R; PIRES, AP. *A pesquisa Qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos*. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

**Palavras-chave:** alimentação; nutrição ; livro didático; educação alimentar e nutricional

# CONTRIBUIÇÃO CALÓRICA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA DIETA DE IDOSOS DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA DO RIO DE JANEIRO/RJ

NATÁLIA GOMES PIMENTA; ANA BEATRIZ COELHO DE AZEVEDO; MARIA LÚCIA CARNEIRO DOS RIOS FERREIRA; LUCIANA SILVA FERREIRA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*nataliagpimenta@gmail.com*

## Introdução

Durante o processo de envelhecimento, é comum a ocorrência de alterações morfológicas e funcionais no organismo, podendo afetar o estado nutricional dos idosos, alterando assim seu apetite, mastigação, digestão e absorção dos nutrientes.<sup>1</sup> A alimentação é um fator que necessita de muita atenção nesta faixa etária, principalmente por mudanças ocorridas nos hábitos diários. Sendo assim, alimentos vendidos pré-prontos ou prontos, os chamados processados e ultraprocessados, tem se tornado bastante acessível para a população.<sup>2</sup> A alta ingestão destes alimentos é um dos fatores que contribuem para o aumento de doenças não transmissíveis e também para o excesso de peso.<sup>3</sup> Pelo número de idosos que vivem sozinhos e tendem a consumir refeições de fácil e rápido preparo, torna-se importante analisar o consumo alimentar desse grupo.

## Objetivos

Identificar o perfil de consumo dos alimentos ultraprocessados mais consumidos e analisar a sua contribuição calórica na dieta de idosos de um grupo de convivência do Rio de Janeiro/RJ.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo, com idosos participantes do Programa Interdisciplinar de Promoção à Saúde e Qualidade de Vida do Idoso (Grupo Renascer), da UNIRIO. Este estudo foi desenvolvido com base em dados oriundos do projeto “Qualidade de vida dos idosos: um estudo comparativo entre duas capitais brasileiras” e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIRIO (parecer nº 571.358, de 26/02/2014). O consumo de alimentos ultraprocessados pelos idosos foi avaliado por meio de um Recordatório de 24 horas, por entrevistadoras treinadas. Com base nos dados do R24h, elaborou-se uma lista de alimentos e preparações consumidas pelos idosos e posteriormente classificaram-se os alimentos e preparações segundo nível de processamento, conforme proposto pelo novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2015). Para a caracterização da população, consideraram-se as variáveis idade, arranjo domiciliar e presença autorreferida de doenças ou agravos não transmissíveis.

## Resultados

A amostra do estudo foi constituída por 58 idosos, de ambos os sexos, com idade entre 60 e 92 anos. Observou-se a maior prevalência de idosos que moravam acompanhados (64%). Dentre o grupo, 88% relataram apresentar alguma doença ou agravo não transmissível. Em relação à ingestão total de macronutrientes (1486,56 Kcal), foi observado o consumo médio de 809,9 Kcal de carboidratos (54,5%), 310,8 Kcal de proteínas (20,9%) e 365,8 Kcal de lipídeos (24,6%). A contribuição calórica dos alimentos ultraprocessados foi de 26,9 % (399,9 Kcal), sendo 54,5% de carboidratos, 9,4% de proteínas e 36,1% de lipídeos do consumo diário total. Dentre os alimentos ultraprocessados mais consumidos, destacam-se adoçantes, pães industrializados, biscoitos, margarinas, iogurtes aromatizados e refrigerantes.

## Conclusão

Conclui-se que o consumo de ultraprocessados é realidade frequente na dieta dos idosos, sendo importante o seu controle, para que não influencie na saúde e nutrição dos mesmos.

## Referências

1. OLIVEIRA, P. A.; CUKIER, C.; MAGNONI, D. Nutrição no idoso: indicação e discussão de “dietas da moda” em geriatria. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, São Paulo, v. 21, n. 1, p. 48-53, 2006.
2. Monteiro C. A.; Levy R. B.; Claro R. M.; Castro I. R. R.; Cannon G. Uma nova classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do seu processamento. *Cad Saúde Pública*. Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-49, 2010.
3. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: Report of a Joint WHO/FAO Expert

Consultation. Geneva; 2003. (WHO Technical Report Series, 916).

**Palavras-chave:** Idosos; Alimentos ultraprocessados; Contribuição calórica

# CONTRIBUIÇÃO DOS NUTRIENTES DE ACORDO COM O GRAU DE PROCESSAMENTO DOS ALIMENTOS NA INGESTÃO DIÁRIA DE CRIANÇAS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

KAREN SPARRENBERGER; ROBERTA ROGGIA FRIEDRICH; MARIANA DIHL SCHIFFNER; ILAINE SCHUCH

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

karen\_sparrenberger@yahoo.com.br

## Introdução

A evolução do padrão alimentar das crianças brasileiras nos últimos anos, mostra a substituição do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados. Tais mudanças, acarretam em uma alimentação de risco para deficiências nutricionais, excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis.

## Objetivos

Verificar a contribuição na ingestão diária de nutrientes de acordo com o grau de processamento dos alimentos em crianças pertencentes a área de abrangência de uma Unidade Básica de Saúde de Porto Alegre-RS.

## Metodologia

Estudo transversal com crianças de 2 a 10 anos que procuram atendimento à saúde em uma Unidade Básica de Porto Alegre - RS. Foi incluída no estudo apenas uma criança por núcleo familiar (mesma mãe ou responsável, sendo vínculo biológico ou não). Para avaliação do consumo alimentar, foram usados dois recordatório alimentares de 24 horas. O primeiro foi feito no dia da entrevista diretamente com a mãe ou responsável. Para minimizar o viés de memória e fortalecer a qualidade da informação foi utilizado um álbum com de fotografias de utensílios e alimentos. Já o segundo recordatório foi obtido via contato telefônico com a mesma pessoa que respondeu o primeiro, com intervalo de, no mínimo, uma semana e não correspondente ao mesmo dia da semana do anterior, para posterior estimação da média de consumo. A análise dos nutrientes foi feita de acordo com a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos e também a consulta de rótulos daqueles alimentos que não constavam na tabela. Posteriormente, os alimentos foram agrupados de acordo com o grau de processamento em: *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários e ultraprocessados e sumarizados em contribuição absoluta (média e erro padrão) e percentual da ingestão diária de nutrientes de acordo com os grupos mencionados. O protocolo deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob o número 120124 e todos os participantes tiveram seus Termos de Consentimento Livre e Esclarecido assinados pelo responsável.

## Resultados

Foram avaliadas 204 crianças, com idade média de  $5,9 \pm 2,5$  anos, sendo que metade eram meninas. Quanto a ingestão de energia, em média as crianças consumiram 1672,3 kcal/dia, distribuídas em 761,8 (47,0%), 96,9 (6,0%) e 813,6 (47,0%) kcal/dia do grupo dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários e dos ultraprocessados, respectivamente. A contribuição dos alimentos *in natura* ou minimamente processados destacou-se na disponibilidade para o consumo de nutrientes essenciais, como proteína (70,6%), fibra (68,7%) e gordura monoinsaturada (47,4%). Já no grupo dos alimentos ultraprocessados, verificou-se uma contribuição mais expressiva de lipídios (47,4%), carboidratos (55,3%), sódio (47,8%) e gordura trans (65,3%).

## Conclusão

Os alimentos *in natura* ou minimamente processados, contribuem com nutrientes importantes para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças avaliadas. Entretanto, é expressiva a contribuição dos ultraprocessados, o que evidencia uma qualidade ruim da alimentação com pouca presença de alimentos e nutrientes protetores, e forte participação de alimentos de risco à saúde das crianças.

## Referências

(1) Monteiro, Carlos Augusto et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saúde Pública*, v. 26, p. 2039-2049, Nov 2010.

(2) Monteiro, Carlos Augusto et al. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr*, v. 14 (1), p. 5-13, Jan 2011.

(3) NEPA. Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). 4 ed. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2011.

**Palavras-chave:** Consumo de Alimentos; Fast-foods; Qualidade dos Alimentos

# CONTROVÉRSIAS SÓCIO-TÉCNICAS SOBRE BIOFORTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS BÁSICOS NO BRASIL

MARIA GEOVANIA LIMA MANOS; JOHN WILKINSON

<sup>1</sup> UFRRJ/CPDA - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
*geomanos2@gmail.com*

## Introdução

Apesar de avanços recentes, a prevalência de deficiências de consumo de micronutrientes (especialmente ferro, vitamina A e zinco) persiste em grau elevado em diversos países do mundo (FAO, IFAD & WFP, 2015), inclusive no Brasil, segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (IBGE, 2009). Entre as diferentes estratégias de combate à desnutrição, a biofortificação tem sido considerada de elevado potencial por ser capaz de alcançar populações, especialmente as agriculturas, em regiões onde suplementação e fortificação caseira ou industrial não alcançam eficientemente (COPENHAGEN CONSENSUS, 2008). No Brasil, a pesquisa em biofortificação de alimentos iniciou-se em 2003, com parceria entre o programa HarvestPlus e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) sob coordenação da rede Biofort de pesquisa. Em 2012 as sementes biofortificadas começaram a chegar aos agricultores como parte da avaliação adoção e até 2015, cerca de 2,5 mil famílias acessaram as sementes. Desde então, entidades ligadas à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) têm identificado incertezas em relação à biofortificação e tendem a interpretá-la como não adequada às estratégias brasileiras de SAN. Todavia, para elaboradores de políticas públicas abrir mão (ou não) de estratégias que possam ser promissoras no combate à desnutrição no Brasil não é decisão simples.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho é analisar as controvérsias em torno da biofortificação de alimentos no Brasil, com foco em identificar e sistematizar os assuntos-problemas que os atores relacionam ao tema.

## Metodologia

A metodologia baseia-se no mapeamento de controvérsias sócio-técnicas definidas no sentido de Callon et al (2009). Inspirada em Venturine (2009), consistiu em “seguir os atores” em seis eventos técnicos-científicos e/ou políticos relacionados ao tema em estudo (maio de 2013 a novembro de 2015).

## Resultados

Os resultados da fase inicial da cartografia de controvérsias (identificação e acompanhamento dos atores) propõem que os termos do debate estão agrupados em: a. ancoragem do programa do HarvestPlus de biofortificação (e seus financiadores) na empresa pública de pesquisa; b. densidade técnico-científica do debate sobre biofortificados, melhoramento genético e disponibilidade/absorção de micronutrientes; c. produção tecnológica sem debate com a sociedade; d. possível associação com alimentos transgênicos; e. possíveis impactos sobre a agrobiodiversidade da agricultura familiar; f. divergências sobre as noções de agricultura familiar; g. heterogeneidade e efetividade das estratégias de combate à desnutrição no Brasil (da educação alimentar à suplementação) sob o mesmo quadro de argumentos que rejeita a biofortificação; e h. disputas pelo campo de pesquisa e ação da “agricultura sensível à nutrição”, associada à defesa da implementação de elementos do conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

## Conclusão

Compreende-se a partir do exposto a complexidade de temas associados à biofortificação. Porém, com exceção dos itens “a”, “b” e “g”, o debate aproxima-se dos questionamentos aplicados ao sistema agroalimentar como um todo, vigente no Brasil. Isso tende a enfraquecer o principal argumento contrário à biofortificação: o princípio da precaução. Sugere-se, portanto, a caracterização das zonas específicas de incerteza, lacunas de conhecimento e oportunidades de convergência a respeito do potencial da biofortificação de alimentos como estratégia de combate à desnutrição no Brasil.

## Referências

CALLON, M.; LASCOUMES, P.; BARTHE, Y. Acting in a Uncertain Word: an essay on technical democracy. Tradução de Graham BRUCHELL. Edição original de 2001 sob o título *Agir dans un monde incertain: Essai sur la démocratie*



technique. ed. Cambridge: Massachusetts Institute of Technology, 2009. 301 p. Disponível em: . Acesso em: 11 nov 2015.

COPENHAGEN CONSENSUS. Copenhagen Consensus 2008: Micronutrient Fortification and Biofortification Challenge. Frederiksberg, Denmark. 2008.

FAO, IFAD E WFP. The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Roma: [s.n.], 2015. 57 p. Disponível em: . Acesso em: 30 mar 2015.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD). Segurança Alimentar 2004/2009. Disponível em: . Acesso em 30 abr 2015

VENTURINI, T. Diving in magma: how to explore controversies with actor-network theory. Public Understanding of Science, 2009. 22. Disponível em: . Acesso em: 20 out 2015.

**Palavras-chave:** Agricultura; Deficiências de micronutrientes; Biofortificação; Controvérsias sócio-técnicas; Segurança Alimentar e Nutricional

# CONSTRUÇÃO DA METODOLOGIA DE AÇÃO DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE NO COMBATE A OBESIDADE ESCOLAR - MODELO HORIZONTAL

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; MICHELE RIBEIRO SCAMBATO; LIVIA SCHUNK; ROSELY SICHIERI

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de Duque de Caxias, <sup>3</sup> FAPERJ - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro  
*vthenriques@hotmail.com*

## Introdução

A epidemia da obesidade afeta todos os grupos etários no Brasil, tendo sido observado maior aumento da prevalência nas crianças e adolescentes. A intervenção educacional sobre alimentação saudável e combate ao sedentarismo podem ter impacto positivo sobre o estado nutricional. Neste sentido o estudo PAAPPAS (Pais, alunos, agentes de saúde e professores pela alimentação saudável) - Duque de Caxias-RJ, vem desenvolvendo métodos de intervenção integrando as áreas de educação e saúde para a redução da obesidade. O PAAPPAS engloba 18 escolas municipais em territórios atendidos pelo Programa Saúde da Família. O número de agentes em Duque de Caxias é de 501 e 310 estão vinculados as escolas do PAAPPAS. Intervenção em saúde para ser eficaz, deve ser pautada na realidade da população e construída horizontalmente.

## Objetivos

Nesse estudo descrevemos os passos da construção do modelo de intervenção para os agentes comunitários de saúde de forma participativa, a ser aplicado a nível domiciliar no controle da obesidade de escolares pertencentes as escolas experimentais do PAAPPAS.

## Metodologia

O modelo de intervenção foi desenvolvido seguindo etapas. Acompanhamento de visita domiciliar com os agentes por 2 entrevistadores: construção de um protocolo de observação e questionamento empregado para os agentes de saúde (rotina, prática com adolescentes e obesidade, percepção sobre sua saúde); a família (consumo alimentar, ambiente alimentar e prática de atividade física do adolescente); o território (equipamentos sociais - alimentação, lazer, saúde, educação). Foram 9 visitas com 6 agentes. Após as visitas os protocolos foram analisados e definido a metodologia da etapa seguinte com a realização de grupos focais com 20 agentes e objetivou trabalhar nas temáticas: hábitos alimentares, o ato de comer, mais atividade física e menos comportamentos sedentários, mais alimentos saudáveis e menos açúcar (biscoitos recheados, balas, etc), mais alimentos naturais e menos ultraprocessados, mais bebidas saudáveis e menos refrigerantes. As discussões visaram conhecer a realidade deles como integrantes do território e a vivência com as famílias em relação aos temas, empoderá-los e trazê-los para a construção de estratégias a serem empregadas.

## Resultados

O material dos grupos focais foram analisados e definidos passos para alcançar 5 metas com os adolescentes referentes a: comportamento alimentar; redução de refrigerantes e sucos, mais atividade física e menos sedentarismo, redução de biscoitos e doces, mais alimentos naturais e menos produtos ultraprocessados. As metas deverão ser escolhidas aleatoriamente por cada família a cada mês. Foi desenvolvido um cartão domiciliar para que o agente possa anotar os passos propostos e negociação e o que foi alcançado, medidas antropométricas do responsável e do adolescente. Esta intervenção terá duração de 10 meses.

## Conclusão

O PAAPPAS pretende avaliar a evolução do ganho de peso corporal de adolescentes escolares visando a redução da obesidade com ações e verificar se a ação teve algum impacto sobre os agentes de saúde envolvidos. Para a desconstrução do modelo alimentar imposto pela indústria de alimentos deve-se valorizar a metodologia horizontal, fomentando formas coletivas de construção de ações com análise crítica da realidade.

## Referências

**Palavras-chave:** agentes comunitários de saúde; escolares; obesidade; método horizontal

# CORRELAÇÃO DE ASPECTOS BIOQUÍMICOS, ANTROPOMÉTRICOS E ÍNDICE DE SENSIBILIDADE À INSULINA COM A OCORRÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA

LOURRENE FERNANDES CÂMARA MARTINS; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará

*liliane.machado25@gmail.com*

## Introdução

A síndrome metabólica é um distúrbio metabólico complexo caracterizado pela associação de resistência insulínica, excesso de peso, acúmulo de tecido adiposo abdominal, dentre outros fatores. A presença desta síndrome está associada à doenças cardiovasculares e outras doenças crônicas degenerativas (I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica, 2005). Assim, mais estudos para melhor caracterização de indicadores e aspectos relacionados aos fatores de risco que permeiam essa complexa síndrome são necessários.

## Objetivos

Verificar a correlação de parâmetros bioquímicos, antropométricos e sensibilidade à insulina com a presença de síndrome metabólica em população adulta.

## Metodologia

Estudo transversal com amostragem por conveniência de 67 indivíduos de ambos os sexos com idades entre 25 e 59 anos residentes no Distrito Federal. Para o diagnóstico de síndrome metabólica e classificação da circunferência da cintura e índice de massa corporal foram utilizados os critérios da Federação Internacional de Diabetes (2005). O percentual de gordura corporal foi estimado a partir de equações propostas por Lean, Han e Deurenberg (1996). O índice de conicidade foi determinado e classificado conforme proposto por Pitanga (2011). As dosagens de colesterol total, HDL-colesterol e triacilgliceróis foram realizadas por Kits específicos, conforme as instruções dos fabricantes (Labtest Diagnóstica S.A.). Para avaliação da sensibilidade à insulina foi utilizado o *Homeostatic Model Assessment* de acordo com McAuley et al. (2001). Os aspectos sociocomportamentais obtidos foram idade, sexo, anos de estudo, tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e prática de atividade física. Foi utilizado o programa SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*, IBM, USA) para realização da análise descritiva e correlação de Spearman. O nível de significância adotado foi 5%. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CEP/FS/UnB, Registro nº 020/2006) e todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos indivíduos avaliados 25,4% tinham síndrome metabólica, 61% possuíam menos de 40 anos de idade, 43% eram do sexo masculino, 77,6% apresentavam 12 ou mais anos de estudo, 61,2% consumiam bebidas alcoólicas, 77% nunca fumaram e 50% eram praticantes de atividade física. Dos indivíduos com presença de síndrome metabólica 82% estavam com excesso de peso, todos (100%) possuíam valores elevados de circunferência da cintura, 94% estavam com percentual de gordura corporal acima do normal e 88% apresentavam índice de conicidade elevado. Além disso, 35% possuíam valores de índice de sensibilidade à insulina elevados, 41% estavam com níveis de triglicérides acima do normal, assim como 82% e 64% estavam com valores de colesterol total e HDL-c alterados, respectivamente. Houve correlação moderada e positiva entre síndrome metabólica e as variáveis índice de massa corporal ( $r=0,49$ ;  $p<0,000$ ), circunferência da cintura ( $r=0,51$ ;  $p<0,000$ ), índice de conicidade ( $r=0,50$ ;  $p<0,000$ ), percentual de gordura corporal ( $r=0,43$ ;  $p<0,000$ ), colesterol total ( $r=0,45$ ;  $p<0,000$ ), e HOMA ( $r=0,40$ ;  $p<0,001$ ).

## Conclusão

Houve correlação moderada e significativa entre síndrome metabólica e as variáveis antropométricas, colesterol total e de sensibilidade à insulina. Em participantes com síndrome metabólica, verificou-se presença de valores acima da normalidade para as variáveis antropométricas e colesterol total na maioria dos indivíduos avaliados.

## Referências

I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica. Arq Bras Cardiol, v. 84, p. 3-28, 2005. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0066-782X2005000700001>

International Diabetes Federation [Internet]. The IDF consensus worldwide definition of the metabolic syndrome 2005. [cited 2011 Sep 15]. Available from:

LEAN, M. E.; HAN T. S.; DEURENBERG, P. Predicting body composition by densitometry from simple anthropometric

measurements. The American Journal Clinical Nutrition, v. 1, p. 4-14, 1996.

MCAULEY, K.A.; WILLIAMS, S.M.; MANN, J.I.; WALKER, R.J.; LEWIS-BARNED, N.J.; TEMPLE, L.A.; DUNCAN, A.W. Diagnosing insulin resistance in the general population. Diabetes Care; v. 24, p. 460-464, 2001.

PITANGA F. J. G.. Antropometria na avaliação da obesidade abdominal e risco coronariano. Revista Brasileira de Cineantropom Desempenho Humano, v. 3, ed. 13, p. 41-238, 2011.

**Palavras-chave:** Síndrome metabólica; Antropometria; Lipídios; Resistência à insulina

# CRESCIMENTO PÔNDERO-ESTATURAL NO PRIMEIRO ANO DE VIDA DE CRIANÇAS EXPOSTAS AO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA

ROSANE DUTRA DA SILVA; MÔNICA CRISTINA BROILO; DANIELE BOTELHO VINHOLES; LEANDRO MEIRELLES NUNES

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale  
*rosanedutrabr@gmail.com*

## Introdução

Com o crescimento da infecção pelo Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV) no Brasil e no mundo, principalmente entre a população feminina e em idade reprodutiva, gestantes infectadas e crianças exposta ao HIV tomaram-se parte da realidade cotidiana das maternidades e Unidades de Saúde (BRITO, 2001). No Brasil, o Ministério da Saúde, mesmo tendo em suas diretrizes a promoção do aleitamento materno, contraindica esta prática quando há a infecção materna pelo HIV pelo elevado risco de transmissão do vírus à criança por meio do leite materno (BRASIL, 2005).

## Objetivos

Analisar o crescimento pândero-estatural no primeiro ano de vida de crianças expostas ao HIV comparando-as quanto ao diagnóstico soropositivo ou soro-reversor.

## Metodologia

Estudo de coorte retrospectivo que analisou dados de prontuários de crianças atendidas em Serviço de Atendimento Especializado, em um município do Vale do Rio dos Sinos, nascidas entre os anos de 2008 e 2012. Para a avaliação do estado nutricional das crianças, ao nascimento e no primeiro ano de vida, obteve-se o Escore-z de Estatura/Idade (E/I) e Índice Massa Corporal/Idade (IMC/I), utilizando-se o software Anthro, da World Health Organization (WHO, 2006). Para a análise do crescimento durante o primeiro ano de vida foi calculada a diferença entre o Escore-z E/I e IMC/I no primeiro ano de vida em relação ao E/I e IMC/I ao nascimento. Como critério de classificação do ganho de peso durante o primeiro ano de vida, foi utilizado o ponto de corte proposto por Ong e colaboradores (2000) que classifica como ganho de peso adequado a diferença em  $IMC/I \leq 0,67$ . Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Feevale, sob parecer número 1.173.018.

## Resultados

Foram analisados dados de 154 crianças, sendo 145 com diagnóstico de soro-reverão e 9 de soropositividade. Ao nascimento e no primeiro ano de vida, entre as crianças soro-reversoras, houve maior percentual na classificação Estatura/Idade adequada quando comparadas àquelas soropositivas ( $p < 0,05$ ). Em relação ao IMC/Idade ao nascimento 75% ( $n=109$ ) das crianças soro-reversoras e 66,7% ( $n=6$ ) das crianças soropositivas foram classificadas como eutróficas. No primeiro ano de vida não houve classificação para IMC/Idade de Magreza e Magreza acentuada em ambos os grupos, entretanto houve crescimento no percentual de Risco de Sobrepeso, Sobrepeso e Obesidade entre as crianças soro-reversoras e Risco de sobrepeso entre as soropositivas. Com referência ao crescimento das crianças expostas ao HIV no primeiro ano de vida, o ganho excessivo de peso esteve presente em 54,9% da amostra, sendo maior entre as crianças prematuras.

## Conclusão

O crescimento pândero-estatural de crianças expostas ao HIV é semelhante ao de crianças não expostas, exceto para crianças que após o primeiro ano de vida foram diagnosticadas como soropositivas.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Manual normativo para profissionais de saúde de maternidades – referência para mulheres que não podem amamentar. Brasília, DF, 2005.
- BRITO, Ana Maria; CASTILHO, Euclides A; SZWARCOWALDS, Célia L. AIDS e infecção pelo HIV no Brasil: uma epidemia multifacetada. Rev Soc Bras Med Trop. 2001.
- WHO. World Health Organization. WHO child growth standards -methods and development: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Geneva:WHO. 2006
- ONG, Ken K L. Association between postnatal catch-up growth and obesity in childhood: prospective cohort study. BMJ 2000. 320:967-71.

**Palavras-chave:** HIV; Peso-estatura; Crescimento; Criança

# CUIDADO AO IDOSO EM RISCO NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA

LAÍSE MAYARA BARROS DE OLIVEIRA; AMANDA GABRIELA ARAÚJO DA SILVA; VILANI MEDEIROS DE ARAÚJO NUNES

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*laise\_mayara@hotmail.com*

## Introdução

No envelhecimento as alterações fisiológicas, econômicas e sociais repercutem diretamente nas condições de saúde e nutrição do idoso (PEREIRA, 2013). Uma das formas de cuidado não familiar do idoso se dá por meio das Instituições de Longa Permanência para Idosos que se apresentam tanto na rede pública quanto privada, destinadas a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos (CAMARANO, KANSO, 2010). A Resolução da Diretoria Colegiada N° 283/2005 objetiva estabelecer o padrão mínimo de funcionamento dessas instituições sendo a desnutrição um dos indicadores descritos, proveniente da ingestão ou digestão inadequada de nutrientes, causada por uma dieta não balanceada, problemas digestivos e de absorção, que podem acometer o idoso nessas instituições (BRASIL, 2005).

## Objetivos

Apresentar um relato de experiência de uma oficina realizada para formação de cuidadores de idosos que atuam em Instituições de Longa Permanência para Idosos no município de Natal, Rio Grande do Norte, com enfoque na desnutrição, a fim de promover melhorias na assistência e atenção ao estado nutricional da pessoa idosa institucionalizada.

## Metodologia

Realizou-se uma oficina para os cuidadores das Instituições de Longa Permanência para Idosos, em setembro/2015, no Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Foi apresentado o conceito da desnutrição; os principais fatores que interferem no estado nutricional dos idosos institucionalizados; os sinais indicativos da desnutrição, como a diminuição da musculatura, perda da bola gordurosa de Bichart, palidez e petéquias, ressaltando a importância de atenção a esses sinais. Foi esclarecido as possíveis causas para redução do consumo de alimentos pelos idosos, em consequências da desnutrição, bem como, a importância de evitar que ela se instale. Durante a oficina foram demonstradas ações preventivas que podem ser realizadas pelo o cuidador, como incentivá-los a se alimentar, identificar perda de peso aparente e observar a realização de todas as refeições. Por fim, realizou-se uma dinâmica de mitos e verdades sobre o tema, com o compartilhamento de vivências e discussão dos assuntos explicitados durante a oficina.

## Resultados

Participaram da oficina 32 cuidadores de idosos das Instituições de Longa Permanência para Idosos. A falta de adesão de alguns cuidadores ocorreu por fatores como a falta de apoio de suas respectivas instituições de trabalho e falta de interesse na capacitação. A atividade desenvolvida foi considerada satisfatória, uma vez que, os objetivos propostos foram elucidados e bastante discutidos. Além disso, a capacitação enfatizou a importância dos cuidadores estarem sempre em comunicação com outros profissionais da equipe atuante nessas Instituições para que o idoso tenha uma completa assistência e atenção à saúde. Observou-se que por meio da dinâmica de mitos e verdades sobre desnutrição em idosos, os participantes absorveram os conteúdos pautados na oficina conhecendo os principais sinais de alerta para a desnutrição e compreendendo a importância da constante comunicação com outros profissionais para que o idoso institucionalizado tenha seu estado nutricional monitorado, visando à melhoria da sua qualidade de vida.

## Conclusão

Portanto, a atividade desenvolvida foi considerada satisfatória, visto que possibilitou a troca de vivências entre os cuidadores e o ganho de conhecimento para que a pessoa idosa institucionalizada tenha maior acompanhamento do seu estado nutricional e melhoria na qualidade de vida.

## Referências

BRASIL. ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC Nº. 283, de 26 de setembro de 2005.** Regulamento Técnico que define as normas de funcionamento para as Instituições de Longa Permanência para Idosos.

Diário Oficial da União de 27 de setembro de 2005. Brasília, 2005.

PEREIRA, M. L. A. S. **Estado nutricional e fatores associados dos idosos residentes em Instituições de Longa Permanência na cidade de Salvador, Bahia.** 2013. 87 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013.

CAMARANO, A. A.; KANSO, S. As instituições de longa permanência para idosos no Brasil. **Revista Brasileira de Estudos de População**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 1, p. 233-235 jan./jun. 2010.

**Palavras-chave:** Idosos; Desnutrição; Instituições de Longa Permanência; Cuidadores



# **CUIDADO EM SAÚDE NO QUILOMBO CAMPINHO DA INDEPENDÊNCIA: OLHARES E PERSPECTIVAS DA COMUNIDADE E DOS PROFISSIONAIS DA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA**

LUIZA VILAS BOAS CARDOSO; THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*thaisalema@gmail.com*

## **Introdução**

O conceito e a representação dos povos e comunidades tradicionais são recentes nas políticas públicas. Os quilombolas fazem parte deste contexto e apresentam necessidades de políticas e ações específicas em função das diversidades culturais, sociais, econômicas e de saúde (FREITAS, et al, 2011). Este grupo vivencia um processo de invisibilidade em relação aos seus direitos mais básicos, como a saúde. O desafio é oferecer saúde integral associada à manutenção de suas crenças e tradições, pois existe a necessidade de um cuidado em saúde diferenciado para os mesmos.

## **Objetivos**

Apresentar diferentes percepções sobre o cuidado em saúde, a partir do olhar da comunidade residente no Quilombo Campinho da Independência (Paraty/Rio de Janeiro) e dos profissionais da Estratégia de Saúde da Família que atuam no território, com vistas a identificar as ações que podem influenciar nas condições de saúde da comunidade.

## **Metodologia**

Este estudo possui natureza qualitativa. No trabalho de campo, utilizaram-se três técnicas para a coleta de dados: dinâmica do diálogo (Mariotti, 2001), entrevista semiestruturada (Minayo, 2008) e observação assistemática (LAKATOS; MARCONI, 2003). A análise dos dados deu-se pela matriz FOFA (TEIXEIRA, 2010) e análise temática de conteúdo (BARDIN, 1979). A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa-UNIRIO (Parecer 1.123.246), e ocorreu no segundo semestre de 2015.

## **Resultados**

A “Roda de diálogo” contou com a participação voluntária de 20 moradores do quilombo. A entrevista semiestruturada envolveu 21 quilombolas e 3 profissionais de saúde (médico, agente comunitária de saúde e técnica de enfermagem). A observação assistemática ocorreu em julho de 2015 junto a equipe de saúde e no cotidiano da comunidade, sendo dispensável a quantificação de participantes. Neste processo, percebeu-se que o cuidado em saúde da comunidade pode ser influenciado diretamente pelas ações dos profissionais da saúde. “Ir ao médico/posto”, “tomar remédio” e “tratar a doença” são as frases mais comuns dentre os entrevistados para caracterizar o seu próprio cuidado em saúde, o da sua família ou o da comunidade. Contudo, atividades como o uso de chás e banhos, rodas de jongo, “café da roça”, hortas caseiras e de agrofloresta, artesanato e ações educativas com as crianças são exemplos promotores de saúde que foram mencionados ao longo da pesquisa. Além disso, pode-se observar a referência a fatores transversais ao cuidado em saúde como a valorização do saber popular, a percepção do comer para além do nutrir e o reconhecimento da identidade baseada na cultura e tradição. Foi mencionado, também, a falta de atenção diferenciada que trate da história, das práticas tradicionais em saúde, da alimentação e nutrição em seu sentido ampliado. Isso ocorre num cenário onde os profissionais enfrentam dificuldades relativas ao processo de trabalho para atuar na comunidade.

## **Conclusão**

O cuidado em saúde está para além do que o modelo biomédico pode oferecer. Requer praticar a escuta, valorizar o conhecimento e se envolver na realidade do outro, a ponto de transformá-la conjuntamente. Algumas estratégias podem ser adotadas para potencializar o cuidado em saúde da comunidade, como a melhoria das condições de trabalho e o investimento no processo de educação permanente da equipe de saúde, para uma atenção diferenciada que busque respeitar a história, as práticas tradicionais, a territorialidade, sua forma de organização sociopolítica e religiosa e suas identidades individuais e coletivas.

## **Referências**

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa. Edições 70 1979, 95-102p.

FREITAS, D. A. et al. O. Saúde e comunidades quilombolas: uma revisão da literatura. Revista CEFAC, São Paulo, fev.

2011.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Editora HuciterAtlas S.A, 2003.

MARIOTTI, H. Diálogo: um método de reflexão conjunta e observação compartilhada da experiência. São Paulo. Associação Palas Athena, sem data, 2001.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Editora Huciter, 2008.

**Palavras-chave:** Povos e comunidades tradicionais; Comunidades quilombola; Cuidados em saúde; Estratégia de Saúde da Família

# **CUIDANDO DE QUEM CUIDA DE GENTE: UMA ABORDAGEM SOBRE O NOVO GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO COM AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DE UM CENTRO MUNICIPAL DE SAÚDE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.**

EVELIN GOMES OLIVEIRA DA CRUZ; LÍVIA TAVARES DE OLIVEIRA; MARIA MIKAELLE AZEVEDO ABREU;  
SARAH NATASHA JORDÃO BENDELACK DE ANDRADE E SOUZA

<sup>1</sup> FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO

*sarahnaty@gmail.com*

## **Introdução**

No processo de fortalecimento do Sistema Único de Saúde, o agente comunitário de saúde tem sido um personagem muito importante realizando a integração dos serviços de saúde da Atenção Primária à Saúde com a comunidade. Atualmente são mais de 200 mil em todo o Brasil desenvolvendo ações de promoção e vigilância em saúde.

## **Objetivos**

Essa prática educativa foi desenvolvida como resultado da segunda avaliação na disciplina de Saúde Coletiva. Com o objetivo de criar de uma ação pública de intervenção nutricional baseada no novo guia alimentar da população brasileira. Os profissionais selecionados pelo grupo foram os Agentes Comunitários de Saúde.

## **Metodologia**

Trata-se de relato de experiência com uma agente comunitária de saúde e uma técnica em enfermagem do Centro Comunitário de Saúde Belisário Penna na cidade do Rio de Janeiro. A experiência foi realizada em duas fases. No primeiro momento: o acompanhamento de um da rotina de duas profissionais, com a aplicação de uma entrevista não estruturada para obter informações sobre a alimentação das mesmas durante o período de trabalho. Foi usado recursos áudio-visual com o consentimento prévio das profissionais e com a autorização da direção da unidade. No segundo momento: foi realizada uma prática educativa com os 12 agentes atuantes da unidade.

## **Resultados**

Foi relatado que toda a equipe faz o desjejum juntos no Centro Municipal de Saúde e se encaminham para as suas tarefas. Alguns levam garrafas de água (500 mL) quando realizam visitas externas, apresentando dificuldade em repor essa água, por não saber a procedência da água. Essas profissionais passam um considerável tempo em jejum, pois não possuem o hábito de carregar um lanche e quando o fazem, dão preferência por alimentos industrializados, ricos em gordura, sódio e açúcar, principalmente biscoitos recheados, balas e biscoitos salgados. As mesmas alegam a praticidade desses pequenos lanches e por isso dão preferência por eles. Com isso achou-se necessário uma intervenção nutricional com dicas fáceis para o dia a dia desses profissionais. Uma prática educativa foi realizada, cujo tema escolhido foi "CUIDANDO DE QUEM CUIDA DE GENTE". Foi feita a elaboração de um folheto ilustrativo com dicas de alimentação saudável baseadas no novo guia alimentar voltadas para a rotina dos profissionais. Foi idealizado um "KIT ACS", composto por uma garrafa de plástico de 500 ml e uma recipiente de plástico (marmita), contendo uma fruta (banana ou maçã) e um sanduíche de queijo, demonstrando que é possível realizar lanches saudáveis sem perder a praticidade.

## **Conclusão**

Diante da experiência com os agentes comunitários de saúde, pode-se concluir que a alimentação é o esteio da vida de qualquer profissional, contudo nessa classe específica, a importância da mesma não é priorizada. Sendo eles uma peça fundamental na promoção de saúde, atualmente são mais de 200 mil em todo o Brasil. Observou-se que os agentes não dispõem de informações sobre alimentação saudável, que possam ser aplicadas a sua rotina de trabalho. Um manual de alimentação saudável voltado para essa classe de profissionais deveria ser elaborado com base no novo guia alimentar brasileiro e instituído a nível nacional. Destinado aos multiprofissionais das unidades de saúde, com o objetivo claro de incentivo a alimentação adequada, para que os mesmos possam desempenhar suas devidas funções de forma mais eficaz e levando mais saúde para a população.

## **Referências**

DE OLIVEIRA NUNES, Mônica et al. O agente comunitário de saúde: construção da identidade desse personagem híbrido e polifônico Community-based health workers: building the identity of this hybrid, polyphonic character. Cad. saúde pública, v. 18, n. 6, p. 1639-1646, 2002.

SILVA, Joana Azevedo da; DALMASO, Ana Silva Whitaker. Agente comunitário de saúde: o ser, o saber, o fazer. Fiocruz, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. [2009]. Guia Prático do Agente Comunitário da Saúde. Portal do Ministério da Saúde. Disponível em: .

**Palavras-chave:** agentes comunitários; alimentação ; guia alimentar

# **CUIDAR DE QUEM CUIDA: EXPERIÊNCIAS, VIVÊNCIAS E ATENÇÃO MULTIDISCIPLINAR**

CARLA ALEXANDRA DE PAULA ARAÚJO; TACIANE GABRIELA JESKE; TEREZA CRISTINA BLASI; ADRIANE CERVI BLUMKE

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*carlaaraujo\_ea@hotmail.com*

## **Introdução**

"A Doença de Alzheimer afeta o sistema nervoso causando prejuízos à memória, ao raciocínio, ao julgamento e à comunicação. É uma doença crônica e degenerativa, de caráter irreversível e progressão variável para cada pessoa, sendo que se constitui na causa mais comum de demência" (Blümke et al, 2013). A Doença de Alzheimer causa também mudanças significativas na vida dos familiares e cuidadores.

## **Objetivos**

Descrever a atuação multidisciplinar voltada aos cuidadores de pessoas idosas com a Doença de Alzheimer.

## **Metodologia**

Encontro de grupos, realizado quinzenalmente com cuidadores no Grupo de Assistência Multidisciplinar Integrada aos Cuidadores dos Portadores da Doença de Alzheimer, que acontecem há 10 anos no Centro Universitário Franciscano, na cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul/ Brasil. Esse grupo é baseado em experiências com relatos registrados em ataaa cada encontro. O grupo conta com a participação de 6 (seis) cursos da área da saúde e 1 (um) de humanas, sendo eles: Nutrição, Enfermagem, Farmácia, Terapia Ocupacional, Odontologia, Fisioterapia e Psicologia.

## **Resultados**

Nas reuniões, acontecem trocas de experiências entre cuidadores, docentes e discentes. Os cuidadores e familiares responsáveis relatam o seu dia a dia no acompanhamento da doença em si, do abandono dos demais membros da família, esquecimento, preocupações, inseguranças e trocam vivências do seu cotidiano. Professores e alunos tentam da melhor forma, sempre baseados em evidências científicas, informar sobre a qualidade de vida dos mesmos assim como atenuar suas angústias e dúvidas. O objetivo do grupo é cuidar de quem cuida, pois como cita Boff (1999), "cuidar é mais que um ato, é uma atitude. Portanto, abrange mais que um momento de atenção, representa uma atitude de ocupação, preocupação, de responsabilização e de envolvimento afetivo com o outro." Entende-se que com a doação quase que completa, o cuidador se sente desamparado. Cuidar, dar atenção, transmitir informações, compartilhar conhecimentos, escutar e fazer com que ele se sinta acolhido é o papel do grupo, tendo em vista amenizar as necessidades que o cotidiano lhes apresenta. Ainda conforme a necessidade, é feito o encaminhamento dos cuidadores para os laboratórios de prática em saúde do Centro Universitário Franciscano como Nutrição, Psicologia, Odontologia entre outros. Segundo Cerqueira (2002) "os cuidadores de pacientes com doença de Alzheimer possuem maiores chances de ter sintomas psiquiátricos, problemas de saúde, maior frequência de conflitos familiares e problemas no trabalho, se comparados a pessoas da mesma idade que não exercem esse papel". Sustentando essa afirmação, Engelhardt (2005) refere que "até 60% dos cuidadores de pacientes com doença de Alzheimer podem desenvolver distúrbios físicos e psicológicos e os mais comuns são hipertensão arterial, desordens digestivas, respiratórias, propensão à infecções, depressão, ansiedade e insônia". Sendo assim, o grupo continuará atuando com seu maior objetivo, cuidar de quem cuida.

## **Conclusão**

Este grupo supre em parte a necessidade de acompanhamento, não só ao idoso com a Doença de Alzheimer, mas também ao cuidador, tentando amenizar a cada encontro o abalo psicológico e o cansaço físico. O atendimento inter e multidisciplinar precisa manter esse cuidado, pois é fundamental para buscar uma melhor qualidade de vida dos cuidadores, seus familiares e pessoas idosas com a doença, bem como servir de campo de ensino, pesquisa e extensão.

## **Referências**

Blümke, Adriane Cervi; Filippin, Nadiesca Taisa; Blasi, Tereza Cristina. (Org.). Doença De Alzheimer : Guia Prático Multidisciplinar Para Cuidadores. Santa Maria: Centro Universitário Franciscano, 2013.

Boff, Leonardo. Saber Cuidar: Ética Do Humano - Compaixão Pela Terra. Petrópolis: Vozes, 1999.

Cerqueira, Ana Teresa De Abreu Ramos E Oliveira, Nair Isabel Lapenta De. Programa De Apoio A Cuidadores: Uma

Ação Terapêutica E Preventiva Na Atenção À Saúde Dos Idosos. Psicol. Usp[Online]. 2002, Vol.13, N.1, Pp. 133-150. Issn 1678-5177.

Engelhardt, Eliz; Dourado, Marcia; Laks, Jerson. A Doença De Alzheimer E O Impacto Nos Cuidadores. Rev. Bras. Neurol [Online] ;41(2):5-11, Abr.-Jun. 2005.

**Palavras-chave:** Alzheimer ; Cuidador; Cuidar

# CUMPRIMENTO DAS CONDICIONALIDADES DA SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE SÃO FÉLIX DO ARAGUAIA – MT NOS ANOS DE 2014 E 2015.

IVANA DE MORAES VIEIRA; ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA; MARIA GILDENE MENDES VASCONCELOS

<sup>1</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de São Félix do Araguaia / MT, <sup>2</sup> SMEE - Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Primavera do Leste

*ivana.nutricao@gmail.com*

## Introdução

O Programa Bolsa Família é um programa que contribui para o combate à pobreza e à desigualdade no Brasil. O Programa está previsto na Lei Federal nº 10.836 de 9 de janeiro de 2004 e é regulamentado pelo Decreto nº 5.209 de 17 de setembro de 2004 (MDS, 2016a). O Programa Bolsa Família tem um papel fundamental em reforçar o acesso das famílias à educação e à saúde, por meio de alguns compromissos chamados condicionalidades. As condicionalidades são na área de educação, saúde e assistência social. Na saúde, os responsáveis devem levar as crianças menores de 7 anos para tomar as vacinas recomendadas, pesar, medir e fazer o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento; e as gestantes, devem fazer o pré-natal (MDS, 2016b). É de responsabilidade do Ministério da Saúde, o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil, da assistência ao pré-natal e ao recém-nascido, da vacinação, bem como da vigilância alimentar e nutricional de crianças menores de sete anos (BRASIL, 2016).

## Objetivos

Verificar a cobertura de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família acompanhadas pela Secretaria Municipal de Saúde, nos anos de 2014 e 2015.

## Metodologia

Realizou-se um estudo transversal, com levantamento bibliográfico sobre o Programa Bolsa Família, bem como dados da Secretaria Municipal de Saúde sobre o cumprimento das Condicionalidades da Saúde nos anos de 2014 e 2015. Os dados foram extraídos do Sistema de Gestão do Programa Bolsa Família na Saúde

## Resultados

O município de São Félix do Araguaia - MT contou com 614 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família com perfil Saúde na 1ª Vigência de 2014. Entre essas famílias, 533 foram acompanhadas pela Secretaria Municipal de Saúde, tendo uma cobertura de 86,81%. Na 2ª vigência de 2014, o município contava com 570 famílias, sendo avaliadas 532 famílias, tendo uma cobertura de 93,33%. No ano de 2015, 549 famílias com perfil saúde na 1ª vigência, sendo 483 acompanhadas, correspondendo a uma cobertura de 87,98% e na 2ª vigência, existiam 525 famílias beneficiárias, mas somente 463 foram acompanhadas pela Saúde, totalizando um percentual de 88,19% de cobertura. Comparando os dados encontrados aos dados nacionais, verificou-se que a cobertura nacional de famílias beneficiárias em 2014 foi de 73,32% na 1ª vigência e 75,30% na 2ª vigência do ano. Já no ano de 2015, observou-se uma cobertura nacional de 73,90% na 1ª vigência e 76,81% na 2ª vigência do ano

## Conclusão

Diante dos resultados expostos, observou-se nos períodos analisados, o cumprimento das condicionalidades da saúde e uma boa cobertura de famílias avaliadas pela Secretaria Municipal de Saúde, quando comparada à cobertura nacional. Porém, ainda há muito trabalho a ser feito para que essa cobertura aumente e todas as famílias venham a ser acompanhadas. Entre essas atividades estão à atualização cadastral e orientação às famílias da importância de procurar o serviço saúde como um direito de todos.

## Referências

BRASIL. Portal da Transparência. Bolsa Família. Disponível em: [http://transparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/cursos\\_bolsafamilia.pdf](http://transparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/cursos_bolsafamilia.pdf). Acessado em: 10/03/2016.

MDS. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/bolsa-familia/o-que-e>. Acessado em: 10/03/2016a.

MDS. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/bolsa-familia/o-que-e/acesso-a-educacao-e-saude>. Acessado em: 10/03/2016b.

**Palavras-chave:** Bolsa Família; Condicionalidades; Saúde



# CUSTO MÉDIO DA OBESIDADE HOSPITALAR POR REGIÕES DE SAÚDE NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

CAROLINA HERBERTS DO NASCIMENTO; ISADORA PINTO ARTUZO; LUCIANO LEPPER

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*carol\_herberts@hotmail.com*

## Introdução

Um dos maiores problemas de saúde pública do mundo apontados hoje pela Organização Mundial de Saúde é a obesidade (OMS, 2000). É uma doença crônica, que prediz o aumento de várias outras doenças, principalmente as cardiovasculares, o diabetes e o câncer (FINKELSTEIN, 2009). Por esses e outros motivos a importância de estimular o tratamento e a prevenção dela, pois está envolvida em diversas complicações e comorbidades que elevam a morbimortalidade destes pacientes (ABESO, 2009). A melhora desse paradigma na população será visível se houver uma constante vigilância no consumo dos alimentos, na prática de atividade física, e alguns outros fatores como apoio familiar, social e automotivação (MCGUIRE 1999). Há também a necessidade de mudanças políticas e um estudo efetivo para o controle de custos relacionados a obesidade (GORTMAKER, 2011).

## Objetivos

Comparar o custo médio da obesidade hospitalar por regiões de saúde no estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Para este estudo foram utilizados os dados secundários do DATASUS, através do banco de dados do TABNET, utilizando as seguintes variáveis: linha, coluna e conteúdo no período de janeiro de 2008 a janeiro de 2016. Os marcadores selecionados foram: Lista morb CID-10, ano/mês e valor médio por local de internação. Os locais de internação abordados neste estudo são os da Região Sul do Brasil, estado Rio Grande do Sul.

## Resultados

O crescente aumento de gastos públicos relacionados a obesidade é visível, nos anos de 2008 a 2014 houve um aumento de 45,45%, sendo as regiões Jacuí Centro o valor de R\$ 7.728,16, Sete Povos das Missões R\$ 7.227,02 e Vale Caí/Metropolitana R\$ 5.622,80 as que mais gastaram com pacientes internados. Intervenções preventivas sobre programas de educação e novos tratamentos com relação a saúde é necessário, assim possivelmente os gastos atribuíveis a essa patologia reduzirá. Com relação aos resultados ainda, em 2015 este valor diminuiu, houve uma queda de 11,20 %, percebendo assim, que as medidas de conscientização populacional na saúde estão melhorando no Rio Grande do Sul.

## Conclusão

Entendendo sobre os custos elevados, impactos econômicos e doenças relacionadas a obesidade, é necessário um estímulo contínuo para que gestores e profissionais da área da saúde possam traçar estratégias de políticas que minimizem gastos públicos. Consequentemente melhorando assim as consequências de custos indiretos para a população, tais como: problemas sociais, perda de produtividade, incapacidade e diminuição da qualidade de vida dos indivíduos e suas famílias.

## Referências

BRASIL.Ministério da Saúde.DATASUS TABNET.Disponível em: . Acesso em 04 de abril 2016.

Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010 / ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. - 3.ed. - Itapevi, SP : AC Farmacêutica, 2009.

Finkelstein EA et al. Annual Medical Spending Attributable To Obesity: Payer-And Service-Specific Estimates. Health Aff 2009;28(5): w822-w831.

McGuire MT, Wing RR, Klem ML, Hill JO. Behavioral strategies of individuals who have maintained long-term weight losses. Obes Res 1999;7:334-41.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, 2000. p. 256. WHO Obesity Technical Report Series, n. 284.

**Palavras-chave:** Custo e Análise de Custo; Obesidade; Políticas Públicas de Saúde

# DESENVOLVIMENTO DE CARTILHA SOBRE ALIMENTOS ORGÂNICOS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRISCILA PORRUA; MANUELLA DE SOUZA MACHADO; CRISTINE GARCIA GABRIEL; GABRIELE ROCKENBACH;  
DANIELE CRISTINA DA SILVA KAZAMA

<sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*gabriele.r@ufsc.br*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o programa social brasileiro de maior longevidade e atua no fortalecimento dos eixos: Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada e Soberania Alimentar. O Programa estabelece a obrigatoriedade da aquisição de alimentos da agricultura familiar, priorizando-se orgânicos e/ou agroecológicos, por meio da Lei n. 11.947/2009 e da Resolução n. 26/2013. Para fortalecer as estratégias de cumprimento das normativas e correlacionar os modos de produção alimentar com os eixos supracitados, tornam-se pertinente à elaboração de materiais educativos que apresentem informações desde a produção até a utilização desses alimentos no cardápio da alimentação escolar.

## Objetivos

Elaborar cartilha para representantes das Entidades Executoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre produção, aquisição e inclusão de alimentos orgânicos/agroecológicos e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares.

## Metodologia

Para elaboração da cartilha foram considerados relatos de profissionais de um Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar sobre dúvidas advindas de representantes das Entidades Executoras do Programa, quanto à produção, aquisição e utilização de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos nos cardápios. Para tal foi realizada revisão bibliográfica em sites oficiais dos ministérios do Meio Ambiente; da Saúde; do Desenvolvimento Social; do Desenvolvimento Agrário e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da Educação e do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição.

## Resultados

A cartilha “Alimentos orgânicos no Programa Nacional de Alimentação Escolar: da produção à utilização nos cardápios” contém trinta e cinco páginas, com os seguintes títulos: 1) Como são produzidos os alimentos que chegam à nossa mesa?; 2) Quais os problemas relacionados ao modo de produção convencional?; 3) Há outros modos de produzir alimentos?; 4) Sobre os sistemas de produção de base agroecológica; 5) Sobre os sistemas orgânicos de produção; 6) Um pouco mais sobre alimentos orgânicos; 7) Quais as diferenças entre os modos de produção convencional, orgânico e agroecológico?; 8) O que é sociobiodiversidade?; 9) Você conhece alimentos da sociobiodiversidade da sua região?; 10) Por que devo priorizar a aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade para o PNAE?; 11) Como incluir alimentos orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade no cardápio?; 12) Como posso ter certeza de que um produto é orgânico?; 13) Somente os alimentos com selo do SISORG são orgânicos?; 14) Como devo proceder para adquirir para o PNAE alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade?; 15) Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade e as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e; 16) Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios. A divulgação desta cartilha se dará por meio eletrônico e impresso.

## Conclusão

Esta cartilha servirá de instrumento para compreensão do sistema alimentar de modo integral, dos modos produção de alimentos à utilização nos cardápios. Além disso, facilitará o cumprimento das normativas sobre aquisição de alimentos orgânicos e /ou agroecológicos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei 11.947 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12

de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE no 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE no 4 de 2 de abril de 2015. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE no 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília. 2015.

Acesso em: 09 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Alimentos orgânicos; Compra institucional de alimentos; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional

# DESENVOLVIMENTO DE QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO ADULTA DA REGIÃO SUL DO BRASIL

GIOVANA REGINA FERREIRA; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; SANDRA PATRICIA CRISPIM

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*sandracrispim@gmail.com*

## Introdução

Questionários de frequência alimentar (QFA) devem ser adaptados culturalmente e desenvolvidos de acordo com o consumo alimentar da população em estudo (WILLETT, 1998). O desenvolvimento de um QFA específico para a Região Sul do Brasil se faz necessário, a fim de obter e explorar dados de consumo alimentar específico para essa população, possibilitando estudos que relacionem dieta e condições de saúde de maneira mais fidedigna.

## Objetivos

Desenvolver um QFA para quantificação do consumo alimentar da população adulta da região Sul do Brasil.

## Metodologia

O QFA foi construído a partir de informações da base de dados, fornecida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, de 2 dias de registros alimentares, não consecutivos, obtidos no Inquérito Nacional de Alimentação, realizado durante a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009. Para gerar a lista alimentos, primeiro, os 100 alimentos mais consumidos por estado e por sexo foram determinados. Posteriormente, a variabilidade de nutrientes entre os alimentos de cada estado e sexo foi obtida, por meio de regressão linear *stepwise* para determinar a variação entre pessoas em relação a nutrientes previamente definidos: energia, macronutrientes e micronutrientes: ferro, cálcio, vitamina A, vitamina D e vitamina C, com ponto de corte de  $r\_square$  acumulado  $<0.9$ . Por fim, ambas as listas foram combinadas. Os alimentos raramente consumidos ( $n < 5$ ) foram excluídos da lista combinada e alimentos com descrição similar imprecisa foram agrupados. O QFA foi estruturado com um espaço para o indivíduo preencher a porção consumida caso saiba precisar. Caso não lembre a porção exata, tamanho de porções de referência foram definidas utilizando a mediana das porções alimentares habituais relatadas na POF, convertidas em medidas caseiras e unidades padrões. Os alimentos foram agrupados em 13 grupos conforme semelhança nutricional. Por fim, perguntas qualitativas foram criadas a fim de melhorar o tipo de informação coletada para alguns alimentos.

## Resultados

A lista inicial de alimentos do QFA continha 243 alimentos. Em uma primeira análise, 18 alimentos foram excluídos por seu raro consumo (ex. “butiá”). Posteriormente, 66 alimentos foram excluídos por não terem uma descrição precisa ou possuírem descrição similar com um outro alimento (ex. “barra de chocolate” e “chocolate”; “batata” (não especificada) e “batata inglesa”). A partir da nova lista, os alimentos foram separados por estados, gerando um QFA com 4 sub-listas (uma comum para a Região Sul, e três específicas para cada estado Paraná (PR), Santa Catarina (SC) e Rio grande do Sul (RS)). Além disso, a descrição de alguns alimentos foi aprimorada para clarificar a sua identificação no QFA (ex. “Café” foi alterado para “Café puro” a fim de distinguir do “Café com leite”). A estrutura do QFA apresenta as seguintes partes: instruções de preenchimento, lista de alimentos, frequência de consumo (0-10), unidade de tempo (dia, semana, mês ou ano), porção consumida e questões qualitativas em relação ao consumo dos alimentos. Dentre as perguntas qualitativas, destacam-se questões sobre o tipo de gordura utilizada, de preparo do alimento e adição de sal e açúcar.

## Conclusão

Desenvolveu-se um QFA quantitativo, contendo 110 alimentos na lista comum para Região Sul, e 15 alimentos específicos para o PR, 23 para SC e 11 para o RS. Próximos passos da pesquisa incluem a validade de face e a validade de conteúdo do questionário, além do pré-teste e validação relativa do método com uma população adulta.

## Referências

WILLETT, W. Nutritional Epidemiology. 2nd Ed. New York: Oxford University Press; 1998.

**Palavras-chave:** Questionário de Frequência Alimentar; Consumo Alimentar; Métodos; Inquéritos dietéticos

# DESENVOLVIMENTO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL

ALINE ROSIGNOLI DA CONCEIÇÃO; ELIANA CARLA GOMES DE SOUZA; MARIA SÔNIA LOPES DUARTE;  
LUCIMAR AGUIAR DA SILVA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*aline.conceicao@ufv.br*

## Introdução

A alimentação do brasileiro tem se transformado de forma significativa, dentre outros, devido a fatores como a globalização, a influência da mídia, o crescimento de pratos prontos e rápidos e o menor tempo para o preparo e realização das refeições. Um dos métodos de avaliação do estado nutricional é a avaliação dietética, sendo que essa pode ser influenciada por variações decorrentes do próprio processo de avaliação, desde a obtenção das informações relatadas pelos indivíduos, no que diz respeito aos alimentos e a quantidade consumida, até a compilação dos dados (BARBOSA et al., 2007). Diante disto, o registro fotográfico de porções alimentares tem sido considerado um instrumento valioso, pois, apresenta os alimentos em tamanhos reais e nas quantidades usuais de consumo, resultando em uma avaliação mais acurada.

## Objetivos

Desenvolver um registro fotográfico de alimentos de origem vegetal e animal com o intuito de subsidiar ações de avaliação dietética, de educação e de orientação nutricional.

## Metodologia

A seleção dos alimentos a serem fotografados foi realizada de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2006) e com a Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009). Do mesmo modo, a organização das fotografias por grupos de alimentos foi realizada de acordo com o Guia Alimentar anteriormente citado. Houve também a inclusão de alimentos não-convencionais e industrializados de consumo habitual, que não foram contemplados nas fontes supracitadas, sendo estes, agrupados em um grupo denominado "Outros". Os alimentos foram fotografados na forma em que geralmente são consumidos, sendo que o porcionamento foi realizado de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada número 359 (BRASIL, 2003). Toda preparação ou alimento foi submetido à aferição de peso utilizando balança Aaker, com capacidade de 3 Kg e sensibilidade de 0,1g e os utensílios utilizados foram aqueles comuns em ambiente doméstico. Em cada foto foram apresentados peso ou mL e o número necessário para atingir uma porção para adulto e criança. A aquisição dos alimentos foi realizada por meio de uma parceria com os supermercados e restaurantes locais. Utilizou-se câmara Canon T51, 16GB, C10, tendo as fotografias fundo claro ou escuro, a depender do alimento. O ângulo de inclinação da lente fotográfica em relação ao alimento foi de 45° (LOPEZ E BOTELHO, 2007). Por fim, as fotos foram armazenadas em microcomputador e posteriormente tratadas em Photoshop CS4, quando necessário.

## Resultados

Foram selecionadas um total de 432 imagens fotográficas, sendo 49 referentes ao grupo de Arroz, Pães, Massas, Batata e Mandioca, 29 à Leguminosas, 70 à Frutas, 37 à Carnes e Ovos, 52 à Leite, Queijos e Iogurtes, 2 à Óleos e Gorduras, 21 à Açúcares e Doces, 154 à Verduras e Legumes e 18 referentes ao grupo denominado Outros. Para a obtenção destas fotografias, foram utilizados um total de 143 alimentos.

## Conclusão

O emprego deste instrumento proporciona maior grau de confiabilidade em estimativas de porções alimentares, facilitando a atuação de profissionais durante a orientação nutricional e a avaliação dietética, promovendo melhorias nos hábitos alimentares de toda população, principalmente no que se refere ao tamanho das porções ingeridas. Além disso, este álbum contemplou muitos alimentos que ainda não tinham sido registrados anteriormente. Apoio Financeiro: CNPq

## Referências

BARBOSA, K.B.F.; ROSADO, L.E.F.P.L.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PRIORE, S. E. Instrumentos de inquérito dietético utilizados na avaliação do consumo alimentar em adolescentes: comparação entre métodos. **Arch Latinoamer Nutr.** 57, n. 1, 2007.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Distrito Federal, 2006

BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. **Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional**. Diário Oficial da União, Distrito Federal, 2003.

LOPES, R.P.S.; BOTELHO, R. B. A. **Estimativas de porções alimentares: elaboração e teste de procedimento com registro fotográfico**. Dissertação apresentada à Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, 2007.

Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) / 2002 – 2003. **Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil**. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão/Ministério da Saúde/Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) – Rio de Janeiro, 2004.

**Palavras-chave:** Álbum; Alimentação; Nutrição; Registro fotográfico

# DESENVOLVIMENTO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ORAIS ARTESANAIS PARA REDE PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL

CAROLINE O'HANA DE ARAÚJO NASCIMENTO; RAQUEL BRAS ASSUNÇÃO BOTELHO; RENATA PUPPIN ZANDONADI

<sup>1</sup> UNB - UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

*renatapz@yahoo.com.br*

## Introdução

A suplementação oral é o método mais simples e menos invasivo para melhorar o aporte calórico. Os suplementos artesanais são a opção mais viável do ponto de vista econômico, porém normalmente menos vantajosa quanto à composição nutricional sendo necessária elaboração de estratégias que melhorem esse aspecto negativo e também contemple os aspectos sensoriais (OLIVEIRA, 2007; ALVES et al, 2010).

## Objetivos

Elaborar suplementos orais artesanais nutricionalmente semelhantes aos industrializados para atender à rede pública de saúde do Distrito Federal (DF).

## Metodologia

Foram elaborados 5 suplementos, conforme as especificações dos descritivos do Programa de Nutrição Enteral Domiciliar da Secretaria de Estado de Saúde do DF, tendo como base ingredientes alimentares que podem ser facilmente encontrados em supermercados da região (frutas, leite, óleo, açúcar, entre outros). Foram desenvolvidas as Fichas Técnicas de Preparação das fórmulas. Composição química foi calculada por meio do programa CalcNut (COSTA, 2011) e sua composição nutricional e custos foram comparados aos de fórmulas industrializadas utilizadas pela rede pública de saúde. Posteriormente foi realizada análise sensorial das fórmulas antes da introdução das mesmas no Programa.

## Resultados

Os principais ingredientes utilizados na elaboração das fórmulas foram o leite em pó, extrato de soja, açúcar ou mel, além de frutas comuns ao consumo da população. O volume dessas fórmulas variou entre 300 a 350ml. Foi possível produzir fórmulas com composição de macronutrientes e densidades energéticas (DE) semelhantes aos produtos industrializados utilizados pela rede de saúde. A fórmula 1 (para crianças desnutridas ou com necessidades nutricionais aumentadas) apresentou DE=1,5 kcal/ml (a mesma DE dos produtos industrializados); 13% de proteína; 56% de carboidrato; 31% de lipídios, comparados a 10, 50 e 40% dos produtos industrializados. A fórmula 2 (para diabéticos), apresentou DE=1kcal/ml; maior teor de fibra (2,5g/100ml), enquanto nas fórmulas industrializadas variam de 1,5 a 2g/100ml. A DE da fórmula 3 (para adolescentes/adultos desnutridos ou com necessidades nutricionais aumentadas) foi de 1,3 kcal/ml, comparados a 1,5 kcal/ml em média dos suplementos industrializados; o teor proteico foi igual para os suplementos industrializados e artesanais elaborados (15% do VET). A fórmula 4 (para pacientes com necessidades nutricionais muito aumentadas) apresentou DE=2 kcal/ml, que varia, nos produtos industrializados de 2 a 2,5 kcal/ml; os macronutrientes correspondem nas fórmulas artesanais a 20, 48 e 32% de proteína, carboidrato e lipídeo, respectivamente, enquanto nos industrializados esses valores correspondem em média a 18, 45 e 38% do VET. A fórmula 5 (para pacientes com úlcera de decúbito ou epidermólise bolhosa, com necessidade proteica bastante aumentadas) apresentou DE=1,4 kcal/ml enquanto nos industrializados era de 1,1 kcal/ml; o teor proteico foi inferior aos suplementos industrializados (20% no primeiro e variando 25 a 30 % no segundo). Verificou-se que os suplementos industrializados apresentam custo (R\$12,00 a R\$19,40) até 5 vezes maiores que os artesanais desenvolvidos (R\$ 3,30 a R\$4,00).

## Conclusão

Verificou-se a possibilidade de produção de fórmulas artesanais de custo inferior para a rede pública de saúde do DF, com teores de macronutrientes e DE muito semelhantes às fórmulas industrializadas utilizadas. Assim, podem ser utilizadas como alternativas economicamente mais acessíveis para populações de menor poder aquisitivo.

## Referências

ALVES, F. R. et al. Suplemento artesanal oral: uma proposta para recuperação nutricional de crianças e adolescentes com câncer. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 5, out. 2010.

COSTA, Teresa Helena Macedo (org.). CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. Disponível em: . Acesso em: 12/02/2016

OLIVEIRA, M.M. Avaliação da terapia nutricional por via oral (TNVO) utilizada em pacientes internados no Hospital Universitário de Brasília (HUB). Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Nutrição)- Universidade de Brasília. Brasília, 2013.

**Palavras-chave:** SUPLEMENTAÇÃO ORAL; SUPLEMENTAÇÃO ARTESANAL; NUTRIÇÃO ENTERAL; REDE PÚBLICA DE SAÚDE



# DESENVOLVIMENTO DE UM QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS DE 13 A 32 MESES DE IDADE.

SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; BIANCA RODRIGUES DE OLIVEIRA; ANTONIO AUGUSTO MOURA DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão, <sup>2</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão  
*sioc@elo.com.br*

## Introdução

O monitoramento dos indicadores dietéticos de crianças é relevante (LOBSTEIN; JACKSON-LEACH, 2006) pela possibilidade de se identificar as relações entre a dieta e o estado de saúde (WILLET, 1998) e para prevenir doenças em outros estágios da vida (LOBSTEIN; JACKSON-LEACH, 2006). No Brasil, o desenvolvimento e validação de Questionário de Frequência Alimentar para mensurar o hábito alimentar de crianças de uma a três anos de idade são escassos (PEDRAZZA; MENEZES, 2015)

## Objetivos

Desenvolver um Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar (QQFA) para crianças de 13 a 32 meses de idade, residentes em São Luís (MA).

## Metodologia

Estudo do tipo transversal, aninhado a uma Coorte de Pré-natal e uma Coorte de Nascimento – Estudo BRISA, desenvolvido, de 2010 a 2013, em São Luís-MA. Dentre as crianças cujo consumo alimentar foi mensurado no seguimento do segundo ano de vida da Coorte de Pré-natal (n=1151) e da Coorte de Nascimento BRISA (n=1185), selecionou-se uma amostra não probabilística de 216, com idades de 13 a 32 meses, para o desenvolvimento do QQFA. A lista do QQFA foi elaborada a partir de três Inquéritos Recordatórios de 24 horas (IR24h) aplicados às mães ou responsáveis pelas crianças. Houve uma perda de 4,6% da amostra devido a alimentação atípica, decorrente de doenças, e por informações inconsistentes nos questionários. Os 616 IR24 horas geraram uma lista inicial com 229 alimentos e formas de preparo diferentes, os quais foram codificados e agrupados em 83 itens alimentares homogêneos, conforme critérios de similaridade em termos conceituais, nutricionais e de suas características físicas. Elaborou-se as listas contendo os itens alimentares mais representativos e de maior contribuição percentual para o consumo total de energia, carboidratos, proteína, lipídio total, vitamina A, vitamina C, ferro, cálcio e sódio nas dietas das crianças. Para identificar os itens alimentares que compuseram o QQFA aplicou-se o método proposto por Block et al (1985). Embora não selecionados pelo método de referência, três alimentos foram incorporados ao QQFA com base na observação prática da sua participação na dieta habitual das crianças. O tamanho das porções de cada item alimentar foi classificado de acordo com a distribuição percentual dos pesos e volumes equivalentes às medidas caseiras referidas nos IR24 h. A porção mediana foi utilizada como referência (Percentil 50) para cada item alimentar.

## Resultados

O leite materno foi o alimento que mais contribuiu para o consumo total de energia (9,8%), carboidratos (8,2%), lipídios (14,4%) e cálcio (10,7%) e cujo consumo atingiu 46,6% das crianças. O QQFA foi composto por 77 itens alimentares que contribuíram com 90% do consumo total de energia e dos nutrientes de interesse, oito categorias de frequência de consumo, porções definidas em pequena, média e grande e tempo precedente para o consumo de seis meses. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Unidade Presidente Dutra da UFMA, sob o parecer substanciado número 223/2009.

## Conclusão

Comprovadas sua validade e reprodutibilidade o QQFA poderá ser útil em estudos epidemiológicos para avaliar as possíveis relações entre dieta e desfechos na saúde da criança.

## Referências

BLOCK, G. et al. Nutrient sources in the American diet: quantitative data from the NHANES II survey. I. vitamins and minerals. *Am. J. Epidemiol.*, v. 122, n. 1, p. 13-26, 1985

LOBSTEIN, T, JACKSON-LEACH, R. Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part 2. Numbers of children with indicators of obesity-related disease. *Int. J. Obes Pediatr.* v.1, n. 1, p. 33-41, 2006.

PEDRAZA, D. F.; MENEZES, T. N. Questionários de frequência de consumo alimentar desenvolvidos e validados para população do Brasil: revisão da literatura. Cien. Saude Colet., v. 20, n. 9, p. 2697-2720, 2015.

WILLET, W. C. Nutritional Epidemiology. 2. ed. New York: Oxford University Press, 1998.

**Palavras-chave:** Inquéritos nutricionais; Métodos; Questionários

# DETERMINANTES DE PRÁTICAS PARENTAIS NA ALIMENTAÇÃO - IMPLICAÇÕES PARA A OBESIDADE INFANTIL

SARAH WARKENTIN; LAÍS AMARAL MAIS; SUSAN CARNELL; MARIA DO ROSARIO DIAS DE OLIVEIRA LATORRE; JOSÉ AUGUSTO DE AGUIAR CARRAZEDO TADDEI

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, <sup>2</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>3</sup> JHU - Johns Hopkins University

sarah\_war@hotmail.com

## Introdução

Os hábitos alimentares formados na infância são susceptíveis a persistir na vida adulta, o que reforça a importância do estabelecimento de padrões alimentares saudáveis desde cedo (Jansen et al., 2012). Como as crianças são muito dependentes dos pais, o uso de práticas parentais pode ter grande influência no comportamento alimentar infantil (Kröller & Warschburger, 2009). Alguns questionários que mensuram práticas parentais têm sido desenvolvidos (Birch et al., 2001; Musher-Eizenmann & Holub, 2007), porém são escassos os estudos que avaliam a relação destas práticas com características socioeconômicas e hábitos alimentares da criança. Em vista disto, realça-se a importância em estudar práticas parentais de alimentação em crianças pequenas, a fim de evitar desvios nutricionais futuros, como a obesidade.

## Objetivos

Descrever a relação entre práticas parentais de alimentação dos filhos e características da família, em pré-escolares matriculados em escolas privadas de São Paulo e Campinas.

## Metodologia

Pais de crianças entre dois e cinco anos de idade (n=402) responderam a um questionário previamente validado sobre práticas parentais (*Comprehensive Feeding Practices Questionnaire*) (Warkentin et al., no prelo), além de relatarem características sociodemográficas, antropométricas e comportamentais. A avaliação das associações entre as práticas parentais e as variáveis independentes foi realizada a partir de testes de qui-quadrado e regressão logística. Os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo, sob o CAAE no 20221013.9.0000.5505.

## Resultados

A versão brasileira do (*Comprehensive Feeding Practices Questionnaire*) mensura seis práticas positivas e negativas utilizadas pelos pais. O uso de práticas parentais positivas ("Orientação para uma Alimentação Saudável" e "Monitoramento") resultou no maior tempo de tela e frequência no consumo de alimentos ultraprocessados pela criança. O pai que não se percebeu responsável pela adequação dos grupos de alimentos que o filho ingere também usou menos "Monitoramento". O uso de "Restrição" foi associado a diferentes características do pai, como menor Índice de Massa Corporal, a maior idade (>38 anos) do pai e menor escolaridade materna (nível superior incompleto) e a maior responsabilidade dos pais quanto à alimentação da criança. A preocupação com o consumo excessivo de alimentos pela criança foi associada a práticas restritivas e também ao fator "Regulação da Emoção/Comida como Recompensa". O uso de "Pressão" foi associado ao pai que relatou maior preocupação com a criança que come muito pouco.

## Conclusão

Este estudo mostrou como diferentes fatores podem influenciar na abordagem paternal na alimentação de pré-escolares. Investigar estas práticas nesta faixa etária é altamente recomendado, a fim de se promover relações parentais de boa qualidade, hábitos alimentares saudáveis e prevenir desvios nutricionais futuros.

## Referências

BIRCH, Leann L. et al. Confirmatory factor analysis of the Child Feeding Questionnaire: a measure of parental attitudes, beliefs and practices about child feeding and obesity proneness. *Appetite*, v. 36, n. 3, p. 201-10, junho 2001.

JANSEN, Pauline W. et al. Children's eating behavior, feeding practices of parents and weight problems in early childhood: results from the population-based Generation R Study. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, Rotterdam, v. 9, p. 130, outubro 2012.

KRÖLLER, Katja; WARSCHBURGER, Petra. Maternal feeding strategies and child's food intake: considering weight and demographic influences using structural equation modeling. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, v. 6, p. 78-87, novembro 2009.

MUSHER-EIZENMAN, Dara; HOLUB, Shayla. Comprehensive Feeding Practices Questionnaire: validation of a new measure of parental feeding practices. *J Pediatr Psychol*, v. 32, n. 8, p. 960-72, setembro 2007.

WARKENTIN, Sarah et al. Validation of the Comprehensive Feeding Practices Questionnaire in parents of preschool children in Brazil. *BMC Public Health*. No prelo.

**Palavras-chave:** Crianças; Práticas de alimentação; Dieta; Comportamento alimentar

# DEZ PASSOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: CONHECIMENTO ENTRE MÉDICOS E ENFERMEIROS DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE

IVANA LORAINÉ LINDEMANN; GICELE COSTA MINTEM; RAÚL A. MENDOZA-SASSI

<sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul , <sup>3</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>4</sup> FURG - Universidade Federal do Rio Grande

*ivanaloraine@hotmail.com*

## Introdução

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, o Ministério da Saúde do Brasil publicou as principais recomendações oficiais para a alimentação adequada, os Dez Passos para Alimentação Saudável, os quais devem ser usados pelos profissionais de saúde, principalmente os da Atenção Básica de Saúde (ABS), para orientar a população a ter uma alimentação adequada (BRASIL, 2006; 2008; 2012).

## Objetivos

Descrever o conhecimento sobre os Dez Passos da Alimentação Saudável entre médicos e enfermeiros atuantes na ABS e fatores associados.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado em 2013 nas 36 Unidades Básicas de Saúde (UBS) urbanas de Pelotas, RS, Brasil. Foram entrevistados todos os enfermeiros e médicos, clínicos e de família, excluídos aqueles em licença durante a coleta de dados. Após a assinatura do consentimento livre e esclarecido, os profissionais preencheram o questionário autoaplicado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio Grande, sob o parecer de número 228.401. O desfecho conhecimento sobre os Dez Passos da Alimentação Saudável foi gerado a partir de um escore considerando erros e acertos para 15 assertivas baseadas nos Dez Passos. O desfecho foi dicotomizado em percentual de acertos  $< 70\%$  e  $\geq 70\%$  e verificou-se associação com sexo, idade, profissão, tempo de formação, pós-graduação, recebimento de informações sobre nutrição durante a formação, modelo assistencial, participação em capacitações sobre alimentação e nutrição oferecidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS) e tempo de atuação na ABS. As análises descritivas e de associação (qui-quadrado  $p < 0,05$ ) foram feitas no Stata.

## Resultados

Dos 140 profissionais em atividade participaram 127 (91%) sendo 70 médicos (55,1%) e 57 enfermeiros (44,9%). Destes 78,7% eram do sexo feminino, 97,6% receberam informações sobre nutrição durante a formação, 59,1% atuavam no modelo tradicional e 78,7% não participaram de capacitações da SMS. Da amostra um terço tinha idade entre 40 e 49 anos, cônjuge 74%, entre 11 e 20 anos de formação 37,8%, pós-graduação 92,9% e 28,3% atuavam de 1 a 5 anos na ABS. Dos entrevistados, 67,5% obtiveram um percentual de acertos  $\geq 70\%$ . Encontrou-se significância estatística para sexo ( $p=0,031$ ).

## Conclusão

Um maior conhecimento sobre os Dez Passos se faz necessário por parte dos médicos e enfermeiros. Educação continuada, capacitações, treinamentos são essenciais na obtenção de conhecimento que precisa ser repassado aos usuários da ABS visando à promoção e prevenção aos agravos de saúde.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Publicações. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. 2008. Disponível em: [http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/protocolo\\_sisvan.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/protocolo_sisvan.pdf) Acesso em 23 de janeiro de 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Alimentação saudável. Ciclo da vida. Desenvolvimento de habilidades pessoais. Alimentação saudável para todos: siga os dez passos. [acessado 2012 jan 19]. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/10passosAdultos.pdf>.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Atenção Básica; Educação em Saúde

# DÉFICIT NUTRICIONAL EM CRIANÇAS MENORES DE 05 ANOS EM COMUNIDADES INDÍGENAS DO DSEI ARAGUAIA

MARILYA BARROSO DOS SANTOS; IVANA DE MORAES VIEIRA; ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA

<sup>1</sup> SESA I - SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA, <sup>2</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de São Félix do Araguaia / MT, <sup>3</sup> SMEE - Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Primavera do Leste  
*marilyanutr@gmail.com*

## Introdução

O estado nutricional de crianças é determinado por fatores biológicos e socioeconômicos, sendo a desnutrição infantil considerada um indicador de desigualdade social (MONTEIRO et al, 2000). Tanto no Inquérito Nacional quanto nos estudos de comunidade são observadas elevadas prevalências de desnutrição crônica e anemia, comumente superando as magnitudes descritas para a população infantil brasileira geral (BARRETO, CARDOSO e COIMBRA JR, 2014). O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Indígena – SISVAN INDÍGENA foi instituído nos Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEI) por meio da Portaria nº 984 de 06 de julho de 2006 e visa o acompanhamento do estado nutricional de indígenas, priorizando crianças menores de 5 anos e gestantes, além de acompanhar informações referentes ao aleitamento materno. O acompanhamento é mensal e realizado através da busca ativa de crianças e gestantes durante visitas domiciliares, pesagens coletivas e outros atendimentos. Os dados coletados são consolidados por cada DSEI e enviados à área técnica de alimentação e nutrição CGAPSI/DASI/SESAI (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

## Objetivos

Avaliar o percentual de déficit nutricional de crianças indígenas menores de 05 anos no período de 2011 a 2014 em comunidades indígenas do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Araguaia.

## Metodologia

Realizou-se estudo transversal, com dados secundários extraídos dos arquivos do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Araguaia, constituído das etnias Karajás, Tapirapé, Ava Canoeiro, Tapuia, Maxacali. A classificação do estado nutricional foi realizada com base no índice peso e idade. Até o ano de 2013, as avaliações foram realizadas seguindo a referência National Center for Health Statistics – NCHS (1977), contudo, todos os responsáveis pelas áreas técnicas de alimentação e nutrição foram capacitados e atualizados para realizarem as avaliações seguindo as referências da Organização Mundial de Saúde (OMS), a partir de janeiro de 2014.

## Resultados

Verificou-se no ano de 2011, no DSEI Araguaia, um percentual de 31,8% de crianças menores de 05 anos com muito baixo peso, baixo peso ou risco nutricional. No ano de 2012, 18,8% das crianças encontravam-se com baixo peso. Já em 2013, houve uma queda significativa e somente 4,1% das crianças apresentaram baixo peso. De acordo com a nova classificação da OMS, em 2014, apenas 3% das crianças estavam com muito baixo peso ou baixo peso.

## Conclusão

Diante do exposto, constatou-se uma redução muito significativa no percentual de baixo peso em crianças indígenas no período de 2011 a 2014 no DSEI Araguaia. Observou-se que nos anos anteriores a 2011, não havia nutricionista para realizar o acompanhamento nutricional das crianças, bem como avaliar os relatórios enviados pela equipe multidisciplinar. Após a contratação de um profissional nutricionista, a mesma realizou capacitação com a equipe sobre as técnicas corretas de antropometria, avaliação das crianças frequentemente, consolidou corretamente os dados recebidos das unidades de saúde e trabalhou educação em saúde sobre as práticas alimentares adequadas.

## Referências

BARRETO, Carla Tatiana Garcia; CARDOSO, Andrey Moreira; COIMBRA JR., Carlos E. A. Estado nutricional de crianças indígenas Guarani nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n. 3, p. 657-662, mar. 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – Coordenação Geral de Atenção Primária à Saúde Indígena – CGAPSI/DASI/SESAI. Relatório Final – 2014. Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2014.

MONTEIRO, C. A. et al. Evolução da desnutrição infantil. In: Monteiro CA, organizador. Velhos e novos males da saúde no Brasil. 2a Ed. São Paulo: Editora Hucitec; 2000. p. 93-114.

**Palavras-chave:** SISVAN; ESTADO NUTRICIONAL; ANTROPOMETRIA; BAIXO PESO



# DIAGNÓSTICO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR E COZINHAS COMUNITÁRIAS DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL/RS

FERNANDA BISSIGO PEREIRA; CASSIA REGINA NESPOLO; LETICIA SIMON; MARILENE FIAMETTI

<sup>1</sup> FSG - Faculdade da Serra Gaúcha

*fernanda.pereira@fsg.br*

## Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um processo complexo e de difícil aferição, o conceito adotado pelo Brasil na Lei nº 11.346/2006 dispõe que a SAN deve promover o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006). No município de Caxias do Sul/RS, a organização da SAN está a cargo da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Inclusão Social (SAIS). Esta tem como objetivo garantir que as políticas públicas amenizem a insegurança alimentar e nutricional, organizando, mobilizando e orientando as relações entre o poder público municipal e a sociedade civil organizada. Para este fim, possuem: 1 Banco de Alimentos, 4 Cozinhas Comunitárias, 1 Restaurante Popular e 1 Horta Comunitária. Apesar de estruturada em nível governamental, há poucos dados sobre a situação de SAN em Caxias do Sul/RS, bem como que permitam avaliar se há situação de insegurança alimentar.

## Objetivos

Considerando a ausência ou escassez de dados sobre a situação da SAN no município este estudo tem por objetivo realizar o diagnóstico da insegurança alimentar e nutricional entre usuários do restaurante popular e cozinhas comunitárias.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal com usuários do restaurante popular e cozinhas comunitárias. O perfil socioeconômico foi obtido pelo somatório dos itens referentes à posse de itens, grau de instrução do chefe da família, da existência de água encanada no domicílio e rua pavimentada. Os pontos de corte do Critério de Classificação Econômica Brasil da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisas (ABEP) classificaram os participantes pertencentes às seguintes classes: A, B1, B2, C1, C2, D-E. Para o diagnóstico da insegurança alimentar foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), classificando os participantes nas categorias: Segurança Alimentar, Insegurança Alimentar Leve, Insegurança Alimentar Moderada e Insegurança Alimentar Grave. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) conforme parecer nº 944.824 de 01/02/2015.

## Resultados

A amostra foi constituída por 638 usuários. Houve prevalência do sexo masculino na amostra total (restaurante popular e cozinhas comunitárias) (52%) e no restaurante popular (55%). Dentre todos participantes, 52% encontravam-se na faixa etária de 20 a 59 anos. No restaurante popular, 54% tinham 60 ou mais anos de idade. A classe social mais prevalente entre todos os locais foi a D-E. Quanto ao diagnóstico da insegurança alimentar houve maior prevalência de insegurança alimentar leve. Este resultado pode ser verificado tanto na amostra total (restaurante popular e cozinhas comunitárias) (34%) quanto no restaurante popular (35%). Nas cozinhas comunitárias houve maior prevalência de insegurança alimentar grave (35%). Somando-se todas as classificações de insegurança alimentar (leve, moderada e grave) e separando-se a classificação somente para Insegurança Alimentar e Segurança Alimentar, observou-se que todos os locais pesquisados apresentam diagnóstico de Insegurança Alimentar.

## Conclusão

Os usuários do restaurante popular e cozinhas comunitárias de Caxias do S/RS encontram-se em situação de insegurança alimentar, condizente com a realidade da população brasileira.

## Referências

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União (DOU), 2006.

COELHO, S.E.A.C.; GUBERT, M.B. Insegurança Alimentar e Nutricional e fatores associados entre frequentadores de Restaurantes Comunitários do Distrito Federal. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v.20, n.1, p.52-61, 2013.

GODOY, K.C.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; GUBERT, M.B.; BOTELHO, R.B.A. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, v.30, n.6, p.1239-1249, 2014.

GONÇALVES, M.P.; CAMPOS, S.T.; SARTI, F.M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: Uma análise do Programa de Restaurantes Populares. *Revista Gestão & Políticas Públicas*, v.1, n.1, p.92-111, 2011.

SANTOS, J.V.; GIGANTE, D.P.; DOMINGUES, M.R. Prevalência de insegurança alimentar em Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil, e estado nutricional de indivíduos que vivem nessa condição. *Cadernos de Saúde Pública*, v.26, n.1, p.41-49, 2010.

**Palavras-chave:** Diagnóstico Municipal; Equipamentos Públicos; Insegurança Alimentar; Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

# DIAGNÓSTICO DE IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DE SANTA CATARINA

MARIA CRISTINA MARCON; PATRÍCIA MARIA DE OLIVEIRA MACHADO; MILENA CORRÊA MARTINS; HALANA ATAÍDE KÖCHE RITA; BARBARA LEONE SILVA

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome  
*marciamarcon@gmail.com*

## Introdução

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, integrando diferentes políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional nas 3 esferas de governo (BRASIL, 2006). Este sistema tem na intersetorialidade seu maior desafio institucional, sendo que em 2011 os estados já haviam aderido ao sistema, faltando os municípios se integrarem para o início da gestão pactuada em Segurança Alimentar e Nutricional (BURLANDY, 2009; ABRANDH, 2013; CONSEA, 2013).

## Objetivos

Realizar um diagnóstico da implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional junto aos municípios de Santa Catarina.

## Metodologia

A pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo, analisando os dados por frequência simples e distribuição espacial com auxílio do software Tabwin 32.0. Foram realizadas buscas em sítios eletrônicos para coleta de informações sobre os municípios que possuíam Câmara Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional e Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. A Câmara Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina e o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional disponibilizaram as listagens atualizadas sobre os municípios que possuíam as instâncias municipais do ano de 2014. Foram realizadas ligações telefônicas aos municípios a fim de confirmar ou coletar os dados primários necessários. Para os dados secundários foram utilizados os sites do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística para determinar o número de habitantes de cada município, além do atlas do Programa das Nações Unidas para obtenção dos índices de desenvolvimento humano. Os municípios foram classificados quanto à existência de conselho municipal e câmara intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional ou inatividade destes órgãos. Ainda assim, procurou-se saber a qual secretaria estes órgãos estavam ligados no organograma das prefeituras.

## Resultados

Santa Catarina possui 295 municípios, em sua maioria de índice de desenvolvimento humano médio e até 10 mil habitantes. Destes, 67 municípios (32,2%) possuem conselho e 26 (4,4%) confirmaram a existência de câmara intersecretarias municipal, sendo a maioria ligada às secretarias municipais de assistência social. O estado catarinense apresentou 29 conselhos e 6 câmaras inativos. O levantamento indicou número expressivo das instâncias municipais funcionando no estado, sendo que a distribuição espacial apresentou grande destaque para a implantação do sistema na região Oeste. O oeste catarinense possui histórico de articulação dos movimentos sociais do campo, o que pode ter influenciado na implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional de forma mais expressiva quando comparado a outras regiões do estado. O fortalecimento dos espaços intersetoriais e de participação social é essencial para o enfrentamento dos desafios no campo da Segurança Alimentar e Nutricional e na consolidação do sistema. Há necessidade de aproximação e entendimento do processo de funcionamento dessas instâncias em nível municipal, bem como os motivos para inativação dos mesmos, visando à formação de uma rede de apoio à implantação ou reativação.

## Conclusão

A pesquisa apresentou um panorama do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Estado, possibilitando o desenvolvimento de estratégias para o fortalecimento dos componentes do Sistema.

## Referências

ABRANDH. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013.

BRASIL. LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências. Brasília, 2006.

BURLANDY, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 14, n. 3, p. 851-860, Jun, 2009.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Fluxos de Relações SISAN. Palácio do Planalto. Presidência da República. Brasília, 26 fev. 2013. Disponível em: Acesso em: 02 de fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; SISAN ; Diagnóstico

# DIAGNÓSTICO DE IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PATRÍCIA MARIA DE OLIVEIRA MACHADO; MARIA CRISTINA MARCON; MILENA CORREA MARTINS; HALANA ATAÍDE KÖCHE RITA; BÁRBARA LEONE DA SILVA

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome  
*patriciamaria\_oliveira@yahoo.com.br*

## Introdução

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional tem buscado organizar, de modo articulado e integrado, as diversas políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional nas diferentes esferas de governo e da sociedade civil. Criado a partir da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional em 2006 (BRASIL, 2006), o Sistema tem na intersectorialidade seu maior desafio (BURLANDY, 2009). Até 2011 todos os governos estaduais já haviam aderido ao sistema, faltando os municípios integrarem a proposta para o início da gestão pactuada da agenda de Segurança Alimentar e Nutricional (MALUF, 2008; ABRANDH, 2013; CONSEA, 2013).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi caracterizar os municípios do estado do Rio Grande Sul quanto à implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva, que analisou dados prioritariamente pela frequência simples e distribuição espacial com auxílio do software Tabwin 32.0. Foram realizadas buscas em sítios eletrônicos governamentais de nível estadual e municipal para coleta de informações sobre os municípios que possuíam Câmara Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional e Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Em paralelo, a câmara intersecretarias do estado do Rio Grande do Sul e o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional disponibilizaram listagens atualizadas com os dados municipais do ano de 2014 sobre a existência destas instâncias nos municípios gaúchos, além do processo de adesão ao sistema. Foram realizadas ligações telefônicas aos municípios a fim de confirmar ou coletar os dados primários necessários. Para os dados secundários foram utilizados os sites do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística para coletar o número de habitantes de cada município, além do atlas do Programa das Nações Unidas a fim de obter os índices de desenvolvimento humano. Os municípios foram classificados quanto à existência dos conselhos e das câmaras, ou a inatividade destes órgãos. Ainda assim, procurou-se saber a qual secretaria estes órgãos estavam ligados.

## Resultados

Foi possível identificar que o Rio Grande do Sul possui 497 municípios, em sua maioria de índice de desenvolvimento humano médio e até 10 mil habitantes. Destes 62 municípios (12,5%) possuem conselho municipal e apenas 4 (0,8%) confirmaram a existência de câmara intersecretarias, sendo a maioria ligados às secretarias municipais de assistência social. O estado gaúcho apresentou 13 conselhos e 6 câmaras intersecretarias inativas. O levantamento indicou um pequeno número das instâncias municipais do sistema funcionando no estado. A distribuição espacial apresentou a homogeneidade das regiões do estado, sendo que nenhuma delas se destacou na implantação do sistema. O fortalecimento dos espaços intersetoriais e de participação social é essencial para o enfrentamento dos desafios no campo da segurança alimentar e nutricional e na consolidação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Há necessidade de aproximação e entendimento do processo de funcionamento dessas instâncias em nível municipal, bem como os motivos para inativação dos mesmos, visando à formação de uma rede de apoio à implantação ou reativação nos municípios.

## Conclusão

A pesquisa apresentou um panorama de implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Estado, que aponta para a necessidade de desenvolvimento de estratégias para o fortalecimento dos componentes do Sistema nos municípios.

## Referências

ABRANDH. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013.

BRASIL. LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências. Brasília, 2006.

BURLANDY, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 14, n. 3, p. 851-860, Jun, 2009.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Fluxos de Relações SISAN. Palácio do Planalto. Presidência da República. Brasília, 26 fev. 2013. Disponível em: Acesso em: 02 de fevereiro de 2016.

MALUF, R.S. Contribuições para a construção do Sistema Nacional e dos Sistemas Estaduais de SAN. in: Oficina "Construindo o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional". CONSEA. Outubro, 2008 (mimeo).

**Palavras-chave:** Segurança alimentar e nutricional; SISAN; Políticas Públicas

# DIAGNÓSTICO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PRIVADA: PROPOSTA DE CONSTRUÇÃO DE UM ÁLBUM SERIADO

SIMONE AUGUSTA RIBAS; MARIA LUCILENE DE SOUZA BEZERRA; RENATA PEREIRA MACHADO

<sup>1</sup> UCB - Universidade Castelo Branco, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*renata\_nut@nutricao.ufrj.br*

## Introdução

Atividades práticas de educação alimentar e nutricional (EAN) no âmbito escolar constituem-se importantes estratégias para enfrentar agravos nutricionais desde a infância (JUZWIAK; CASTRO; BATISTA, 2009). A implementação de atividades de educação nutricional nas escolas e a promoção de práticas alimentares e estilo de vida saudáveis constituem-se em importantes estratégias para enfrentar agravos nutricionais como obesidade e doenças crônicas não transmissíveis na infância (DEMINICE et al, 2007). Entretanto, um dos desafios importantes encontrados é a instrumentalização técnica de profissionais de saúde e educação, devido à escassez de materiais educativos práticos e lúdicos que possam servir de apoio e suporte para as ações de EAN no âmbito escolar (NUNES, 2011).

## Objetivos

Deste modo, o propósito foi realizar o diagnóstico situacional de atividades educativas no âmbito escolar e a elaboração de um álbum seriado de EAN para os profissionais de saúde e educação.

## Metodologia

Foram elegíveis do estudo descritivo, prospectivo e transversal, vinte escolas do ensino fundamental da rede privada localizadas na Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro. Através de um formulário com perguntas fechadas e abertas foi levantado o número e frequência de ações de EAN realizados nessa rede, quais foram os recursos humanos, materiais e temas utilizados na execução da prática educativa e as dificuldades e entraves encontrados para sua realização. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Castelo Branco em julho de 2015.

## Resultados

Sessenta por cento das escolas executam as atividades educativas com frequência entre 1 a 2 vezes no bimestre e o tema abordado com maior prevalência foi o de frutas, legumes e verduras e a prevenção da obesidade. Somente trinta e cinco por cento das escolas apresentavam nutricionistas em seu quadro técnico de funcionários. Cinquenta e três por cento das instituições utilizaram recursos pedagógicos interativos (vídeo, aula prática e oficinas) e a falta de tempo e colaboração dos pais foi apontada como maior entrave para realização de EAN em 41% das escolas. Diante do diagnóstico foram elaborados 8 módulos em forma de álbum seriado "Conversando sobre Nutrição" que contemplam os seguintes temas (Alimentação Saudável, Roda de Alimentos, Incentivo de Frutas, verduras e legumes, Publicidade Infantil, Horta Escolar, Higiene dos Alimentos, Vitaminas e Sais Minerais, Prevenção de Agravos nutricionais).

## Conclusão

A partir do exposto, pode-se concluir que o material construído apresenta-se apto ao uso nas ações educativas de alimentação e nutrição constituindo-se uma importante ferramenta na execução das mesmas.

## Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; 2012.

DEMINICE, R., LAUS, M. F., MARINS, T. M., Silveira, S. D. O., & DUTRA-de-OLIVEIRA, J. E. (2008). Impacto de um programa de educação alimentar sobre conhecimentos, práticas alimentares e estado nutricional de escolares. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, 18(1), 35-40.

JUZWIAK, C.R; CASTRO, P. M; BATISTA, S.H.S.S. A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para promoção da alimentação saudável nas escolas. *Revista Ciência Saúde Coletiva (online)*, v.18, n 4, 2013 pp. 1009-1018. ISSN 1413-8123.

NUNES, M. J. C. Ações de alimentação e nutrição em escolas participantes do Programa Saúde na Escola: proposta de instrumento de coleta de dados. Dissertação de mestrado. Universidade Federal de Goiás, 2011.

**Palavras-chave:** educação nutricional; álbum seriado; escolares



# DIETA VEGANA PONTOS POSITIVOS E NEGATIVOS

AMANDA MARTINS MARCANTE; LUCIENE ALVES; MARA CLÉIA TREVISAN; SYLVANA ARARÚJO BARROS LUZ

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, <sup>2</sup> FAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais  
*lucienealves159@gmail.com*

## Introdução

O veganismo tem ganhado muitos adeptos a cada dia, por envolver além de hábitos de alimentação, um estilo de vida que favorece a proteção animal. Dietas vegetarianas, quando bem planejadas, como todas as dietas devem ser, promovem crescimento e desenvolvimento adequados e podem ser adotadas em todos os ciclos da vida, inclusive por atletas, na gestação, infância e terceira idade. Porém, quando esta dieta toma-se muito estrita, como é o caso do veganismo, necessita de um melhor acompanhamento e estudos afim de identificar aspectos positivos e negativos que podem gerar na saúde de indivíduos, pois promovem grandes debates na sociedade, por serem mais limitadas do ponto de vista nutricional quando comparadas ao vegetarianismo.

## Objetivos

Investigar na literatura científica, os pontos positivos e negativos da dieta vegana.

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica retrospectiva (2006 a 2016) utilizando a base de dados Biblioteca Virtual em Saúde. Como descritores, foram utilizado os termos em português e inglês: Dieta vegana e vegan. Foram selecionados 13 artigos originais de alto fator de impacto, coortes ou transversais.

## Resultados

Os resultados positivos encontrados apontaram que “indivíduos veganos apresentam o Índice de Massa Corporal menor em comparação com indivíduos vegetarianos e onívoros”, conforme descrito por Bradbury (2014). Matiasié (2013), “evidenciou uma menor quantidade de bactérias patogênicas e maior quantidade de bactérias benéficas” e “redução da disbiose em veganos”. Em relação aos hábitos alimentares, Bradbury (2014) e Orlich (2014), relataram “um maior consumo de frutas, verduras, grãos integrais e redução de consumo de carnes, gorduras saturadas, doces, salgadinhos, álcool e cigarros”. Os exames bioquímicos indicaram “menor concentração sérica de colesterol total e apo-proteínas A e B”, que sugerem redução do risco de acidentes cardiovasculares (Bradbury, 2014). Ao avaliar os pontos negativos foram encontradas evidências de “alta incidência de deficiência em vitamina B12 e cálcio em 52% nos veganos” (Gilsing, 2010), além do fato, de que dietas vegetarianas e veganas, apresentarem altas proporções de fibras, fitato e oxalato podendo, estes, comprometer ainda mais o déficit nutricional.

## Conclusão

A princípio, a dieta vegana, assim como a vegetariana acrescenta mais benefícios a vida do indivíduo do que malefício, podendo estes serem revertidos pela de suplementação de nutrientes e adequação alimentar. Porém, estudos com populações que seguem exclusivamente a dieta vegana, ainda são muito escassos, sendo primordial investigações longitudinais, a fim de identificar efeitos a longo prazo.

## Referências

- BRADBURY, Kathryn E. et al. Serum concentrations of cholesterol, apolipoprotein AI and apolipoprotein B in a total of 1694 meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans. *European journal of clinical nutrition*, v. 68, n. 2, p. 178-183, 2014.
- GILSING, Anne MJ et al. Serum concentrations of vitamin B12 and folate in British male omnivores, vegetarians and vegans: results from a cross-sectional analysis of the EPIC-Oxford cohort study. *European journal of clinical nutrition*, v. 64, n. 9, p. 933-939, 2010.
- MATIJAŠIĆ, Bojana Bogovič et al. Association of dietary type with fecal microbiota in vegetarians and omnivores in Slovenia. *European journal of nutrition*, v. 53, n. 4, p. 1051-1064, 2014.
- ORLICH, Michael J. et al. Patterns of food consumption among vegetarians and non-vegetarians. *British Journal of Nutrition*, v. 112, n. 10, p. 1644-1653, 2014.

**Palavras-chave:** Dieta; Vegan; Vegana; Vegano; Alimentação

# DIFERENÇAS NO CONSUMO DE ALIMENTOS SEGUNDO SEXO EM ADULTOS ENTREVISTADOS PELO INQUÉRITO TELEFÔNICO VIGITEL.

GABRIELA DALCIN DURANTE; LENIR VAZ GUIMARÃES; NEUBER JOSÉ SEGRI; MARIA SILVIA AMICUCCI SOARES MARTINS; LUCIANA GRAZIELA DE OLIVEIRA BOIÇA

<sup>1</sup> UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

*gabriela.d2@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, o padrão da alimentação da população brasileira vem sofrendo grandes modificações, caracterizadas pela redução da participação na dieta dos alimentos básicos, como arroz e feijão, e pelo aumento do consumo de alimentos industrializados ricos em gordura, açúcar e sal, e baixo consumo de frutas e hortaliças (IBGE, 2011).

## Objetivos

Analisar o consumo de alimentos marcadores de dieta saudável e não saudável segundo sexo em adultos de Cuiabá-MT.

## Metodologia

Estudo transversal, com 1005 adultos (605 mulheres não grávidas e 400 homens), com idade entre 20 e 59 anos, residentes em Cuiabá-MT, entrevistados em 2014 pelo VIGITEL (vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico). O consumo de alimentos foi avaliado pelo uso de marcadores de dieta, de acordo com o VIGITEL (BRASIL, 2015). São considerados marcadores de dieta saudável o consumo: regular de frutas e hortaliças (5 ou mais dias/semana), recomendado de frutas e hortaliças (consumo de 5 porções em pelo menos 5 dias/semana) e de feijão (5 ou mais dias/semana). Dentre os marcadores de dieta não saudável estão o consumo de: carnes com excesso de gordura, leite com teor integral de gordura, doces (5 ou mais dias/semana), refrigerantes (5 ou mais dias/semana), hábito de substituir as refeições principais por lanches (7 ou mais vezes/semana) e percepção de consumo elevado de sal. Os dados foram analisados pelo *software* Stata, versão 13, utilizando-se o comando *survey* que aplica os fatores de ponderação. Foram estimadas frequências absolutas e relativas e realizada análise bivariada por meio do teste de qui-quadrado (Rao-Scott). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller - UFMT (CAAE: 52665316.5.0000.5541CA).

## Resultados

Relataram consumo regular de frutas e hortaliças 30,68% dos adultos, maior entre as mulheres (35,21%;  $p=0,01$ ). Apenas 18,8% dos indivíduos referiram consumo recomendado de frutas e hortaliças, sem diferença estatística significativa entre os sexos. Em relação ao consumo de feijão, 77,18% disseram consumir em 5 ou mais dias/semana, sendo o consumo maior entre os homens (80,59%;  $p=0,04$ ). O relato de consumo de carnes com excesso de gordura foi de 46,64%, maior no sexo masculino (56,40%;  $p<0,001$ ). Dos 16,73% dos indivíduos que relataram o consumo regular de doces, as mulheres apresentaram maior frequência (20,28%;  $p=0,02$ ). Entre os adultos que relataram hábito de substituir as refeições principais por lanches (12,26%), tiveram destaque as mulheres (15,44%;  $p=0,01$ ). Não houve diferença significativa entre os sexos em relação ao consumo de leite com teor integral de gordura ( $p=0,06$ ), consumo de refrigerantes ( $p=0,14$ ) e percepção de consumo elevado de sal ( $p=0,36$ ), apesar das elevadas frequências de consumo: 51,03%, 29,27% e 18,03%, respectivamente.

## Conclusão

Verifica-se um padrão inconsistente de dieta, marcada pelo consumo elevado de carnes com excesso de gordura, de doces e hábito de substituir refeições principais por lanches e baixo consumo recomendado de frutas e hortaliças, embora uma elevada frequência de consumo regular de feijão. Educação nutricional e incentivo à alimentação saudável são estratégias necessárias para esta população.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. VIGITEL Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, DF, 2015. 152p.  
IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro; 2011. 150 p.

**Palavras-chave:** Consumo de alimentos; Vigilância em Saúde Pública; Doenças Crônicas

# DIFICULDADES DURANTE O ALEITAMENTO MATERNO: PERCEPÇÃO DE PUÉRPERAS INTERNADAS EM UMA UNIDADE HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

ANDREA SILIVESTE BRASIL VILLAGELIM BIZERRA; ELISANGELA VIANA

<sup>1</sup> FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO

*andvillagelim@gmail.com*

## Introdução

O leite materno é completo, atendendo perfeitamente às características nutricionais, fisiológicas, metabólicas e imunológicas da criança (VASCONCELOS, 2011). Apesar dos inúmeros benefícios do aleitamento materno, a II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal mostrou que o Brasil está abaixo das metas estabelecidas pela Organização Mundial de Saúde e pelo Ministério da Saúde (MS, 2009).

## Objetivos

Esta pesquisa tem como objetivo geral identificar as dificuldades vivenciadas durante o aleitamento materno, por puérperas internadas em uma unidade hospitalar do município do Rio de Janeiro e apresentar o perfil biossocial.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva, com delineamento transversal, de abordagem quantitativa e qualitativa. O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (CEP/SMS-RJ) tendo sido aprovado sob o nº 431.538. Foram incluídas na pesquisa 100 mulheres em idade fértil entre 18 a 49 anos internadas em uma unidade hospitalar do Município do Rio de Janeiro durante o período de 26/10/2013 a 18/11/2013. Os dados foram obtidos através de entrevista realizada por meio de um questionário semi-estruturado formulado pelas autoras. Os dados foram analisados nos programas STATA 10.0 e Microsoft Office Excel versão 2010.

## Resultados

A idade média das participantes foi de 24 anos (DP=5,54), apresentado idade mínima 18 anos e máxima de 37 anos. Com relação à variável cor, a maioria das participantes (50%) se declarou parda, 27% se declarou preta, e apenas 1% não respondeu. Quanto ao estado civil, a maioria das entrevistadas (72%) era casada ou vivia com o companheiro, e 27% eram solteiras. Com relação à variável escolaridade, a maioria das participantes (31%) possuía o ensino médio incompleto, seguido de 30% com ensino médio completo, e apenas 3% das participantes apresentaram o ensino superior completo. Quanto ao número de gestações das participantes, 34% eram primigestas (primeira gestação), 66% não primigestas, sendo que destas 52% tiveram até 3 gestações, 13% tiveram de 4 a 6 gestações, e 1% teve 7 gestações. Quando perguntadas se estavam tendo alguma dificuldade para amamentar, 33% das entrevistadas relataram dificuldade, e 67% não apresentavam dificuldades no momento. Das puérperas entrevistadas 12% relataram a dor nos mamilos com dificuldades no momento, 7% dificuldades com a sucção do bebê, 5% relataram dificuldades devido ao mamilo plano ou invertido, 4% relataram demora na descida do leite, 2% leite fraco, a pega inadequada, a falta de prática e pouco leite totalizaram 3%. A escassez de orientação e apoio à amamentação por parte dos profissionais de nutrição foi observada no presente estudo, assim como o importante papel dos profissionais de enfermagem no apoio à amamentação.

## Conclusão

O presente estudo mostrou que a maioria das mulheres conhecem os benefícios do aleitamento materno, no entanto a maioria relatou os benefícios para o bebê, e as falas refletem um conhecimento biomédico. O vínculo afetivo entre mãe e filho, que o aleitamento materno pode proporcionar, não foi observado na pesquisa. As principais dificuldades encontradas foram dores e fissuras nos mamilos e dificuldade de sucção do bebê, ambas relacionadas e pega inadequada, revelando a importância do profissional de saúde como facilitador, mostrando não apenas os benefícios do aleitamento materno, como também as dificuldades que possam surgir e como enfrentá-las.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde - Departamento de Atenção Básica. Saúde da Criança: Nutrição Infantil - Aleitamento Materno e Alimentação Complementar. Brasília, 2009.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde - Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II

Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasília, 2009.

GIL, Antonio Carlos. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999. 206 p.

GOUVÊA, L. C. Aleitamento Materno. In: PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C.; ESCRIVÃO, M. A. M. S. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. São Paulo: Manole, 2009. p. 89-96.

LEVY, L; BÉRTOLO, H. Manual de Aleitamento Materno. Lisboa: Comité Português para a UNICEF, 2008.

MEDRONHO, Roberto A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2002, p493.

**Palavras-chave:** aleitamento materno; puerperas; dificuldades

# DIFICULDADES NAS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS CELÍACOS DO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

KARINE MACHADO SCHMAEDECKE; PAULINE MÜLLER PACHECO; MARIA RITA MACEDO CUERVO

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista , <sup>2</sup> PPG EPIDEMIOLOGIA UFRGS - Programa De Pós-Graduação Em Epidemiologia. Departamento de Medicina Social. Faculdade de Medicina. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul. ,

<sup>3</sup> PUC - Pontifícia Universidade Católica

*paulinempacheco@gmail.com*

## Introdução

A doença celíaca é uma doença auto-imune caracterizada por atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado que ocorre pela ingestão do glúten em indivíduos predispostos geneticamente (TADDEI et al. 2011). O glúten é uma fração de peptídeos encontrados no trigo, centeio e cevada (MAHAM; ESCOTT-STUMP, 2010). O tratamento consiste na retirada do glúten da dieta por toda vida. A dieta influencia na qualidade de vida do paciente, trazendo a obrigação de um novo hábito alimentar, e com ela, a dificuldade em aderir às novas práticas alimentares (ARAÚJO et al. 2010).

## Objetivos

Conhecer as principais dificuldades e preocupações relacionadas as práticas alimentares dos celíacos do município de Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

## Metodologia

O estudo é descritivo e transversal, com amostra de conveniência, constituída por celíacos membros do grupo fechado da Associação dos celíacos do Brasil – Rio Grande do Sul- na rede social Facebook. Os critérios de inclusão foram: indivíduos que referiram diagnóstico de doença celíaca, residentes no município de Porto Alegre que participam da Comunidade Associação dos celíacos do Brasil – Rio Grande do Sul e que consentissem livremente em participar do estudo. Para o cálculo amostral, o desfecho estimado de 60,58% de celíacos que apresentam alguma dificuldade para seguir a dieta sem glúten (ARAÚJO, 2008). Considerando o número de membros do grupo (11.511), erro de amostragem de 5%, intervalo de confiança de 95% e poder de confiança de 80%, calculou-se uma amostra de 156 portadores de doença celíaca para participar da pesquisa. O questionário utilizado foi desenvolvido por Lamontagne, West e Galibois (1999) e adaptado no Brasil por Araújo (2008) e desenvolvido para a plataforma Google Forms. Foram realizadas análises descritivas de frequências, utilizando o Software SPSS, versão 18.0. Os dados foram coletados mediante a leitura e concordância com o termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Metodista IPA. No ano de 2015, parecer nº 049019/2015.

## Resultados

Foram realizadas 7 envios diretos a página na rede social do grupo ACELBRA-RS, sendo obtidos 40 questionários válidos. Cerca de 40% dos celíacos enfrentam muita ou média dificuldades para seguir a dieta sem glúten, sendo elas: falta de ingredientes disponíveis e alto custo, o sentimento de insegurança ao realizar refeições fora do domicílio, a falta de conscientização e conhecimento por parte de profissionais de serviços de alimentação sobre o que é a doença celíaca. As maiores preocupações relatadas foram: comer em restaurantes (67,5%), planejar férias (50%) e acreditar que os alimentos não são seguros por problemas nos rótulos (37,5%). Em pergunta aberta, os celíacos também relataram preocupações com contaminação cruzada, encontrar lugar seguro para comer, e poder participar de eventos sociais (aniversários, casamentos).

## Conclusão

Questões financeiras e de segurança dos alimentos representam maior empecilho para os celíacos entrevistados. Os resultados apontam para a necessidade de investir na formação de profissionais para que estejam aptos a atender esse público, diminuindo a insegurança alimentar.

## Referências

Taddei JA, Lang RMF, Silva GL, Toloni MH. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Rúbio; 2011.

Mahan KL, Escott-Stump S. Krause: alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12th ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2010.

Araújo HMC, Araújo WMC, Botelho RBA, Zandonadi RP. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. Rev. Nutr. 2010 maio/jun; 23(3): 467-474.

Araújo HMC. Impacto da doença celíaca na saúde, nas práticas alimentares e na qualidade de vida de celíacos. Dissertação (mestrado). Brasília: Universidade de Brasília; 2008

**Palavras-chave:** Dieta livre de glúten; Doença Celíaca; Hábitos alimentares

# DIFUSÃO DO NOVO GUIA ALIMENTAR: EXPERIÊNCIA DE UM SERVIÇO DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE

ANNELISE BARRETO KRAUSE; CARMEN LUCIA SALVADOR STEIN; CARMEN MARIA BLANCO LÓPEZ; DEISI SCHMITZ OLIVEIRA; TAIANA LEMOS CAMARGO

<sup>1</sup> SMS - Prefeitura de Porto Alegre, Secretaria Municipal de Saúde, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*annelise@smed.prefpoa.com.br*

## Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), apresenta um novo paradigma para a alimentação saudável. A inclusão de recomendações a partir do nível de processamento de alimentos e de dez passos que orientam mudança nas condições do ato de se alimentar (com companhia, como comprar e preparar as refeições, crítica em relação à publicidade) exigem reformulação na prática de educação nutricional, tradicionalmente vinculada à nutrientes e porções de alimentos. Os grupos terapêuticos na atenção básica em saúde são espaços importantes de disseminação de promoção de hábitos saudáveis, pois possibilitam troca de experiências, que enriquece e fortalece as modificações de hábitos.

## Objetivos

Apresentar os novos princípios da alimentação saudável propostos no Guia Alimentar para a População Brasileira para grupo de idosos.

## Metodologia

A nutricionista e estagiárias de nutrição da equipe do NASF Glória participaram em grupo já existente da unidade de saúde, com atividade de quatro encontros quinzenais com temas pré-definidos. No primeiro encontro, foi abordado o nível de processamento de alimentos. A atividade realizada em uma praça consistia em classificar os alimentos (in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados) e deslocar-se com imagens de alimentos até uma caixa com a classificação. Após, se discutiu a classificação correta. O segundo encontro consistiu em uma demonstração tipo "buffet", em que os participantes eram convidados a montar um prato com os alimentos disponíveis. Posteriormente, foram construídos exemplos de pratos saudáveis, e apresentado um folder elaborado pela Secretaria Municipal de Saúde, com a nova classificação de alimentos. No terceiro encontro, foi realizada uma oficina de preparação de alimentos com ervas e especiarias. Desta forma, estimulou-se a preparação de alimentos da época e a redução do consumo de sal. No último encontro, foram apresentados os rótulos de alimentos e a forma de interpretá-los. Assim, foi possível abordar o décimo passo para uma alimentação adequada e saudável, que diz respeito a ser crítico quanto a informações sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.

## Resultados

A abordagem recreativa e participante possibilitou a discussão sobre alimentação saudável em um grupo de idosos do serviço de saúde. A nova formatação do Guia Alimentar propiciou linguagem adequada e estímulo à autonomia da população quanto à escolha de alimentos.

## Conclusão

As novas diretrizes para uma alimentação adequada e saudável estimulam escolhas críticas quanto ao ato de alimentar. Entretanto, ainda existe a necessidade de elaboração de técnicas de disseminação destas informações, de forma a comunicar adequadamente para a população. Atualmente, este é o desafio dos profissionais engajados na melhora do perfil nutricional da população.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; Guia alimentar; Promoção de saúde



# DISPARIDADES NO PERFIL NUTRICIONAL NO BRASIL INDÍGENA: A PERSISTÊNCIA DA DESNUTRIÇÃO NAS CRIANÇAS XAVANTE DE MATO GROSSO (MT)

CÁSSIA VERAS DE MORAES; ALINE ALVES FERREIRA; CARLOS E. A. COIMBRA JR; JAMES R. WELCH

<sup>1</sup> INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> ENSP/FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz

*kssiaveras@gmail.com*

## Introdução

A análise da literatura brasileira sobre perfil nutricional e de saúde evidencia diminuição gradativa da desnutrição infantil na população geral nas últimas décadas atribuída, sobretudo, ao aumento da escolaridade materna, melhorias da cobertura do ensino público, saneamento, maior acesso a serviços de saúde e aumento da renda. Concomitantemente, estudos realizados em diferentes populações indígenas na Amazônia e Brasil Central têm revelado elevadas prevalências de desnutrição em crianças, especialmente a desnutrição crônica. Esse cenário tem sido relacionado às situações precárias de saneamento e condições de vida, bem como a elevadas taxas de doenças infecciosas e mortalidade infantil.

## Objetivos

O presente estudo tem como objetivo comparar o perfil de desnutrição de crianças indígenas Xavante de duas aldeias do Brasil Central nas duas últimas décadas.

## Metodologia

Foi realizado um inquérito de estado nutricional de 102 crianças < 5 anos em 2006 e 171 crianças em 2011 nas aldeias Pimentel Barbosa e Etênhirtipá (Mato Grosso, MT), visando o universo da população (sem técnicas de amostragem). Foram construídos os índices peso-para-idade (P/I), estatura-para-idade (E/I), peso-para-estatura (P/E) e IMC-para-idade (IMC/I), considerando os pontos de cortes propostos pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006). Os dados dos inquéritos de 2006 e 2011 foram comparados a um inquérito anterior realizado por outros pesquisadores na mesma comunidade em 1994, e para tal, calculou-se os escores z dos índices antropométricos de acordo com a população referência da época, do National Center for Health Statistics (NCHS, 1977). Utilizou-se o teste qui-quadrado para análise das diferenças das proporções de desnutrição entre sexos, grupos de idade e ao longo do tempo, com nível de significância de 95%. Todos os aspectos éticos para estudos com populações indígenas.

## Resultados

A prevalência de baixa E/I para ambos os sexos em 2006 e 2011 foi de 29,9% e 33,9%, respectivamente, e a frequência de baixo P/I foi de 5,9% e 9,9%. As diferenças entre os anos não foi significativa. Em ambos os anos, não houve diferença significativa na frequência de desnutrição em relação ao sexo, apesar dos meninos apresentarem frequências um pouco maiores que entre as meninas. Casos de obesidade apareceram em quatro crianças (2,4%) somente em 2011, e não foi encontrada inadequação em relação ao P/E. Ao comparar os dados ao inquérito de 1994, adequando-se à população referência da época, percebe-se que a prevalência global de desnutrição reduziu pouco ao longo de quase 20 anos, sem diferença significativa (27,7 versus 22,2% de baixa E/I e 16,7% vs. 11,2% de baixo P/I, para os anos de 1994 e 2011, respectivamente). Em 2006, os valores ficaram próximos aos encontrados em 2011. Em 1994, casos de excesso de peso eram inexistentes em relação ao P/E, idem nos outros dois inquéritos realizados em 2006 e 2011. Percebe-se que houve a persistência de elevados níveis de desnutrição nas crianças Xavante ao longo das últimas décadas.

## Conclusão

Os achados não diferenciaram da frequência de desnutrição no âmbito nacional para as crianças indígenas e sinaliza a disparidade entre indígenas e a população brasileira geral. Esse cenário mantém-se ao longo do tempo na contramão da discussão sobre o aumento de obesidade verificado no país, sugerindo que programas e ações voltadas para a saúde infantil e demais políticas públicas atuais para a promoção de saúde e segurança alimentar e nutricional atingem de forma desigual a população brasileira.

## Referências

NCHS (National Center for Health Statistics). Growth curves for children, birth-18 years. Department of Health, Education and Welfare. Hyattsville: National Center for Health Statistics; 1977. (Series 11, 165). OMS (ORGANIZAÇÃO

MUNDIAL DE SAÚDE). Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-forheight and body mass index-for-age: methods and development. World Health Organization child growth standards. Geneva: World Health Organization, 2006.

**Palavras-chave:** crianças; desnutrição; estado nutricional; Índios sul-americanos; saúde dos povos indígenas

# DISPONIBILIDADE AMBIENTAL DE ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS – ESTUDO DE CASO DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL

LILIANA PAULA BRICARELLO; ELIZABETH NAPPI CORRÊA; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS; CRISTINE GARCIA GABRIEL; JANAINA DAS NEVES

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*lpbricarello@uol.com.br*

## Introdução

No Brasil apesar da enorme costa marítima e grande quantidade de rios, em algumas regiões a oferta de pescados é pequena e a preços onerosos. O consumo de pescado pode ser influenciado, entre outros fatores, pela facilidade de acesso dos consumidores aos locais de produção e comercialização. A aquisição de peixes e demais pescados per capita por ano no Brasil tem sofrido flutuações, estando sempre abaixo da recomendação de consumo mundial, 12 kg per capita por ano. As últimas Pesquisas de Orçamento Familiar (POF) realizadas no país identificaram redução na aquisição anual per capita de pescados, passando de 4,59 kg para 4,03 kg, respectivamente (BRASIL 2004; BRASIL 2010). Sobre a aquisição de pescados na Região Sul do Brasil, que conta com dois portos pesqueiros, dados do Estudo Nacional de Despesas Familiares (ENDEF), realizado em 1974-1975, e da POF 2008-2009 mostraram que a aquisição média anual per capita de pescados diminuiu mais de 50% nestes trinta anos. Segundo a American Heart Association e o Guia alimentar para a população brasileira, dietas consideradas saudáveis e cardioprotetoras incluem o consumo de frutos do mar e peixes, por serem ricos em ácidos graxos essenciais insaturados e proteínas de alto valor biológico (KRAUSS et al, 2000; BRASIL, 2014). Nesse sentido, considerando-se a importância do consumo de pescados para a saúde humana e a escassez de estudos que mostrem a disponibilidade espacial de peixarias e sua relação com dieta e compra de alimentos se fez necessário o presente estudo.

## Objetivos

Mapear a distribuição geográfico-espacial dos estabelecimentos de comercialização de pescados em Florianópolis, região Sul do Brasil.

## Metodologia

Foi realizado estudo transversal, descritivo, com dados secundários, a partir de levantamento dos estabelecimentos de comercialização de pescados cadastrados na Diretoria de Vigilância Sanitária e em listas telefônicas impressas e eletrônicas de Florianópolis. Por meio do software Google Earth® os estabelecimentos de comercialização de pescados foram manualmente espacializados (criação de referência espacial com base nas coordenadas geográficas). Os dados demográficos e socioeconômicos foram obtidos do Censo Demográfico 2010, agregados em 30 áreas de ponderação, com base na renda média mensal por domicílios. Estas áreas foram distribuídas em tercís de renda e calculadas as densidades de estabelecimentos por mil habitantes.

## Resultados

Foram identificadas 34 peixarias (densidade de 0,08 por mil habitantes). Observou-se maior densidade de estabelecimentos de comercialização de pescados nas áreas de maior renda em comparação com as demais áreas, entretanto esta diferença não foi significativa ( $p= 0,625$ ).

## Conclusão

A distribuição espacial das 34 peixarias fixas em Florianópolis não atende às 30 áreas de ponderação, demonstrando baixo acesso a esse tipo de estabelecimento e possivelmente reduzido o consumo de pescados pela população do município. A baixa densidade, e em algumas áreas a inexistência de peixarias pode caracterizar deserto alimentar em algumas regiões. Uma possibilidade para aumentar a disponibilidade de pescados na cidade seria ampliar a área de atuação de políticas públicas, tais como do “Projeto Caminhão do Peixe”, caracterizado pela utilização de caminhão refrigerado para comercialização dos pescados, direto da indústria aos consumidores, a preços mais baixos que os encontrados nos pontos fixos de comercialização.

## Referências

1. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. POF 2002 - 2003. In: IBGE, editor. Rio de Janeiro, 2004.
2. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. POF 2008 - 2009. In: IBGE, editor. Rio de Janeiro, 2010.
3. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estudo Nacional da Despesa Família (ENDEF). In: IBGE, editor.

Rio de Janeiro, 1978.

4.Krauss RM, Eckel RH, Howard B, Daniels SR, Deckelbaum RJ, Erdman JW, et al. AHA Dietary Guidelines. Revision 2000: A Statement for Healthcare Professionals From the Nutrition Committee of the American Heart Association. *Circulation*. 2000; 102.

5.Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. In: Departamento de Atenção Básica, editor. 2 ed. Brasília2014.

**Palavras-chave:** ambiente alimentar ; comercialização de produtos; consumo de alimentos; mapeamento geográfico; peixes

# DISPONIBILIDADE CALORICA *PER CAPITA* E RELAÇÃO COM AÇÚCAR E GORDURAS DE DOMICÍLIOS DA ZONA RURAL

SÍLVIA OLIVEIRA LOPES; LAÍS SILVEIRA GUSMÃO; DAYANE DE CASTRO MORAIS; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*silvia\_lopes\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

A transição nutricional no Brasil é multifatorial, tendo reflexo socioeconômico e cultural, contribuindo com modificações no estilo de vida e saúde da população. Esta realidade atinge tanto o meio urbano quanto rural. As modificações no padrão alimentar brasileiro caracterizado por elevado teor de gordura saturada e de açúcar, além de baixo consumo de fibras e atividade física das famílias tem ocasionado mudanças na composição corporal e conseqüentemente aumento do risco de aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. (SANTOS et al., 2013; SOUZA et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar a relação da disponibilidade *per capita* de energia com a disponibilidade de açúcar e tipos de gordura em domicílios da zona rural que residem adultos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado na Piúna, comunidade da zona rural pertencente ao Município de Viçosa, Minas Gerais. Foram visitados domicílios que residiam no mínimo um adulto. Todos os adultos residentes na referida comunidade foram convidados a participar, caracterizando a amostra do estudo como universo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (1.052.836/2015). A participação voluntária deu-se mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram obtidas informações quanto à disponibilidade de alimentos existente no domicílio nos 30 dias antecedentes à data de coleta através de entrevista ao adulto responsável pela alimentação domiciliar, com auxílio de um questionário semiestruturado. A partir da disponibilidade total mensal de alimentos no domicílio, calculou-se a disponibilidade *per capita* de energia, dos nutrientes, colesterol, gordura saturada, poliinsaturada, monoinsaturada e dos itens alimentícios como, açúcar, óleos e gorduras com auxílio dos *softwares* Avanutri e Excel, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos para complementar as informações. Para avaliação antropométrica aferiu-se peso, estatura e perímetro da cintura, sendo calculado os Índices de Massa Corporal (IMC) e Relação Cintura/Estatura(RCE). Para o cálculo estatístico utilizou-se o *software* SPSS 20.0. Calculou-se correlação de *Spearman* da disponibilidade calórica com açúcares e gorduras e estado nutricional. Nível de significância adotado de 5%.

## Resultados

Foram visitados 44 domicílios, totalizando 105 adultos. A média da disponibilidade calórica *per capita* foi de 4781,82 kcal/dia, mínimo 1931,34 kcal e máximo de 11969,71kcal. Houve correlação da disponibilidade calórica *per capita* com a de açúcar ( $r=0,371$ ), óleos e gorduras ( $r=0,571$ ), colesterol ( $r=0,815$ ), gordura saturada ( $r=0,255$ ), monoinsaturada ( $r=0,274$ ), ( $p<0,05$ ). Não houve correlação entre disponibilidade calórica, IMC e RCE.

## Conclusão

A disponibilidade calórica de açúcares e gordura foi alta, indicativo de insegurança alimentar nutricional domiciliar. Aquisição excessiva de alimentos ultraprocessados e processados, assim como a de açúcar, óleos e gorduras destinados ao preparo de refeições interferem na qualidade global da dieta das famílias rurais avaliadas, caracterizando a alimentação destas como de alta densidade energética e baixo valor nutricional, sendo os indivíduos expostos a risco de inadequação do estado nutricional e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Reforça-se a necessidade do desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para contribuir com a melhoria dos hábitos alimentares.(Apoio FAPEMIG)

## Referências

SANTOS, Ligia Amparo da Silva et al. Formação de coordenadores pedagógicos em alimentação escolar: um relato de experiência. Ciência & Saúde Coletiva, Salvador, v. 18, n. 4, p.993-1000, 2013. Disponível em: . Acesso em: 28 fev. 2016.

SOUZA, Amanda de M et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Revista Saúde Pública, São Paulo, v. 47, n. 1, p.190-199, 2013. Disponível em: . Acesso em: 29 fev. 2016.

**Palavras-chave:** Disponibilidade; Zona Rural; Energia; Gorduras; Açúcar

# DO QUE GOSTAM AS CRIANÇAS? UMA ABORDAGEM QUALITATIVA DAS PREFERÊNCIAS ALIMENTARES

GICELE COSTA MINTEM; MÔNICA BERGMANN CORREIA VOHLBRECHT; CAMILA IRIGONHÉ RAMOS; IVANA LORAINÉ LINDEMANN

<sup>1</sup> UFPEL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*giceleminten.epi@gmail.com*

## Introdução

Uma alimentação adequada e saudável compreende preferências alimentares associadas aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos (BRASIL, 2012). A infância é um período considerado favorável às intervenções de educação alimentar e nutricional, pois é quando se inicia a formação dos hábitos alimentares (ROTENBERG, 2004).

## Objetivos

Conhecer e compreender as preferências alimentares de crianças em idade escolar.

## Metodologia

Os sujeitos da pesquisa foram crianças de seis a nove anos de idade, de duas instituições da rede pública de ensino fundamental de Pelotas, RS, Brasil. Realizou-se um estudo qualitativo, com abordagem crítico-reflexiva, com a dinâmica Brincar em Cena (CABRAL, 1998). As crianças participaram mediante assentimento e consentimento de seus pais ou responsáveis. De forma lúdica, as crianças refletiram sobre a sua alimentação e, ao final, discutiram, em grupo, as produções individuais. Para avaliação dos dados, foi realizado o processo de análise de conteúdo (MORAES, 1999). O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas através do parecer nº 248.873.

## Resultados

Participaram do estudo 29 crianças matriculadas do primeiro ao terceiro ano do ensino fundamental de duas instituições localizadas no bairro Três Vendas. As idades variaram de seis a nove anos e a maioria (65,5%) era do sexo masculino. As crianças percebem o ato de se alimentar como algo prazeroso. Esta sensação é descrita pela categoria comer é bom, a qual está subdividida conforme segue: chocolate; hambúrguer; ovo; achocolatado pronto, biscoito recheado, suco industrializado, cereal matinal, sorvete e refrigerante; leite e iogurte; e frutas. Para a realização das escolhas alimentares, revelou-se a influência dos programas de televisão direcionados ao público infantil e do contexto socioeconômico. Os dados analisados reforçaram a tendência nacional de opção pelos alimentos industrializados e a pré-disposição pelo consumo de leite na infância.

## Conclusão

Foi possível perceber que os hábitos alimentares são formados a partir de experiências vividas, sobretudo, nesta fase da vida. Com isso, fica a pergunta: é possível intervir nas preferências alimentares? Sugerem-se formas de intervenções lúdicas, as quais devem ser pensadas a partir das experiências vivenciadas pelas crianças. Educar para saúde é uma tarefa árdua, que exige dedicação por parte dos envolvidos, sejam eles: pais, familiares, educadores ou profissionais de saúde. Por isso, é interessante que sejam utilizadas brincadeiras, histórias em quadrinhos, desenhos infantis, ou seja, ferramentas do universo infantil, para criar situações favorecedoras dessa prática de educação.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.

Rotenberg S, Vargas DS. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. Rev. Bras. Matern. Infant. 2004; 4 (1): 85-94.

Cabral, IE. O método criativo sensível: alternativa de pesquisa na enfermagem. In: Gauthier, JHM. et al. (org.). Pesquisa de Enfermagem: novas metodologias. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

Moraes, R. Análise de conteúdo. Revista Educação, Porto Alegre, 1999; 22 (37): 7-32.

**Palavras-chave:** Criança; Preferências alimentares; Comportamento Alimentar



# EDUCAÇÃO ALIMENTAR COMO PROPULSOR DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NA MELHOR IDADE

ROSEMARLY FERNANDES MENDES CANDIL; FERNANDA DE SOUZA MIRANDA; THAIS SANDIN ALMEIDA;  
CAMILA RIBEIRO FRANCO; JENNIFER PEREIRA

<sup>1</sup> UCDB - UNIVERSIDADE CATOLICA DOM BOSCO, <sup>2</sup> UCDB - UNIVERSIDADE CATOLICA DOM BOSCO

*rosecandil@hotmail.com*

## Introdução

No envelhecimento os cuidados com a alimentação são ainda mais complexos, pois envolvem um equilíbrio entre as exigências do corpo envelhecido e as limitações decorrentes de algumas patologias que tem seu controle/tratamento pela alimentação. A educação nutricional tem sido destaque de distintos trabalhos epidemiológicos, em especial aqueles nos quais os resultados apontam para a correlação entre comportamento alimentar e doenças(CERVATO,2005). Segundo a OMS, uma das formas de se garantir saúde e bem estar aos idosos é por meio de programas que têm a nutrição como estratégia prioritária, uma vez que existe ligação direta entre a qualidade da dieta e o advento de doenças e agravos não transmissíveis(SAHYOUN,2002).

## Objetivos

Orientar os alunos da Universidade da Melhor Idade,sobre escolhas alimentares saudáveis estimulando práticas alimentares adequadas, com intenção de prevenir doenças associadas à ingestão inadequada de nutrientes ou excesso alimentar melhorando a qualidade de vida dos mesmos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal, quantitativo,onde fizeram parte do estudo 14 alunos participantes das aulas de nutrição para iniciantes da Universidade da Melhor Idade, da Universidade Católica Dom Bosco, que frequentaram as aulas e oficinas propostas. Foram utilizadas palestras,e oficinas durante os meses de setembro a novembro de 2015 abordando os temas: Consumo de alimentos saudáveis; Alimentos com menor índice glicêmico,de sódio e gorduras; Composição de um cardápio equilibrado; Higiene pessoal e a qualidade dos alimentos; Alimentos alternativos e suas propriedades nutricionais, Uso indiscriminado de Agrotóxicos em alimentos. Para as palestras utilizou-se data show, cartazes,alimentos in natura e industrializados. Desenvolveu-se cinco oficinas: Bebidas saudáveis; Temperos aromatizados; Biomassa e sua aplicação na culinária, Alimentos Alternativos e Etiqueta social e de mesa. Após,foi aplicado um questionário estruturado com 10 questões sobre os temas abordados, para avaliar o entendimento. Este estudo faz parte de um projeto do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica sob o protocolo CAAE 42635215.2.0000.5162.

## Resultados

Observou-se que(78,57%),entendem que o excesso de sal traz consequências nocivas a saúde,e(100%)que o sal pode ser substituído por especiarias,(85,72%)faz o aproveitamento integral dos alimentos,porém 14,28% fazem o descarte de talos folhas e cascas. Sobre o uso da biomassa de banana verde(92,85%)demonstraram que tinham o conhecimento sobre seu benefício,mas(42,85%), não sabiam que a mesma poderia substituir ingredientes nas receitas, para(71,42%)a higienização das mãos é importante na ação preventiva de doenças,(92,86%)acreditam que a utilização de produtos industrializados frequentemente podem trazer malefícios à saúde,(64,28%)não souberam diferenciar os tipos de gorduras saturadas e insaturadas,(85,72%)afirmaram que a utilização em grande escala de agrotóxicos é maléfica à saúde.

## Conclusão

Foi possível concluir que as palestras e oficinas ministradas, possibilitaram um grande conhecimento aos participantes, pois tiveram em média(87,96%)de acertos. Contudo será necessário maior abordagem sobre as diferenças da gordura saturada e insaturada e sua implicação à saúde. O aprendizado é um processo contínuo e o estímulo à alimentação saudável deverá ser uma constante neste processo, contribuindo para a mudança do comportamento alimentar promovendo a manutenção da saúde e melhor qualidade de vida aos alunos da melhor idade.

## Referências

BELTAO, K. I, CAMARANO, A. A., Kanso, S. Dinâmica populacional brasileira na virada do século XX. Rio de Janeiro: IPEA, ago. 2004 (Texto para Discussão, 1.034).

CALDAS, Eloisa Dutra; SOUZA. Luiz César Kenupp R de. Avaliação de risco crônico da ingestão de resíduos de pesticidas na dieta brasileira. *Revista de Saúde Pública*. USP. Volume 34. Num. 5.Out. 2000.p. 529-37.

CERVATO, A. M. et al. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 1, p. 41-52, 2005.

COCCO, P. On the rumors about the silent spring: review of the scientific evidence linking occupational and environmental pesticide exposure to endocrine disruption health effects. *Cad. Saúde Pública* 2002; 18(2): 379-402

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

Direção-Geral da Saúde. Processo assistencial integrado do risco vascular no adulto: circular normativa nº 009/2014, de 29/12/2014. Lisboa: DGS; 2014.

DUARTE, ALN, NASCIMENTO, ML. Condutas dietéticas. In: Netto MP ed. *Gerontologia-a velhice e o envelhecimento em visão globalizada*. São Paulo: Atheneu; 2000. p.262-72.

E.D. Caldas & L.C.K.R. Souza. Avaliação de risco crônico na ingestão de resíduos de pesticidas na dieta brasileira. *Rev. Saúde Pública*, 34 No. 5, 529-37, 2000.

GONDIM, Jussara A. Melo, et al. Centesimal composition and minerals in peels of fruits. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, v. 25, n. 4, p. 825-827, Oct./Dec. 2005.

FRENCH S, Story M, JEFFERY. R. Environmental influences on eating and physical activity. *Annu Rev Public Health* 2001; 22:309-35.

HARDISON, A. et al. Mineral composition of the banana (*Musa acuminata*) from the island of Tenerife. *Food Chemistry*, v. 73, p. 153-161, 2001.

LEITE, L. H. M.; MACHADO, P. A. N.; VASCONCELLOS, A. L. R.; CARVALHO, I. M. Boas práticas de higiene e conservação de alimentos em cozinhas residenciais de usuários do programa saúde da família –Lapa. *Revista Ciência Médica*, Campinas, v. 18, n. 2. p. 81- 88, mar./abr., 2009.

LEITE, L. H. M.; WAISSMANN, W. Doenças transmitidas por alimentos na população idosa: riscos e prevenção. *Revista Ciência Médica*, Campinas, v. 15, n. 6. p. 525-530, nov./dez., 2006.

MENDEZ MHM, Derivi SCN, Rodrigues MCR, Fernandes ML. *Tabela de Composição de Alimentos*. Rio de Janeiro: EDUFF, 1992.

NAMIKI, Mitsuo. Antioxidants/antimutagens in food.DOI:10.1080/10408399009527528 pag.273-300, 29; SET 2009.

NASCENTE, A. S.; COSTA, J. N. M.; COSTA, R. S. C. Cultivo da banana em Rondônia. Embrapa Rondônia, Sistemas de Produção, 2005. Disponível em: . Acesso em: 18/05/2010.

Organización Mundial de la Salud. *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades no-transmisibles*. Ginebra; 1990. (OMS - Serie de Informes Técnicos, 797).

RICE-EVANS Catherine A., Nicholas J., Miller, George Paganga. Structure-antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids.*Free Radical Biology and Medicine*., Vol. 20, Issue 7, 1996. Pag 933-956.

SAHYOUN, NR. Nutrition education for the healthy elderly population: Isn't it time? *J Nutr Educ Behav*. 2002; 34 Suppl 1:S42-7.

STOJILJKOVIC MP, et. al. Goodfriend TL, Egnon BM. Increasing plasma fatty acids elevates F2 -isoprostanes in humans implications for the cardiovascular risk factor cluster. *J Hipertens* 2002; 6:1215-21.

TSUGANE S, SASAZUKI, S. Diet and the risk of gastric cancer: review of epidemiological evidence. *Gastric Cancer*. Review article. DOI: 10.1007/s10120- 007-0420-0. . 2007;10(2):75-83.

VIEIRA, R. C.Verificação de procedimentos de higienização das mãos de manipuladores de alimentos no varejo do Distrito Federal. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos)–Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2009.

TARDIDO,Ana Paula Tardido,FALCAO. Mário Cícero .Impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica* 21(2): 117-24, 2006.

**Palavras-chave:** Educação alimentar; Saude; Terceira idade

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ATRAVÉS DA PRÁTICA DO CINECLUBISMO EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DA PARAÍBA

VANILLE VALÉRIO BARBOSA PESSOA CARDOSO; SÁVIO MARCELINO GOMES; TAYSA RAYANE LUCAS DE PAIVA; JACKSON SILVA LIMA; ALDEIR SABINO DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*vanillepessoa@gmail.com*

## **Introdução**

O cinema é retratado como espaço significativo de aprendizagem social, possuindo um potencial para modular comportamentos e estímulos (SILVA, 2009). A história do cinema reserva importância a uma de suas modalidades, o cineclubismo, prática social que consiste na exibição de filmes e subsequente discussão sobre os mesmos, criada poucos anos após o aparecimento do cinematógrafo dos Lumière, em 1895 (MACEDO, 2008). O cinema possibilita aprendizagens que passam a orientar comportamentos que, por sua vez, encontram permanências (SILVA, 2009), os saberes incorporados nas experiências culturais se traduzem como um elenco de disposições para o pensamento e a ação (LEÃO, 2007). Neste contexto, o cineclubismo tem sido utilizado como estratégia para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional no município de Cuité, na Paraíba.

## **Objetivos**

Relatar a experiência da prática do cineclubismo de um projeto de extensão de um curso de nutrição como estratégia de desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional e cidadania com a comunidade.

## **Metodologia**

Pautado nos princípios da pesquisa qualitativa de observação participante (Minayo, 2004), o presente trabalho traz o relato da experiência de ações executadas por alunos do curso de nutrição da Universidade Federal de Campina Grande, componentes do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Nutrição e Saúde Coletiva (Núcleo PENSO) e participantes do Projeto de Extensão chamado CineCidadania. As ações são pautadas por exibições de filmes, previamente divulgadas na universidade e na comunidade, totalmente gratuitas, articuladas semanalmente no Museu do Homem do Curimataú, espaço escolhido pelo fato de possuir os equipamentos necessários. O critério de escolha da temática se dá pela pertinência da mesma em relação a alimentação e/ou a cidadania. Logo após a exibição do filme, é formada uma roda de diálogo para discussão e para que os espectadores possam expressar que reflexões puderam ser feitas por meio da película. As discussões são gravadas com câmera de vídeo para que a equipe possa discutir posteriormente a metodologia utilizada e para elaboração de vídeos de divulgação da ação.

## **Resultados**

Os principais resultados alcançados dizem respeito às falas das pessoas que participam das sessões do cineclubismo. As reflexões produzidas e compartilhadas ao final da exibição têm mostrado que os indivíduos podem ser estimulados a pensar e refletir sobre temáticas diversas por meio de filmes. Por diversas vezes, as pessoas expressaram que foi possível pensar na temática proposta por ângulos diferentes, contribuindo para uma postura crítica diante da sociedade e da vida. Percebeu-se o aumento gradual do público que frequenta as exibições e esse aumento possibilita maior diversidade de ideias, contribuindo para debates pautados em diferentes pontos de vista, levando à construção de um pensamento crítico em relação ao que se vê, se escuta e se fala. Destaca-se ainda que um resultado importante desta experiência diz respeito à criação de um espaço de diálogo e construção de ideias de pessoas de diferentes espaços, existe uma real aproximação e miscigenação entre pessoas da universidade com pessoas da comunidade local.

## **Conclusão**

Diante do exposto, a prática cineclubista se mostra importante ferramenta de ação para se trabalhar temas pertinentes à educação alimentar e nutricional, sem restrição de público, mostrando êxito quanto ao impacto das temáticas para a população.

## **Referências**

SILVA, Veruska Anacirema Santos da. Cinema e cineclubismo como processos de significação social. Revista Domínios da Imagem, n. 4, 2011.

MACEDO, Felipe. História do Cineclubismo. Manual do Cineclubismo. São Paulo, 2008, 54 p. (Mimeo.)

LEÃO, Andréa Borges. Norbert Elias & a educação. Autêntica Editora, 2007.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Cinema ; Extensão

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS CARENTES DA REGIÃO ADMINISTRATIVA DE SOBRADINHO II - DF

ERIKA BLAMIREZ SANTOS PORTO; INDIRA THAWANI ARAÚJO DOS SANTOS BIZERRA

<sup>1</sup> UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

*erikabsporto@gmail.com*

## **Introdução**

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis afetam grande parte da população brasileira, principalmente as pessoas com menor renda e escolaridade, isso se deve ao fato de serem as mais expostas aos fatores de risco e com menor acesso às informações e aos serviços de saúde (BRASIL, 2011). A educação alimentar e nutricional atualmente é considerada uma das principais estratégias de promoção da saúde para reversão desse cenário.

## **Objetivos**

Realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional com famílias carentes de uma Região Administrativa do Distrito Federal.

## **Metodologia**

A pesquisa utilizou o Arco de Maguerez (BERBEL, 2012) para o planejamento das atividades. Após a observação da realidade foram elencados como ponto-chaves o consumo elevado de sal, açúcar e óleo de soja; e a elevada prevalência de obesidade e Hipertensão Arterial Sistêmica. Como "hipóteses de solução" foram elaboradas duas atividades baseadas nos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012). A primeira, com três dinâmicas, teve o objetivo de incentivar o autocuidado dos participantes por meio de uma reflexão crítica sobre seus hábitos alimentares. E a segunda, uma oficina culinária com um chef, com o objetivo de desenvolver autonomia, respeitando à cultura alimentar. Para a avaliação dos resultados foi realizada uma visita a cada família participante, 15 dias após a intervenção. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob protocolo CAAE 48653815.5.0000.0023

## **Resultados**

Participaram desse estudo 7 mulheres, com idade de 32 a 40 anos, classe socioeconômica C2 e D-E. Primeira intervenção: pôde-se perceber a magnitude da diferença entre o que é preconizado pela Organização Mundial da Saúde, e o que a comunidade acredita ser a quantidade correta de consumo. As dinâmicas contribuíram de fato para reflexão, pois durante a execução houveram momentos importantes de silêncio. Segunda intervenção: no início da oficina culinária os participantes não demonstraram acreditar que as preparações ali realizadas teriam um sabor agradável. A todo momento diziam frases de incredulidade, como "Arroz sem óleo? Ele não vai ficar soltinho não!", "Nunca vi carne assim dar certo!" e "Esse feijão ai... sei não!". Somente após a degustação os participantes passaram a elogiar e começaram a fazer perguntas sobre o que já havia sido explicado. Ao final, tiraram dúvidas e receberam da facilitadora da oficina o cálculo adequado para compra mensal de cada insumo (açúcar, óleo e sal). Avaliação: houve uma diminuição considerável no consumo diário de todos os insumos (o sal 80%, o açúcar 20% e o óleo de soja 36%). Todos fizeram questão de mostrar a dispensa e afirmaram que usaram a tabela com as quantidades entregues para eles do dia da intervenção. Falas como "Tá difícil de seguir, mas a gente tá tentando!", "A conta do mercado deu bem menor que a do mês passado!" foram comuns. Foi pedido pelos participantes uma balança para realização do controle do peso dos mesmos na comunidade.

## **Conclusão**

Através da intervenção foi possível transmitir conhecimentos sobre alimentação e saúde, desenvolver habilidades culinárias e verificar mudanças nas práticas alimentares. Os participantes modificaram seus hábitos, porém relataram dificuldades para mantê-las. Dessa forma, é de fundamental importância a educação permanente na comunidade, para a efetiva manutenção dos resultados conquistados.

## **Referências**

BERBEL, N. A. N.; GAMBOA, S. A. S. A metodologia da problematização com o Arco de Maguerez: uma perspectiva teórica e epistemológica. *Filosofia e Educação*, v. 3, n. 2, p. 264-287, mar 2011. ISSN 1984-9605.  
BRASIL. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis. Ministério da Saúde. Brasília, p. 148. 2011.

BRASIL. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Brasília, p. 36. 2012.

**Palavras-chave:** educação alimentar e nutricional; doenças crônicas não transmissíveis; práticas alimentares

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ALEITAMENTO MATERNO E NA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL: RODA DE CONVERSA COM PUÉRPERAS

NATISSA DE OLIVEIRA RIBAS; OZAINÉ GOIS COSTA; LESSANDRA ZINHERCO SOUSA; LILIAN MITSUKO TANIKAWA SANTOS; REGINA MARIA FERREIRA LANG

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> SME - PINHAIS - Prefeitura de Pinhais

*lessandra.zsousa@gmail.com*

## Introdução

A alimentação adequada da criança desde o nascimento e nos primeiros anos de vida tem repercussões ao longo de toda vida. O aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e complementado por uma dieta saudável e introduzida em tempo oportuno, são fundamentais na prevenção de morbimortalidade na infância, incluindo a desnutrição e o sobrepeso. Para alcançar uma alimentação saudável nos dois primeiros anos de vida é necessário, além de fornecer informações corretas sobre alimentação e saúde (promoção), evitar que informações incorretas e contraditórias alcancem mães e cuidadores (proteção) e propiciar a essas condições que tornem factível a adoção das orientações que recebem (apoio) garantindo que o direito humano à alimentação adequada seja plenamente atingido (LANG e SOUZA, 2015). Dessa forma, a educação alimentar e nutricional voltada para puérperas, torna-se essencial para o empoderamento das mesmas para que se sintam apoiadas e protegidas no aleitamento materno e na alimentação complementar saudável.

## Objetivos

Apresentar novas práticas de educação nutricional na abordagem do aleitamento materno e da alimentação complementar.

## Metodologia

Foram realizados encontros mensais (agosto a dezembro de 2015), com onze puérperas e mães de crianças menores de dois anos em uma Unidade de Saúde no município de Pinhais - Paraná. A estratégia metodológica utilizada foi a roda de conversa, que se constitui em espaço de educação em saúde dialógico e solidário, com ampliação da escuta e participação ativa das usuárias. Os temas abordados nas rodas foram: aleitamento materno exclusivo até 6 meses; importância do aleitamento materno e mitos e verdades; alimentação complementar e grupos de alimentos que devem estar presentes nas papinhas de bebês em alimentação complementar e ressaltar os benefícios que estes trazem para a criança. O presente trabalho educativo relatado é vinculado ao Projeto de Extensão Universitária "Ações Intersetoriais de Educação Alimentar e Nutricional" que se constitui em parceria com a Prefeitura Municipal de Pinhais e registrado no âmbito da Universidade Federal do Paraná sob o número 917/2014.

## Resultados

O primeiro encontro foi de acolhimento e com discussão sobre a importância do aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida da criança. Como sensibilização para a conversa, foi apresentado vídeo com o primeiro passo dos "10 passos para uma alimentação saudável para crianças menores de dois anos" (BRASIL, 2013). Neste momento as mães relataram suas principais dúvidas, principalmente em relação à tabus e crenças da alimentação durante a lactação e alegaram que os motivos para o não consumo dos alimentos referidos eram as possíveis cólicas e diarreias no bebê. Os encontros posteriores foram construídos, sempre, a partir das incertezas apresentadas na roda de conversa. Todos os demais passos para a alimentação saudável de menores de dois anos foram discutidos, bem como sugestões para elaboração de papinhas (oficinas práticas) para o início da alimentação complementar saudável a partir do sexto mês.

## Conclusão

As rodas de conversa proporcionam a integração entre as puérperas, mães de crianças menores de dois anos e profissionais da saúde, pois estimulam a comunicação e a partilha de sentimentos, opiniões e discussões, tornando-se assim espaços de cuidado que contribuem de forma direta para a promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável.

## Referências

LANG, RMFL, SOUZA, KV. Aspectos Socioculturais da Amamentação e da Alimentação Complementar Saudável In: BRASIL, **Estratégia Nacional para Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no**

**Sistema Único de Saúde - Manual de Implementação.** Brasília: Ministério da Saúde, 2015, p 118-121

ZAPAROLLI, MR; LEMOS, FB; VOLAÇO, FPSG; LANG, RMFL; ALMEIDA, CCB; TACONELI, CESAR. Jogo Educativo: Uma Estratégia no Aconselhamento do Aleitamento Materno Para Nutrizes, **UNINGÁ Review**. 2013 Abr. No 14(1). p. 58-64

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas.** Brasília – DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, pg 16-30, 2012

PRADO, ML; VELHO, MB; ESPÍNDOLA, DS; SOBRINHO, SH; BACKES, V M S. Arco de Charles Maguerez: refletindo estratégias de metodologia ativa na formação de profissionais de saúde. **Esc. Anna Nery**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 172-177, Mar. 2012.

CARVALHO, MCVS. Reflexões sobre a construção de um plano de ação de EAN. In: BARROS, DC (org.). **Educação Alimentar e Nutricional no Programa Bolsa Família**, Rio de Janeiro: EAD/ENSP, 2014.

BOOG, MCF. Iniciando um trabalho em Educação Alimentar e Nutricional: abrangências. IN: BOOG, MCF, **Educação em Nutrição: Integrando Experiência**. Campinas – SP: Komedi, pg 109-114, 2013.

OLIVEIRA, DR; GOMES, PR; BANDO, AMN; GONÇALVES, SR. Crenças alimentares no aleitamento materno. Um estudo entre gestantes e nutrizes atendidas em uma maternidade pública no município de São Paulo. **Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde**, v.36, n. 2, p. 67-71, Mai./Ago. 2011.

BRASIL. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos : um guia para o profissional da saúde na atenção básica.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – 2 reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

**Palavras-chave:** ALEITAMENTO MATERNO; ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; PUÉRPERAS



# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA TERCEIRA IDADE: PREPARAÇÃO DE SAL DE ERVAS COMO UMA ALTERNATIVA SAUDÁVEL

FRANCILENE MARIA AZEVEDO; CAROLINA DE ALMEIDA; JHENIFER DE SOUZA BATALHA; FERNANDA CALISTENE DOS SANTOS OLIVEIRA; JULIANA FARIAS DE NOVAES

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*francilene.azevedoufv@gmail.com*

## Introdução

O consumo excessivo de alimentos ricos em sódio é fator primordial para a incidência de doenças crônicas não transmissíveis como a hipertensão (BUZZO et al, 2014). A ingestão de alimentos com menores teores do mineral é uma das modificações dos hábitos alimentares com menor aceitabilidade por idosos, devido a aspectos culturais e queixas relacionadas à falta de sabor das preparações. O uso de ervas e especiarias é uma forma de garantir uma alimentação com baixa ingestão de sódio, proporcionando sabor, permitindo boa adesão e preservação do ato de alimentar-se como algo prazeroso (BORJES, TECHIO, OLIVEIRA, 2011). Nesse sentido, há necessidade de intervenção nutricional para amenizar os fatores de risco para a hipertensão arterial na saúde coletiva.

## Objetivos

Expor os benefícios do sal de ervas enquanto alternativa que auxilie na diminuição da ingestão de sódio por idosos participantes do Programa Municipal da Terceira Idade do município de Viçosa, Minas Gerais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, no qual foi realizado a “Manhã Viva”, um encontro com 120 idosos, de ambos os sexos. Foi desenvolvida uma dinâmica com preparação do sal de ervas por discentes do Programa de Educação Tutorial em Nutrição da Universidade Federal de Viçosa. Demonstrou-se a preparação do sal de ervas, composto de 75% de ervas desidratadas (orégano, manjerição e alecrim) e 25% de sal, os quais foram batidos no liquidificador. Ao final da atividade foram distribuídas amostras do sal de ervas previamente preparadas junto com o panfleto explicativo sobre a receita. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Viçosa (protocolo de nº 136/2012).

## Resultados

Observou-se que os idosos apresentaram um conhecimento significativo acerca do consumo recomendado de sal. Além disso, demonstraram interesse e disposição em relação à troca do sal comum pelo sal de ervas. Alguns deles relataram que já conheciam e faziam uso desta preparação há algum tempo, expondo que houve uma contribuição positiva deste tempero no sabor da comida.

## Conclusão

Conclui-se a importância da realização de atividades de educação alimentar e nutricional para os idosos, de forma lúdica e com ênfase nas substituições saudáveis de alimentos, com o objetivo de reduzir os fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas, tais como a hipertensão arterial. Desse modo, estas atividades para a terceira idade devem ser intensificadas, a fim de aprimorar o conhecimento sobre alimentação saudável, promovendo maior qualidade de vida.

## Referências

BORJES, L. C.; TECHIO, S. F.; OLIVEIRA, M. P. Análise sensorial de feijões de restaurantes comerciais com substituição do sal por ervas e especiarias. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.*, J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 36, n. 3, p. 15-26. 2011.

BUZZO, M. L. et al. Elevados teores de sódio em alimentos industrializados consumidos pela população brasileira. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*. São Paulo, v. 73 n.1 p. 32-9. 2014.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Hipertensão; Idoso

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROMOVENDO UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SEGURA

RAQUEL MACHADO DOS SANTOS; LESSANDRA ZINHERCO SOUSA; CLAUDIA CAROLINA STADLER SANTOS HUCHBERG DIAS; MARILIA CAROLINA DE CAMPOS ENZ; REGINA MARIA FERREIRA LANG

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> SME-PINHAIAS - Prefeitura Municipal de Pinhais

*ruchellequel@gmail.com*

## Introdução

Considera-se o ambiente escolar um espaço de direito da população à educação alimentar e promotor da formação de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que a educação é considerada um processo de desenvolvimento integral do homem, de sua capacidade física, intelectual e moral, visando não só a formação de habilidades, do caráter e da personalidade, mas como a possibilidade de intervenção na realidade, tendo em vista sua transformação (BRASIL, 2008).

## Objetivos

Promover ações de educação alimentar e nutricional com grupo de escolares visando o estímulo da prática da alimentação saudável e adequada.

## Metodologia

Foram realizados encontros mensais, entre agosto e dezembro de 2015, com 60 alunos de quarto ano do ensino fundamental em escola da rede municipal de ensino de Pinhais - Paraná. A ação educativa teve abordagem qualitativa utilizando a metodologia proposta por Magueres e conhecida como modelo do arco constituída por cinco passos: observação da realidade, pontos chaves, teorização, hipóteses de solução e aplicação à realidade. Priorizou-se atividades lúdicas e dinâmicas abordando temas como: o que é nutrição; a importância da alimentação saudável na infância e adolescência utilizando o modelo da roda dos alimentos e do prato saudável; alimentação segura (higienização das mãos e dos alimentos); e, representação visual da quantidade de gordura e açúcar presentes em alimentos industrializados. O presente trabalho educativo relatado é vinculado ao Projeto de Extensão Universitária "Ações Intersetoriais de Educação Alimentar e Nutricional" que se constitui em parceria com a Prefeitura Municipal de Pinhais e registrado no âmbito da Universidade Federal do Paraná sob o número 917/2014.

## Resultados

Foram desenvolvidas atividades interativas e apresentação de conteúdos teóricos e práticos a respeito da nutrição, e verificou-se o interesse dos alunos por este assunto, já que eles se mostraram participativos em todas as atividades propostas. Em uma das dinâmicas (rotulagem de industrializados e influências da mídia), por exemplo, as crianças se mostraram bem curiosas e surpreendidas com a quantidade de óleo e açúcar presentes em alimentos industrializados, despertando assim o interesse delas na mudança de seus hábitos alimentares. Percebeu-se que a discussão dos temas propostos mostrou, ao final de todas as atividades, a fixação do conhecimento adquirido pelas crianças, já que questões e problemas levantadas ao longo de cada discussão, foram igualmente levantadas no final, apresentando então respostas corretas, relacionadas a tudo que foi discutido e proposto.

## Conclusão

No ambiente escolar avaliamos que há receptividade, interesse e necessidade de ações de educação nutricional, principalmente quando envolve atividades lúdicas. Após a realização das atividades com os escolares, verificou-se a apropriação dos conteúdos discutidos, promovendo a autonomia e o empoderamento dos mesmos na tomada de decisões sobre as escolhas alimentares, contribuindo para a formação de bons hábitos alimentares.

## Referências

BERTIM L. B; MALKOWSKI J; ZUTTER L. C. L; ULBRICH A. Z. Estado nutricional, hábitos alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, v.28, n. 3, 2010; 303-8.

BIZZO, M.L.G; LEDER, L. Educação Nutricional nos Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Fundamental. **Rev. Nutr.**, vol.8, n.5, Campinas - SP, 2005. Disponível em:

BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: integrando experiências**. Campina, SP: Komedi, 2013. p. 30-45.

BRASIL. **Manual Operacional Para Profissionais De Saúde E Educação - Promoção Da Alimentação Saudável Nas Escolas**. Ministério da Saúde. Brasília, 2008.

BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas**. Brasília – DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, pg 16-30, 2012

BRASIL. Ministério da Educação. **Manual de orientação para alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos**. p. 20. Brasília, 2002.

COLOMBO A. A; BERBEL N. A. N. A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. **Semina: Ciências Sociais e Humanas**, Londrina, v. 28, n. 2, p. 121-146, 2007.

MARTINS, D; WALDER, B. S. M.; RUBIATTI, A. M. M. Educação nutricional: atuando na formação de hábitos alimentares saudáveis de crianças em idade escolar. **Rev. Simbio-Logias**, vol. 3, n. 4, Junho/2010. Disponível em

OLIVEIRA, J. C. de; COSTA, S. D.; ROCHA, S. M. B. da. Educação nutricional com atividade lúdica para escolares da rede municipal de ensino de Curitiba. **Cadernos da Escola de Saúde**, Curitiba, v. 1, n. 9, p. 150-166, 2013.

RAMOS, F. P.; REIS, A. B.; SANTOS, L. A. da Silva, 2013. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, Nov, 2013; p. 2147-2161. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v29n11/03.pdf>>

**Palavras-chave:** ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SEGURA; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; ESCOLARES

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA DISCIPLINA EM CONSTRUÇÃO

VANILLE VALÉRIO BARBOSA PESSOA CARDOSO

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*vanillepessoa@gmail.com*

## **Introdução**

Entende-se a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (BRASIL, 2012). A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. Enquanto disciplina, está presente na grade curricular dos cursos de Nutrição com cargas horárias variáveis e com ou sem carga horária destinada à prática. Boog (2001) menciona que em alguns casos a disciplina é desenvolvida de forma muito pragmática, em detrimento de uma formação teórica.

## **Objetivos**

Relatar a experiência da construção da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional do curso de Nutrição de um campi de expansão no curimataú paraibano.

## **Metodologia**

A disciplina de EAN do curso de Nutrição da UFCG possui 4 créditos e está inserida no quarto período. Apresenta uma única professora e está organizada de forma teórico-prática. Os conteúdos teóricos abordam temáticas como: Teorias educacionais, Didática, Programas e Políticas públicas, Alimentação como um direito humano, Humanização, Educação em Saúde, Publicidade dos alimentos, entre outros. A disciplina apresenta 1 avaliação teórica e 3 práticas. As atividades práticas são desenvolvidas no âmbito da Feira local, nos espaços de educação, saúde e Assistência Social. Os estudantes desenvolvem as atividades práticas após ampla discussão em sala de aula. A disciplina também utiliza música, teatro, fotografia, filmes e contação de histórias como estratégia de avaliação e desenvolvimento de ações. Todas as atividades práticas são avaliadas pelos próprios alunos antes e depois da execução. A metodologia freiriana é norteadora do olhar que é dado para a construção do conhecimento.

## **Resultados**

Utilizando esta forma de organização da disciplina, tem sido possível observar uma formação mais humanizada e holística. As influências cedidas pela Educação Popular e pela literatura têm colaborado para a construção de conhecimentos que envolvem a alimentação de forma mais abrangente e menos restrita. A influência de outros saberes para além do campo da saúde tem proporcionado aprendizado significativo e possibilitado o estudante a pensar outras formas de fazer nutrição. Destaca-se também a importância do aprender com a comunidade durante as atividades práticas, tendo em vista que este estudante de nutrição tem a oportunidade de interagir com pessoas em situações reais, e não simuladas, como é desenvolvido em alguns cursos. Toda as atividades produzidas ficam disponíveis no site da disciplina (<http://comidaean.wix.com/eanufcg>), o qual é gerenciado pela monitoria da mesma, além de serem divulgadas em uma página de uma rede social.

## **Conclusão**

Educação Alimentar e Nutricional não é uma disciplina fácil e nem tarefa simples. Sua complexidade exige profunda compreensão dos significados das ações da vida cotidiana relacionadas com a alimentação. As atividades práticas desenvolvidas durante a disciplina de EAN na UFCG tem possibilitado ao estudante de nutrição refletir sua futura atuação profissional de maneira mais efetiva e real.

## **Referências**

Brasil. MDS e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BOOG, MCF in DIEZ-GARCIA, RW e CERVATO-MANCUSO, AM. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. Rio

de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Formação; Metodologia

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA ESCOLARES POR MEIO DE JOGOS INTERATIVOS BASEADOS NOS 10 PASSOS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

AGLAY RAVENA NUNES MENDES; PRISCILA ROSA NUNES; ELAINE GOMES FIORE; RAQUEL COELHO SENE; LUANA DE OLIVEIRA SOUZA

<sup>1</sup> UNIANCHIETA - CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA

*elainefi@live.com*

## Introdução

Vem sendo verificada a redução da desnutrição e o aumento do excesso de peso nas diversas faixas etárias, incluindo as crianças e os adolescentes (NASCIMENTO et. al, 2012). Neste contexto, a educação nutricional pode exercer importante papel (BOOG, 2004). Em 2006, o Ministério da Saúde publicou o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008), sinalizando 10 passos para a alimentação saudável, reeditado com modificações em 2011. Segundo SILVA et.al (2013), a escola constitui-se em ambiente favorável para a formação de hábitos saudáveis o que justifica a aplicação de ações educativas na escola.

## Objetivos

Avaliar o impacto nutricional da aplicação de um programa educativo baseado nos dez passos para alimentação saudável do Guia alimentar para a população brasileira.

## Metodologia

Trata-se de um estudo longitudinal, prospectivo, de intervenção, não controlado, realizado durante 2015 em uma escola municipal do município de Várzea Paulista- SP. Participaram 32 alunos de 6 a 11 anos de idade, divididos em 8 grupos, de ambos os sexos. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Padre Anchieta mediante parecer 991846. Foram identificados o estado nutricional mediante antropometria e a frequência do consumo de alimentos mais e menos saudáveis, antes e após a aplicação do programa educativo, que durou 7 meses. Analisou-se a estatura e o índice de massa corporal (IMC) para a idade, mediante o escore-Z e risco para doença cardiovascular mediante a circunferência da cintura. Foram feitos 10 encontros com cada grupo e à cada encontro foi trabalhado um passo para a alimentação saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira. Cada passo consistiu em um jogo educativo criado com a participação de uma das autoras deste estudo, com objetivos segundo os passos do Guia. Os jogos aplicados foram: *Tabuleiro Alimentar*, *Mico doido Alimentar*, *Descubra você I*, *Arroz e feijão a combinação perfeita*, *Desafio Proteico*, *Jogo da Memória*, *Descubra quem sou*, *Descubra você II*, *Verdade ou desafio da água* e *Jogo do semáforo - sinalizando atividades*.

## Resultados

A maioria (96%) das crianças apresentavam estatura adequada para idade, sem alterações no decorrer do estudo. Com relação ao peso, aproximadamente 1/3 dos participantes tinham excesso de peso, sendo que 2 tornaram-se eutróficos no decorrer do projeto educativo, lembrando que é observado ganho de peso mais acentuado no início da adolescência como preparo para o estirão do crescimento (SBP, 2012). Talvez este fato explique também o resultado que apontou para elevada prevalência de risco para doença cardiovascular mediante circunferência da cintura antes e após o estudo. Verificou-se após as ações educativas aumento do consumo de alimentos do grupo das frutas, dos leites e das carnes, sem sinalização para aumento de hortaliças e cereais. Reduziu-se o consumo de frituras e de embutidos, mas não o de refrigerantes e sucos adoçados.

## Conclusão

Foi aplicado o programa educativo baseado nos 10 passos para a alimentação saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira. Verificou-se melhora do consumo de determinados alimentos mais saudáveis e na redução do consumo de outros menos saudáveis, mas não de todos os grupos alimentares. Da mesma forma, poucas crianças melhoraram o estado nutricional, o que pode ter sido influenciado pelo curto tempo do programa e pelo estágio de vida, no qual é esperado aumento de peso e de gordura abdominal.

## Referências

NASCIMENTO V.G., Silva J.P.C., BERTOLI C.J., ABREU L.C., VALENTI V.E., LEONE C. Prevalence of overweight preschool children in public day care centers: a cross-sectional study. *São Paulo Med Jv.* 130, n.4, p. 225-229, 2012.

BOOG M.C.F. Educação nutricional: por que e para quê?. **Jornal da Unicamp**. Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2 a 8 de agosto de 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, Ministério da Saúde, 2008. 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

SILVA G.L., TADDEI J.A.A.C., KONSTANTYNER T., TOLONI M.H.A. Percepções de educadores de creches acerca de práticas cotidianas na alimentação de lactentes: impacto de um treinamento. **Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p.545-552, 2013.

SBP- Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento científico de nutrologia-**Manual de orientação do departamento de nutrologia: alimentapão do lactente ao adolescente, alimentação na escola, alimentapão saudável e vínculo mãe-filho, alimentação saudável e prevenção de doenças, Segurança alimentar**. São Paulo, 2012. 152p.

**Palavras-chave:** ALIMENTAÇÃO ; EDUCAÇÃO ALIMENTAR; EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

# EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO SUL DO BRASIL

RENATA BRASIL; KATHARINE KONRAD LEAL; MÁRCIA RÚBIA DUARTE BUCHWEITZ; CRISTINA CORRÊA KAUFMANN; IVANA LORAINE LINDEMANN

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*tatabr1@gmail.com*

## Introdução

A educação nutricional é uma importante estratégia de ação no campo da educação em saúde e visa conter o avanço da ocorrência de inúmeras doenças que podem surgir devido à alimentação de má qualidade. A habilidade de escolher alimentos nutritivos, principalmente na infância, é aprendida por meio das experiências sociais e educativas. Portanto, as atividades educativas dirigidas a este grupo devem envolver a exploração de todos os sentidos na busca do conhecimento sobre o alimento e sobre práticas alimentares saudáveis (MATTA, 2008).

## Objetivos

Realizar intervenção de educação nutricional com pré-escolares, estimulando o consumo de alimentos que aumentem o aporte de ferro para o organismo e também para o consumo de alimentos fontes de vitamina C.

## Metodologia

A intervenção foi realizada com 42 pré-escolares, de quatro a seis anos de idade, do turno da manhã de uma escola municipal de educação infantil, da cidade de Capão do Leão, no Rio Grande do Sul. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Superior de Educação Física/Universidade Federal de Pelotas (parecer nº 036/2011), e autorizada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura do município. A participação das crianças foi autorizada pelos pais/responsáveis mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Como estratégia de educação nutricional foi empregada metodologia de Aprendizagem por Modelação e Reforçamento Positivo para incentivar o consumo de preparações alimentares ricas em ferro e vitamina C, utilizando atividades lúdicas envolvendo personagens relacionados a esses nutrientes. Foram introduzidas na alimentação escolar preparações alimentares fontes de ferro e vitamina C, antes e durante a intervenção de educação nutricional com enfoque para o aumento no consumo desse tipo de alimentos. As crianças foram avaliadas em relação à aquisição de conhecimento sobre o tema abordado e a aceitação das preparações oferecidas. O teste de McNemar foi aplicado para comparar os dados de conhecimentos antes e depois da intervenção de educação nutricional. Para verificar a diferença da aceitabilidade das refeições nas diferentes fases da intervenção foi utilizado o teste de Friedman. Palestras sobre alimentação saudável foram apresentadas aos pais e/ou responsáveis com o objetivo de contribuir para consolidar as práticas alimentares adequadas no ambiente familiar das crianças.

## Resultados

Foi verificado aumento significativo do conhecimento das crianças em relação a alimentos fontes de ferro e vitamina C ( $p=0,008$ ). O consumo desses alimentos oferecidos na escola também aumentou porém, a diferença não foi estatisticamente significativa ( $p=0,956$ ).

## Conclusão

A estratégia de educação nutricional produziu resultados positivos junto aos pré-escolares quanto ao conhecimento sobre a importância de consumir alimentos fontes de ferro e vitamina C para combater a anemia, podendo ser utilizada como ferramenta para estímulo ao consumo de alimentos saudáveis e combate de deficiências nutricionais.

## Referências

- 1.Matta JS. Manual de atividades de educação nutricional para pré-escolares em creches [Monografia]. Rio de Janeiro: Universidade Estadual do Rio de Janeiro; 2008.
- 2.Rodrigues VC, Mendes BD, Gozzi A, Sandrini F, Santana RG, Matioli G. Deficiência de ferro, prevalência de anemia e fatores associados em crianças de creches públicas do oeste do Paraná, Brasil.Rev. Nutr. 2011; 24(3): 407-420. doi: 10.1590/S1415-52732011000300004
- 3.World Health Organization. Iron Deficiency Anaemia. Assessment prevention and control. A guide for programme managers. Geneva: WHO; 2001
- 4.Rosa SAM. O lúdico como estratégia de educação nutricional: promovendo a alimentação saudável e prevenindo a



anemia em crianças da pré-escola [mestrado]. Fortaleza, Ceará: Universidade Estadual do Ceará; 2013.

**Palavras-chave:** educação nutricional; pré escolar; ferro; vitamina c; anemia

# EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA LEITURA E ENTENDIMENTO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS.

MICHELE SANTIAGO DOS SANTOS; AMANDA SOUZA BARBOSA; BIANCA GARDINI RUSTICHELLI; NATÁLIA VIANA PORTELA; RENATA FURLAN VIEBIG

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*natalia.portelav@gmail.com*

## Introdução

A definição de rótulo, segundo a legislação brasileira, é qualquer identificação impressa ou litografada, assim como informações a respeito do produto descritas na embalagem do alimento (BRASIL, 1969). A rotulagem de alimentos é o principal elo entre o produto e o consumidor, comunicando sua origem, sua composição e suas características nutricionais para orientar o consumidor e auxiliá-lo em suas escolhas alimentares, evitando que o consumidor se engane ou faça uso inadequado de algum produto alimentício em sua dieta (CÂMARA et al, 2008).

## Objetivos

Avaliar os hábitos de leitura dos rótulos dos alimentos por parte de trabalhadores adultos de São Paulo-SP.

## Metodologia

Estudo transversal incluindo analistas de atendimento adultos de uma empresa paulistana. Foi aplicado um questionário adaptado do proposto por Cassemiro, Colauto e Linde (2006), após uma explanação sobre rotulagem de alimentos, esclarecendo aos participantes a composição dos alimentos mais consumidos atualmente e uma breve explicação sobre o que significam as palavras descritas nos rótulos. O presente projeto está adequado em relação aos aspectos éticos avaliados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie registrado sob o CAAE n. 49688715.4.0000.0084.

## Resultados

Participaram do estudo 44 adultos de ambos os gêneros, sendo 41% com idade entre 30 a 39 anos e 43% com Ensino Superior completo. Os dados obtidos demonstraram que a principal forma de obter conhecimentos sobre alimentação e nutrição pelos entrevistados era via internet sendo isto explicado por se tratar de uma mídia mais aberta disponível para grande parte da população com diversos tipos de informações disponíveis. Mais da metade (52,2%) dos indivíduos relataram possuir o hábito de ler os rótulos de alimentos, com o foco e interesse o conteúdo calórico e de gorduras, devido à preocupação em cuidar do corpo e evitar o ganho de peso, concordando com os dados mencionados no estudo de Monteiro et al. (2005), onde 59,9% dos entrevistados relataram ler os rótulos, verificando apenas as calorias, gorduras e sódio. O principal motivo alegado para a leitura foi “ter uma alimentação saudável”. Apesar disso, valores como fibras, colesterol, proteínas, açúcares, cálcio e vitamina C ficaram fora dos três principais motivos. Esses dados podem indicar uma falta de compreensão na leitura de rótulos ou conhecimentos errôneos acerca de alimentação saudável.

## Conclusão

Concluiu-se que é fundamental esclarecer e instruir a população a respeito dos conteúdos dos rótulos, para promover a melhoria de suas escolhas alimentares.

## Referências

BRASIL, Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei nº 986/69 sobre rotulagem de alimentos embalados. Brasília: Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar; 1969. Disponível em: . Acesso em: 12/09/2015.

CÂMARA, M.C.C. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Rev Panam Salud Publica, v. 23, n. 1, p. 52–58, 2008.

CASSEMIRO, I. A.; COLAUTO, N. B.; LINDE, G. A. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê? Arq. Ciênc. Saúde Unipar, Umuarama, v. 10, n. 1, p. 9-16, 2006.

MONTEIRO, R.A.; COUTINHO, J.G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de

supermercados em Brasília, Brasil. Rev PanamSaludPublica/Pan Am J Public Health,Espanhã, v.3, n.8, p.172-177, 2005.

**Palavras-chave:** Alimentar; Alimentos; Educação; Nutricional; Rotulagem

# EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSOS: DESENVOLVENDO PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

CLEIDE PISNIAKI; GÉSSICA ROSA DA SILVA; TAÍS FÁTIMA SODER; FÁBIA BENETTI; LEUCINÉIA SCHMIDT

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do alto Uruguai e das Missões

*cleide\_\_pisniaki\_@hotmail.com*

## Introdução

O envelhecimento é um processo natural, dinâmico, progressivo e irreversível no qual ocorrem alterações morfofisiológicas e psicossociais. O processo de envelhecimento apresenta algumas características gerais como diminuição no metabolismo, redução da velocidade de condução nervosa e da resposta das células á substâncias produzidas pelo próprio organismo (ZANZARINI et al. 2011). A orientação nutricional deve ser um dos componentes da atenção à saúde da pessoa idosa, uma vez que a alimentação saudável contribui para a promoção da saúde e prevenção de doenças. Uma estratégia que pode ser utilizada com os idosos, visando melhorar seus hábitos alimentares é a educação nutricional que permite que o idoso se mantenha distante do risco nutricionais ou mesmo de doenças advindas por excessos alimentares. CERRI, et al. 2007).

## Objetivos

Realizar atividades de educação nutricional com idosos frequentadores de um grupo de convivência do município de Palmitinho-RS.

## Metodologia

Estudo qualitativo de natureza descritiva, realizado com idosos de ambos os sexos, participantes de grupo de convivência “Amigos da Vida” de Palmitinho – RS. O mesmo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões sob número: CAAE: 39005814.7.0000.5352, número de parecer: 897.555. As atividades de educação nutricional foram realizadas uma vez por semana, tendo em média duração de 60 minutos, no período de janeiro/março de 2015, perfazendo um total de 7 encontros. Para a elaboração do plano de educação nutricional, realizou-se pesquisa com os idosos, questionando os mesmos sobre o que gostariam de saber sobre nutrição. A partir das respostas elaborou-se um plano de educação nutricional com atividades diversas.

## Resultados

Participaram do estudo 40 idosos, sendo 26 mulheres (65%) e 14 homens (35%), todos lúcidos e independentes. Nas atividades de educação nutricional verificou-se a participação e entusiasmo dos idosos que demonstravam interesse em adquirir novos conhecimentos. A primeira atividade desenvolvida consistia na construção da pirâmide alimentar, com recortes de revistas. No segundo encontro foi construído o semáforo dos alimentos, elaborado para conscientizar os idosos da prática da alimentação saudável, os mesmos deveriam classificar os alimentos conforme as cores do painel A atividade três foi o piquenique, onde cada participante trazia alimentos de seu consumo habitual. Nesta atividade verificou-se a preferência dos idosos por alimentos ricos em carboidratos simples, poucas frutas, ausência de produtos integrais, o que caracteriza uma alimentação deficiente em fibras. A quarta atividade foi a dinâmica “Hábitos Alimentares para garantir uma boa Saúde”, desenvolvida para resgatar o que foi trabalhado com o grupo anteriormente. Os idosos responderam questões sobre uma alimentação saudável. A quinta atividade consistiu na elaboração de um sorvete de mandioca. Esta preparação foi distribuída para os idosos sem a identificação prévia do alimento. Após a degustação revelou-se à preparação.

## Conclusão

O presente estudo analisou que as atividades aumentaram o conhecimento sobre alimentação saudável, significando que foram de extrema importância, desenvolvendo a motivação e o autocuidado. Podemos perceber que há esquecimento repentino sugerindo assim educação nutricional continuada, onde pequenas mudanças diariamente melhoraram os hábitos alimentares e consequentemente a avaliação nutricional.

## Referências

BOOG, M. C. F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável.Revista Ciências & Saúde, Porto Alegre, v. 1 n.1 p.33-42, 2008.

CERVATO, A. N. et al. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta

para a Terceira Idade. Revista de Nutrição. Campinas, v.18, n.1, p.41-52, janeiro/fevereiro, 2005.

FERREIRA, T. A. A.. Efeitos do envelhecimento sobre o encéfalo. Revista Brasileira de ciências do Envelhecimento Humano, v. 5, n. 2, p. 46-64, 2008.

FREITAS, T. I. et. al. Avaliação da qualidade da dieta de idosos do Brasil: produção científica sobre o tema.Revista Kairós Gerontologia. São Paulo, v. 4 n.16 p. 195-213, 2013.

ZANZARINI,A. R. et al. Avaliação Do Consumo Alimentar De Um Grupo De Idosos Diabéticos Cadastrados No Programa Hiperdia De Luiziana Pr. Paraná, 2011.

**Palavras-chave:** Educação Nutricional; Grupo de Convivência; Idosos; Nutrição

# EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: UMA FERRAMENTA NA PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS PARA ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SEROPÉDICA

ANDREA SILIVESTE BRASIL VILLAGELIM BIZERRA; ANA CLAUDIA RIBEIRO DE ASSIS

<sup>1</sup> FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO

*andvillagelim@gmail.com*

## Introdução

No Brasil o avanço da transição alimentar e nutricional que teve seu início nos anos de 1970, adentrando com força nas décadas seguintes juntamente ao crescente consumo de alimentos processados e fast food antes consumidos por uma minoria de maior poder aquisitivo. E sendo a adolescência uma fase de transformações, que influenciam fortemente nas escolhas alimentares, a educação alimentar e nutricional torna-se indispensável, atuando como instrumento relevante na promoção de saúde e prevenção de doenças.

## Objetivos

Dessa forma este estudo propôs uma análise direta da situação alimentar e nutricional dos adolescentes do 5º ao 6º ano e intervir com ações educativas em nutrição e saúde. O objetivo foi promover a adoção de hábitos alimentares saudáveis a partir de um projeto de educação nutricional para adolescentes de uma escola pública do município de Seropédica.

## Metodologia

Foi realizado estudo transversal, descritivo analítico, com pesquisa de caráter exploratório de natureza quali-quantitativa. No primeiro e no último momento ocorreu avaliação nutricional com aferição do Índice de Massa Corporal para Idade e Estatura para Idade, parâmetros preconizados para essa faixa etária pela Organização Mundial de Saúde (2006). Além da aplicação de inquérito dietético, fundamentado no questionário de frequência alimentar para adolescentes validado por Slater (2003), com adaptações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde (2006). Entre estes momentos houve apresentações de práticas educativas voltadas para alimentação, nutrição e saúde. As análises dos dados foram realizadas a partir do programa Microsoft Office Excel 2007. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro sob o número de protocolo 564/2015, iniciado após a autorização dos responsáveis através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e da permissão dos alunos através da assinatura do Termo de Assentimento Para o Menor. Foram realizadas 6 práticas educativas durante 6 meses.

## Resultados

Os resultados iniciais foram comparados aos obtidos após a intervenção. A amostra foi composta por 100 alunos do 5º ao 6º ano do ensino fundamental, com idades entre 10 e 13 anos. O diagnóstico nutricional antes e após intervenção não revelou mudanças significativas, magreza (pré 2%-n=2; pós 1%-n=1), eutrofia (pré 57%-n=57; pós 59%-n=59) e obesidade grave (pré 5%-n=5; pós 4%-n=4). Todos os alunos apresentaram estatura adequada para a idade. Quanto ao consumo alimentar, houve aumento no consumo de frutas (pré 18%-n=18; pós 21%-n=21), verduras (pré 32%-n=32; pós 36%-n=36), legumes (pré 25%-n=25; pós 34%-n=34) e de arroz e feijão (pré 87%-n=87; pós 92%-n=92). E redução no consumo diário de embutidos (pré 14%-n=14; pós 7%-n=7) e o não consumo de refrigerantes (pré n=0; pós 10%-n=10).

## Conclusão

Foi possível perceber aumentada prevalência de excesso de peso no público estudado, bem como hábitos alimentares não adequados contribuindo para este perfil. Hábitos que passaram por mudanças ao decorrer da intervenção nutricional, os resultados alcançados demonstram que ações de saúde em conjunto com a educação trazem ganho para toda comunidade escolar. Existe a necessidade de novos estudos para avaliar os problemas encontrados com excesso de peso e consumo alimentar em adolescentes e a implantação de programas de educação nutricional regiões rurais do Estado do Rio de Janeiro.

## Referências

BRASIL. Coordenação-Geral da Política de Alimentação. Nutrição, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2006.

SLATER, B. et al. Validation of a semi-quantitative adolescents food frequency questionnaire applied at a public school in São Paulo, Brasil. *European Journal of Clinical Nutrition*. 57: 629-35, 2003.

OMS. Multicentre Growth Reference Study Group. *Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age: methods and development*. Geneva, 2006.

**Palavras-chave:** Educação Nutricional; Adolescente; Consumo Alimentar

# EDUCAR BRINCANDO: APROXIMANDO CONCEITOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL À PIRÂMIDE DA ATIVIDADE FÍSICA

ULLY FERREIRA LEITE; JÉSSICA DO CARMO SILVA; DIOGO VALE

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*ullyleite94@gmail.com*

## Introdução

A ação fez parte da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional do curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. A iniciativa se deu pela necessidade de vivenciarmos na prática a atuação do Nutricionista dentro das escolas. Para realização da atividade utilizou-se como marco referencial os conhecimentos dos Parâmetros Curriculares Nacionais. O qual estabelece as principais habilidades e competências a serem desenvolvidas por ciclo e disciplina. No caso do terceiro e quarto ciclo do ensino fundamental, para a disciplina de Educação Física, as principais são: conhecimento sobre os benefícios da atividade física no organismo, prática de esporte e jogos e atividades rítmicas e expressivas (BRASIL, 1998).

## Objetivos

Relatar as vivências e experiências construídas em uma atividade de educação alimentar e nutricional com adolescentes de escola pública.

## Metodologia

O presente trabalho é um relato de experiência da atividade realizada na Escola Municipal Brigadeiro Eduardo Gomes, Parnamirim, Rio Grande do Norte. Com os alunos do Ensino Fundamental dentro da sala de aula, pela disciplina de Educação física, com a turma do 6º ano A. Primeiramente, fomos à quadra da escola para organizar o espaço de modo que fosse formado um circuito de provas. A atividade planejada se consistiu em seis provas, as quais contemplaram as seis etapas de cansaço da pirâmide da atividade física estudada em sala de aula anteriormente, para que pudessem vivenciar o esforço percebido de forma prática. Para dar início as provas, os dividimos em três equipes (1, 2 e 3), cada equipe continha em média 8 alunos e a partir desse momento, as provas foram explicadas de maneira geral e antes de cada uma começar essa explicação foi reforçada. Terminada a gincana, os alunos sentaram em roda e foram motivados a discutir sobre o que acharam das atividades e associarem o que foi estudado anteriormente na disciplina (pirâmide da atividade física) com o que foi realizado na aula e suas experiências pessoais. Além disso, os alunos também falaram o que tomaram como lição a partir das brincadeiras realizadas.

## Resultados

A atividade proporcionou, além do divertimento, a aquisição de novos conhecimentos pelos alunos (como a melhor percepção dos alimentos que fazem bem para o organismo, o que é preciso fazer para ultrapassar os obstáculos que nos impedem de ter hábitos saudáveis, entre outros). Como também, uma dinamização das atividades realizadas na disciplina, utilizando-se de recursos lúdicos. Percebeu-se um feedback positivo dos alunos em todas as etapas da atividade, seja pela motivação em participar das provas, como pela interpretação individual sobre o que foi abordado com a realização das brincadeiras de trazer para um momento na escola a experiência de viver o que eles já tinham aprendido em sala de aula.

## Conclusão

Em meio ao que foi vivido e considerando a reação positiva dos alunos, percebemos que esse tipo de atividade (planejada e integrando conceitos teóricos) era algo atípico na rotina deles, o que nos leva a questionar se as demais aulas da disciplina não estariam sendo monótonas e sem um objetivo que vá além do “horário livre para brincar”. E, para nós, esse momento foi de extrema importância, pois nos permitiu ampliar a capacidade de mediar atividades em sala de aula, trabalhar com essa faixa etária de transição entre a infância e a adolescência, além de relacionar alimentação saudável e atividade física de uma forma divertida e integrada.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. **PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS (PCN) - TERCEIRO E QUARTO CICLOS DO ENSINO FUNDAMENTAL: Educação física**. Brasília, 1998.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; Pirâmide da atividade física; Gincana



# EFEITO DA DIETA DASH (DIETARY APPROACHES TO STOP HYPERTENSION) NA DIMINUIÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL E CONTROLE DA OBESIDADE EM ADOLESCENTES

LILIANA PAULA BRICARELLO; ANABELLE RETONDARIO DE LIMA BORBA; MARIANE DE ALMEIDA ALVES;  
FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*lpbricarello@uol.com.br*

## Introdução

Pesquisa brasileira que avaliou 73.399 estudantes com 12 a 17 anos, participantes do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA), detectou prevalência de hipertensão arterial (HA) de 9,6%; já a prevalência de obesidade foi 8,4%. Adolescentes com obesidade tiveram prevalência de HA mais elevada (28,4%), do que aqueles com sobrepeso (15,4%), ou eutróficos (6,3%). A fração de HA atribuível à obesidade foi de 17,8% (Bloch, et al, 2016). O padrão de consumo alimentar dos adolescentes caracteriza-se pela excessiva ingestão de alimentos de alta densidade energética, ricos em açúcares simples, gordura saturada, trans, sódio e conservantes, e pobres em fibras e micronutrientes, evidenciando associação com obesidade e HA. A dieta DASH preconiza o consumo de frutas, verduras, produtos lácteos com baixo teor de gordura, cereais integrais, peixes, aves e nozes e incentiva menor consumo de carnes gordurosas, doces e açúcares, sendo considerada fator de proteção para obesidade e HA (Saneei, et al., 2013).

## Objetivos

Realizar revisão da literatura sobre o efeito da dieta DASH na pressão arterial e obesidade em adolescentes.

## Metodologia

Trata-se de revisão bibliográfica integrativa, com busca sistemática nas bases de dados eletrônicas Pubmed, Scopus, e Web of Science, em março de 2016, utilizando-se a combinação (Adolesc\*) AND (obesity) AND (blood pressure) AND (DASH diet) OR (DASH) AND (Hypertension). Foram incluídos apenas estudos com os desfechos obesidade e hipertensão arterial em adolescentes. Sem restrição de data.

## Resultados

Encontraram-se 523 estudos e 5 atenderam aos objetivos. Pesquisa realizada com 2379 meninas adolescentes com elevação da pressão arterial (PA) concluiu que a dieta DASH associou-se a mais baixos níveis de pressão diastólica. As meninas cujas dietas eram ricas em laticínios, frutas e vegetais no início e meio da adolescência foram menos propensas a ter níveis elevados de PA na adolescência "tardia" (Moore et al, 2012). Estudo, realizado com 1570 adolescentes com risco de excesso de peso corporal, avaliou a associação de duas recomendações (Guia Alimentar do Canadá e dieta DASH), concluiu-se que dieta DASH pode evitar excesso de peso em pré-adolescentes (Hajna, et al, 2012). Saneei et al, 2013, avaliaram os efeitos da dieta DASH versus aconselhamento dietético em 60 adolescentes pós-púberes com síndrome metabólica (SM) por 6 semanas. O grupo que recebeu a dieta DASH obteve redução na prevalência de HA e SM e melhorou a qualidade da dieta em comparação ao grupo do aconselhamento habitual. Outra pesquisa, avaliou os efeitos da dieta DASH no índice de massa corporal (IMC) durante a adolescência, as adolescentes com consumo alimentar mais semelhante à DASH tiveram ganhos menores no IMC ao longo de 10 anos. Ainda, estudo que avaliou 57 adolescentes com diagnóstico de pré-hipertensão ou HA para examinar a eficácia da dieta DASH versus orientação padrão (OP) de ambulatório de nutrição verificou que a dieta DASH mostrou-se mais eficaz do que a OP em melhorar PA e a qualidade da dieta dos adolescentes (Couch, et al, 2008).

## Conclusão

Os estudos que avaliaram o efeito da dieta DASH nos níveis de PA e obesidade concluíram que essa dieta pode ser uma estratégia para reduzir e tratar a HA e ainda pode ser considerada opção de tratamento para a obesidade, SM e seus componentes em adolescentes.

## Referências

1. Bloch KV, Klein CH, Szklo M, et al. ERICA: prevalências de hipertensão arterial e obesidade em adolescentes brasileiros Rev Saude Publica. 2016;50(supl 1):9s.
2. Saneei P., et al. Effects of recommendations to follow the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diet v. usual dietary advice on childhood metabolic syndrome: a randomised cross-over clinical trial. British Journal of Nutrition.

2013;110:2250–9.

3. Moore, L.L., et al. Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) eating pattern and risk of elevated blood pressure in adolescent girls. *British Journal of Nutrition*. 2012, 108, 1678–1685.
4. Hajna, S., et al. Association between body composition and conformity to the recommendations of Canada's Food Guide and the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diet in peri-adolescence. *Public Health Nutrition* 2012;15(10), 1890–1896.
5. Couch SC, et al. The efficacy of a clinic-based behavioral nutrition intervention emphasizing a DASH-type diet for adolescents with elevated blood pressure. *J Pediatr*. 2008 Apr;152(4):494-501.

**Palavras-chave:** adolescentes; consumo alimentar; dieta DASH; Hipertensão; obesidade

# EFEITO DE UM PROJETO DE INTERVENÇÃO COM EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES EM SITUAÇÃO DE EXCESSO DE PESO

CAMILA CAROLINE DOS SANTOS; FABIANA ASSMANN POLL; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*camilacaroline2492@gmail.com*

## Introdução

Devido às mudanças físicas e psicossociais que ocorrem de forma acelerada, além dos hábitos alimentares e de vida inadequados, a adolescência acaba sendo um período que facilita o desenvolvimento da obesidade e demais doenças crônicas. Entre os fatores contribuintes estão o sedentarismo, mau hábito de vida, gordura corporal, excesso de alimentos ricos em gorduras e açúcares, baixo consumo de frutas e hortaliças, e demais fatores ambientais e comportamentais que caracterizam essa fase (BENEDET, J. et al., 2013). Torna-se importante à implementação de estratégias de intervenção com foco grupal, que combinam o atendimento multiprofissional com a inserção de mudanças ambientais, comportamentais, educação nutricional e atividade física; proporcionando assim, bons resultados no tratamento da obesidade (MELLO; LUFT; MEYER, 2004).

## Objetivos

Avaliar a evolução do estado nutricional, composição corporal e risco cardiovascular em adolescentes participantes de um projeto de intervenção com educação nutricional e atividade física.

## Metodologia

Estudo longitudinal, realizado com adolescentes do sexo masculino, com idades entre 15 e 17 anos, residentes no município de Santa Cruz do Sul/RS, integrantes de um projeto de futebol americano, durante o período de abril a novembro de 2015. Os participantes realizavam práticas esportivas orientadas por educador físico três vezes por semana, e atividades nutricionais quinzenais, em grupo. Foram realizadas avaliações nutricionais no início e ao término das atividades. As variáveis consideradas foram: idade, peso, estatura, índice de massa corporal, circunferência abdominal, percentual de gordura corporal e de perda de peso. As atividades voltadas à educação nutricional e avaliação nutricional fizeram parte do projeto: "Promoção de modos de vida saudáveis nas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade: da infância ao envelhecimento humano", vinculado à Universidade de Santa Cruz do Sul. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética sob protocolo 25462314.0.0000.5343. Para classificação do índice de massa corporal foi utilizada a referência da Organização Mundial de Saúde (2007), e definir o risco cardiovascular pela circunferência abdominal e o percentual de gordura, utilizou-se Freedmann (1999) e Frisancho (1990), respectivamente.

## Resultados

Participaram do estudo nove adolescentes. Comparando os dados iniciais e finais, 88,9% apresentaram redução do índice de massa corporal. Na avaliação final, 55,55% dos adolescentes estavam em obesidade; 22,22% obesidade grave e 22,22% sobrepeso. Em relação à circunferência abdominal, 77,77% dos adolescentes apresentaram redução, pois todos estavam em risco cardiovascular no início do estudo, sendo a máxima de 12,5cm e a mínima de 0,5cm. O percentual de gordura corporal estava normal em 33,33% dos adolescentes no início, sendo que apenas um não obteve diminuição ao final o período. A redução de peso ocorreu por 77,77% dos adolescentes, sendo a redução máxima de 8,20% e mínima de 0,91%.

## Conclusão

Observou-se que a proposta de intervenção nutricional com sete meses de duração, aliada a atividade física, ambas orientadas, refletiu em resultados positivos na redução de peso, circunferência abdominal e percentual de gordura corporal dos adolescentes.

## Referências

- BENEDET, J.; et al. Excesso de peso em adolescentes: explorando potenciais fatores de risco. *Rev Paul Pediatr*, v. 31, n. 2, p. 172-181, 2013.
- FREEDMAN, D. S.; SERDULA, M. K.; SRINIVASAN, S. R.; BERENSON, G. S. Relation of circumferences and skinfold thicknesses to lipid and insulin concentrations in children and adolescents: the Bogalusa Heart Study. *Am J Clin Nutr*, p.69-308, v.17, 1999.
- FRISANCHO, A. R. Anthropometric Standards for the assessment of growth and nutritional status. Michigan:

Universidade de Michigan, 1990, p.189.

MELLO, E. D.; LUFT, V. C.; MEYER, F. Atendimento ambulatorial individualizado versus programa de educação em grupo: qual oferece mais mudanças de hábitos alimentares e de atividade física em crianças obesas? *Jornal de Pediatria*, v. 80, n.6, p. 468-474, 2004.

Organização Mundial da Saúde. Curvas de Crescimento e de IMC para idade da Organização Mundial da Saúde 2006-2007, Ministério da Saúde. Disponível em: . Acesso em 13 de abril de 2016.

**Palavras-chave:** educação alimentar e nutricional; excesso de peso; atividade física; intervenção

# EFEITO DO ACRÉSCIMO DE GORDURA MONOISATURADA E DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O PERFIL LIPÍDICO EM MULHERES CLIMATÉRICAS DISLIPIDÊMICAS

FRANCIELI ALINE CONTE; LÍGIA BEATRIZ BENTO FRANZ; OLVÂNIA BASSO OLIVEIRA; EVELISE MORAES BERLEZI

<sup>2</sup> UNIJUI - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> ARGOS - Associação Riograndense de Olivicultores

*franceliconte@yahoo.com.br*

## Introdução

O climatério é um período natural entre as mulheres e inicia-se de modo geral por volta dos 35 anos estendendo-se geralmente até aos 65 anos, sendo caracterizado por uma série de alterações morfológicas, fisiológicas, metabólicas e também psíquicas (BRASIL, 2008). A dislipidemia é uma das modificações metabólicas do climatério, e pode estar envolvida no desenvolvimento do processo aterosclerótico e de doenças cardiovasculares (GARCIA e CALDEIRA, 2011). A redução da gordura saturada e trans da dieta, o aumento do consumo de gorduras poli-insaturadas e principalmente de monoinsaturadas, como o azeite de oliva podem contribuir para a melhora do perfil lipídico (SANTOS et al, 2013).

## Objetivos

Verificar o efeito do azeite de oliva e da educação alimentar e nutricional sobre o perfil lipídico de mulheres no climatério.

## Metodologia

Trabalho de intervenção, realizada com 19 mulheres em idades entre 35 a 65 anos, pertencentes ao período do climatério, da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, e aprovado por comitê de Ética em Pesquisa sob parecer número 689.289. Foram pré-selecionadas todas as mulheres dislipidemia (42 mulheres), e excluídas aquelas que usavam hipolipemiantes, e destas, sorteadas 20 mulheres. Foram realizadas, durante 6 meses, oficinas de educação alimentar e nutricional e fornecido para consumo diário, 16 gramas de azeite de oliva extravirgem por um período de 3 meses, sendo que cada mulher consumiu uma colher de sopa de azeite de oliva pela manhã e outra pela noite antes de dormir. Uma das mulheres, não tolerou o azeite e foi excluída da pesquisa. Foi realizado a avaliação do estado nutricional (peso e estatura para o Índice de Massa Corporal, a verificação do perímetro da cintura e percentual de gordura) bem como o perfil lipídico, anterior e após as intervenções. Em relação à análise dos dados, foi montado um banco de dados no software Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 18.0, utilizando a estatística descritiva para os valores de frequências. Utilizou-se também da Estatística Analítica para teste de comparação entre médias para variáveis independentes simples o Teste Wilcoxon, com confiabilidade de 95%.

## Resultados

Quanto a avaliação do estado nutricional, verificou-se que Índice de Massa Corporal médio das mulheres foi de 30,10 Kg/m<sup>2</sup> (dp + 3,95), O perímetro médio da cintura de 92,38 cm (dp + 11,71), percentual médio de gordura 38,74% (dp + 5), caracterizando obesidade do tipo geral. Quanto ao perfil lipídico, o colesterol HDL apresentou níveis baixos em 97,7% das mulheres antes da intervenção e após a intervenção 18 das 19 mulheres elevaram estes níveis para aceitável e desejável, quanto ao LDL após a intervenção, 63,2% passaram a ter níveis desejáveis. O colesterol HDL aumentou em média 11,3 mg/dl após os seis meses, cujo valor foi estatisticamente significativo ( $p=0,003$ ), o LDL apresentou redução média de 23,2 mg/dl, o Colesterol Total (médio) reduziu 45,3 mg/dl, e finalmente, os Triglicérides tiveram uma elevação média de 2,3 mg/dl.

## Conclusão

Conclui-se que a população de estudo apresentou como principal característica obesidade do tipo geral, houve aumento estatisticamente significativo do colesterol HDL após as intervenções, e redução dos níveis de colesterol LDL e colesterol total após as intervenções, no entanto, não é possível inferir qual das duas intervenções foram responsáveis por tais efeitos, sendo que estudos mais controlados são necessários.

## Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à Saúde. Departamento de ações programáticas estratégicas.

Manual de Atenção a Mulher no Climatério/Menopausa. – Brasília; 2008. p. 11-2 –Caderno, n.9.

2.GARCIA, G. C; CALDEIRA, T. R. Dislipidemia. Saúde & Economia, ed. 6, 2011.

3.SANTOS, R. D et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol. v. 100 (1Supl.3):1-40, 2013.

**Palavras-chave:** mulheres; climatério; educação alimentar e nutricional; azeite de oliva

# EFEITO POSITIVO DO EXERCÍCIO FÍSICO NO ÂNGULO DE FASE DA BIOIMPEDÂNCIA: REVISÃO SISTEMÁTICA E METANÁLISE

EDUARDO MUNDSTOCK; ADRIANO DETONI FILHO; CARLOS ALBERTO SANDRE RODRIGUES; RAFAEL REIMANN BAPTISTA; RITA MATTIELLO

<sup>1</sup> IPB-PUCRS - Instituto de Pesquisas Biomédicas da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> PPGMPSC-PUCRS - Programa de Pós-Graduação em Pediatria e Saúde da Criança da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> MICROG-PUCRS - Centro de Pesquisa em Microgravidade da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>4</sup> FEFID-PUCRS - Faculdade de Educação Física e Ciências do Desporto da Pontifícia Universidade do Vale do Rio do Sinos  
*eduardo.mundstock@acad.pucrs.br*

## Introdução

O Ângulo de Fase da Bioimpedância, calculado com o arco tangente da resistência sobre a reatância, reflete a saúde e integridade da parede celular e tem sido postulado como fator prognóstico em pacientes graves (Reis De Lima, Porto Sabino Pinho et al., 2014). Níveis adequados de Atividade Física podem melhorar a saúde em todas as populações e podem ter um efeito positivo sobre o Ângulo de Fase (Fukuda, 2015).

## Objetivos

Sumarizar e avaliar criticamente as evidências à respeito do efeito do Exercício Físico sobre o Ângulo de Fase da Bioimpedância.

## Metodologia

A metodologia da presente revisão sistemática seguiu o PRISMA-Statment e foi registrada na base de dados PROSPERO (CRD42015020214). A busca foi realizada nas seguintes bases de dados: MEDLINE, EMBASE, The Cochrane Library, SciELO, LILACS, SPORTDiscus, Scopus e Web of Science e utilizou-se os seguintes termos: "phase angle" AND "physical activity", a estratégia de busca completa pode ser verificada online em: [http://www.crd.york.ac.uk/PROSPEROFILES/20214\\_STRATEGY\\_20151118.pdf](http://www.crd.york.ac.uk/PROSPEROFILES/20214_STRATEGY_20151118.pdf). Estudos que reportaram correlação tiveram os dados reunidos com o programa MetaXL. O programa REVMAN 5,3 foi utilizado para realizar a metanálise dos estudos que reportaram diferença de médias entre um Grupo Exercício e um Grupo Controle, e dos estudos que analisaram a variação do Ângulo de Fase dentro destes grupos depois de um período de treinamento. A heterogeneidade foi verificada com o teste do I<sup>2</sup> e Funnel Plots foram gerados para analisar o risco de viés de publicação.

## Resultados

Nove estudos foram incluídos. Oito estudos encontraram uma associação positiva entre o nível de Atividade Física e Ângulo de Fase. A metanálise de estudos que relataram correlação mostrou associação positiva entre as variáveis (0.381, 95% CI 0.245 a 0.502). Na metanálise de diferença de médias com estudos transversais, o Ângulo de Fase foi 0,82° maior entre os ativos (IC95% 0.51 a 1.13). Na análise longitudinal, a variação foi positiva para o lado do Grupo Exercício, 0.63° (IC95% 0.16 a 1.10). Não encontramos evidências de viés de publicação, a heterogeneidade foi baixa nas análises transversais (I<sup>2</sup> = 0%), já a metanálise com estudos longitudinais a heterogeneidade foi alta (I<sup>2</sup> = 89%).

## Conclusão

As evidências disponíveis indicam que o exercício físico tem efeito positivo sobre o Ângulo de Fase. Esses achados comprovam, a partir de uma medida prognóstica, que a prática de exercício físico tem um efeito benéfico na saúde de indivíduos, tanto saudáveis como aqueles com uma condição de doença crônica.

## Referências

Fukuda, D. H. S., J. R., Moon, J. R.; Smith-Ryan, A. E.; Kendall, K. L.; Hoffman, J. R. Effects of Resistance Training on Classic and Specific Bioelectrical Impedance Vector Analysis in Elderly Women. *Exp Gerontol*, Dec 2. 2015.

Reis De Lima, E. S. R., C. Porto Sabino Pinho, et al. Phase angle as an indicator of nutritional status and prognosis in critically ill patients. *Nutr Hosp*, v.31, n.3, p.1278-85. 2014.

**Palavras-chave:** Bioimpedância; Composição Corporal; Ângulo de Fase; Atividade Física



# EFEITOS DO EXERCÍCIO AERÓBIO INTENSO SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DOCENTES EM ESTADO DE SOBREPESO

DANIEL SANTOS DE CASTRO; WALDINEY PIRES MORAES; EUZÉBIO DE OLIVEIRA; XAENE MARIA DUARTE MENDONÇA

<sup>1</sup> UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará, <sup>2</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará

*d\_decastro@hotmail.com*

## Introdução

O estilo de vida sedentário está associado com os fatores de risco cardiovascular de hipertrigliceridemia, obesidade central e obesidade geral. A identificação precoce pode trazer benefícios na prevenção dessas doenças. (RAMIREZ; AGREDO, 2012). Nessa perspectiva, Barbosa (2013), considera o exercício uma forma mais efetiva do que a dieta para perder gordura. Isso se deve ao fato dos efeitos do exercício continuar quando ele é interrompido, uma vez que o gasto calórico pode permanecer alto por 30 minutos ou mais após um exercício vigoroso.

## Objetivos

Avaliar o efeito do exercício físico intenso, associado à orientação nutricional, sobre a composição corporal de docentes em estado de sobrepeso.

## Metodologia

Estudo analítico de intervenção controlada e aberta com docentes universitários, voluntários. Foi realizada uma triagem para eleger os possíveis participantes, os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 20 e 30 anos, Índice de Massa Corporal entre 25 e 29,9 kg/m<sup>2</sup>, e a assinatura do Termo de Livre Consentimento Esclarecido. Foi realizado acompanhamento nutricional com os docentes que decidiram participar do programa de educação nutricional. Para análise da adequação da ingestão alimentar foram utilizados os parâmetros das Dietary Reference Intakes (2002/2005). O estado nutricional foi verificado através de métodos antropométricos e de composição corporal. O percentual de gordura foi obtido pelo método das dobras cutâneas. Para estimativa do percentual de gordura é utilizada a equação de Siri (1961) conforme utilizado por Neves et al (2013) em estudo com brasileiros. Para a classificação da aptidão física de acordo com o parâmetro cardiovascular foram utilizados os parâmetros descritos em McArdle e Katch (2011). A análise estatística incluiu o teste "t de Student" e o teste estatístico Qui-quadrado ( $\chi^2$ ), onde: \*P<0,05; \*\*P<0,01; \*\*\*P<0,001. Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de Belém-Pa, Certificado de apresentação para Apreciação Ética: 48149315.6.0000.5171.

## Resultados

Foram acompanhados 10 docentes (26,1 anos;  $\pm$  6,2). Foram submetidos a exercício aeróbio (cicloergômetro – 70 a 80% FC máx), em quatro sessões semanais, durante seis meses, sendo avaliada a composição corporal por dobras cutâneas antes e após o período de treinamento. Os valores iniciais e finais para as variáveis antropométricas e da composição corporal foram: Índice de Massa Corporal (Inicial: 28,5,1  $\pm$  3,8; Final: 23,7  $\pm$  5,4 kg/m<sup>2</sup>); percentual de gordura corporal (Inicial: 29,4  $\pm$  6,8; Final: 22,7  $\pm$  5,1 %); peso de massa magra (Inicial: 52,7  $\pm$  6,1; Final: 55,3  $\pm$  4,9 kg). Houve diferença significativa entre os valores iniciais e finais do Índice de Massa Corporal e do percentual de gordura corporal. Tais resultados indicaram que, houve reduções significativas na porcentagem de gordura corporal e no Índice de Massa Corporal, essas reduções foram acompanhadas do aumento da massa magra.

## Conclusão

Os resultados evidenciaram um efeito positivo do programa de treinamento e da orientação nutricional. As adaptações observadas no presente estudo nos permitem inferir que o exercício aeróbio intenso e a orientação nutricional podem promover importantes adaptações sobre a composição corporal de indivíduos em estado de sobrepeso, atenuando os efeitos adversos decorrentes desse estado de saúde.

## Referências

BARBOSA, W.G. A relação entre aptidão física e percentual de gordura corporal em militares. Tocantis, 2013. Disponível em: <http://bdm.bce.unb.br/handle/10483/5439>. Acesso em: 23 de janeiro de 2016.  
Institutes of Medicine. Panel on Macronutrients, Panel on the Definition of Dietary Fiber, Subcommittee on Upper Reference Levels of Nutrients, Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. DRI Dietary reference intakes for Energy,

Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. Washington, DC: The National Academies Press, 2002-2005.

McARDLE, W.D.; KATCH F.I. KATCH V.L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

NEVES, et al. Comparação do percentual de gordura obtido por Bioimpedância, Ultrassom e Dobras cutâneas em adultos jovens . Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo, v. 19, n. 5, p. 323 - 327, set/out 2013.

RAMIREZ, R. AGREDO, R. A. El sedentarismo es un factor predictor de hipertrigliceridemia, obesidad y sobrepeso Central. Revista Colombiana de Cardiología, vol. 19, fevereiro março de 2012, pág. 75-79.

**Palavras-chave:** DOCENTES; EXERCÍCIO FÍSICO; ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL; SOBREPESO

# EFETIVIDADE DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO, ATRAVÉS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR, SOBRE O CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES.

MÁRCIA CLARA SIMÕES; JULIA ELBA DE SOUZA FERREIRA; SANLINA BARRETO HÜLSE; PATRICIA MARIA VIEIRA; EDIO LUIZ PETROSKI

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, <sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>3</sup> DEPAE - Departamento de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Florianópolis  
*marciasimoes64@gmail.com*

## Introdução

Ações de incentivo para uma alimentação adequada são aquelas que difundem informações, e ao mesmo tempo, transformam o conhecimento e estimulam a adoção de práticas saudáveis em seu cotidiano.

## Objetivos

Realizar educação alimentar e verificar a efetividade do programa sobre o conhecimento nutricional dos adolescentes escolares.

## Metodologia

Estudo transversal, de base escolar, realizado em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, de março a julho de 2015 com população de 494 adolescentes escolares oriundos da rede pública municipal de ensino, distribuídos em dois grupos: controle (n=201) e experimental (n=293). Os sujeitos da pesquisa, como também seus pais ou responsáveis, receberam esclarecimento sobre as etapas do estudo e após, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (Parecer de Aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina: Nº: 975.796). A criação do programa teve como tema prevalente de abordagem "Alimentação Saudável". Para subsidiar a compreensão teórico-metodológica foram criadas ações a partir do Guia alimentar para a população brasileira (MS, 2014). Para estimar o conhecimento nutricional foi utilizado questionário validado desenvolvido por Harnack et al (1997), posteriormente traduzido e adaptado por Scagliusi et al (2006), com doze itens. A análise dos dados foi realizada no programa Statistical Package for the Social Sciences - versão 20. Para a obtenção dos resultados, foi utilizada a estatística descritiva e inferencial. Na investigação da diferença das médias do conhecimento nutricional entre o grupo experimental e o grupo controle, adotou-se o teste U de Mann-Whitney e para investigar a diferença entre o período pré e pós intervenção foi utilizado o teste de Wilcoxon. Para o grupo experimental, o programa foi efetivado no ambiente escolar através de seis sessões temáticas, e envolveu temas relacionados com "estilo de vida saudáveis" e "mudanças nas práticas alimentares". O tempo médio de duração de cada sessão foi de 100 minutos semanais e com a participação efetiva dos adolescentes. A avaliação da efetividade do programa foi definida através das mudanças ocorridas no conhecimento nutricional.

## Resultados

Observou-se que os adolescentes apresentaram média superior no conhecimento sobre alimentação saudável após o programa de intervenção ( $p < 0,001$ ). Após as análises por sexo, as meninas e os meninos do grupo experimental apresentaram mudanças significativas no conhecimento sobre alimentação saudável ( $p < 0,001$ ), enquanto que esta diferença não foi observada no grupo controle. Os resultados relacionados à faixa-etária demonstraram que a intervenção foi mais efetiva para aqueles com idade entre 10 e 12 anos ( $p < 0,001$ ) e com idade entre 13 a 14 anos ( $p < 0,001$ ), enquanto que não foi observado diferenças no conhecimento do grupo controle para os adolescentes nas diferentes faixas etárias ( $p = 0,160$ ;  $p = 0,089$ ;  $p = 0,473$ ).

## Conclusão

A partir dos resultados encontrados, foi possível concluir que a realização da educação alimentar no ambiente escolar, através da implementação de programa de intervenção, foi efetiva sobre o conhecimento dos adolescentes.

## Referências

HARNACK, Lisa et al. Association of cancer-prevention-related nutrition knowledge, beliefs and attitudes to cancer prevention dietary behavior. J Am Diet Assoc, V 97, P957-65, 1997.

MS-Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Secretaria de Atenção à Saúde-Departamento de Atenção Básica. 2014. Disponível em:

[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf). Acesso em: 05 out 2015.

SCAGLIUSI, Fernanda Baesa et al . Tradução, adaptação e avaliação psicométrica da Escala de Conhecimento Nutricional do National Health Interview Survey Cancer Epidemiology. Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 4, Agosto, 2006.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar; adolescente; Estudo de Intervenção

# ELABORAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR SEMIQUANTITATIVO DESTINADO À POPULAÇÃO IDOSA DE FLORIANÓPOLIS – SANTA CATARINA

TÂNIA REGINA PRADO; JÚLIA DUBOIS MOREIRA

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*taniarp@hotmail.com*

## Introdução

Considerando-se que a nutrição na terceira idade é ainda uma área pouco explorada, e, diante da atual realidade demográfica brasileira, novas investigações relativas à situação alimentar desse grupo populacional são necessárias. Dentre os métodos existentes para investigação do consumo alimentar, o objeto deste estudo foi o Questionário de Frequência Alimentar semiquantitativo, o qual possibilita obter informação sobre o consumo de alimentos e/ou nutrientes e que ainda não foi desenvolvido especificamente para esta faixa etária no Brasil.

## Objetivos

O objetivo geral deste estudo foi desenvolver um Questionário de Frequência Alimentar semiquantitativo destinado à população idosa de Florianópolis, Santa Catarina.

## Metodologia

O presente trabalho é um estudo transversal descritivo. Para a elaboração da lista de alimentos que compõe o Questionário desenvolvido foi aplicado um inquérito Recordatório de 24 horas em uma amostra de 100 indivíduos com idade superior a 60 anos, de ambos os sexos, participantes do Núcleo de Estudos da Terceira Idade, localizado na Universidade Federal de Santa Catarina. Os alimentos selecionados para compor o Questionário foram aqueles frequentemente citados pela população do estudo, que apresentaram no mínimo 5% de citação, parâmetro utilizado com base em estudo anterior de desenvolvimento e validação de Questionário de Frequência Alimentar (HENN et al, 2010) e recomendado por Willet (1998). Ao final, foram comparados os alimentos da lista obtida com aqueles divulgados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009), com objetivo de verificar se os alimentos que fazem parte do padrão alimentar da amostra estavam contemplados. Este projeto recebeu aprovação do Comitê de ética em Pesquisas Envolvendo Seres Humanos (CEPSH/UFSC protocolo nº 485.331).

## Resultados

A lista de 96 itens alimentares do Questionário de Frequência Alimentar foi construída se considerando a frequência de citação dos alimentos citados nos Recordatórios de 24 horas, além da inclusão de alimentos citados em outros estudos populacionais que abordaram esta faixa etária e alimentos. As opções de frequência de consumo, com nove categorias de resposta (6 ou mais vezes por dia, 4 a 5 vezes por dia, 2 a 3 vezes por dia, 1 vez por dia, 5 a 6 vezes por semana, 2 a 4 vezes por semana, 1 vez por semana, 1 a 3 vezes por mês e quase nunca) e porções de referência foram escolhidas com base em estudos populacionais prévios (HENN et al, 2010; WILLETT, 1998). Os alimentos citados nos Recordatórios de 24 horas geraram uma lista inicial de 87 itens, os quais foram distribuídos em grupos alimentares: cereais; raízes e tubérculos; verduras e legumes; frutas; leite e queijos; carnes e ovos; feijões; castanhas e nozes; óleos, gorduras, sal e açúcar, alimentos para fins especiais; bebidas; e outras preparações. Aqueles com maior número de citações em cada grupo, respectivamente, foram: pão integral, batata-inglesa, alface, banana, queijos brancos, carne bovina, feijão preto, castanha-do-pará, açúcar, adoçante dietético, café coado, sopa. Posteriormente, foi feita a inclusão de 19 itens alimentares, a partir da comparação da lista com os alimentos mais consumidos pela população da região sul segundo estudos populacionais, resultando na lista final de alimentos do instrumento desenvolvido.

## Conclusão

Dentre os Questionários de Frequência Alimentar desenvolvidos no Brasil, este é o primeiro voltado especificamente à população idosa, e uma vez validado, poderá ser utilizado em estudos epidemiológicos com esta população.

## Referências

HENN, R. L.; FUCHS, S. C.; MOREIRA, L. B.; FUCHS, F. D. Development and validation of a food frequency questionnaire (FFQ-Porto Alegre) for adolescent, adult and elderly populations from Southern Brazil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, Nov. 2010.

WILLETT, W. Food- Frequency Methods. In: **Nutritional Epidemiology**. New York: Oxford University Press; 1998. p.

74-101.

**Palavras-chave:** Questionário de frequência alimentar; QFA semiquantitativo; Idoso; Consumo alimentar; Inquéritos sobre dietas

# ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO POR ESPECIALISTAS DE INSTRUMENTO QUANTITATIVO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

LILIAN MONTEIRO FERRARI VITERBO; HANDERSON JORGE DOURADO LEITE; KÁTIA NUNES SÁ; ANDRÉ SANTANA COSTA

<sup>1</sup> EBMSP - Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública

*lilianmferrari@gmail.com*

## Introdução

As doenças transmitidas por alimentos são consideradas um relevante problema de saúde pública, porém, no Brasil, a subnotificação dos casos menos graves contribui para o dimensionamento incorreto do problema (Ministério da Saúde, 2014). A Organização Mundial da Saúde estima que 1/3 da população mundial adocece, anualmente, por causas alimentares. Parte considerável desses surtos resulta da associação entre o consumo de alimentos contaminados por manipulação inadequada e conservação ou distribuição em condições impróprias (Greig, 2009). A inspeção sanitária é realizada em Unidades de Alimentação e Nutrição por instrumentos que avaliam itens em “conforme” e “não conforme”. Contudo, para um efetivo gerenciamento do risco sanitário, faz-se necessário a utilização de método mais específico, capaz de classificar os diferentes níveis de criticidade dos dados, possibilitando intervenções e investimentos de recursos adequados.

## Objetivos

Elaborar e validar o conteúdo de um instrumento quantitativo de inspeção sanitária para serviços de alimentação, com foco no gerenciamento do risco sanitário.

## Metodologia

Foi utilizado o Modelo de Avaliação do Risco Potencial (Costa, 2010), para desenvolver o instrumento quantitativo e cálculo do risco potencial. O instrumento, desenvolvido por quatro especialistas na área, foi organizado por setores das Unidades de Alimentação e indicadores de riscos definidos com base na legislação sanitária do país, especialmente, a resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que trata das boas práticas para serviços de alimentação (RDC 216/2004). Foram criados 42 módulos, 76 indicadores e 1.344 índices objetivos numa escala de zero a cinco: 0 – inexistente ou inadequado; 1 – sofrível; 2 – razoável; 3 – bom; 4 – ótimo e 5 – excelente, onde o cumprimento da norma corresponde ao valor 3. Esses indicadores foram classificados quanto à sua criticidade em “crítico” e “não crítico”. Para a validação do conteúdo do instrumento foi consultado um comitê de três especialistas com experiência profissional mínima de cinco anos em segurança de alimentos e vigilância sanitária. Para medir esses itens foi aplicado um questionário com questões fechadas sobre o grau de concordância ou discordância em relação à afirmação aferida. Para a análise dos resultados foi aplicado o Coeficiente de Kappa, esperando-se uma forte concordância interespecialistas, com valores entre 0,60 e 0,80. O estudo foi submetido ao comitê de ética em pesquisa sob o número 46698415.3.0000.5544.

## Resultados

O comitê de especialistas avaliou o conteúdo do instrumento quanto à aplicabilidade, relevância e clareza. Os especialistas julgaram que o instrumento é uma ferramenta útil para a avaliação dos serviços de alimentação, sendo de simples aplicação, relevante e claro. 86% dos indicadores foram avaliados como aplicáveis, 95% como relevantes e 92% como claros. A concordância entre os examinadores foi de 0,85 (Coeficiente de Kappa).

## Conclusão

A primeira versão do instrumento foi ajustada, considerando as recomendações do comitê. O conteúdo foi considerado aplicável, claro e relevante. Para a conclusão da validação o instrumento final será aplicado no público alvo por meio de um teste e um re-teste e será avaliada a concordância inter e intraespecialistas, bem como a análise da reprodutibilidade e comparação com o instrumento convencional.

## Referências

Costa EA, Drexler GG. Controle de Riscos em Radiodiagnóstico: Uma Abordagem de Vigilância Sanitária. 2010;3477–86.

Greig JD, Ravel A. Analysis of foodborne outbreak data reported internationally for source attribution. Int J Food

Microbiol [Internet]. 2009 Mar 31 [cited 2015 Oct 20];130(2):77–87.

Available from: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160508006855>

Ministério da Saúde B. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos - VE - DTA. 2014;35.

**Palavras-chave:** Elaboração e Validação de Instrumento; Risco Sanitário; Serviços de Alimentação.



# ENTENDENDO A DUPLA CARGA DE MÁ NUTRIÇÃO NO CONTEXTO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL

MURIEL BAUERMANN GUBERT; ANA MARIA SPANIOL; ANA MARIA SEGALL-CORREA; RAFAEL PÉREZ-ESCAMILLA

<sup>1</sup> NUT/FS/UNB - Departamento de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, <sup>2</sup>

FCM/UNICAMP - Departamento de Saúde Coletiva, Universidade de Campinas, <sup>3</sup> YSPH - Departamento de Epidemiologia e Doenças Crônicas. Universidade de Yale

*hani.spaniol@gmail.com*

## Introdução

A insegurança alimentar e nutricional tem sido associada a distúrbios nutricionais, caracterizados pela dupla carga de má nutrição, como a obesidade entre mães e desnutrição entre as crianças num mesmo domicílio.

## Objetivos

Investigar a relação entre a coexistência de excesso de peso materno e déficit de estatura entre crianças em domicílios em insegurança alimentar e nutricional no Brasil.

## Metodologia

Foi realizado estudo transversal a partir da análise de dados secundários da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde de 2006. Foi analisado o estado nutricional de 4299 pares de mães entre 15 a 49 anos de idade e seus filhos menores de 5 anos de idade. A dupla carga de má nutrição foi definida como a presença de excesso de peso materno, considerando o diagnóstico de sobrepeso e obesidade, e criança menor de 5 anos com déficit de estatura num mesmo domicílio, considerando aquelas com estatura baixa e estatura muito baixa para a idade. A insegurança alimentar e nutricional foi mensurada a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). As associações foram dadas a partir do teste qui-quadrado de Pearson, sendo adotado  $p < 0,20$  para seleção das variáveis do modelo final, e análises de regressão logística multivariada, considerando um intervalo de confiança (IC) de 95% para a razão de chances (OR). Para isso, foi utilizado o software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS).

## Resultados

Dos 4299 domicílios avaliados, 48,4% apresentaram algum nível de insegurança alimentar e ainda 42,6% das mães apresentaram excesso de peso e 7,2% das crianças apresentaram déficit de estatura. A análise bivariada mostrou associação significativa entre insegurança alimentar e a presença de dupla carga de má nutrição, apresentando dose resposta com maior prevalência em domicílios da região norte do país e com níveis educacionais mais baixos. A insegurança alimentar e nutricional grave foi associada com a dupla carga de má nutrição (OR bruto: 4,56 - IC: 2,11-9,82) permanecendo significativa após o ajuste para variáveis macroeconômicas (OR ajustado: 4,14 - IC: 1,80-9,54) e variáveis domiciliares socioeconômicas e demográficas (OR ajustado: 2,65 - IC: 1,17-8,53).

## Conclusão

Os resultados trazem a importância das políticas e programas relacionados à insegurança alimentar e nutricional para evitar a coexistência de déficit de estatura infantil e excesso de peso materno num mesmo domicílio, considerando o déficit estatural ser identificado como um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento adequado de crianças e que o excesso de peso consiste em fator de risco forte para o desenvolvimento de doenças crônicas, incluindo diabetes tipo 2 e doença cardiovascular.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Centro Brasileiro de Análise e Planejamento. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher - PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília, DF: MS, 2009. 330p.

CONDE, W.L.; MONTEIRO, C.A. Nutrition transition and double burden of undernutrition and excess of weight in Brazil. Am J Clin Nutr. v. 100, n. 6, p. 1617-1622, 2014.

FRANKLIN, B. et al. Exploring mediators of food insecurity and obesity: a review of recent literature. J Community Health. v. 37, n. 1, p. 253-264, 2012.

**Palavras-chave:** segurança alimentar e nutricional; dupla carga; excesso de peso; déficit de estatura; má nutrição

# ESCOLA SAUDÁVEL É MAIS FELIZ: ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO DESENHADO PARA DETER A OBESIDADE EM ESCOLARES

DANIELA SCHNEID SCHUH; LUCIA CAMPOS PELLANDA; MAIRA RIBAS GOULART; ÂNGELA FINGER GARCIA; SANDRA MARI BARBIERO

<sup>1</sup> IC/FUC - RS - Instituto de Cardiologia/Fundação Universitária de Cardiologia do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
*danielaschneid@gmail.com*

## Introdução

A obesidade inicia na infância e se não for tratada ou prevenida nesta fase tende a persistir na vida adulta. Neste contexto, a escola tem um ambiente educativo, contribuindo na construção de valores pessoais, sendo um ponto chave para as intervenções de prevenção de obesidade e promoção de saúde, propiciando o desenvolvimento de consciência crítica para formação e modificação dos hábitos alimentares. Ainda não existe um consenso sobre qual é a abordagem mais eficaz para a prevenção e o manejo do excesso de peso. Para que intervenções educativas sejam aplicadas em larga escala, é importante testar adequadamente sua efetividade.

## Objetivos

Comparar a efetividade de uma intervenção no ambiente escolar projetada para melhorar as escolhas alimentares, prevenir o ganho de peso e aumentar os níveis de atividade física.

## Metodologia

Ensaio clínico randomizado por cluster realizado em quatro escolas do município de Feliz-RS, com estudantes de 5 a 16 anos, de ambos os sexos. As escolas participantes foram randomizadas para o grupo intervenção, que recebeu atividades mensais sobre atividade física e alimentação, através de seminários e oficinas, trabalhos em sala de aula junto aos professores para fixação do conteúdo e tarefas de casa interativas que necessitavam do auxílio da família para serem realizados, durante todo o ano letivo ou para o grupo controle, que recebeu apenas as recomendações usuais do currículo escolar. Os dados foram analisados por intenção de tratar. Para avaliar a associação entre as variáveis qualitativas e grupo foi utilizado o teste qui quadrado e o teste de McNemar. A análise ajustada para o IMC foi realizada através do GEE. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa desta instituição e pelo Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos.

## Resultados

Foram incluídos 213 alunos (15% do total de escolares desta faixa etária do município), sendo 73 randomizados para o grupo intervenção e 140 para o grupo controle. Não houve perdas após a randomização. Não houve diferença entre os grupos antes da intervenção. A média de idade dos participantes foi  $9 \pm 2$  anos e 55,4% eram do sexo feminino. O grupo controle apresentou aumento de IMC e de percentil do IMC após os nove meses do estudo ( $p \leq 0,01$ ), enquanto houve uma redução discreta no IMC do grupo intervenção, no entanto não significativa. Quanto a atividade física, houve uma melhora na classificação da atividade física apenas no grupo intervenção ( $p > 0,001$ ). Referente ao consumo alimentar houve aumento no consumo de frutas no grupo intervenção ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Uma intervenção combinada de educação nutricional e promoção de atividade física no ambiente escolar durante 9 meses (1 ano letivo) foi capaz de aumentar os níveis de atividade física e deter o avanço do IMC. Este modelo de intervenção foi projetado para ser facilmente replicável e possui baixo custo.

## Referências

- Dehghan M, Akhtar-Danesh N, Merchant A. Childhood obesity, prevalence and prevention. *Nutrition Journal*. 2005;4(1):24.
- Popkin BM. The nutrition transition and its health implications in lower-income countries. *Public Health Nutr*. 1998 Mar;1(1):5-21.
- Bahia L, Coutinho ES, Barufaldi LA, Abreu Gde A, Malhao TA, de Souza CP, et al. The costs of overweight and obesity-related diseases in the Brazilian public health system: cross-sectional study. *BMC Public Health*. 2012;12:440.
- Pellanda LC, Echenique L, Barcellos LMA, Maccari J, Borges FK, Zen BL. Doença cardíaca isquêmica: a prevenção inicia durante a infância. *Jornal de Pediatria*. 2002;78:91-6.

Jansen W, Borsboom G, Meima A, Zwanenburg EJ, Mackenbach JP, Raat H, et al. Effectiveness of a primary school-based intervention to reduce overweight. *Int J Pediatr Obes*. 2011 Jun;6(2-2):e70-7.

Janssen I, LeBlanc AG. Systematic review of the health benefits of physical activity and fitness in school-aged children and youth. *The International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*. 2010;7:40.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Ensaio Clínico Randomizado; Saúde Escolar

# ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES EM UMA ESCOLA ESTADUAL DE RIO BRANCO, ACRE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

SUELLEN CRISTINA ENES VALENTIM DA SILVA; SERGIANE DOS SANTOS COSTA; NAIANY LIRA FIGUEIREDO;  
ROSIANY MARIA REIS DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre, <sup>2</sup> SEE - Secretaria de Estado de Educação  
*suellencris\_czs@hotmail.com*

## Introdução

O equilíbrio entre o consumo de nutrientes e o respectivo gasto energético objetiva suprir as necessidades nutricionais de forma individual e coletiva e resulta no estado nutricional. No Brasil configura-se, bem como nos demais países, o processo de transição nutricional que, entre outras características, promove mudanças no perfil nutricional de seus habitantes (RAMIRES et al., 2014). Assim, a avaliação antropométrica de adolescentes auxilia na detecção de distúrbios nutricionais possibilitando atividades de intervenções neste grupo.

## Objetivos

Apresentar a atuação das discentes de nutrição da Universidade Federal do Acre em atividade supervisionada de estágio, as quais tiveram que avaliar o estado nutricional de adolescentes de uma escola estadual de Rio Branco, Acre.

## Metodologia

A coleta de dados aconteceu no mês de fevereiro. Para aferição da estatura utilizou-se estadiômetro da marca AlturaExata e o peso foi mensurado através balança da marca Seca, modelo 881, com graduação máxima de 150kg. Os dados coletados foram calculados conforme o Índice de Massa Corporal e analisados nas curvas de percentis da Organização Mundial de Saúde para crianças e adolescentes (5 aos 19 anos de idade), diferenciadas por gênero de acordo com o Índice de Massa Corporal para idade. Previamente à coleta, foram distribuídos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido a serem devidamente assinados e autorizados pelos pais dos menores.

## Resultados

Durante a avaliação notou-se que os alunos da escola estadual possuíam certa curiosidade sobre a metodologia de antropometria. Um pequeno percentual de alunos se recusou a participar da avaliação física por não estar com o termo de consentimento assinado. Para as discentes, em período de estágio, ficou ainda mais notório que lidar diretamente com uma faixa etária que por si só é repleta de tabus e ideais de construção do corpo, demanda agilidade, compreensão e linguagem informal para que sejam compreendidos. Na generalidade, toda a atividade ocorreu conforme planejada, os únicos imprevistos foram dificuldades de funcionamento da balança em uso, que demandou mais tempo do que o necessário na duração.

## Conclusão

Os valores nutricionais encontrados nos adolescentes avaliados podem refletir e estar diretamente associados ao próprio processo de crescimento bem como decorrente de uma alimentação inadequada e hipercalórica. O processo de antropometria triunfa sob o fato de ser uma técnica, não invasiva, universalmente aplicável e de boa aceitação, relativamente de baixo custo e controlável. A prática em questão acrescentou ainda mais à experiência das futuras acadêmicas.

## Referências

ANJOS Luiz Antonio dos et al. Crescimento e estado nutricional em amostra probabilística de escolares no Município do Rio de Janeiro, 1999. **Caderno de Saúde Pública**, v.19, supl. 1, p. S171-179, 2003.  
RAMIRES, Elyssia Karine Nunes Mendonça et al. Estado nutricional de crianças e adolescentes de um município do semiárido do Nordeste brasileiro. **Revista Paulistana de Pediatria**, v. 32, n.3, p. 200-207, 2014.

**Palavras-chave:** Adolescente; Antropometria; Estado Nutricional

# ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE CAIÇARA, RS.

MARIANA BALESTRIN; VANESSA RAMOS KIRSTEN; DANIELA PAINI; RAFAEL FERREIRA DALMOLIN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*mari\_dalmolin@hotmail.com*

## Introdução

O acompanhamento da situação nutricional é um importante procedimento para avaliar o estado de saúde da população, necessário para a formulação e implementação de políticas públicas e ações da área da nutrição e saúde coletiva.

## Objetivos

Este artigo teve como objetivo geral avaliar o estado nutricional das crianças e adolescentes que frequentam as escolas públicas do município de Caiçara, Rio Grande do Sul e, como objetivos específicos procuraram-se: (a) identificar os escolares com riscos nutricionais (obesidade e desnutrição); (b) verificar a frequência de desvios nutricionais de acordo com o gênero; (c) comparar o estado nutricional dos escolares da zona urbana com os da zona rural. (d) relacionar o estado nutricional com o recebimento ou não do benefício do Programa Bolsa Família.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal em que foram convidados a participar todos os escolares de 0 a 19 anos. Os procedimentos de coleta de dados seguiram as recomendações do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria com o protocolo de número 47367315.7.0000.5346.

## Resultados

Amostra total foi constituída por 801 alunos, representando 88,12% do total de aluno. Observou-se que 97,9% (n=784) dos escolares encontram-se com estatura adequada para a idade. Em relação ao Índice de Massa Corporal por Idade, observou-se um percentual de excesso de peso de 29,1% (n=233). Notou-se, ainda, que o maior percentual de escolares com sobrepeso 17,7% (n=43) e obesidade 16,9% (n=41) no município possuem idades compreendidas entre 5 e 9 anos, e o estado nutricional adequado foi maior entre os adolescentes 69,2% (n=322). Não foram encontradas associações significativas entre o estado nutricional e o sexo, a zona da escola e o recebimento do benefício social. Apesar disso, a relação entre o estado nutricional e o sexo em todas as faixas etárias estudadas apresentou uma maior prevalência de excesso de peso no sexo feminino. Em relação à variável de localização em zona, este estudo identificou uma proporção maior de sobrepeso e obesidade nos escolares da zona rural. Os alunos que recebem o benefício Bolsa Família apresentaram percentuais de excesso de peso levemente superiores aos alunos que não recebem o Salário-Família.

## Conclusão

É necessária a investigação e divulgação desses dados para alertar a dimensão dessa realidade nutricional e servir de subsídio à implementação de políticas públicas que garantam ações preventivas voltadas aos problemas detectados.

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. . Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN. 2008. Disponível em: . Acesso em: 03 out. 2015.

WOLF, Miriam Regina; BARROS FILHO, Antonio de Azevedo. Estado nutricional dos beneficiários do Programa Bolsa Família no Brasil - uma revisão sistemática. Ciênc. Saúde Coletiva, [s.l.], v. 19, n. 5, p.1331-1338, maio 2014. FapUNIFESP (SciELO).

KNEIPP, Carolina et al. Excesso de peso e variáveis associadas em escolares de Itajaí, Santa Catarina, Brasil. Ciênc. Saúde Coletiva, [s.l.], v. 20, n. 8, p.2411-2422, ago. 2015. FapUNIFESP (SciELO).

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; SISVAN; Bolsa Família; Crianças; Adolescentes

# ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ESCOLARES

ADEMAR CAVALHEIRO ALMEIDA; RENATA DE LIMA; TAIS SODER; FÁBIA BENETTI; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões  
*ademarcavalheiroalmeida@yahoo.com.br*

## Introdução

A idade escolar corresponde ao período de vida que exige uma maior atenção a alimentação equilibrada, rica em nutrientes que promovam um melhor desenvolvimento dessas crianças na vida adulta. A avaliação do estado nutricional infantil é um indicador de grande relevância, pois monitora o desenvolvimento da criança, levando assim permitir o diagnóstico precoce de possíveis patologias e riscos nutricionais.

## Objetivos

Neste contexto, o presente estudo objetivou avaliar e classificar o estado nutricional de alunos da Escola Instituto Estadual 22 de Maio do município de Palmitinho/RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, de caráter quantitativo e de natureza descritiva. A pesquisa foi realizada na Escola Estadual de Educação 22 de Maio, localizada no município de Palmitinho/RS. Os critérios de inclusão foram os alunos de 6 a 12 anos de idade, matriculados na Escola Estadual de Educação 22 de Maio. Os critérios de exclusão foram as crianças que não se enquadraram na faixa etária, que não tiveram condições de realizar a avaliação nutricional e aqueles em que os pais e/ou responsáveis não aceitaram que o aluno participasse do estudo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Câmpus de Frederico Westphalen/RS, CAE 39372514.2.0000.5352. Todos os pais das crianças participantes da pesquisa fizeram a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A classificação do estado nutricional ocorreu a partir do Índice de Massa Corporal (IMC), calculado pelo peso (em quilos) dividido pelo quadrado da altura (em metros). Os pontos de corte para o Índice de Massa Corporal serão os preconizados pelo Ministério da Saúde, conforme a tabela de percentis segundo sexo, idade e peso. Onde os percentis para baixo peso são <5, para eutrofia são entre 5 e 85, para excesso de peso são entre 85 e 95 e para obesidade > 95. Usando o percentil 90 como parâmetro.

## Resultados

. Na avaliação nutricional, foi verificado que o peso mínimo foi 17,5kg, o máximo 72,8kg, a média foi 38,34kg  $\pm$ 12,06kg. A estatura mínima foi 1,15cm, a máxima 1,68cm, a média 1,39cm  $\pm$ 0,12cm. Foram avaliadas 194 crianças, sendo 102 (52,6%) do sexo masculino. Quanto a série escolar, todos os alunos avaliados estavam no ensino fundamental. Na avaliação nutricional, foi verificado que o peso mínimo foi 17,5kg, o máximo 72,8kg, a média foi 38,34kg  $\pm$ 12,06kg. A estatura mínima foi 1,15cm, a máxima 1,68cm, a média 1,39cm  $\pm$ 0,12cm. O estado nutricional, calculado através do Índice de Massa Corporal, demonstrou que 3 (1,5%) estavam com desnutrição, 6 (3,1%) com baixo peso, 83 (42,8%) com eutrofia, 42 (21,6%) com pré obesidade e 60 (30,9%) com obesidade.

## Conclusão

Há a necessidade de projetos nas escolas, assim como o desenvolvimento de mais programas informativos quanto a alimentação saudável e a participação do profissional nutricionista na educação nutricional, nas atividades lúdicas para séries iniciais, incentivos para que a criança tenha hábitos alimentares saudáveis, diminuindo assim índices maiores de obesidade/sobrepeso. Estes, a cada ano crescem mais em todo mundo e preocupam frente as suas consequências. Também é de grande importância a participação dos pais e responsáveis nessa etapa de formação das crianças.

## Referências

BERNARDO, C de O, et al. Fatores associado ao estado nutricional de escolares de 7 a 10 anos: aspectos sociodemográficos, de consumo alimentar e estado nutricional dos pais. Revista Brasileira de Epidemiologia, v.15, n.3, p. 651-661, 2012.

BERTIN, R.L, et al. Estado nutricional, hábitos alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Revista Paulista de Pediatria. [online], v.28, n.3, p.303-308, 2010

SPERANDIO, N, et al. Comparação do estado nutricional infantil com utilização de diferentes curvas de crescimento.

Revista Nutrição de Campinas, v.24, n.4, p.565-574, 2011.

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; criança; Escolare



# ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES: COMPARAÇÃO ENTRE AVALIAÇÕES TRANSVERSAIS REALIZADAS NOS ANOS DE 2012 E 2015 NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE PRIMAVERA DO LESTE - MT

ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA; IVANA DE MORAES VIEIRA; ALIANDRA MADALENA BATISTA DA SILVA; RAQUEL VANDIRLENY LAURINDO; ROSA SCHNEIDER

<sup>1</sup> SMEE - Secretaria Municipal de Educação e Esportes - Prefeitura Municipal de Primavera do Leste - MT, <sup>2</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde - Prefeitura Municipal de São Félix do Araguaia - MT

*andrea.nutri@gmail.com*

## Introdução

A avaliação nutricional de crianças é uma forma de analisar o estado nutricional, planejar ações de promoção à saúde, prevenir e realizar o tratamento precoce de patologias (POLLA e SCHERER, 2011). A obesidade é um problema de saúde pública que acomete a população mundial. Quanto mais intenso e precoce é o seu surgimento, maior o risco de persistência e mais graves as comorbidades associadas (MARIANO et al, 2014). Em virtude do aumento da prevalência de excesso de peso nas crianças e adolescentes brasileiros e a relevância da prevenção desse distúrbio, o ambiente escolar tem sido considerado um dos melhores espaços para a realização do levantamento de dados antropométricos e também para as intervenções necessárias de acordo com a realidade encontrada (MORI et al, 2007).

## Objetivos

Comparar o estado nutricional dos escolares matriculados na educação infantil da rede municipal de ensino de Primavera do Leste – MT, nos anos de 2012 e 2015.

## Metodologia

Realizou-se estudo transversal com escolares de ambos os sexos, com idade entre 6 meses e 5 anos de idade, em dois momentos: 1º semestre do ano de 2012 (1.728 escolares) e no ano de 2015 (2.232 escolares). Escolares regularmente matriculados em séries da educação infantil da rede municipal de Primavera do Leste – MT. Para antropometria utilizou-se balança digital marca Geom com capacidade para 150 kg, antropômetro horizontal e estadiômetro. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (peso(kg)/estatura(m)<sup>2</sup>) por Idade, utilizando os critérios de classificação (Percentis) da World Health Organization (WHO, 2007). A análise do banco de dados foi realizada nos programas WHO Anthro version 3.2.2, WHO AnthroPlus e Epi Info 7.1.5.

## Resultados

No ano de 2012, foram avaliados 1.728 escolares com idade entre 10 meses e 5 anos, sendo 890 (51,5%) escolares do sexo feminino e 838 (48,5%) do sexo masculino. Encontrou-se que 16 (0,9%) escolares apresentaram magreza; 1.254 (72,6%) eutrofia; 302 (17,5%) risco de sobrepeso; e 156 (9,0%) excesso de peso (sobrepeso/obesidade). Já no ano de 2015, foram avaliados 2.232 escolares com idade entre 6 meses e 5 anos, sendo 1.097 (49,1%) escolares do sexo feminino e 1.135 (50,9%) do sexo masculino. Constatou-se que 34 (1,5%) escolares apresentaram magreza; 1.496 (67,0%) eutrofia; 404 (18,1%) risco de sobrepeso; e 298 (13,4%) excesso de peso (sobrepeso/obesidade). Entre os resultados obtidos, verificou-se uma diminuição significativa da eutrofia e um aumento estatisticamente significativo ( $p < 0,05$ ) para o excesso de peso (sobrepeso/obesidade) entre os escolares avaliados.

## Conclusão

Assim, notou-se que entre os anos avaliados (2012 e 2015) houve uma redução da prevalência de eutrofia e um aumento expressivo na prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) entre os escolares da educação infantil. Diante da prevalência significativa de excesso de peso encontrada, confirma-se uma tendência mundial, o aumento do sobrepeso e obesidade em faixa escolar, ressaltando a importância da implementação de programas de promoção e prevenção em saúde em ambiente escolar, com ênfase no estímulo de hábitos alimentares saudáveis e a prática de atividade física regular desde a infância.

## Referências

MARIANO, Elaine Peixoto et al. Estado nutricional e lanches de pré-escolares em Fortaleza. Revista Inova Saúde, Criciúma, v. 3, n. 1, jul. 2014.

MORI, Adriana Miyoko et al. Avaliação do estado nutricional de escolares como base para implementação de

programas de prevenção da obesidade. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, São Paulo, v. 1, n. 4, p. 01-15, jul/ago. 2007.

POLLA, Simone Fátima; SCHERER Fernanda. Perfil alimentar e nutricional de escolares da rede municipal de ensino de um município do interior do Rio Grande do Sul. Caderno de Saúde Coletiva, v.19, n.1, p.111-116, 2011.

WHO - World Health Organization. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bulletin of the World Health Organization, n. 85, p. 660-7, 2007.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Escolares; Sobrepeso; Obesidade

# ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES E PESO AO NASCER DO RECÉM-NASCIDO

PAULA ROSANE GUIMARÃES; SUANI DA SILVA RIBEIRO; SOLANGE BERRETA MORETTO; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO

<sup>1</sup> UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense, <sup>2</sup> SECRETARIA DE SAÚDE - CRICIÚMA SC - PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA - SECRETARIA DE SAÚDE

*paulag@unesc.net*

## Introdução

Segundo alguns estudos encontrados na linha de saúde pública com ênfase em gestação de adolescentes, a prevalência de muito baixo peso e de baixo peso ao nascer é alta. Contudo, os programas fundados pelo Ministério da Saúde, visam melhorar o acompanhamento gestacional, pré e pós parto, para que as gestantes e os seus filhos tenham um acompanhamento gestacional adequado, diminuindo as estatísticas de natimortos e risco de morte até o terceiro mês de vida.

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivo analisar o estado nutricional de gestantes adolescentes e peso ao nascer do recém-nascido, de um município do extremo sul catarinense, apresentar o perfil das gestantes adolescentes, avaliar o peso ao nascer dos recém-nascidos filhos das gestantes adolescentes.

## Metodologia

Os dados foram fornecidos pela vigilância epidemiológica, foram analisadas os dados das DNV's, SINASC E SISPRENATAL. Parecer nº: 915.909/2014. Pesquisa descritiva, transversal e retrospectiva, e de amostragem censitária por conveniência. Para população do presente estudo foram utilizados cadastros no SISPRENATAL de gestantes que tiveram partos entre janeiro e dezembro 2013. A amostra foi constituída por 105 gestantes, segundo informações do SISPRENATAL referente ao ano de 2013 do município.

## Resultados

Dos 208 formulários de Declaração de Nascidos Vivos (DNV) de gestantes adolescentes no ano de 2013, foram localizados no cadastro do SISPRENATAL 105 que continham todas as informações necessárias para realização desta pesquisa. Destes 103 não entraram por falta de informações como datas de nascimento e/ou a idade da mesma não coincidiam e/ou, algumas não tinham acompanhamento da adolescente registrado no sistema. Idade média em 17,3 anos ( $\pm 1,3$ ), apresentando uma gestante com 13 anos. A escolaridade ficou com ensino fundamental (5 à 8 série), menos da metade chega ao ensino médio completo. Situação conjugal solteira, apenas 4,8 destas adolescentes são casadas ou vivem união estável. Quanto a ocupação habitual a maioria como do lar seguido por estudante. Os dados revelam que as consultas de pré-natal estão adequadas, com mais de 6 consultas durante a gestação. A maior quantidade de parto ainda é vaginal, porém, o cesáreo em 41% das gestantes que optaram ou foram destinadas à este. Nasceram mais bebês do gênero feminino, 51,4%, do que masculino 48,6% e nasceram de 37 à 42 semanas, período considerado a termo. O IMC gestacional ficou com baixo peso 47,4%, a eutrofia com 33,4%, o sobrepeso e obesidade são 10,3% e 8,9% respectivamente. O peso ao nascer dos filhos das gestantes ficou em 3,122 kg ( $\pm 514$ ) considerado peso adequado ao nascer, apenas dois deles nasceram com muito baixo peso ao nascer e sete deles com baixo peso ao nascer. IMC gestacional médio foi de 25,68 ( $\pm 04,79$ ). Apesar de o IMC gestacional da maioria das gestantes ter sido classificado com baixo peso, o peso ao nascer das crianças foram em sua maioria adequados ao nascer.

## Conclusão

Conclui-se que o acompanhamento no pré-natal num município do extremo sul catarinense é adequado para que a maioria dos bebês nasçam saudáveis e sem riscos de morte até o terceiro mês de vida. O fato de a hipótese de que mães adolescentes teriam filhos com baixo peso ao nascer não ter sido confirmado no município, pode ter sido devido ao bom acompanhamento pré-natal e nutricional que as adolescentes tiveram durante a gestação. Fazem-se necessários maiores estudos por conta da dificuldade de encontrar as informações completas sobre as adolescentes.

## Referências

ALEGRIA, Fanny Viviana Lopez; SCHOR, Néia; SIQUEIRA, Arnaldo Augusto F. de. Gravidez na adolescência: estudo comparativo. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 23, n. 6, p.473-477, 1989. Disponível em: . Acesso em: 26 nov.

2014.

ALMEIDA, Marcia Furquim de et al. Mortalidade neonatal no Município de São Paulo: influência do peso ao nascer e de fatores sócio-demográficos e assistenciais. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, [s. L.], v. 5, n. 3, p.93-107, 2002. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2015.

ANDRADE, Carla Lourenço Tavares de et al. Desigualdades sócio-econômicas do baixo peso ao nascer e da mortalidade perinatal no Município do Rio de Janeiro, 2001. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 1, p.44-51, 2004. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2015.

AZEVEDO, Daniela Vasconcelos de; SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho. Consumo alimentar de gestantes adolescentes atendidas em serviço de assistência pré-natal. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 3, p.273-280, jul./set. 2003. Disponível em: . Acesso em: 01 dez. 2014.

BAIÃO, Mirian Ribeiro; DESLANDES, Suely Ferreira. Gravidez e comportamento alimentar em gestantes de uma comunidade urbana de baixa renda no Município do Rio de Janeiro, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 11, p.2633-2642, nov. 2008. Disponível em: . Acesso em: 01 dez. 2014.

BELARMINO, Glayriann Oliveira et al. Risco nutricional entre gestantes adolescentes. *Acta Paul Enferm*, [s. L.], v. 22, n. 2, p.169-75, jan. 2009. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2014.

BERTIN, Renata Labronici et al. *Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.*, Recife, 6 (4): 383-390, out. / dez., 2006  
383REVISÃO / REVIEW Métodos de avaliação do consumo alimentar de gestantes: uma revisão. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, Recife, v. 6, n. 4, p.383-390, out./dez. 2006. Disponível em: . Acesso em: 16 jun. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual AIDPI neonatal. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas, Organização Pan-Americana de Saúde. – 3ª. ed. – Brasília, DF. 2012. 228 p. : il. – (Série A. Normas e manuais técnicos) ISBN: 978-85-334-1904-9

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderneta de atenção a saúde do recém-nascido. Brasília, DF. Edição eletrônica 2012. Disponível em: . Acesso em: 08 julho 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderneta da Gestante. Brasília, DF. Edição eletrônica 2014. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04\\_11.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04_11.pdf)>. Acesso em: 19 junho 2015.

CARNIEL, Emília de Faria et al. Características das mães adolescentes e de seus recém-nascidos e fatores de risco para a gravidez na adolescência em Campinas, SP, Brasil. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, Recife, v. 6, n. 4, p.419-426, out./dez. 2006. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2015.

CERQUEIRA-SANTOS, Elder et al. Gravidez na adolescência: análise contextual de risco e proteção. *Psicologia em Estudo*, Maringá, v. 15, n. 1, p.73-85, jan./mar. 2010. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

COSTA, Evaldo Lima da; SENA, Maria Cristina Ferreira; DIAS, Adriano. Gravidez na adolescência - determinante para prematuridade e baixo peso. *Com. Ciências Saúde*, [s. L.], v. 22, n. 1, p.183-188, 2011. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

COSTA, Maria Conceição O. et al. Indicadores materno-infantis na adolescência e juventude: sociodemográfico, pré-natal, parto e nascidos-vivos. *Jornal de Pediatria*, Porto Alegre, v. 77, n. 3, p.235-242, maio/jun. 2001. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

DIAS, Ana Cristina Garcia; TEIXEIRA, Marco Antônio Pereira. Gravidez na adolescência: um olhar sobre um fenômeno complexo. *Paideia*, [s. L.], v. 20, n. 45, p.123-131, jan./abr. 2010. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

DOURADO, Viviani Guilherme; PELLOSO, Sandra Marisa. Gravidez de alto risco: o desejo e a programação de uma gestação \*. Acta Paul Enferm, [s. L.], v. 20, n. 1, p.69-74, 2007. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

DUARTE, Cristina Maria; NASCIMENTO, Vânia Barbosa do; AKERMAN, Marco. Gravidez na adolescência e exclusão social: análise de disparidades intra-urbanas. Rev Panam Salud Publica: Pan Am J Public Health, São Paulo, v. 19, n. 4, p.236-43, 2006. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

FAÚNDES, Aníbal; CECATTI, José Guilherme. A operação Cesárea no Brasil. Incidência, tendências, causas, conseqüências e propostas de ação. Revista de Saúde Pública, Campinas Sp, v. 2, n. 7, 1991.

FURLAN, Juliana Prestes et al. A Influência do Estado Nutricional da Adolescente Grávida sobre o Tipo de Parto e o Peso do Recém-nascido A Influência do Estado Nutricional da Adolescente Grávida sobre o Tipo de Parto e o Peso do Recém-nascido. RBGO, São Paulo, v. 25, n. 9, p.625-630, 2003. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

GAMA, Silvana Granado Nogueira da et al. Gravidez na adolescência como fator de risco para baixo peso ao nascer no Município do Rio de Janeiro, 1996 a 1998\*. Revista Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 35, n. 1, p.74-80, 2001. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014

GAMA, Silvana Granado Nogueira da; SZWARCOWALD, Célia Landmann; LEAL, Maria do Carmo. Experiência de gravidez na adolescência, fatores associados e resultados perinatais entre puérperas de baixa renda. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 18, n. 1, p.153-161, jan./fev. 2002. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

GODINHO, Roseli Aparecida et al. ADOLESCENTES E GRÁVIDAS: ONDE BUSCAM APOIO? Rev. Latino-am. Enfermagem, Ribeirão Preto, v. 8, n. 2, p.25-32, abr. 2000. Disponível em: . Acesso em: 14 jun. 2015.

GOLDENBERG, Paulete; FIGUEIREDO, Maria do Carmo Tolentino; SILVA, Rebeca de Souza e. Gravidez na adolescência, pré-natal e resultados perinatais em Montes Claros, Minas Gerais, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 21, n. 4, p.1077-1086, jul./ago. 2005. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

GRAVENA, Angela Andréia França et al. Idade materna e fatores associados a resultados perinatais: Maternal age and factors associated with perinatal outcomes. Acta Paul Enferm., Maringá, v. 26, n. 2, p.130-135, abr. 2013. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2014.

GUERRA, Alessandra Fontes Ferreira da Silva; HEYDE, Maria Emília Daudt von Der; MULINAR, Rogério Andrade. Impacto do estado nutricional no peso ao nascer de recém-nascidos de gestantes adolescentes. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia., [s. L.], v. 29, n. 3, p.126-33, 2007. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2014.

HELENA, Graciete et al. Gravidez na adolescência e fatores associados com baixo peso ao nascer. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia, São Luiz - Maranhão, v. 5, n. 50, p.224-231, 13 maio 2008.

HORTA, Bernardo L. et al. Baixo peso ao nascer em duas coortes de base populacional no Sul do Brasil. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 12, n. 1, p.27-31, 1996. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2015.

IBGE – Síntese de indicadores sociais 2013: uma análise das condições de vida da população brasileira. Disponível em: . Acesso em: 20 de Junho de 2015.

MAGALHÃES, Maria de Lourdes Caltabiano et al. Gestação na adolescência precoce e tardia – há diferença nos riscos obstétricos? Rev Bras Ginecol Obstet., [s. L.], v. 28, n. 8, p.446-452, 2006. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

MARIOTONI, Gladys Gripp Bicalho; BARROS FILHO, Antônio de Azevedo. A gravidez na adolescência é fator de risco para o baixo peso ao nascer? (Brasil). Rev. chil. pediatr., Santiago , v. 71, n. 5, set. 2000 . Disponível em . acessos em 28 nov. 2014.

MICHELAZZO, Daniela et al. Indicadores Sociais de Grávidas Adolescentes: Estudo Caso-Controlle. Rbgo, [s. L.], v. 26, n. 8, p.633-639, 2004. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

BRASIL.Ministério da Saúde. Definições DATASUS. Disponível em:< <http://www.datasus.gov.br/cid10/V2008/WebHelp/definicoes.htm>>. Acesso em:14 junho 2015.

MOREIRA, Thereza Maria Magalhães et al. Conflitos vivenciados pelas adolescentes com a descoberta da gravidez. Rev Esc Enferm Usp, São Paulo, v. 42, n. 2, p.313-319, jun. 2008. Disponível em: . Acesso em: 01 dez. 2014.

MOREIRA, Mariana Calessio; SARRIERA, Jorge Castellá. Satisfação e composição da rede de apoio social a gestantes adolescentes. Psicologia em Estudo, Maringá, v. 13, n. 4, p.781-789, out./nov. 2008. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

NEVES FILHO, Almir de Castro et al. Gravidez na adolescência e baixo peso ao nascer: existe associação? Revista Paulista de Pediatria, Fortaleza, v. 29, n. 4, p.489-94, 2011. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

OMS. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Assistência ao parto normal: um guia prático. Genebra: 1996.

RIBEIRO, Adolfo Monteiro et al. Fatores de risco para mortalidade neonatal em crianças com baixo peso ao nascer. Revista de Saúde Pública, Recife Pe, v. 2, n. 43, abril, 2009.

RUDGE, Marilza Vieira Cunha. Avaliação do peso dos recém-nascidos: o que é normal ou anormal. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia, Botucatu - São Paulo, v. 4, n. 28, p.211-213, jun. 2006.

SCHOEPS, Daniela et al. Fatores de risco para mortalidade neonatal precoce. Revista Saúde Pública, São Paulo, v. 41, n. 6, p.1013-22, 2007. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014

SCIELO. Gravidez na Adolescência. Disponível em:< <http://www.scielo.br/pdf/rbgo/v28n8/01.pdf> >. Acesso em: 11 setembro 2014.

SES-SC. SISPRENATALWEB. Disponível em: < [http://portalses.saude.sc.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2171:sisprenatal-web](http://portalses.saude.sc.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2171:sisprenatal-web)>. Acesso em: 26 novembro 2014.

SILVA, Antonio A. Moura da et al. Saúde perinatal: baixo peso e classe social\*. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 2, n. 25, p.87-95, 1991. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

SILVA, Deusivania Vieira da; SALOMÃO, Nádia Maria Ribeiro. A maternidade na perspectiva de mães adolescentes e avós maternas dos bebês. Estudos de Psicologia, [ S. I. ], v. 1, n. 8, p.135-145, 2003. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2015.

SILVEIRA, Denise S.; SANTOS, Iná S.. Adequação do pré-natal e peso ao nascer: uma revisão sistemática. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 5, n. 20, p.1160-1168, set./out. 2004. Disponível em: . Acesso em: 14 jun. 2015.

SISVAN. Orientações básica para a coleta , o processamento,a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Disponível em:< [http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes\\_basicas\\_sisvan.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes_basicas_sisvan.pdf)>. Acesso em: 26 novembro 2014.

SOUZA, Ariani I.; B. FILHO, Malaquias; FERREIRA, Luiz O. C.. Alterações hematológicas e gravidez. Rev. Bras. Hematol. Bemoter, [s. L.], v. 24, n. 1, p.29-36, 2002. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

SOUZA, Nilba Lima de et al. Percepção materna com o nascimento prematuro e vivência da gravidez com pré-eclampsia. Rev Saúde Pública, [s. L.], v. 41, n. 5, p.704-710, 2007. Disponível em: . Acesso em: 26 nov. 2014.

SUZUKI, Cristina Mika et al. ANÁLISE COMPARATIVA DA FREQUÊNCIA DE PREMATURIDADE E BAIXO PESO ENTRE FILHOS DE MÃES ADOLESCENTES E ADULTAS. Revista Brasileira de Crescimento e Desenvolv Hum., São Paulo, v. 17, n. 3, p.95-103, 2007. Disponível em: . Acesso em: 11 set.

TREVISAN, Maria do Rosário et al. Perfil da Assistência Pré-Natal entre Usuárias do Sistema Único de Saúde em Caxias do Sul. Rbgo, [s.i.], v. 24, n. 5, p.293-299, 2002. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2015.

VIEIRA, Maria de Lourdes F. et al. Crescimento e desenvolvimento de filhos de mães adolescentes no primeiro ano de vida. Revista Paulista de Pediatria, São Paulo, v. 25, n. 4, p.343-8, dez. 2007. Disponível em: . Acesso em: 11 set. 2014.

**Palavras-chave:** ADOLESCÊNCIA; COMPLICAÇÕES NA GRAVIDEZ; RECÉM-NASCIDOS; ESTADO NUTRICIONAL

# ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS NA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO SUL

MELINA COPATTI; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; VALÉRIA HARTMANN;  
CAROLINA BEVENUTI DE MATTOS

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*meli\_nutri@hotmail.com*

## Introdução

O estado nutricional é um dos fatores que interferem na evolução e prognóstico da gravidez (FONSECA et al., 2014). De acordo com levantamentos realizados nas principais capitais brasileiras, o excesso de peso é encontrado entre 25 a 30% das gestações, diagnóstico que tem associação significativa com altas taxas de morbimortalidade materna e perinatal. Em contrapartida, gestantes com reserva insuficiente de nutrientes poderão comprometer o crescimento fetal (SILVA et al., 2014; NOMURA et al., 2012).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional das gestantes atendidas na Unidade Básica de Saúde do município de Machadinho, RS.

## Metodologia

Estudo transversal, com gestantes atendidas na Unidade Básica de Saúde. Foram incluídas no estudo as gestantes que realizaram o pré-natal na Unidade Básica de Saúde entre os meses de junho e julho de 2015, gestação de feto único, com informações acerca do peso pré-gestacional. Os dados foram coletados individualmente, através de um questionário semi-estruturado com perguntas abertas e fechadas sobre a situação sociodemográfica, gestacional e estado nutricional. A partir da classificação do Índice de Massa Corporal, o estado nutricional das gestantes foi classificado de acordo com o Gráfico de Atalah et al., 1997 (MS, 2012). As gestantes foram questionadas quanto ao seu peso pré-gravídico, a fim de verificar o estado nutricional pré-gestacional e possibilitar o cálculo referente ao ganho de peso gestacional. Para classificação do estado nutricional pré-gestacional, foi utilizada a referência do Instituto de Medicina (IOM, 2000), assim como para o ganho de peso gestacional, que utilizou padrões do IOM/2009, o qual preconiza uma faixa de ganho de peso recomendada por trimestre. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob nº 1083706. As gestantes participaram do estudo mediante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliadas 29 gestantes com idade média de 24,4 anos, a maioria no segundo trimestre da gravidez (58,6%), vivendo com companheiro, tendo como ocupação o trabalho fora de casa, com escolaridade intermediária e baixa renda. De acordo com o estado nutricional pré-gestacional, 37,9% das gestantes foram classificadas com excesso de peso, sendo a média de índice de massa corporal pré-gestacional de 25,5 kg/m<sup>2</sup>. Quando considerado o estado nutricional atual, de acordo com a idade gestacional, essa classificação atingiu mais da metade da amostra estudada (51,7%). Desse modo, é notável o acréscimo no percentual de excesso de peso com o decorrer da gestação, assim como o surgimento de casos de baixo peso (6,9%), que não havia no período pré-gestacional. Em se tratando do ganho de peso gestacional, constatou-se que 44,8% das gestantes apresentaram ganho excessivo de peso, sendo verificado igual percentual para o ganho de peso adequado, já o ganho insuficiente apareceu em 10,3% da amostra. A média de peso adquirido em excesso foi de 3,4 kg, variando de 1,1 a 11,2 kg de peso em excesso durante o período gestacional.

## Conclusão

A pesquisa confirma dados preocupantes em relação ao aumento do excesso de peso entre as mulheres desde o período pré-gestacional, com agravamento durante a gestação, evidenciando a coexistência de casos com ganho insuficiente de peso gestacional, característico da transição nutricional que acomete a população brasileira, independentemente do ciclo da vida.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, n. 32)



FONSECA, MRCC et al. Ganho de peso gestacional e peso ao nascer do concepto: estudo transversal na região de Jundiaí, São Paulo, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 5, p. 1401-1407, 2014.

INSTITUTE OF MEDICINE. (IOM) Weight Gain During Pregnancy. Reexamining the guidelines. Washington, DC: National Academy Press; 2009.

NOMURA, RMY et al.. Influência do estado nutricional materno, ganho de peso e consumo energético sobre o crescimento fetal, em gestações de alto risco. *Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia*, v. 34, n. 3, p. 107-112, 2012.

SILVA, JC. Obesidade durante a gravidez: resultados adversos da gestação e do parto. *Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia*, v. 36, n. 11, p. 509-513, 2014.

**Palavras-chave:** Gestação; Estado Nutricional; Unidade Básica de Saúde

# ESTADO NUTRICIONAL DE NUTRIZES E SUA INFLUÊNCIA SOBRE O TEOR CALÓRICO DO LEITE MATERNO

KYMBERLE BETZEL KOEHLER; LAURIETE CARLOS DA SILVA; MÔNICA BARROS DE PONTES; MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo , <sup>2</sup> HUCAM - Hospital Universitário Cassiano Antonio Moraes  
*miriam.rodriques@ufes.br*

## Introdução

O aleitamento materno promove a saúde do binômio mãe e bebê nos âmbitos psíquicos e físicos, e constitui-se como alimento completo e ideal para todas as crianças (BRASIL, 2005). Diversos fatores podem influenciar o teor calórico do leite humano, sendo eles: Adiposidade e desnutrição materna, duração do período de lactação, idade materna, uso de medicamentos, hábitos alimentares, paridade, idade gestacional, entre outros (COSTA; SABARENSE, 2010).

## Objetivos

Analisar a influência do estado nutricional de nutrizes doadoras do BLH do Hospital Universitário Cassiano Antônio de Moraes (HUCAM), sobre o teor calórico do leite materno.

## Metodologia

Estudo transversal em que foram utilizados dados secundários do banco de leite humano (BLH) do Hospital Universitário Cassiano Antonio de Moraes (HUCAM) no município de Vitória, Espírito Santo. Os dados que foram utilizados ficam armazenados no BLH Web, que consiste em um sistema de gerenciamento de BLHs. Foram avaliadas todas as doadoras ativas no período de fevereiro a março de 2015, através de demanda espontânea de procura a este serviço. Para classificação do estado nutricional foi calculado o IMC e classificado de acordo com os pontos de corte pospostos pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995). O ganho de peso gestacional foi classificado como insuficiente, adequado ou excessivo, de acordo com o recomendado pelo Institute of Medicine (IOM, 1992). Para determinação do teor calórico do leite doado os BLHs utilizam a técnica do crematócrito. Para análise dos dados foram utilizados somente os crematócritos da última doação de cada nutriz. O leite doado por cada nutriz foi classificado em colostro ou não colostro de acordo com a quantidade de dias percorridos entre a data do parto e a data da pasteurização. Para a classificação do teor calórico do leite materno foi utilizada a categorização referida por Moraes et.al (2013): hipocalórico (<570Kcal/L), calórico (570-711Kcal/L) e hipercalórico (>711Kcal/L). Para análise estatística foi utilizado o programa SPSS versão 17.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo/ Centro de Ciências da Saúde sob o número de CAAE 18448213.2.0000.5060.

## Resultados

A amostra foi composta por 137 nutrizes, sendo que 57,7% encontravam-se eutróficas no período pré-gestacional e 73,7% com excesso de peso no período pós-gestacional. Houve diferença estatística significativa ( $p= 0,02$ ) entre o conteúdo energético do leite não colostro e o estado nutricional pré-gestacional, demonstrando que as nutrizes com baixo peso e obesidade apresentaram respectivamente leite hipocalórico e calórico.

## Conclusão

Com base nos resultados obtidos foi encontrada associação significativa entre o estado nutricional pré-gestacional e o teor calórico do leite não colostro, demonstrando que as nutrizes com baixo peso e obesidade apresentaram respectivamente, leite hipocalórico e calórico, sugerindo que as nutrizes com baixo peso podem produzir um leite com teor calórico menor que as nutrizes com obesidade. Entretanto, não há um consenso sobre o assunto na literatura científica, sendo importante a realização de estudos com amostras maiores que avaliem a influência do estado nutricional de nutrizes sobre o teor calórico do leite materno, utilizando outros parâmetros que não somente o IMC.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Rede brasileira de bancos de leite humano. Brasília, DF; 2005.
- COSTA, A.G.V; SABARENSE, C.M. Modulação e composição de ácidos graxos do leite humano. Rev. Nutr. . 2010, v. 23: 3, 445-457p.
- OMS. Organização Mundial de Saúde. Estado físico: o uso e interpretação de antropometria. Genebra; 1995.
- IMN. Institute of medicine.National academy of sciences. Nutrition during pregnancy and lactation. An implementation guide. Washington: National Academy Press, 1992.

MORAES, P.S; OLIVEIRA; M.M.B, DALMAS, J.C. Perfil calórico do leite pasteurizado no banco de leite humano de um hospital escola. Rev. Paul. Pediatr, 2013.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Estado Nutricional; Leite humano; bancos de leite; saúde materno-infantil

# ESTADO NUTRICIONAL DOS ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DO ENSINO FUNDAMENTAL DE CANELA/RS

EDUARDO MUNDSTOCK; ANDRÉ DE OLIVEIRA TOLEDO; DENISE GABRIELI DE OLIVEIRA; PATRICIA REIMANN; RITA MATTIELLO

<sup>1</sup> IPB-PUCRS - Instituto de Pesquisas Biomédicas da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> PPGMPSC-PUCRS - Programa de Pós-Graduação em Pediatria e Saúde da Criança da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> SMEC - Secretaria da Educação Cultura de Canela/RS, <sup>4</sup> SMSC - Secretaria da Saúde de Canela/RS, <sup>5</sup> GTIM-CANELA - Grupo de Trabalho Intersectorial Municipal de Canela  
*eduardo.mundstock@acad.pucrs.br*

## Introdução

Alterações na composição corporal podem ter um impacto relevante na saúde, podendo estar associada com aumento de risco de doenças crônicas não transmissíveis (WHO, 2015). A prevalência do sobrepeso/obesidade é uma preocupação de saúde pública em todo o mundo, independente de gênero, etnia e faixa etária. No ano de 2014, mais de 1,9 bilhões de adultos estavam acima do peso, destes, mais de 600 milhões eram obesos (WHO, 2015). No Brasil, em 25 anos, a prevalência da obesidade duplicou em mulheres e quadruplicou em homens deixando metade da população com excesso de peso; em crianças de 5 a 9 anos o excesso de peso atinge 33,3% e entre 10 a 19 anos 21,7% (IBGE, 2010). O Brasil ainda passa pelo processo de transição alimentar, ocorrendo ainda, casos de casos de desnutrição, o que demonstra que as políticas públicas de alimentação dever ser pensadas para cada município, ou para a realidade de cada bairro, de cada escola.

## Objetivos

Caracterizar o perfil nutricional dos escolares participantes do PSE da rede pública municipal de Canela/RS.

## Metodologia

Anualmente os municípios integrantes do Programa Saúde na Escola devem, como item obrigatório do Componente I, realizar a verificação da massa corporal e da estatura dos alunos atendidos. A Massa corporal foi verificada com o mínimo de roupa possível e a estatura com os pés descalços e unidos e a cabeça no plano de Frankfurt. Foi utilizada balança digital Calmaq modelo BP 200F calibrada com precisão de 50g com estadiômetro acoplado com precisão de 0,5 cm. A partir das informações de massa corporal e estatura foi realizado o cálculo do índice de massa corporal. Para classificar o estado nutricional em crianças foi utilizado o percentil do Índice de Massa Corporal para a idade da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007), calculado com o programa AnthroPlus (WHO, 2009) Disponível de maneira gratuita para download: <http://www.who.int/growthref/tools/en/>. Os dados foram analisados e por escola.

## Resultados

Foram avaliados 1966 estudantes da pré-escola ao nono ano do ensino fundamental, sendo 1015 (51,6%) do sexo masculino. 19 (1%) estudantes foram classificados com magreza acentuada, 23 (1,2%) com magreza, 1220 (62,1%) eutróficos, 414 (21,1%) sobrepeso, 219 (11,1%) obesos e 71 (3,6%) obesidade mórbida. Na análise por escola o dado que mais chama atenção é que dos 19 estudantes classificados como extremamente magros, 18 estudam na mesma escola.

## Conclusão

36% dos estudantes da rede municipal de Canela estão com sobrepeso o obesidade. Porém também se registram casos de magreza acentuada, concentrados em uma escola da rede. Concluímos que as ações de aumento de atividade física e de reeducação alimentar devem estruturadas de acordo com a realidade de cada escola.

## Referências

Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. 2010

World Health Organization. Growth reference 5-19 years. BMI-for-age Growth reference. Geneva: World Health Organization. 2015 2007.

World Health Organization. WHO AnthroPlus for personal computers Manual: Software for assessing growth of the world's children and adolescents. Geneva: World Health Organization 2009.

World Health Organization. Obesity and overweight. Fact sheets. Geneva: WHO. 2015.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Programa Saúde na Escola; Estratégia de Saúde da Família; Composição Corporal; Antropometria

# ESTADO NUTRICIONAL E ATIVIDADE FÍSICA DOS ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

LALESKA PÂMELA RODRIGUES DA SILVA; [ELISANA LIMA RODRIGUES](mailto:elisana.lima10@gmail.com); ANA RITA DE OLIVEIRA TUCAN;  
PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

[elisana.lima10@gmail.com](mailto:elisana.lima10@gmail.com)

## Introdução

Os principais determinantes que influenciam o estado nutricional são o consumo alimentar e o estilo de vida. Estudos confirmam que a atividade física regular e uma alimentação equilibrada, agem diretamente na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (MARCONDELLI, 2008).

## Objetivos

Descrever o estado nutricional e sua associação com a prática de atividade física.

## Metodologia

Estudo transversal, com amostra de 352 estudantes de uma universidade pública selecionados randomicamente e em acordo com os critérios de inclusão da pesquisa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos (Parecer nº867.367) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletadas as seguintes variáveis: sexo, idade, nível de atividade física, peso, estatura e circunferência da cintura. O nível de atividade física foi avaliado pelo Questionário Internacional de Atividade Física e classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde (WHO, 2010). O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal, a partir de peso e estatura, obtidos segundo o protocolo descrito por Lohman, Roche e Martorell (1988), e classificado segundo os pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995). A análise dos dados foi realizada por meio do *software Statistical Package for the Social Sciences*, versão 18.0. Para a associação entre o estado nutricional e a prática de atividade física utilizou-se o teste de Qui-Quadrado, sendo considerado diferenças estatísticas significativas  $p < 0,05$ .

## Resultados

A mediana de idade dos participantes do estudo foi de 20 anos e 56,0% eram do sexo masculino. Segundo o Índice de Massa Corporal, 63,3% dos sujeitos estavam eutróficos, 25,0% com excesso de peso e 9,7% com baixo peso. Segundo a circunferência da cintura, 14,8% dos indivíduos apresentaram risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A frequência de prática de atividade física foi de 62,2%. Os praticantes de atividade física apresentaram maior prevalência de excesso de peso (30,1%), quando comparados aos não praticantes (16,5%), e essa diferença foi estatisticamente significativa ( $p < 0,01$ ). A frequência de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares entre os sujeitos que praticavam atividade física foi de 16,9%, enquanto que entre os não praticantes a frequência foi de 13,3%, no entanto, não houve diferença estatística significativa ( $p = 0,150$ ).

## Conclusão

É fundamental a adoção de hábitos saudáveis como a prática de atividade física e alimentação adequada para prevenir riscos de obesidade, doenças cardiovasculares e manter uma qualidade de vida saudável. A prevalência do excesso de peso nos praticantes de atividade física sugere que a procura pelo exercício está relacionada ao intuito de abrandar os riscos que esse excesso acarreta a saúde e não com a finalidade de precaução. Dessa forma aponta-se a necessidade de programas no ambiente universitário que conscientize sobre os riscos do sedentarismo e incentive a prática de atividade física e a alimentação saudável visando a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. **Anthropometric standardization reference manual**. Champaign: Human Kinetics; 1988. 177 p.

MARCONDELLI, P.; COSTA, T. H. M.; SCHMITZ, B. A. S. Nível de atividade física e hábitos alimentares de universitários do 3º ao 5º semestres da área da saúde. **Revista de Nutrição**, v. 21, n.1, p. 39-47, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Physical status**: the use and the interpretation of an anthropometry: report

of a WHO expert committee. Geneva, 1995. (WHO Technical Report Series, 854).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Global recommendations on physical activity for health**. Geneva: WHO; 2010.

**Palavras-chave:** atividade física; doenças cardiovasculares; estado nutricional

# ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE CARTEIROS PEDESTRES DE PORTO ALEGRE/RS

PAULA RIZZI; GABRIELE CARRA FORTE; ALINE PETTER SCHNEIDER

<sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> SBNE - Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética  
*aline@ipgs.com.br*

## Introdução

A avaliação nutricional e o consumo alimentar permitem um precoce diagnóstico de riscos nutricionais, assim como o tratamento de deficiências alimentares. Estudos que avaliam o consumo alimentar em trabalhadores, especialmente com alto nível de atividade física, como é o caso dos carteiros, são escassos na literatura. Frente à elevada prevalência de excesso de peso na população adulta brasileira e a falta de estudos sobre o consumo alimentar com essa população de trabalhadores, faz-se necessário estudo caracterizando o perfil nutricional e o consumo alimentar dessa população, visando à implantação de políticas públicas em âmbito nutricional.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de carteiros pedestres de Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal com 203 carteiros pedestres dos Centros de Distribuição de Porto Alegre, RS. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2010). A coleta de dados ocorreu de Agosto de 2011 até em Dezembro de 2012. Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado um questionário de frequência alimentar adaptado e dois recordatórios de 24 horas. Para determinação do estado nutricional foram medidas a altura, peso, circunferências da cintura e do pescoço. O estado nutricional foi classificado de acordo com critérios padronizados pela Organização Mundial da Saúde.

## Resultados

Os carteiros apresentaram idade média de 41 anos, sendo a maior parte do gênero masculino (74,5%). Foi observada alta prevalência de sobrepeso (41,9%) e obesidade (21,7%). A circunferência da cintura foi inadequada em 57,7% das mulheres. A circunferência do pescoço, foi superior ao recomendado em homens e mulheres. Diferentemente desses resultados, Martins e Leite (2010) encontraram em seu estudo que 60% dos metalúrgicos estavam eutróficos. Os carteiros desse estudo apresentaram um elevado consumo de carnes vermelhas, sucos artificiais e refrigerantes. Segundo pesquisa do Ministério da Saúde (2014), a média nacional de consumo de carne com excesso de gordura do brasileiro é de 29,4%, e tende a ser maior nos homens. Além disso, o mesmo estudo aponta Porto Alegre como a capital que mais consome refrigerantes. Em relação aos micronutrientes foi observado alto consumo de sódio, cobre e baixo consumo de ômega-3, ômega-6, potássio e magnésio.

## Conclusão

Observou-se que os carteiros pedestres de Porto Alegre apresentam elevada prevalência de excesso de peso e uma dieta de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil - Rio de Janeiro; 2011

BRASIL - Ministério da Saúde. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. – Brasília, 2014.

BRASIL, Ministério da Saúde. Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2. ed, 2014. Disponível em: <[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_bras\\_ileira.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_bras_ileira.pdf)>

MARTINS, Marcos V; LEITE, Isabela Cristina G. Aspectos nutricionais, antropometria e ingestão hídrica de trabalhadores metalúrgicos. Revista Brasileira de Medicina do Trabalho, São Paulo, v. 8, n.2, 2010

**Palavras-chave:** estado nutricional; consumo alimentar; saúde do trabalhador



# ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES COM SÍNDROME DE DOWN, MATRICULADOS EM UMA INSTITUIÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL DE CUIABÁ-MT, 2015

SÍLVIA CRISTINA NOGUERIA ARTAL; ANA CÁSSIA LIRA AMORIM DA SILVA

<sup>1</sup> UNIC - Faculdade de Nutrição da Universidade e Cuiabá

*lira.cassia@gmail.com*

## Introdução

A Síndrome de Down é uma anomalia genética que possui características próprias e inerentes que afetam o estado nutricional. Os indivíduos com Síndrome de Down apresentam maior tendência à obesidade por fatores genéticos ou ambientais, portanto são necessárias avaliações e acompanhamento nutricional para que estes possam ter uma melhoria na qualidade de vida.

## Objetivos

Verificar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de estudantes com Síndrome de Down acompanhados por uma instituição de atendimento educacional especializado no Município de Cuiabá/MT, 2015.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 31 estudantes portadores de Síndrome de Down, de ambos os sexos, com idade entre 04 e 40 anos, matriculados em uma instituição de atendimento educacional especializado, localizado na área urbana de Cuiabá. A coleta de dados foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Cuiabá, sob o protocolo 1.005.360. Os dados socioeconômicos e de consumo alimentar foram coletados por meio de questionários predefinido. Para avaliação antropométrica dos indivíduos de 4 e 18 anos foram utilizadas as curvas de crescimento específicas proposta por Cronk (1998), para os adultos foi utilizado o Índice de Massa Corpórea. Foram calculadas as prevalências para o estado nutricional, bem como a frequência do consumo de alimentos.

## Resultados

A maioria dos entrevistados eram do sexo masculino (64,5%), com uma idade média de 21,7 anos (dp± 10,5 anos). A maioria dos responsáveis pela família possuíam ensino fundamental completo (61,3%), com renda familiar entre 1 a 2 salários mínimos (69,3%), sendo ambos os pais responsáveis pela renda familiar. Sobre o recebimento de benefícios sociais, somente 9,1% das famílias referiram não receber o benefício de prestação continuada. Observou-se que 83,3% dos avaliados residiam em moradia própria e 90,3% das famílias eram compostas por 3 ou mais pessoas. Em relação ao estado nutricional para menores de 18 anos (n=14), segundo a adequação dos indicadores Peso/Idade por sexo, foi possível verificar que 71,5% dos avaliados foram classificados como eutrófico. Já em relação ao estado nutricional dos adultos (n =17), constatou-se que a maioria destes 64,7% (n=11) foi identificada como obesa, sendo esta mais frequente nas mulheres (80,0%). Em relação a frequência alimentar relatado pelos pais e/ou responsáveis pelos estudantes, verificou-se que para o consumo de leite e derivados, carne e ovos, cereais e leguminosas, verduras e legumes e frutas, os mesmos consomem estes alimentos respectivamente todos os dias. O consumo de lanches e fast food de 1 a 2 vezes na semana foi referido por 51,1% dos avaliados. O consumo de doces e refrigerantes foi praticado por 34,3%, que informaram consumir de 1 a 2 vezes na semana.

## Conclusão

O resultado obtido demonstrou um índice considerável de sobrepeso e obesidade, o que pode contribuir para maiores riscos à saúde desta população vulnerável. É necessário a intervenção nutricional em parceria com a instituição, seus familiares a fim de garantir ações que promovam mudanças de hábitos alimentares saudáveis em todo o seu contexto de convívio, melhorando o estado nutricional dos estudantes com Síndrome de Down para que estes possam ter melhores condições de vida, evitando que quadros de deficiências ou excessos possam prejudicar ainda mais o seu estado nutricional.

## Referências

- Brasil M da saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.
- Cronk, C; Crocker, A.C; Pueschel, S.M; Shea, A.M; Zackai, E; Pinckens, G. Growth charts for children with Down Syndrome: 1month to 18 years of age. Pediatrics. 1988;81:102-10.

Santos GG, Sousa JB, Elias BC. Avaliação antropométrica e frequência alimentar em portadores de Síndrome de Down. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, vol. 15, núm. 3, 2011, pp. 97-108, Universidade Anhanguera Brasil.

Zuchetto, C.. Estado nutricional, consumo alimentar e atividade física de crianças e adolescentes com Síndrome de Down. Projeto de Pesquisa (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Educação Física. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS. 2011.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Síndrome de Down; Hábitos alimentares

# ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES ANTES DA PRIMEIRA GESTAÇÃO, EM RIO BRANCO, ACRE.

VANESSA RIBEIRO ALVES; RITA DE KÁSSIA SOUZA DA SILVA; BRUNA LIMA DA ROCHA; FERNANDA ANDRADE MARTINS; ALANDERSON ALVES RAMALHO

<sup>1</sup> UFAC - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE

*vanessaribeiro.alvez@gmail.com*

## Introdução

A inadequação do estado nutricional antes da gestação apresenta-se como um predisposto para a intercorrências gestacionais, resultante tanto na saúde materna quanto na saúde fetal (PADILHA et al, 2007). Fatores associados aos hábitos alimentares e o estado nutricional pré-gestacional são um predisposto para os desfechos gestacionais (GOMES et al, 2015). Segundo Vitolo et. al. (2011) o estado nutricional da mulher antes e durante a gestação é um fator fortemente associado à ocorrência de complicações gestacionais como diabetes, pré-eclâmpsia, hipertensão, insuficiência cardíaca, prematuridade, retardo de crescimento uterino, defeito do tubo neural e morte neonatal.

## Objetivos

Descrever o estado nutricional e os hábitos alimentares de mulheres antes da primeira gestação no município de Rio Branco e analisar os fatores associados com o excesso de peso pré-gestacional.

## Metodologia

Estudo transversal com 390 primigestas da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. Foram analisadas as características socioeconômicas, demográficas na coorte de gestantes. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. O teste de Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95%, foi utilizado para verificar associação entre o desfecho excesso de peso e as variáveis independentes: idade, cor da pele, escolaridade, situação conjugal, renda familiar, consumo regular de feijão, verduras e legumes, frutas, carne, frango, leites, refrigerantes e bebidas artificiais e prática de atividade física. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

Com relação s características socioeconômicas a maior parte apresentou idade entre 19 a 24 anos (37,9%). Quanto à escolaridade 55,1% possuía ensino médio. 43,3% possuía renda familiar de 1 a 3 salários mínimos. No que diz respeito aos hábitos alimentares, 64,1% relataram consumir feijão regularmente; 63,6% não consumiam regularmente verduras e legumes; 74,9% não consumiam regularmente frutas; 51,2% consumiam carne regularmente. O não consumo regular de frango foi de 89,9%. Das entrevistadas, 68,9% consumiam regularmente de leite e 56,0% afirmaram consumir regularmente refrigerante e suco artificial. A prática de atividade física foi referida por 43,2% das primigestas. Com relação ao estado nutricional, a maior parte apresentou eutrofia (60,3%), seguido de sobrepeso (18,7%), magreza (13,6%), obesidade I (5,9%) e obesidade II (1,5%). Os fatores associados ao excesso de peso em mulheres antes da primeira gestação foram: idade, cor da pele, escolaridade, consumo regular de feijão e o não consumo regular de carne. Do grupo de primigestas com excesso de peso, 46,1% tinham 25 anos ou (p < 0,001); 77,2% referiram cor não branca (p=0,017); 47,1% possuíam ensino superior (p=0,003); 53,0% consumiam regularmente feijão (p=0,007); e 57,8% não consumiam carne regularmente (p=0,034).

## Conclusão

A prevalência de excesso de peso pré-gestacional de primigestas em Rio Branco foi 26,1% e esteve associada a idade, cor da pele, escolaridade, consumo regular de feijão e o não consumo regular de carne. A identificação e a intervenção no estado nutricional de mulheres antes da primeira gestação são necessárias para que evitar problemas tanto gestacionais quanto pós-gestacionais.

## Referências

GOMES, C. B.; MALTA, M. B.; MARTINIANO, A. C.; DI BONIFÁCIO, L. P.; CARVALHAES M. A. Práticas alimentares de gestantes e mulheres não grávidas: há diferenças? **Rev. Bras Ginecol. Obstet.**, v. 37, n. 7, p. 325-32, 2015.  
PADILHA, P. C.; SAUNDERS, C.; MACHADO, R. C. M.; SILVA, C. L.; BULL, A.; SALLY, E. O. F.; ACCIOLY, E. Associação entre o estado nutricional pré-gestacional e a predição do risco de intercorrências gestacionais. **Rev. Bras.**

**Ginecol. Obstet.**, v. 29, n. 10, p. 511-8, 2007.

VITOLLO, M. R.; BUENO, M. S. F.; GAMA, C. M. Impacto de um programa de orientação dietética sobre a velocidade de ganho de peso de gestantes atendidas em unidades de saúde. **Rev.Bras. Ginecol. Obstet.**, v. 33, n. 1, p. 13-9, 2011.

**Palavras-chave:** primigestas ; estado nutricional ; consumo alimentar

# ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE ENERGIA E NUTRIENTES POR ADOLESCENTES DE CAMPO GRANDE (MATO GROSSO DO SUL)

CRISTINA CORREA DA SILVA LUBAS; MARJORIE CRISTINA CALIANI DE QUEIROZ; ANA RITA DE OLIVEIRA TUCAN; GIOVANA ELIZA PEGOLO

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*arttucan@gmail.com*

## Introdução

Na adolescência, transformações corporais e psicossociais, associadas ao estilo de vida, podem contribuir para o desenvolvimento da obesidade e comorbidades. O consumo energético e de nutrientes, especialmente pautado por escolhas alimentares inadequadas, contribui para deficiências nutricionais e/ou para o desenvolvimento do excesso de peso corporal, com danos à saúde em indivíduos cada vez mais jovens. Neste sentido, a introdução de hábitos alimentares e de vida saudáveis nesta fase pode atuar favoravelmente contra o surgimento de doenças crônicas na vida adulta (WHO, 2016).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo de nutrientes de adolescentes.

## Metodologia

Estudo transversal, com adolescentes de 14 anos, de ambos os sexos, matriculados em uma escola pública de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do Índice de Massa Corporal para a idade (WHO, 2007) e foram considerados com excesso de peso aqueles com sobrepeso ou obesidade. O consumo de energia e nutrientes foi investigado a partir da aplicação de dois Recordatórios 24 horas, em dias não consecutivos (intervalo mínimo 30 dias). Os Recordatórios foram autopreenchidos na presença das pesquisadoras, que além de auxiliarem o preenchimento, após o término, conferiram os registros. O conteúdo de energia e nutrientes foi calculado por meio do software DietPro 5i. Foram analisados os seguintes nutrientes: Energia, distribuição de Carboidratos, Proteínas e Lipídeos, Fibra total, Cálcio, Ferro, Sódio, Vitamina A e Vitamina C, tendo como referência as Dietary Reference Intakes, do Institute of Medicine. As variáveis foram submetidas à análise descritiva, Shapiro-Wilk, Qui-quadrado e distribuição por percentis. O nível de significância adotado foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Parecer n. 912.043).

## Resultados

Participaram do estudo 50 adolescentes – 19 meninos (38%) e 31 meninas (62%). Destes, 26% foram classificados com excesso de peso (25,8% dos meninos e 26,3% das meninas). Não foi constatada diferença significativa entre estado nutricional e sexo ( $p > 0,05$ ). Os principais resultados referentes a análise do consumo por percentis foram: 25% dos adolescentes consumiram Energia superior a 3000 calorias ( $\geq 3439,6\text{Kcal}$  – meninos e  $\geq 3046,7\text{Kcal}$  – meninas); 25% das meninas consumiram mais de 70% do Valor Calórico Total de Carboidratos; 75% dos meninos e meninas consumiram quantidade de Fibras inferior a Ingestão Adequada; 50% dos meninos e meninas consumiram quantidade média de Cálcio de 1070,8mg e 896,5mg, respectivamente; 100% dos adolescentes apresentaram consumo de Vitamina A insuficiente, sendo que entre os meninos a quantidade ingerida não ultrapassou 75% do valor recomendado; apenas 25% dos adolescentes consumiram Sódio de acordo com a recomendação e entre os 25% dos meninos que mais consumiram a quantidade ultrapassou 3,2g.

## Conclusão

No grupo estudado o excesso de peso representa situação de risco nutricional, especialmente por tratar-se de jovens, que além do excesso de gordura corporal, revelam ingestão inadequada de Energia e nutrientes específicos. Programas de Educação Alimentar e Nutricional desde os primeiros anos escolares, com participação das famílias, podem apresentar impacto positivo nas escolhas alimentares ao longo dos anos, que conseqüentemente poderão contribuir para a prevenção de doenças crônicas.

## Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Report of the commission on ending childhood obesity. 2016. Disponível em: . Acesso em: 05 Fev. 2016

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth reference data for 5-19 years. WHO Reference 2007. Disponível em: .  
Acesso em: 05 Fev. 2016.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Cálcio; Excesso de peso; Fibras; Vitamina A

# ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE IDOSOS DIABÉTICOS

CLEIDE PISNIAKI; QUELIN CRISTINA SOARES; RÚBIA GARCIA DEO; FÁBIA BENETTI; DIONARA SIMONI  
HERMES VOLKWEIS

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do alto Uruguai e das Missões

*cleide\_\_pisniaki\_@hotmail.com*

## Introdução

O Diabetes Mellitus é caracterizado por altas concentrações de glicose sanguínea resultantes de defeitos na secreção de insulina, na ação da insulina ou em ambos. (MARASCHIN; MURUSSI; SILVEIRO, 2010). Estimativas apontam que há mais de 180 milhões de pessoas diabéticas e esse número será provavelmente maior que o dobro em 2030. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE). Este aumento ocorrerá principalmente nas faixas etárias mais altas. (MENDES, 2011).

## Objetivos

Realizar a avaliação do estado nutricional e dos hábitos alimentares em idosos diabéticos de uma Unidade Básica de Saúde no município de Jaboticaba/RS.

## Metodologia

Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), com CAAE 25001813.3.0000.5352, número do parecer 552.983. A pesquisa tem delineamento transversal. O público alvo foram idosos diabéticos cadastrados no programa HIPERDIA de uma Unidade Básica de Saúde (UBS). Foram realizadas a avaliação antropométrica e a aplicação do Questionário de Frequência Alimentar, com a separação de grupos conforme a pirâmide alimentar.

## Resultados

A pesquisa foi realizada com 40 idosos diabéticos. A maioria dos avaliados, 31 (77,5%) eram mulheres, com idade média de 69,45 anos. Com relação ao estado civil, a maior parte 24 (60%) eram casados (as) ou viviam com companheiros (as). Quanto ao estado nutricional, 4 (10%) estavam abaixo do peso, 12 (30%) eram eutróficos e 24 (60%) tinham excesso de peso. A correlação do IMC com o consumo alimentar se mostrou significativa ( $p=0,019$ ) apenas para a ingestão de açúcares demonstrando que quem tem maior peso ingere uma maior quantidade de açúcares. E no cruzamento entre o sexo e o consumo alimentar, apenas a ingestão de leite e derivados se mostrou significativa ( $p=0,016$ ), sendo maior entre as mulheres. Os resultados desta pesquisa mostram que 75% das mulheres e 25% dos homens estão acima do peso. Sendo que a faixa etária mais comprometida é de 70 a 74 anos, onde 33,3% estão com excesso de peso. Esse resultado demonstra que a maioria dos idosos, além de possuírem Diabetes Mellitus tem excesso de peso, que é um fator de risco importante para desenvolver comorbidades, pois o peso corporal associado a esta doença tem sido correlacionado um pior perfil lipídico.

## Conclusão

O presente estudo demonstrou inadequação no estado nutricional e nos hábitos alimentares. Assim, percebe-se, que há necessidade de realizar orientações sobre os alimentos que devem ser consumidos e evitados, pois a qualidade da dieta pode produzir um importante impacto no tratamento e na redução das consequências do Diabetes Mellitus.

## Referências

MENDES, T. de A. et al. Diabetes Mellitus: fatores associados à prevalência em idosos, medidas e práticas de controle e uso dos serviços de saúde em São Paulo, Brasil. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro. v.27, n.6, p.1233-1243, 2011.

MARASCHIN, Jorge de Faria et al. Classificação do Diabetes Mellito. Porto Alegre. Arquivo Brasileiro de Cardiologia, v.95, n.2, p.40-47, 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Disponível em: <http://www.who.int/eportuguese/publications/pt/>. Acesso em: 10 maio 2014.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Diabete Mellitus; Estado nutricional; Idoso



# ESTADO NUTRICIONAL E INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES EM ESCOLARES DA ZONA RURAL

SÍLVIA OLIVEIRA LOPES; MARIA SÔNIA LOPES DUARTE; DAYANE DE CASTRO MORAIS; PAULA TORRES TRIVELLATO; ELIZANGELA DA SILVA MIGUEL

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*silvia\_lopes\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

A condição de vida e saúde da população na zona rural brasileira tem passado por grandes modificações socioeconômicas e políticas, acarretadas pela globalização, êxodo rural, entrada da mulher no mercado de trabalho, entre outros. Esses aspectos refletem no hábito alimentar e conseqüentemente contribui para a transição nutricional, esta caracterizada como um dos desafios para as políticas públicas, que objetivam a promoção de hábitos saudáveis. O ambiente escolar propicia o desenvolvimento de ações de promoção que contribuam com a melhoria do estado nutricional, já que a fase escolar abrange crianças e adolescentes. Tendo estas fases, exigências nutricionais específicas, que refletiram na fase adulta. Alguns micronutrientes são essências para o desenvolvimento destes escolares, como; Vitamina A, Vitamina C, Ferro e Zinco, em caso de carência podem interferir no crescimento e no desenvolvimento cognitivo (CAVALCANTE, 2004; RAMOS, SANTOS E REIS, 2013).

## Objetivos

Avaliar a ingestão de Vitamina A, Vitamina C, Ferro e Zinco de escolares da zona rural e sua relação com o estado nutricional.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com escolares com idade de 4 a 13 anos, utilizando para coleta das informações, Recordatório de Ingestão Habitual e aferição de medidas antropométricas (peso e altura). Para avaliação antropométrica foi utilizado á amostra universo (n=105), já para a avaliação do consumo utilizou-se uma amostra de 40% dos escolares. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (12837513.8.0000.5153), a participação foi mediante a assinatura do Termo de Assentimento para o menor de dezoito anos, pelos alunos e pais. Os índices antropométricos utilizados foram Estatura/Idade e Índice de Massa Corpórea/ Idade. Os resultados foram expressos em score-Z, em relação à mediana da população de referência, sendo adotados os pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (2006/2007). Os programas, *WHO Anthro* e o *WHO Anthro Plus* foram utilizados para os cálculos antropométricos e para avaliação dos micronutrientes o *software* *Avanutri*.

## Resultados

Houve predomínio do sexo masculino 63% (n=66), quanto á avaliação antropométrica foi encontrado, 1% (n=1) com baixo peso, 76,1% (n=80) eutrófico e excesso de peso em 22,9% (n=24). O déficit de estatura foi de 8,6% (n=9). Utilizou-se *Estimated Average Requirement* por faixa etária, para encontrar os percentuais de inadequação. No grupo de 4 a 8 anos, para Vitamina A, Vitamina C, Ferro foi de 68% (n=19) de inadequação e para Zinco 89% (n=25). Já para 9 a 13 anos, os valores foram de 75% (n=12), 63% (n=10), 19% (n=3) e 81% (n=13), respectivamente. Não foi encontrado associação entre o estado nutricional e consumo de Vitamina A, Vitamina C, Ferro e Zinco (p>0,05).

## Conclusão

Pode-se observar que houve predomínio de eutróficos, seguidos de obesos. A inadequação de micronutrientes requer atenção, já que esta interfere no desenvolvimento potencial destes escolares. Ações educativas e o desenvolvimento de propostas que possam utilizar do ambiente escolar para a promoção de hábitos saudáveis e do Programa Nacional de Alimentação Escolar como ferramenta para a construção de hábitos saudáveis podem tornar-se medidas para alcançar a melhoria da qualidade da alimentação destes alunos.(Apoio FAPEMIG)

## Referências

CAVALCANTE, Ana Augusta Monteiro. CONSUMO ALIMENTAR, PERFIL NUTRICIONAL E DE SAÚDE DE CRIANÇAS NO 2 o E 3 o ANOS DE VIDA ATENDIDAS EM SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA–MINAS GERAIS. 2004. 118 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado, Programa de Pós-graduação em Ciência da Nutrição, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2004. Disponível em: . Acesso em: 29 fev. 2016.

RAMOS, Flavia Pascoal; SANTOS, Ligia Amparo da Silva; REIS, Amélia Borba Costa. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cadernos de Saúde Pública, Salvador, v. 29, n. 11, p.2147-2161, nov. 2013. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00170112>. Disponível em: . Acesso em: 29 fev. 2015.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Escolares; Micronutrientes

# ESTADO NUTRICIONAL E LIPIDÊMICO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE COMUNIDADES RURAIS DE MUNIZ FREIRE, ES

WAGNER MIRANDA BARBOSA; CARLOS CÉSAR JORDEN ALMANÇA; FLÁVIA VITORINO FREITAS; DÉBORA LUMENA DA SILVA; ADRIANA MADEIRA ÁLVARES DA SILVA CONFORTI

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*flavitorino@gmail.com*

## Introdução

A obesidade é uma doença crônica complexa, de etiologia múltipla, relacionada com importantes alterações metabólicas como resistência insulínica, hipertensão arterial e dislipidemias, representando, contudo, fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis (DESPRÉS, 2006; WHO, 2002). No Brasil, vem ocorrendo nas últimas décadas aumento preocupante da prevalência de obesidade, independente da região e estrato social (IBGE, 2010), em decorrência de transições demográfica, nutricional e epidemiológica (VERMELHO et al, 2001).

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional e lipidêmico de agricultores familiares de duas comunidades rurais, produtoras de hortaliças, do município de Muniz Freire, ES.

## Metodologia

Para avaliar o estado nutricional e lipidêmico, foi realizada a avaliação antropométrica e bioquímica de 56 agricultores adultos, com idade entre 18 e 60 anos, os quais se voluntariaram a participar do estudo. O trabalho tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo, sob nº 662.550/2014. Para o diagnóstico antropométrico, foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) (WHO, 2000) e o percentual de gordura por meio de balança de bioimpedância Tanita® e, para o perfil lipidêmico, foi usado o Kit (K083)Bioclim®. Os dados foram agrupados e descritos, traçando um perfil nutricional da população.

## Resultados

A idade média dos agricultores avaliados era de  $38,4 \pm 10,18$  anos. De acordo com o diagnóstico do estado nutricional, com base na classificação do IMC, a maioria se encontrava acima do peso 54,2%, enquanto 45,8% apresentavam eutrofia. A obesidade foi observada em 20,3% e o sobrepeso em 33,9% dos avaliados. A maioria dos agricultores (50,8%) apresentou percentual de gordura corporal elevado. Com relação ao perfil lipidêmico, as médias de colesterol total, HDL e triglicérides observadas foram de:  $169,9 \pm 40,0$  mg/dL,  $52,1 \pm 15,7$  mg/dL e  $127,0 \pm 135,9$  mg/dL, respectivamente. Os teores de colesterol total e de triglicérides estavam aumentados em apenas 3,4% dos avaliados. Já os teores de HDL apresentaram-se baixos, ou seja, inadequados para 11,9% dos agricultores. Apesar de uma pequena parte da população estudada ter apresentado alterações lipidêmicas, a maioria encontrava-se acima do peso e com alto percentual de gordura corporal, o que se torna alarmante, uma vez que a obesidade é fator de risco para dislipidemias.

## Conclusão

Os dados obtidos indicaram peso excessivo e gordura corporal elevada na maioria dos trabalhadores rurais e a prevalência de sobrepeso e obesidade encontrada no campo foi semelhante à encontrada em estudos de populações urbanas, o que reflete um quadro preocupante e a necessidade de um olhar diferenciado para a população rural.

## Referências

- DESPRÉS, J. P.; LEMIEUX, I. Abdominal obesity and metabolic syndrome. *Nature*, v. 444, n. 7121, p. 881-7 2006.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) 2008/2009. Rio de Janeiro: 2010.
- VERMELHO, L. L.; MONTEIRO, M. F. G.; COSTA, A. J. L.; KALE, P. L. Transição epidemiológica e indicadores de saúde atuais. *Cad. Saúde Coletiva*, v.9, n.2, p.111-126, 2001
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity: Preventing and managing the global epidemic – Report of a WHO consultation on obesity. WHO Technical Report Series n 894. Geneva, Switzerland: WHO, 2000.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). The world health report 2002: reducing risks, promoting healthy life. Geneva: WHO, 2002.

**Palavras-chave:** agricultura familiar; dislipidemia; excesso de gordura corporal; obesidade; sobrepeso

# ESTADO NUTRICIONAL E MODO DE ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA

GLÓRIA DALLA VECCHIA DOS SANTOS; ROZIMAR DOS SANTOS LASDISLAU DE OLIVEIRA; JULIANA SOUZA CROSS CORREIA; KARLA COELHO DA COSTA; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> FSL - FACULDADE SÃO LUCAS, <sup>2</sup> FSL - FACULDADE SÃO LUCAS

*juliana@saolucas.edu.br*

## Introdução

A nutrição como parte do cuidado holístico do idoso institucionalizado, deve ser enfatizada na formação dos profissionais de saúde e implementado um sistema de monitoramento e avaliação apropriados (GHOLIZADEH, et al., 2016). Neste contexto, o Mini Nutritional Assessment MNA®, é um instrumento idealizado para avaliação de riscos, diagnóstico de desvios e monitoramentos nutricionais, de modo favorável à intervenção precoce. Dentre os elementos que compõe o instrumento, estão o ganho e perda de massa corpórea, questões alimentares e ingestão de líquidos, estes elencados no presente estudo. Com treinamentos breves, todos os profissionais de saúde podem utilizar a ferramenta, sobretudo em instituições de longa permanência para idosos e identificar a situação nutricional dos idosos (VALE e LOGRADO, 2013).

## Objetivos

Avaliar a associação do estado nutricional, o modo de alimentação como indicador de dependência e a ingestão de líquidos de idosos em duas instituições de longa permanência.

## Metodologia

Estudo observacional, analítico, transversal, com idosos acima de 60 anos, ambos os gêneros, residentes nas duas únicas Instituições de Longa Permanência do Município de Porto Velho/RO. Faz parte de um projeto maior aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa da Faculdade São Lucas, sob o parecer nº 635.492 de 05 de maio de 2014. A coleta de dados ocorreu entre março/13 e maio/14. Amostra não probabilística, por conveniência. Aferidos peso e altura real (Brasil, 2011) na impossibilidade foram estimados (Chumlea, et al., 1988). O diagnóstico nutricional, situação de dependência para alimentação e ingestão de líquidos foram avaliados conforme o protocolo: Mini Nutritional Assessment MNA®. Formado um único banco de dados no Microsoft Excel 2010. As análises estatísticas em softwares: SPSS V17 e Minitab 16. Adotado o nível de significância de 0,05 (5%) e intervalos de confiança 95%. Foram aplicados os testes: igualdade de duas proporções; Qui-Quadrado, intervalo de confiança para a Média e P-valor.

## Resultados

Foram avaliados todos os idosos das instituições, no total de 69 (46% residentes na instituição pública e 54% na filantrópica). A idade variou entre 60 e 102 anos, média de 76,88 anos ( $\pm$  10,17 DP) ( $p=0,72$ ). Quanto ao estado nutricional 26% eram desnutridos, 32% em risco de desnutrição, 42% sem risco de desnutrição ( $p=0,109$ ). A análise de dependência para ingestão alimentar evidenciou que 76,8% dos idosos alimentam-se sozinhos sem dificuldades, 5,8% alimentam-se sozinhos com alguma dificuldade e 17,4% não conseguem se alimentar sozinho ( $p<0,001$ ). Houve associação positiva entre o diagnóstico nutricional e o modo de se alimentar, neste quesito, 61% dos desnutridos não eram capazes de se alimentar sozinhos e 97% dos idosos sem risco de desnutrição alimentavam-se sozinhos sem dificuldades ( $p<0,001$ ), ou seja, quanto mais saudável maior a independência para alimentação ou vice-versa. A ingestão inadequada de líquidos ocorreu em 62,3% dos idosos, porém não houve associação com a dependência do idoso em se alimentar ( $p=0,195$ ). Silva, et al., (2015) ao retratar os fatores associados à desnutrição em idosos institucionalizados, apontam que os psicológicos e funcionais foram os mais relevantes.

## Conclusão

Houve associação positiva do estado nutricional com o modo de alimentação como indicador de dependência do idoso, mas não houve associação entre o modo de alimentação e a ingestão de líquidos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011.

CHUMLEA WC, Guo S, Roche AF, Steibaugh ML. Prediction of body weight for the nonambulatory elderly from anthropometry. *J Am Diet Assoc*, v. 88, p. 564-586, 1988.

GHOLIZADEH, L; YAZDI K; DEHGHAN NAYERI N; MOHAMMADI, E. Nutritional care of elderly patients in acute care settings: A qualitative study. *Geriatr Gerontol Int*, v. 16, n. 3, p. 374-9, 2016/03PY - 2016 Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1111/ggi.12532> >.

SILVA, JL; MARQUES, APO; LEAL, MCC; ALENCAR, DL; MELO, EMA. Fatores associados à desnutrição em idosos institucionalizados. *Revista Brasil de Geriatria e Gerontologia*. Rio de Janeiro, 2015 v. 18. n. 02. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbagg/v18n2/1809-9823-rbagg-18-02-00443.pdf>. Acesso em: 16 out. 2015.

VALE, FCR; LOGRADO, MHG. Estudos de validação de ferramentas de triagem e avaliação nutricional: Uma revisão acerca da sensibilidade e especificidade. Programa de Residência em Nutrição Clínica do Hospital Regional da Asa Norte, Brasília/ DF. *Com. Ciências Saúde*, 2013. Disponível em: Acesso em: 09 jun. 2013.

**Palavras-chave:** Atenção à Saúde do Idoso; Avaliação Nutricional; Estado Nutricional

# ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEIS PRESSÓRICOS DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE/RS

LISANDRÉA DA CONCEIÇÃO CAETANO; ROBERTA ROGGIA FRIEDRICH; ILAINE SCHUCH

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*lisandreacaetano@hotmail.com*

## Introdução

O Programa Saúde na Escola preconiza que as Equipes da Estratégia Saúde da Família realizem a avaliação periódica das condições de saúde de escolares matriculados em escolas de seu território de responsabilidade e o desenvolvimento de ações de promoção da saúde no âmbito das mesmas. O aumento alarmante do excesso de peso na infância constitui um sério problema de Saúde Pública, sendo a obesidade um importante fator de risco para o desenvolvimento da hipertensão arterial sistêmica. Neste contexto, a obesidade precoce na infância e adolescência pode influenciar decisivamente no surgimento da hipertensão arterial.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar as prevalências de excesso de peso e a distribuição da pressão arterial entre estudantes de escolas públicas municipais da cidade de Porto Alegre/RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal. Para a determinação de estado nutricional, foi utilizado o índice de massa corporal usados pontos de corte em escore Z preconizados pelo Ministério da Saúde que adota o programa *Anthro Plus*® da Organização Mundial da Saúde. A medida da pressão arterial seguiu as recomendações das VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2010). Para a interpretação e a classificação dos valores do nível de pressão arterial foram utilizadas tabelas específicas, levando em conta a idade, o sexo e a altura propostos pela *National High Blood Pressure Education Program Working Group on High Blood Pressure in Children and Adolescents*. A coleta de dados foi realizada no primeiro semestre de 2013 por alunos de graduação dos cursos de nutrição e educação física, todos bolsistas de extensão previamente treinados. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA/UFRGS), CAE: 12406713.6.0000.5327 e número do parecer: 215.661.

## Resultados

Foram avaliados 600 estudantes com idade média de 8,5 anos, destes 54,2% eram do sexo feminino. A prevalência de excesso de peso encontrada entre os alunos foi de 38,83%, sendo 19,7% de obesidade, enquanto 0,3% apresentaram baixo peso. A prevalência de pressão arterial elevada foi de 16% na amostra global, encontrando uma frequência levemente maior entre as meninas (17%, n=55). Considerando os indivíduos que apresentaram pressão arterial elevada, 33,1% destes eram obesos, enquanto o comportamento dos indivíduos com sobrepeso e eutrofia/baixo peso foi semelhante, encontrando 14% e 11,2% respectivamente.

## Conclusão

Os resultados mostram que a pressão arterial elevada foi mais frequente entre os escolares obesos, corroborando com a diretriz do Programa Saúde na Escola que considera o ambiente escolar um espaço privilegiado para ações de prevenção e promoção de estilos de vida mais saudáveis, em especial a alimentação saudável e atividade física.

## Referências

BRASIL. **Saúde na Escola**. MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE E DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Brasília: Ministério da Saúde: 96 p. 2009.

ONIS, M.; BLOSSNER, M.; BORGHI, E. Global Prevalence and trends of overweight and obesity among preschool children. **Am J Clin Nutr**, v. 92, n. 5, p. 1257-64, Nov 2010.

SCHMIDT, M. I. et al. Chronic non-communicable disease in Brazil: burden and current challenges. **The Lancet**, v. 377, n. 9781, p. 1949-1961, 2011.

**Palavras-chave:** Obesidade; hipertensão; criança; escola

# ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM IDOSAS DO CENTRO DE REFERÊNCIA E ATENÇÃO AO IDOSO DA UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO (CREATI-UPF)

MARINA DE BASTIANI; ANA LUISA SANT ANNA ALVES; DANIELA BERTOL GRAEFF; JULIANE BERVIAN;  
BERNADETE MARIA DALMOLIN

<sup>1</sup> UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

*alves.als@gmail.com*

## Introdução

Envelhecer já não é privilégio de pequenas parcelas da população, pois o aumento da expectativa de vida é um fenômeno mundial pelo qual países desenvolvidos e subdesenvolvidos estão passando e tentando se adaptar. Diversos fatores contribuíram para essa mudança demográfica, tais como redução das taxas de natalidade e de mortalidade. É preciso agregar qualidade a esses anos a mais de vida, sendo um grande desafio para a saúde pública, pois normalmente idosos utilizam mais os serviços de saúde e tem doenças crônicas que necessitam de acompanhamento constante. É necessário promover a saúde, estimulando a independência, atividade física, alimentação saudável e interação dos idosos em nossa sociedade. E para tanto são necessários estudos sobre idosos ativos para agregar informações para tomadas de decisões e ofertas de serviços para essa parcela da população (BRASIL, 2006; MINAYO, 2015).

## Objetivos

Verificar a associação de sobrepeso e nível de atividade física de idosas ativas.

## Metodologia

Esta pesquisa faz parte do Estudo Longitudinal do Centro de Referência e Atenção ao Idoso (ELO-Creati) da Universidade de Passo Fundo. Foi aplicado questionário padronizado e pré-codificado em todas as idosas matriculadas em oficinas nesse Centro. O questionário continha informações demográficas, socioeconômicas, nível de atividade física e avaliação do estado nutricional. Esse último foi avaliado através do índice de massa corporal. Os dados foram digitados e analisados no programa estatístico SPSS versão 18.0. As associações foram testadas através do teste Exato de Fisher.

## Resultados

A amostra foi composta por 313 idosas com média de idade de  $69 \pm 6,9$  anos, sendo que 132(42,2%) eram insuficientemente ativas, 147(47,0%) suficientemente ativas e 34(10,9%) muito ativas. O estado nutricional foi avaliado em 292 idosas, sendo o eutrófico o mais prevalente com 154 (52,7%) mulheres, seguido pela obesidade com 61 (20,9%); as demais, 46 (15,8%) foram classificadas em baixo peso e 31 (10,6%) em sobrepeso. Quando comparado o nível de atividade física com o estado nutricional, observou-se que a maioria das idosas insuficientemente ativas foram as com sobrepeso ou obesas (47[51,1%]) e dentre as suficientemente ativas ou muito ativas a maior parte foi classificada como eutrófica (97[63%]), apresentando diferença estatisticamente significativa ( $p=0,030$ ).

## Conclusão

A prática de atividade física mostrou-se associada com um estado nutricional desejável para a saúde em idosas ativas e participantes de um grupo de convivência para idosos, concluindo-se que é importantíssima para o envelhecer saudável sendo necessárias políticas incentivadoras da mesma, pois o envelhecimento humano necessita ser encarado com os olhos da prevenção de doenças e não somente do tratamento.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Envelhecimento e Saúde da Pessoa Idosa. Departamento de Atenção Básica. Caderno de Atenção Básica (Série A. Normas e Manuais Técnicos) Brasília – DF; 2006.
- MINAYO MCS. Aumento acelerado da expectativa de vida e o desafio de cuidar das pessoas idosas dependentes. Invest. And. 2015; 17 (31):1273-1278.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Atividade Física; Saúde do Idoso



# ESTADO NUTRICIONAL E TURNO DE TRABALHO DE FUNCIONÁRIOS DE UM HOSPITAL DE PASSO FUNDO/RS

ESTELA GEOVANA DA SILVA CARDOZO; GRAZIELA DE CARLI; VANDRESSA BRISTOT; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo  
*vandressa.bristot@hotmail.com*

## Introdução

Em decorrência da ampliação de turnos de trabalho na área da saúde, houve mudanças também no estilo de vida das pessoas que passaram a trabalhar em diferentes horários. A rotina alimentar também é alterada, a principal razão é a mudança no horário habitual das refeições. A alimentação, nesses casos, se caracteriza por pequenas refeições em horários irregulares, privando o aporte de nutrientes essenciais e aumentando assim o consumo de produtos industrializados e densos energeticamente (BARRETO, 2008; VIEIRA, 2009).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi verificar a associação entre estado nutricional e turno de trabalho de colaboradores de um hospital na cidade de Passo Fundo, RS.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal envolvendo os funcionários adultos de um hospital da cidade de Passo Fundo, RS. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer nº 345.275, todos os indivíduos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi aplicado questionário socioeconômico e demográfico. Para determinação do estado nutricional, foi realizada aferição do peso e altura, foi estimado o Índice de Massa Corporal (BRASIL, 2011). As análises foram realizadas no pacote estatístico. Para verificar a associação entre estado nutricional, sexo, idade, estado civil e turno de trabalho foi aplicada regressão de Poisson.

## Resultados

Foram entrevistados 346 adultos, destes a maioria era do sexo feminino (83,2%), estava casado ou em união estável (60,1%), tinham idade entre 20 e 39 anos (75,7%) e pertenciam as classes econômicas A e B (71,7%). Quanto ao estado nutricional, 54% apresentavam grau de excesso de peso e 45,4% foram classificados como eutróficos. Na análise bruta da associação entre estado nutricional e as variáveis de exposição, ser solteiro e ter idade entre 20 e 39 anos foi protetor para o excesso de peso e a prevalência de excesso de peso foi 1,21 vezes maior entre os trabalhadores do turno da noite. Na análise ajustada se manteve associada as variáveis idade de 20 a 29 anos (RP=0,655; IC95%: 0,551;0,777) e de 30 a 39 anos (RP=0,780; IC95%: 0,664;0,915) quando comparada com a categoria de 50 a 59 anos e turno de trabalho noturno (RP=1,178; IC95%: 1,064;1,303) quando comparado com o turno manhã e/ou tarde.

## Conclusão

Os resultados do presente estudo evidenciam a relação entre turno de trabalho noturno e o excesso de peso, assim sugere-se que ambientes de trabalho noturno proporcionem ações de promoção e prevenção deste agravo, uma vez que, o excesso de peso está associado a ocorrência das doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

BARRETO, Diana Ferreira. Implicações do trabalho por turnos na saúde e na vida social e familiar dos trabalhadores de turnos industriais. 2008. Monografia (Graduação em Nutrição). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Ponte Lima, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Brasília, 2011.

VIEIRA, Ana Claudia Barbosa. Agravos a saúde do trabalhador da área da saúde, com ênfase nas alterações do ciclo sono-vigília ligados ao trabalho noturno. 2009. Dissertação (Especialização em Atenção Básica a saúde da família). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Jornada de Trabalho; Consumo de Alimentos

# ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE ESCOLARES: UMA AMOSTRA REPRESENTATIVA DE SÃO PAULO

TÁRSIA FERNANDA TÓRMENA; KLAZINE VAN DER HORST; ALISON ELDRIDGE; RENATA BATAL; MILANA DAN

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, <sup>2</sup> NRC - Nestlé Research Center

*milana.dan@br.nestle.com*

## Introdução

A idade escolar é caracterizada por ser um período de crescimento e desenvolvimento com maiores demandas nutricionais (BERTIN et al, 2010; LEÃO et al, 2003). Nota-se o crescente interesse na investigação da prevalência e fatores associados ao excesso de peso, como hábitos alimentares inadequados, sedentarismo, condições socioeconômicas e ambientais, importantes marcadores de desenvolvimento e saúde da população (LOPES et al, 2010; WHO, 2016).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional, consumo alimentar e nível de atividade física de escolares da região metropolitana de São Paulo, Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com amostra representativa da região metropolitana de São Paulo, de setembro de 2014 a março de 2015, definida de forma aleatória e estratificada por sexo, idade e nível socioeconômico. Foram avaliados escolares com idade entre 7 a 10 anos incompletos. O estudo foi conduzido após a assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido pelo responsável. Avaliou-se o estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal, conforme os critérios da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2007). A atividade física e o tempo de tela foram mensurados pelo *Children Physical Activity Questionnaire* e adotou-se a recomendação da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP, 2008). O consumo alimentar foi analisado por dois recordatórios alimentares de 24 horas, respondido por pais e/ou responsáveis. O cálculo de energia, macronutrientes e minerais foi realizado com base nas tabelas de composição de alimentos brasileira e americana. Observa-se que a coleta de dados e tabulação foram realizados pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística e a análise de dados foi realizada por médias e grupamentos, a qual não houve a identificação dos participantes, isentando a aprovação do comitê de ética (AAP, 1995). A análise estatística dos dados foi realizada pelo programa SPSS (*Statistical Package for the Social Science for Windows*) versão 18.0, o nível de significância adotado foi de 5%.

## Resultados

Dentre os 207 escolares avaliados, 49% (n=102) eram do sexo masculino e 51% (n=105) eram do sexo feminino, 47,4% caucasianos e 83,3% estudantes de escolas públicas. A prevalência de excesso de peso foi de 49,2%, sendo 25,6% de sobrepeso e 23,6% de obesidade. Destaca-se que o sobrepeso foi maior entre as meninas e a obesidade entre os meninos. Não houve diferença significativa entre sexo, tipo de escola e classe social. A prevalência de inatividade física foi de 49,1%, sendo maior entre as meninas (53,8%) do que em meninos (44,4%). Nota-se que 75,3% dos escolares tiveram o tempo de tela superior a 4 horas diárias. A média de ingestão calórica foi de 1727,9 Kcal/dia  $\pm$  679,6 kcal/dia, acima da recomendação para a faixa etária. O consumo diário de carboidrato foi de 226,7g  $\pm$  89,1g, proteína 62,3g  $\pm$  24,8g e gorduras totais 63,6g  $\pm$  36,8g. A ingestão de macronutrientes esteve adequada, mas se ressalta que a ingestão de gorduras totais esteve próxima do linear máximo da recomendação (67,7g, meninas e 63,8g, meninos). A ingestão diária de ferro foi de 10,0mg  $\pm$  12,4mg, zinco 10,3mg  $\pm$  9,1mg e cálcio 662,9mg  $\pm$  506,5mg, sendo este abaixo da recomendação diária de 1000mg.

## Conclusão

A prevalência de excesso de peso e sedentarismo abrange praticamente metade dos escolares da região metropolitana de São Paulo. Quanto ao consumo alimentar, notou-se elevada ingestão calórica e possível inadequação do consumo de cálcio. É fundamental ter intervenções para prevenir a obesidade infantil.

## Referências

AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. Committee on Bioethics. Informed consent, parental permission, and assent in pediatric practice. *Pediatrics*, v. 95, p. 314-317, 1995.

BERTIN, R. L.; MALKOWSKI, J.; ZUTTER L.C.; ULBRICH, A.Z. Estado nutricional, hábitos alimentares e

conhecimentos de nutrição em escolares. Revista Paulista de Pediatria, v. 28, n. 3, p. 303-308, 2010.

LEÃO, L.S.; ARAÚJO, L.M.; MORAES, L.T.; ASSIS, A.M. Prevalência de obesidade em escolares de Salvador, Bahia. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, v. 47, p. 141-157, 2003.

LOPES, P. C. S.; PRADO, S. R. L. A.; COLOMBIO, P. Fatores de risco associados à obesidade e sobrepeso em crianças em idade escolar. Revista Brasileira de Enfermagem, v. 63, p. 73-78, 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Departamento científico de Nutrologia. Atividade física na infância e adolescência: guia prático para a pediatria. 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Report of the commission on ending childhood obesity: WHO Geneva, 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth reference data for 5-19 years. 2007. Disponível: <http://www.who.int/growthref/en>. Acesso em: 03 de abril de 2016.

**Palavras-chave:** Atividade Física; Consumo Alimentar; Escolares; Estado Nutricional

# ESTIMATIVA DA INGESTÃO ALIMENTAR DE ADULTOS: AVALIAÇÃO DE UM APLICATIVO PARA PLATAFORMAS MÓVEIS

SAMANTHA BITTENCOURT MESCOLOTO; SIMONE CAIVANO; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*samantha\_bittencourt@hotmail.com*

## Introdução

Hábitos alimentares saudáveis integram-se ao conjunto de fatores de prevenção aos agravos em saúde, tomando relevante o conhecimento do perfil da ingestão alimentar na população (ANJOS et al, 2009). O consumo alimentar pode ser verificado por diferentes protocolos, sendo o método Recordatório de 24 horas o mais utilizado para avaliação quantitativa da ingestão de energia e nutrientes (FISBERG et al, 2009). Por outro lado, a tecnologia digital trouxe mudanças no modo como a avaliação nutricional pode ser realizada, o que inclui a coleta e o tratamento de dados de inquéritos alimentares por dispositivos móveis, que contribuem para diminuir a complexidade dessas tarefas (RODRIGUES & PROENÇA, 2011). No Brasil, não se conhece estudo que tenha avaliado o uso de aplicativos em dispositivos móveis como recurso para o estudo da ingestão alimentar.

## Objetivos

Avaliar a utilização do aplicativo para plataformas móveis Nutrabem como recurso para a medida da ingestão alimentar.

## Metodologia

Estudo transversal randomizado foi conduzido com 40 universitários adultos, de ambos os sexos, da Universidade Federal de São Paulo - *Campus* Baixada Santista. Os registros alimentares foram estimados pelo uso do aplicativo Nutrabem e pelo Recordatório de 24 horas – considerado o padrão ouro. Foram calculados os valores de ingestão de energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, cálcio, ferro e vitamina C. Avaliou-se a ingestão segundo grupos alimentares e a qualidade da dieta (CAIVANO & DOMENE, 2013) e a concordância entre os métodos para cada variável de interesse foi estimada pelo coeficiente de correlação de Pearson e Teste t de Student. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, com o número 921.257 no dia 16 de dezembro de 2014.

## Resultados

Foram observadas correlações fortes para energia (0,77), carboidratos (0,82) e proteínas (0,83); os dados relativos à estimativa de ingestão de lipídeos, ferro, cálcio e vitamina C apresentaram correlações moderadas (0,71; 0,66; 0,57; 0,60; respectivamente). A avaliação de homogeneidade dos dados mostrou haver semelhança entre os resultados obtidos por ambos os métodos ( $p > 0,05$ ). A análise de concordância para os doze grupos alimentares e para o Índice de Qualidade da Dieta demonstraram três correlações fracas (Hortaliças, Oleaginosas e Óleos vegetais) cinco moderadas (Açúcares e doces, Cereais integrais, tubérculos e raízes, Leite e derivados, Gorduras de origem animal e a pontuação do Índice de Qualidade da Dieta) e cinco fortes (Aves, pescados e ovos, Carnes bovina e suína, Cereais e pães refinados, Frutas e Leguminosas), com valores entre 0,31 e 0,85.

## Conclusão

Houve concordância entre os resultados obtidos para energia e nutrientes. Os dados permitem concluir que o aplicativo Nutrabem pode ser mais uma ferramenta a ser utilizada pelo nutricionista no estudo da ingestão alimentar, uma vez que produz resultados semelhantes aos obtidos pelo Recordatório de 24 horas.

## Referências

- ANJOS, Luiz Antonio dos; SOUZA, Danielle Ribeiro de; ROSSATO, Sinara Laurini. Desafios na medição quantitativa da ingestão alimentar em estudos populacionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 1, n. 22, p.151-161, jan. 2009.
- CAIVANO S; DOMENE SMA. Diet quality index for healthy food choices. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 26, n. 6, p. 693-699, Dez. 2013.
- FISBERG, Regina Mara; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia**, São Paulo, v. 53, n. 5, p. 617-24, 2009.
- RODRIGUES, Alline Gouvea Martins; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Use of food images for evaluating food

intake. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 5, p. 765-776, 2011.

**Palavras-chave:** inquéritos alimentares; qualidade da dieta; tecnologia digital ; vigilância alimentar e nutricional

# ESTIMATIVA DO CONSUMO DE VITAMINA A DE MULHERES ATENDIDAS PARA O PARTO EM REDE PÚBLICA E PRIVADA

MARINA MENDES DAMASCENO; CRISTIANE SANZIO GURGEL; ROBERTO DIMENSTEIN

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*marininha\_mendes\_4@hotmail.com*

## Introdução

A vitamina A no organismo humano desempenha funções no metabolismo geral de lipídios e proteínas, ciclo visual, na modulação do sistema imunológico e na diferenciação e crescimento celular, sendo fundamental durante os períodos de grande proliferação e crescimento, como na gestação e primeira infância (SOLOMONS, 2010). Os benefícios do adequado estado nutricional da vitamina A sobre a saúde materno infantil estão sendo atribuídos aos efeitos do retinol, que atua na manutenção da integridade epitelial e do sistema imunológico e, aos carotenóides, que têm ação antioxidativa (KIM, 2010). Todavia, a deficiência de vitamina A leva a um distúrbio no funcionamento das células da retina, sintoma clássico da deficiência no último trimestre gestacional (WEST et al. 2011). Diante disso, aconselha-se que a parturiente tenha uma ingestão alimentar satisfatória, pois por meio da amamentação supre as necessidades do lactente.

## Objetivos

Estimar e comparar o consumo de vitamina A em mulheres atendidas para o parto em maternidades públicas e privadas na cidade de Natal/Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE: 09775312.5.0000.5537), com participação de 269 mulheres atendidas para o parto em maternidades públicas e privadas de Natal. Um questionário de frequência do consumo alimentar foi aplicado para estimar o consumo de vitamina A no último trimestre da gestação (NASCIMENTO, 2003). A estimativa do consumo de vitamina A foi realizada através do software AVANUTRI 4.0. Os valores de vitamina A foram comparados com a Estimated Average Requirement, indicador do consumo recomendado para estudos populacionais. A ingestão média adequada de vitamina A para gestantes entre 19 a 50 anos correspondeu a 550 mcgRAE /dia e para  $\leq 18$  anos igual a 530 mcgRAE/dia. Valores de consumo inferiores a Estimated Average Requirement foram considerados como ingestão deficiente (INSTITUTE OF MEDICINE, 2001).

## Resultados

O consumo médio de vitamina A das parturientes durante a gestação foi de  $841,7 \pm 637,7$  mcgRAE/dia nas mulheres da rede pública e  $1169,1 \pm 692,1$  mcgRAE/dia nas mulheres da rede privada, com diferença significativa ( $p < 0,05$ ). Na avaliação individual, 38,4% e 10,5% das mulheres das redes pública e privada apresentaram ingestão de vitamina A abaixo da ideal para esta fase da vida, respectivamente. Quanto às fontes da vitamina A, os alimentos de origem vegetal (provitamina A) contribuíram com mais de 55% do consumo médio na rede pública e mais de 70% na rede privada. Além das fontes alimentares, as mulheres da rede privada utilizaram suplementos vitamínicos contendo vitamina A durante a gestação, o que contribuiu com o acréscimo de 558 mcgRAE ao grupo da rede privada proveniente dos suplementos, representando uma diferença no consumo ainda mais significativa ( $p < 0,0001$ ).

## Conclusão

O grupo de gestantes da rede pública representou mais risco para desenvolver deficiência de vitamina A do que o grupo da rede privada.

## Referências

INSTITUTE OF MEDICINE.FOOD AND NUTRITION BOARD. Dietary Reference Intakes for vitamina A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Nova York, NationalAcademyPres, p. 442-501, 2001. Disponível em: <http://www.books.nap.edu>; acesso em 02/02/2014.

KIM, C.H. Retinoic acid, immunity, and inflammation. Vitamins and hormones, v. 86, p. 83-101, 2010.

NASCIMENTO, T. H. C. R. Avaliação do nível de retinol e beta-caroteno no colostro humano e sua associação com o

estado nutricional materno em vitamina A. Dissertação (Mestrado em Bioquímica) Natal (RN): Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2003.

SOLOMONS, N. W. Vitamin A in: ERDMAN JR, J.W.; MACDONALD I. A.; ZEISEL S. H. Present Knowledge in Nutrition. 10 ed. Washington ILSI: press, 2012, cap 11. Pag. 149-184.

WEST, K. P. J. et al. Effects of vitamin A or beta carotene supplementation on pregnancy-related mortality and infant mortality in rural Bangladesh: a cluster randomized trial. JAMA. 2011; 305(19):1986-95.

**Palavras-chave:** Parturientes; consumo; questionário de frequência alimentar; vitamina A



# ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PROMOÇÃO DE SAÚDE

DÉBORA ADRIANA KNOLL WAGNER; MARIA CRISTINA ROPPA GARCIA; LÍGIA BEATRIZ BENTO FRANZ

<sup>1</sup> UNIJUI - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

*deboraknoll@yahoo.com.br*

## **Introdução**

Atualmente a situação epidemiológica do país, está caracterizada por uma ampla carga de doenças, como infecções, desnutrição e problemas de saúde reprodutiva; as doenças crônicas e seus fatores de risco, como tabagismo, sobrepeso, obesidade, inatividade física, estresse e alimentação inadequada. O aumento da carga de Doenças Crônicas Não Transmissíveis reflete alguns efeitos negativos do processo de globalização que resultou em uma vida sedentária além da alimentação com alto teor calórico. Esses fatores de risco comportamentais impactam nos principais fatores de riscos metabólicos, como excesso de peso e obesidade, pressão arterial elevada, aumento da glicose sanguínea, lipídios e colesterol, possíveis de resultar em diabetes, doenças cardiovasculares, acidente vascular encefálico e câncer, entre outras enfermidades (MALTA, SILVA JR, 2013 ; JAIME, et al,2011). A Política Nacional de Alimentação e Nutrição marca uma etapa importante para a configuração da área no campo da saúde, evidenciando as transições epidemiológica, nutricional e demográfica com a convivência no país de situações extremas de desnutrição e deficiências nutricionais ao lado de altas prevalências de obesidade e doenças associadas à alimentação (RECINE, VASCONCELLOS, 2011). Para o enfrentamento desse cenário é necessário a ampliação de ações intersetoriais que repercutam positivamente sobre os determinantes da saúde e nutrição dos indivíduos. O setor da saúde tem papel fundamental na promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde. O Guia Alimentar para a População Brasileira, que apresenta as diretrizes alimentares oficiais para a população brasileira, implementado em 2006, foi revisado, e sua segunda edição passou por consulta pública ampliando o debate sobre saúde, e dando um passo em direção ao empoderamento da população sobre a promoção de saúde e qualidade de vida por meio de escolhas saudáveis (BRASIL, 2014).

## **Objetivos**

Analisar as possíveis estratégias para promoção de saúde por meio da alimentação e nutrição para a melhoria da qualidade de vida da população.

## **Metodologia**

Revisão bibliográfica dos últimos cinco anos em periódicos científicos nas bases de dados Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior e Scientific Electronic Library Online utilizando os seguintes descritores de saúde: educação alimentar e nutricional; hábitos alimentares; promoção da saúde e saúde pública.

## **Resultados**

Por meio de uma análise de estudos feitos nos últimos anos é possível perceber um aumento na carga de doenças crônicas não transmissíveis, advindas de um modo de vida sedentário, e hábitos alimentares não saudáveis. Para tanto, é necessário caminharmos como profissionais de saúde para um contexto em que as pessoas saibam suas reais necessidades, e assim sejam capazes de assumir uma postura crítica em relação às suas escolhas alimentares e a seu modo de vida e desta forma, se tenha uma melhora na qualidade e na saúde da população. É necessário que se tenha campanhas educativas, e que se pense sempre em formas de conscientizar o indivíduo a problematizar suas escolhas.

## **Conclusão**

Conclui-se que estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável são importantes para proporcionar conhecimentos para a população acerca de medidas preventivas, que possibilitam seguramente, uma maior expectativa de vida, com qualidade, baixa carga de doenças e as consequências que as mesmas acarretam.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

JAIME, Patrícia Constante, et al. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização no Governo Brasileiro. *Revista de Nutrição, Campinas*, 24(6):809-824, nov./dez., 2011.

RECINE, Elisabetta; VASCONCELLOS, Ana Beatriz. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):73-79, 2011.

MALTA, Deborah Carvalho, SILVA JR, Jarbas Barbosa da. O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil e a definição das metas globais para o enfrentamento dessas doenças até 2025: uma revisão. *Epidemiologia Serviço Saúde, Brasília*, 22(1):151-164, jan-mar 2013.

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional; Hábitos alimentares; Promoção da saúde; Saúde pública

# ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM FOCO NO APRENDER A APRENDER

CÍNTIA PEREIRA DONATELI; LIVIA CARVALHO SETTE ABRANTES; MARIANA DE SOUZA FARIA; GLAUCE DIAS DA COSTA; JULIANA FARIA DE NOVAES

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*cintiadonate- @outlook.com*

## Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma estratégia de promoção da saúde que contribui para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e garante a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Favorece a adoção de hábitos alimentares saudáveis por meio do empoderamento coletivo, com transformação da realidade local e obtenção de valores para o exercício da cidadania (ILHA et al, 2014). A perspectiva problematizadora e a adoção de metodologias ativas de ensino-aprendizagem podem vir a contribuir para a construção de um pensamento crítico e reflexivo (CYRINO, TORALLES-PEREIRA, 2004).

## Objetivos

Implementar um projeto de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) fundamentado nos quatro pilares da UNESCO para educação do século XXI, para crianças de um bairro da periferia de Viçosa MG.

## Metodologia

O projeto foi realizado com 103 crianças entre 4 e 10 anos assistidas por uma associação de um bairro da periferia de Viçosa. As ações foram realizadas após o diagnóstico situacional por meio de entrevistas, visitas domiciliares e rodas de conversa com os pais, crianças e funcionários da instituição, seguindo da realização dos planos de ação para a implementação das estratégias educativas (KUMMER, DIZ, SOARES, 2007). O projeto com as crianças deu ênfase a uma educação para a vida, contemplando três aspectos fundamentais: aprendizagem por projetos, aprendendo brincando (por meio de oficinas) e o auto-cuidado, como alicerce do processo educativo. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, sob o número do parecer 636.258.

## Resultados

O diagnóstico situacional permitiu a construção de um projeto de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), respaldando as ações educativas nos quatro pilares da UNESCO para a educação do século XXI: Aprender a conhecer, ser, conviver e fazer. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) proporcionaram uma redução do desperdício de refeições de 58% na educação infantil período manhã, 75% de redução na turma da tarde e 100% na turma projeto caminhar (educação fundamental) através da pesagem do resto ingestão. Com relação às ações do “Meu pratinho saudável” e as oficinas com as turmas, tiveram boa repercussão entre as crianças, que, após estas ações, passaram a aceitar alimentos antes recusados, sendo estes incluídos no cardápio da instituição. Ampliaram, ainda, seu consumo alimentar em casa em termos de variedade, com a aceitação de carnes e saladas. Vivenciaram prática da cultura local através de troca, preparo e consumo de receitas tradicionais, também inseridas no cardápio da instituição.

## Conclusão

O sucesso das intervenções de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), considerando as metodologias ativas e problematizadoras, com ênfase no aprender a aprender, possibilitou mudanças perceptíveis no comportamento alimentar e higiene das crianças. O desenvolvimento do senso crítico em relação à alimentação também foi estimulado, resultando na redução de recusas alimentares e do desperdício das refeições. O envolvimento dos pais permitiu a valorização da cultura local e maior interação com a instituição, resultando em inclusão de novos alimentos no cardápio.

## Referências

CYRINO, E. G.; TORALLES-PEREIRA, M. L. Trabalhando com estratégias de ensino-aprendizado por descoberta na área da saúde: a problematização e a aprendizagem baseada em problemas. **Caderno de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 780-788, 2004.

ILHA, P. V.; LIMA, A. P. S.; ROSSI, D. S.; SOARES, F. A. A. Intervenções no ambiente escolar utilizando a promoção da saúde como ferramenta para a melhoria do ensino. **Revista Ensaio**. Belo Horizonte, v.16, n. 03, p. 35-53, 2014.

KUMMER, L.; DIZ, V. L. C. A.; SOARES, R.M. F. **Metodologia participativa no meio rural: uma visão interdisciplinar: conceitos, ferramentas e vivências**. Salvador: EBDA, 2007, 155 p.

**Palavras-chave:** Educação em saúde; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção da saúde

# ESTRATÉGIAS EDUCATIVAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ESCOLAS PARTICIPANTES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA

ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA; MARIA GRAZIELA DE SOUZA FELICIANO SILVA; TAMIE DE CARVALHO MAEDA; FREDERICO NÓBREGA TOMÁS; DAGMA WANDERLÉIA COSTA

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, <sup>3</sup> SMS - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE UBERABA  
*esoaresp@gmail.com*

## Introdução

Crianças e adolescentes brasileiros possuem como hábito, o consumo de alimentos ultraprocessados, com altos teores de açúcar, sal e gordura. A escola constitui ambiente favorável para execução de projetos em Alimentação e Nutrição, auxiliando na promoção de escolhas alimentares mais adequadas, devendo priorizar processo educativo ativo que envolve mudanças no pensar, sentir e agir de modo coletivo.

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivos executar atividades educativas em Alimentação e Nutrição; treinar professores e Equipes de Saúde da família, no âmbito da alimentação adequada e saudável; estimular escolhas alimentares adequadas.

## Metodologia

A equipe de trabalho foi formada por nutricionistas, enfermeiros, odontólogo e estudantes de Nutrição que visitaram escolas do município de Uberaba, pactuadas ao Programa de Saúde na Escola, entre os anos de 2013 e 2015. As propostas educativas eram baseadas nas atividades propostas para a Semana Saúde na Escola (BRASIL, 2012), além do interesse apontado pelos alunos, sobre os temas apresentados, de acordo com a faixa etária. Assim, cada escola recebia pelo menos uma visita por semestre para as abordagens educativas diretas. Os professores e Equipes de Saúde da Família foram capacitados para multiplicar as ações no âmbito escolar, durante 20 horas.

## Resultados

Participaram das atividades educativas, 91 escolas de educação infantil e ensino fundamental, tanto do estado quanto do município. Foram capacitadas 50 Equipes de Saúde da Família; 55 professores, que destacaram a necessidade de capacitar outros multiplicadores. Abordaram-se os seguintes temas: “A origem dos alimentos: do campo à mesa” e “Incentivo ao consumo de frutas”, para alunos da educação infantil; Documentário “Muito Além do peso e oficina de alimentação saudável”, para ensino fundamental 1; “Concurso de murais sobre alimentos ultraprocessados”, para ensino fundamental 2. As atividades tinham duração de 30 a 40 minutos em cada sala e era seguida da elaboração de uma frase ou redação, podendo ser receita, crônica, conto, poesia sobre o tema abordado, para alunos de ensino fundamental e; para alunos da educação infantil, optou-se por desenhos e colagens. Ao longo do ano, as atividades tinham continuidade em sala de aula, com professores de português, educação física e matemática. As vivências individuais e coletivas dos grupos proporcionaram discussões e análises, despertando-os para mudanças nas concepções sobre a importância da alimentação no contexto familiar, social e escolar, atentando-se sempre ao conceito empoderamento. As Equipes de Saúde da Família participaram da “Semana Saúde na Escola”, com atividades educativas diversas, na forma de jogos, com o tema “Corpo e saúde”, durante os intervalos de aula.

## Conclusão

Um número expressivo de escolas, professores e Equipes de Saúde da Família participou das atividades, o que contribuiu para a formação integral e em alimentação e nutrição, por meio de ações de promoção da saúde, visando o enfrentamento das vulnerabilidades que comprometem o pleno desenvolvimento de crianças, adolescentes e jovens da rede pública de ensino. A escola e Equipes de Saúde de Família despertaram para a urgente discussão sobre a saúde dos escolares, solicitando continuidade do projeto, com aprofundamento das ações.

## Referências

TAVARES, L.F. et al. Padrões alimentares de adolescentes brasileiros: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE). Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n.12, p.1-13, 2014.

FAVORETO, C.A.O; CABRAL, CC. Narrativas sobre o processo saúde-doença: experiências em grupos operativos de educação em saúde. Interface - Comunic., Saúde Educ., v.13, n.28, p.7-18, 2009.

DOMENE, S.A.D. A escola como ambiente de promoção da saúde e educação nutricional. Psicologia USP, São Paulo, v.19, n.4, p.505-517, 2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Semana Saúde na Escola: guia de sugestões de atividades. Brasília, 2012.

**Palavras-chave:** alimentação; educação; escolares

# ESTRESSE E FATORES RELACIONADOS AO CONTROLE DE PESO: UMA ANÁLISE EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

FLÁVIA DA SILVA TAQUES VIEIRA; ANA PAULA MURARO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; SUELLEM REGINA CHAMBERLEM; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA

<sup>1</sup> FANUT-UFMT - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso, <sup>2</sup> ISC-UFMT - Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal de Mato Grosso  
*flavinhatagues@hotmail.com*

## Introdução

O estresse psicológico tem sido importante objeto de estudo nos últimos anos, devido aos possíveis danos à saúde dos indivíduos. Este se manifesta quando a capacidade de adaptação, fisiológica ou psicológica, é excedida pelas condições ambientais, favorecendo desenvolvimento de doenças (COHEN, 2007; DIAS, 2015). O ingresso na universidade traz consigo o desafio de adaptação à nova fase da vida e grupo social, além de exigir a aquisição de autonomia e independência, o que torna a população universitária vulnerável, apresentando níveis diferenciados de estresse (BEYERS, 2003).

## Objetivos

Analisar a associação entre estresse e fatores relacionados ao controle de peso entre universitários.

## Metodologia

Estudo transversal com 495 universitários com idade entre 16 e 25 anos, de ambos os sexos, matriculados em cursos de período integral em uma universidade pública em Cuiabá-MT, ingressantes no 1º semestre de 2015. A percepção do estresse foi avaliada por meio da versão curta do instrumento Escala de Estresse Percebido - PSS10, desenvolvido por COHEN et al. (1983), traduzido e validado para estudos populacionais e relacionados a estudantes universitários brasileiros (DIAS, 2015; FARO, 2015). As questões têm pontuação que variam de 0 a 4 (0= nunca, 1= quase nunca, 2= às vezes, 3= quase sempre e 4= sempre). Questões de sentido positivo têm sua pontuação somada invertida, enquanto as negativas são somadas diretamente. A classificação do nível de estresse foi feita em percentil, sendo adotado o P  $\geq 75$  para identificar níveis elevados de estresse. As variáveis independentes do estudo foram: percepção do peso (normal/não normal); perda de controle ao comer (sim/não), irritação por comer demais (nenhuma/pouca/muita), tentativa de perda de peso no último ano (sim/não), comer pouca comida visando perda de peso (sim/não). Modelos múltiplos separados de regressão logística foram utilizados para testar as associações das variáveis independentes com a variável dependente (estresse elevado). Os modelos foram ajustados por sexo, idade e classe econômica. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso, sob o parecer nº 1.006.048, de 15/04/2015.

## Resultados

A prevalência de níveis elevados de estresse na população de estudo foi de 26, 1%, com diferença significativa entre os sexos (35,5 % para o sexo feminino e 18,0% para o sexo masculino,  $p < 0,01$ ). Entre os universitários insatisfeitos com o peso corporal, 35% apresentavam níveis elevados de estresse. Após ajustes, observou-se que entre os estudantes que apresentaram nível de estresse elevado houve maior insatisfação com o peso (OR: 2,54; IC95%: 1,63 – 3,97), perda de controle ao comer (OR: 2,11; IC95%: 1,31 – 3,40), muita irritação por comer demais (OR: 2,16; IC95%: 1,16 – 4,01), redução da quantidade de comida visando perda de peso (OR: 1,82; IC95%: 1,16 – 2,83) e tentativas mais frequentes de perda de peso no último ano (OR: 1,60; IC95%: 1,03 – 2,48).

## Conclusão

Um em cada quatro estudantes universitários apresentou nível de estresse elevado, com maior prevalência no sexo feminino. As variáveis insatisfação com o peso corporal, adoção de medidas para controle do peso, perda de controle ao comer e estado de irritação consigo mesmo por comer demais apresentaram associação significativa com níveis elevados de estresse nessa população.

## Referências

BEYERS, W., GOOSSENS, L. Psychological separation and adjustment to university: Moderating effects of gender, age, and perceived parenting style. *Journal of Adolescent Research*, v.18, n.4, p. 363-382, 2003.

COHEN, S., KAMARCK, T., MERMELSTEIN, R. A global measure of perceived stress. *Journal of Health and Social Behavior*, v. 24, n.4, p. 385-396, 1983.

COHEN, S.; JANICKI-DEVERTS, D.; MILLER, G. E. Psychological stress and disease. *Journal of the American Medical Association*, v.298, n. 14, p. 1685-1687, 2007.

DIAS, J.C.R; SILVA, W.R.; MAROCO, J; CAMPOS, J.A.D.B. Escala de Estresse Percebido Aplicada a Estudantes Universitárias: Estudo de Validação. *Psychology, Community & Health*, 2015, v. 4, n.1, p. 1–13, 2015.

FARO, A. Análise Fatorial Confirmatória das Três Versões da Perceived Stress Scale (PSS): Um Estudo Populacional. *Psicologia Reflexão e Crítica*, Porto Alegre, v. 28, n. 1, p. 21-30, mar., 2015.

**Palavras-chave:** Estresse; Peso corporal; Estudantes; Universidades



# ESTUDO DA EFICIÊNCIA DE DESINFECÇÃO ATRAVÉS DE PROCESSOS DE BAIXO CUSTO PARA O TRATAMENTO DE ÁGUAS

PRISCILLA DANTAS ROCHA; MARIO RODRIGUES PERES; MANIZA SOFIA MONTEIRO FERNANDES; SONÁLI AMARAL DE LIMA; SANDRA REGINA DANTAS BAIA

<sup>1</sup> UFCG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

*sandra\_reginabaia@hotmail.com*

## Introdução

A escassez de chuvas é um dos principais desafios para o fornecimento de água em comunidades rurais do Sertão (Heikkilä et al., 2012). A população residente nestas comunidades é, comumente, forçada a consumir águas de fontes alternativas (água de chuva, poços, etc.) que na maioria das vezes é armazenada em cisternas. O consumo de água oriunda de fontes alternativas, potencialmente contaminadas por microrganismos patogênicos devido às condições de saneamento nessas comunidades. Existem vários métodos de tratamento de água no ponto de uso, como por exemplo, o uso de água sanitária (hipoclorito de sódio), filtração, fervura, desinfecção solar (SODIS), etc. (Clasen, 2008). Em regiões semiáridas, os processos de desinfecção solar parecem ser bem atrativos, devido à alta incidência de radiação solar nessas localidades.

## Objetivos

O objetivo desse estudo consiste na avaliação da eficiência de desinfecção de três processos de baixo custo para o tratamento de águas armazenadas em cisternas para o consumo humano.

## Metodologia

Realizou-se o estudo no laboratório de referência em dessalinização (LABDES), localizado na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). A água deionizada adicionada de sais (quarter-strengthingers) foi artificialmente contaminada com E. coli WG5 numa concentração na ordem de 106 UFC/ 100 mL através da adição de uma cultura de E. coli WG5 incubada overnight. Transferiram-se dois litros de água para seis garrafas PET transparentes. Três garrafas foram utilizadas para avaliar e comparar a eficiência de três tratamentos diferentes (água sanitária, desinfecção solar – SODIS e desinfecção solar com adição de limão e vinagre como catalizadores – SODIS-L-V, enquanto que as outras três foram utilizadas como controle desses. Sete repetições foram realizadas em dias com céu totalmente aberto, portanto com 6 horas de exposição a radiação solar. Amostras de água com água sanitária (hipoclorito de sódio) foram neutralizadas com uma dose de 0,1 mL de tiosulfato de sódio (3%) por 120 mL de água, conforme recomendação do Standard Methods for Analysis of Water and Wastewater (Standard Methods, 2012). A eficiência de remoção de E. coli WG5 durante os processos de tratamento de baixo custo foi baseada na diferença entre a concentração de E. coli na água inicial (água artificialmente contaminada) e a concentração no efluente final de cada tratamento testado através da metodologia BS-EN-ISO 9308-1 (BSI, 2000), porém com a utilização do meio de cultura mFC. Todas as análises bacteriológicas foram feitas em duplicata.

## Resultados

O tratamento T1 (recomendado pela EPA) promoveu a redução de E. coli à níveis aceitáveis para o consumo humano de acordo com a Portaria 2914 (MS, 2011) em todas as repetições. A desinfecção solar também apresentou resultados satisfatórios, principalmente para o tratamento T3 onde E. coli não foi detectado em 100 mL em nenhuma das repetições. Portanto a inativação desse microrganismo nos tratamentos T1 e T3 foram maiores que 6 logs enquanto que o tratamento T2 obteve uma redução de 5 logs.

## Conclusão

Os resultados desse trabalho demonstraram que o tratamento de águas com baixa turbidez por processos de desinfecção solar (SODIS) foram capazes de promover uma redução de 5 logs enquanto que a utilização de água sanitária e desinfecção solar em meio ácido (limão e vinagre) causaram a inativação de pelo menos 6 logs. O tratamento por SODIS se mostrou adequado para aplicação em comunidades rurais do sertão.

## Referências

APHA (American Public Health Association) - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. Washington: APHA, AWWA, WEF, 1999.

British Standards Institution. Water quality: detection and enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria - Part 1: membrane filtration method. London: BSI, 2000a.

Clasen, T. F., Thao, Do H., Boisson, S. and Shipin, O. Microbiological effectiveness and cost of boiling to disinfect drinking water in rural Vietnam. *Environmental Science & Technology*, 2008. 42 (12), 4255 – 4260

HEIKKILA, T., SILVA, F. O. E., STELLAR, D., FILHO, F. A. S., TRESS, S. & LALL, U. *Designing Sustainable and Scalable Rural Water Supply Systems: Evidence and Lessons from Northeast Brazil*, 2012.

MS 2011. PORTARIA No 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011. Brasília: Ministério da Saúde

**Palavras-chave:** Sanitizantes; águas; cisternas

# ESTUDO DO POLIMORFISMO RS2273773 DO GENE SIRT1 EM LONGEVOS DA GRANDE VITÓRIA, ES

NATHÁLIA ERLACHER ESPÍNDULA; ALINE SESANA DA SILVA; DANIELA CAMPOREZ; RENATO LÍRIO MORELATO; GERALDA GILLIAN SILVA-SENA

<sup>1</sup> UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, <sup>2</sup> EMESCAM - ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE VITÓRIA.

*nathalia.e.espindula@gmail.com*

## Introdução

A população idosa brasileira tem aumentado de forma significativa e consistente. Devido ao aumento da expectativa de vida, torna-se necessário o estudo sobre os fatores que influenciam na longevidade. Dentre eles, características alimentares e genéticas têm merecido destaque. O gene SIRT1 tem sido descrito como fator de associação positiva com a longevidade. Este codifica para uma família de proteínas que modulam o reparo do DNA, interferem no metabolismo e na resposta imune (HAIGIS; SINCLAIR, 2010). Estudos descrevem que a redução de 30 a 40% na ingestão calórica, sem levar o indivíduo à desnutrição, pode acarretar ativação das vias que codificam para a proteína SIRT1. Acredita-se que vias de sinalização da insulina, associadas com a redução da produção de espécies reativas de oxigênio, sejam ativadas, o que pode acarretar o retardo no envelhecimento (ANDERSON et al., 2009; MOTTA et al., 2004).

## Objetivos

Esse trabalho teve como objetivo estudar a frequência do polimorfismo rs2273773 do gene SIRT1 e sua associação com a longevidade humana, em idosos assistidos por um hospital do município de Vitória, ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo do tipo caso-controle (1:2), com 121 idosos. O grupo controle era constituído por idosos com idade de 70-75 anos, faixa etária próxima à expectativa de vida da população brasileira (IBGE, 2015), e indivíduos longevos ( $\geq 85$  anos). Os participantes, ou seus responsáveis, após assinarem Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, responderam a um questionário, com informações sobre dados socioeconômicos e de saúde. Realizou-se também avaliação antropométrica: medidas de circunferência abdominal, quadril e índice de massa corpórea. Foram coletados 5 ml de sangue periférico para análise molecular do polimorfismo rs2273773 do gene SIRT1, o qual foi analisado por meio de PCR em Tempo Real. Obteve-se a frequência genotípica por meio do GraphPad InStat e testes qui-quadrado ou Fisher foram utilizados, Odds Ratio (OR) de 95%. Resultados com  $p < 0,05$  foram considerados significativos. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (número de cadastro: CAAE 14815413.1.0000.5060).

## Resultados

O estudo mostrou que mais da metade da população eram do sexo feminino, caucasianos e possuíam renda de um salário mínimo. 60% dos casos apresentaram glicemia  $< 100\text{mg/dL}$ , 82%, sem risco para comorbidades e 35%, eutrofia. 17,3% dos idosos apresentavam risco para comorbidades, e em sua maioria apresentavam sobrepeso (42,2%). Em relação à genotipagem, não houve diferença significativa entre os resultados encontrados: 22% dos idosos apresentaram genótipo TT (OR=1,395; 95%IC; 0,499 – 3,892;  $p=0,524$ ), 48% eram CT (OR=0,776; 95%IC; 0,276 – 2,183;  $p=0,631$ ) e 22%, CC (OR=0,663; 95%IC; 0,026 – 16,64;  $p=1,000$ ). Dentre os selvagens (TT), 6% eram longevos e 16%, controles. Entre os heterozigotos e mutantes, 18% e 6% correspondiam aos longevos e 30% e 16% eram controles, respectivamente. Adicionalmente, entre aqueles muito idosos, 100% apresentaram pelo menos uma cópia do alelo T, fator protetor para aumento do tempo de vida. Outros fatores, porém, podem interferir nesses achados como hábito alimentar e prática de exercício físico, que ainda serão investigados.

## Conclusão

Na população estudada, longevos parecem apresentar dados relacionados à saúde mais satisfatórios. No entanto, não foi encontrada associação positiva entre SIRT1 e longevidade.

## Referências

ANDERSON, M.E.J. et al. "Mitochondrial H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> emission and cellular redox state link excess fat intake to insulin resistance in both rodents and humans". *The Journal of Clinical Investigation*, v.119, n. 3, p. 573–581, 2009.

HAIGIS, M.C.; SINCLAIR, D.A. Mammalian mutants: biological insights and disease relevance. *Annu. Rev. Pathol.*, v. 05, p. 253-295, 2010.

IBGE. Síntese de indicadores sociais: Uma análise das condições de vida da população brasileira. RJ, 2010. Disponível em: . Acesso em 30 de abril. 2015.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; gene SIRT-1; Longevidade Humana.

# EVIDÊNCIA CONTRA O SENSO COMUM: O FRACIONAMENTO DAS REFEIÇÕES AUMENTA A INGESTÃO ENERGÉTICA

CAROLINE DE OLIVEIRA GALLO; FERNANDA ALVES PEREIRA; WOLNEY LISBOA CONDE; BETZABETH SLATER VILLAR; JÉSSICA CUMPIAN SILVA

<sup>1</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

*caroline.gallo@usp.br*

## Introdução

A prevalência de excesso de peso e obesidade no Brasil tem aumentado nas últimas décadas, sendo associado a mudanças desfavoráveis na alimentação e atividade física. Embora o país tenha implementado políticas importantes para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, o aumento rápido e contínuo da obesidade mostra a inadequação das estratégias atuais e o desafio de promover intervenções que promovam mudanças efetivas na alimentação e atividade física da população (SCHMIDT, 2011). A fim de promover um peso saudável, o Ministério da Saúde recomendava em 2006 o fracionamento em quatro a seis refeições por dia para facilitar o controle de peso e o ritmo metabólico; tais recomendações são amplamente difundidas entre os profissionais da saúde até os dias atuais (BRASIL, 2006). Todavia, segundo o atual Guia Alimentar para a População Brasileira, o desjejum, almoço e jantar podem propiciar a energia e os nutrientes necessários para a maioria das pessoas, desde que ocorram regularmente, em intervalos regulares, com variedade e em quantidades adequadas (BRASIL, 2014).

## Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar a influência do número de refeições realizadas pela população brasileira entre 18 e 34 anos nas quilocalorias ingeridas.

## Metodologia

Foram utilizados os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares, realizada entre 2008 e 2009 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010). Foi selecionada a população entre 18 e 34 anos de idade, totalizando 11.235 indivíduos, que foram classificados segundo sexo, quilocalorias e gramas ingeridos e número de refeições ao dia (variando de duas à oito ou mais refeições). As quilocalorias e os episódios alimentares foram obtidos por um recordatório de 24 horas e a correlação entre essas variáveis foi estimada pelo coeficiente de Pearson. Finalmente, a correlação foi estratificada segundo dois grupos de faixas do índice de massa corporal.

## Resultados

A cada refeição realizada durante o dia o total de energia ingerida aumenta em média 259kcal para homens e 208kcal para mulheres (correlação geral de 0,42). Em média, 4 refeições ao dia fornecem 2000kcal para homens e 1500kcal para mulheres, independentemente da faixa de índice de massa corporal do indivíduo. Na faixa de índice de massa corporal de 18 a 29kg/m<sup>2</sup>, o aumento médio das quilocalorias diárias por episódios alimentares assume uma forma de U invertido para os homens e uma forma de onda para as mulheres. Já na faixa de índice de massa corporal de 20 a 24kg/m<sup>2</sup>, a correlação foi de 0,41 para os homens (aumento de 254kcal) e 0,41 para as mulheres (196kcal).

## Conclusão

Os resultados apresentados mostraram que o aumento no número de refeições aumenta também o aporte calórico diário ingerido, podendo levar a um aumento de peso. Esse e outros estudos devem permear as recomendações nutricionais relativas ao fracionamento das refeições.

## Referências

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Obesidade: Cadernos de Atenção Básica. Brasília; 2006 (n. 12, série A).
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília; 2014.
- MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Despesas, Rendimentos e Condições de Vida. Rio de Janeiro, 2010.
- SCHMIDT, M.I.; DUNCAN, B.B., SILVA, G.A. Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges. Lancet, 2011.

**Palavras-chave:** número de refeições; quilocalorias; pesquisa de orçamentos familiares

# EVOLUÇÃO DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTOS ORGÂNICOS, DA PRESENÇA DE NUTRICIONISTA E DE AÇÕES EDUCATIVAS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

PRISCILA PORRUA; WALESKA NISHIDA; GABRIELE ROCKENBACH; PATRÍCIA DE OLIVEIRA MACHADO;  
JANAINA DAS NEVES

<sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*gabriele.r@ufsc.br*

## Introdução

A agricultura familiar é responsável por garantir uma parte significativa dos alimentos básicos consumidos no país, sendo imprescindível para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Com vistas ao seu fortalecimento, o Programa Nacional de Alimentação Escolar instituiu a obrigatoriedade da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar para a alimentação escolar, além da presença de nutricionista responsável técnico e da realização de ações educativas em alimentação e nutrição. Também deve ser priorizada a aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. O aparato legal do Programa favorece a mitigação da insegurança alimentar e nutricional no tocante às consequências do uso de agrotóxicos e à contaminação dos alimentos, do meio ambiente, dos produtores e dos consumidores.

## Objetivos

Analisar a evolução da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar e alimentos orgânicos, da presença de nutricionista e de ações educativas relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Metodologia

Para a realização deste estudo comparativo foram utilizados recortes de dois censos nacionais que investigaram a utilização de alimentos provenientes da agricultura familiar e orgânicos na alimentação escolar nos anos de 2012 e 2014. O censo de 2014 seguiu a mesma metodologia da investigação de 2012 que foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Catarina (Parecer nº 21563), contemplando os municípios brasileiros. Foram selecionadas as seguintes variáveis: percentual de respondentes, aquisição de alimentos da agricultura familiar, aquisição de alimentos orgânicos; presença de nutricionista responsável técnico e realização de ações educativas.

## Resultados

Quanto aos respondentes, observou-se uma redução na adesão à pesquisa de 20% em 2014 (n = 4215; 73%), quando comparada a 2012 (n = 5184; 93%). A aquisição de alimentos da agricultura familiar aumentou de 79% para 82%. O percentual de aquisição dos alimentos orgânicos diminuiu de 35% em 2012 para 25% em 2014. A contratação de nutricionistas responsáveis técnicos aumentou três pontos percentuais no período. Por fim foi observado um aumento significativo de municípios que afirmaram realizar ações educativas entre os anos de 2012 (38%) e 2014 (83%) no Brasil.

## Conclusão

Com relação à adesão aos censos, deve-se considerar que o período de coleta de dados em 2014 foi menor. Em 2012 foram destinados sete meses para a coleta, enquanto que em 2014 foram apenas quatro meses. Apesar de um período curto de intervalo entre as pesquisas os resultados apontaram uma tendência de aumento da contratação de nutricionistas para atuar no Programa. Esta tendência pode estar relacionada ao aumento expressivo de ações educativas, bem como a maior aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar. Embora a aquisição de alimentos orgânicos tenha diminuído, o Programa ainda destaca-se por ser o maior comprador institucional destes alimentos. Diante dos achados, sugere-se o fortalecimento de estratégias intersetoriais que englobem o mapeamento da produção de alimentos locais, o planejamento dos cardápios e das chamadas públicas.

## Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Censo Agropecuário. Rio de Janeiro, 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei 11.947 de 16 de julho de 2009. Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº

26 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Agricultura familiar; Alimentos orgânicos; Compra institucional de alimentos; Programa Nacional de Alimentação Escolar

# EVOLUÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE IDOSOS BRASILEIROS NO PERÍODO DE 2004 A 2013

MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA

<sup>1</sup> UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia

*marlus.pereira@ufob.edu.br*

## **Introdução**

A Insegurança Alimentar é a condição na qual diversos fatores interferem na realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. Pode ser expressa por situações que vão desde a preocupação e ansiedade dos indivíduos em relação à aquisição dos alimentos, até a sua manifestação biológica, que é a fome (CONTI, 2009; BURITI, 2010). Nos últimos anos, diversas ações e programas foram implementados para o enfrentamento deste problema e na população idosa, destacam-se a Política Nacional do Idoso, a ampliação dos benefícios previdenciários e sociais e o maior acesso à educação e aos serviços de saúde.

## **Objetivos**

Analisar a evolução da Insegurança Alimentar entre os idosos brasileiros no período de 2004 a 2013.

## **Metodologia**

Trata-se de um trabalho descritivo, com coleta de dados secundários disponíveis na base de dados da Pesquisa Nacional de Amostragem por Domicílio, presentes no sítio do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Foram coletados dados dos anos de 2004, 2009 e 2013 referentes à situação de Insegurança Alimentar no Brasil e nas grandes regiões (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sul e Sudeste). Essas informações são de domicílios particulares com indivíduos a partir de 65 anos, obtidos por meio da aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, instrumento adaptado e validado para a população brasileira, mas que é utilizado globalmente. Trata-se de escala psicométrica que avalia e classifica os domicílios em quatro estados: Segurança Alimentar e Nutricional e Insegurança Alimentar Leve, Moderada e Grave.

## **Resultados**

Os dados referentes ao cenário de Insegurança Alimentar no Brasil dão conta de que houve um declínio desta condição entre a população idosa, passando de 28,2% em 2004 para 17,6% em 2013. Ao se analisar somente a Insegurança Alimentar Moderada e Grave, percebe-se que a redução neste período foi de 13,7% para 4,4%. Essa evolução da redução apresenta-se desigual quando as grandes regiões são comparadas. A região que apresentou uma maior redução na prevalência da Insegurança Alimentar Moderada e Grave foi o Nordeste, passando de 23,8% para 11,4%. Apesar disso, esta região ainda apresenta valores de insegurança alimentar acima da média nacional. Alguns aspectos que podem explicar esse declínio residem no fato de que a população idosa passou a ter acesso a políticas sociais e de saúde.

## **Conclusão**

De maneira geral, este trabalho permitiu observar que houve um declínio da prevalência do estado de Insegurança Alimentar entre os domicílios que apresentavam idosos acima de 65 anos, principalmente entre aqueles classificados em Insegurança Alimentar Moderada e Grave e situados na Região Nordeste.

## **Referências**

BURITI, V.; FRANCESCHINI, T.; VALENTE, F. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010. 204p.

CONTI, I. L. Segurança Alimentar e Nutricional: Noções Básicas. Passo Fundo: IFIBE, 2009. 62 p.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio (PNAD) – Segurança Alimentar e Nutricional 2004. Rio de Janeiro/RJ. 2005.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio (PNAD) – Segurança Alimentar e Nutricional 2009. Rio de Janeiro/RJ. 2010.



IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio (PNAD) – Segurança Alimentar e Nutricional 2013. Rio de Janeiro/RJ. 2014.

**Palavras-chave:** Insegurança Alimentar; Idoso; Avaliação

# EVOLUÇÃO DA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES RESIDENTES EM ÁREA DE BAIXO NÍVEL SOCIOECONÔMICO E ASSOCIAÇÃO COM SEXO E OUTROS FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS

DANILO DIAS SANTANA; ERICA GUIMARÃES BARROS; ROSANA SALLES-COSTA; GLORIA VALERIA DA VEIGA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*dias.danilo@hotmail.com*

## Introdução

O aumento do excesso de peso em adolescentes brasileiros, assim como em outras faixas etárias, foi expressivo nos últimos 35 anos (IBGE, 2010). Neste estudo questionou-se se este aumento também estaria ocorrendo em uma região cuja população é predominantemente de baixo nível socioeconômico.

## Objetivos

Verificar a evolução da prevalência de excesso de peso e sua associação com fatores sociodemográficos, entre adolescentes residentes em área de baixo nível socioeconômico na região metropolitana do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Utilizou-se dados de dois estudos transversais, de base populacional, realizados em 2005 e 2010, por meio de visitas domiciliares, que investigaram os residentes de Campos Elíseos, Duque de Caxias, RJ. A pesquisa foi financiada pelo CNPq e aprovada pelo comitê de ética do IMS da UERJ (registro CEP-IMS nº 01/2009). Em 2005 considerou-se os dados de 511 adolescentes residentes em 1089 domicílios e em 2010, considerou-se os dados de 314 adolescentes residentes em 1121 domicílios. O peso foi obtido por meio de balança eletrônica e a estatura foi medida por estadiômetro, sendo realizadas duas medidas, obtendo-se a média. Calculou-se o Índice de Massa Corporal ( $IMC = \text{peso}/\text{estatura}^2$ ) e a classificação quanto à adequação de peso foi feita segundo pontos de corte específicos do IMC, por sexo e idade, conforme proposto pela Organização Mundial de Saúde (de ONIS et al., 2007). As variáveis sociodemográficas avaliadas foram sexo, idade (12 a 14 e 15 a 18 anos), cor da pele (preto ou pardo e branco), renda familiar mensal per capita, expressa em múltiplos do salário mínimo. As frequências das variáveis em cada período foram comparadas com base no teste qui-quadrado. Utilizou-se regressão logística a fim de verificar a associação entre as mudanças temporais de excesso de peso, segundo as variáveis sociodemográficas e o valor de  $p < 0,05$  para significância estatística.

## Resultados

Verificou-se mudança significativa na adequação de peso ( $p=0,033$ ) com redução do baixo peso (4,5% para 0,9%) e aumento de sobrepeso (16,3% para 22,8%). Em 2005, os meninos cuja renda familiar per capita da família era maior que 1 salário mínimo, apresentaram maior prevalência de excesso de peso (46,0%) quando comparados aqueles com rendas entre 1/2 e 1 salário (25,2%) e menor que 1/2 salário mínimo (13,6%) ( $p=0,012$ ). Em 2010, os meninos de 12 a 14 anos apresentaram maior prevalência de excesso de peso (49,5%) do que aqueles acima de 15 anos (18,6%,  $p=0,003$ ). Quanto à evolução do excesso de peso, pode-se notar que os de 12 a 14 anos quando comparados aos de 15 a 18 anos (+29,4pp vs -5,3pp), os de cor preta ou parda comparados aos brancos (+15,1pp vs +3,3pp) e os que tinham renda per capita de até 1/2 salário mínimo comparados aqueles com rendas entre 1/2 e 1 salário e mais de 1 salário (+18,9pp vs +16,0pp vs -19,2pp), apresentaram maior aumento na prevalência de excesso de peso, entre 2005 e 2010. Não verificou-se associação do excesso de peso com as variáveis sociodemográficas nas meninas.

## Conclusão

O aumento da prevalência de excesso de peso foi expressivo nos adolescentes residentes em área de baixo nível socioeconômico em período de 5 anos e os meninos mais novos, pretos ou pardos e de menor renda estão mais expostos a este aumento sendo necessário adotar medidas que foquem nesse estrato da população.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009: antropometria e análise do estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

DE ONIS, M.; ONYANGO, A.W.; BORGHI, E.; SIYAM, A.; NISHIDA, C.; SIEKMANN, J. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bulletin of the World Health Organization, v. 85, p. 660-667, 2007.

**Palavras-chave:** excesso de peso; adolescentes; baixo nível socioeconômico

# EVOLUÇÃO DA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM ADULTOS NO PERÍODO DE 2011 – 2015 NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL.

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ELISÂNGELA RODRIGUES LEMOS;  
ISABELA LUNA AMARAL; NASSIB BEZERRA BUENO

<sup>1</sup> SMS MACEIÓ - Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, <sup>2</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas  
*adrianapaffer@gmail.com*

## Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis estão associadas a diversos fatores de risco, com destaque para excesso de peso, alimentação inadequada, inatividade física, consumo abusivo de bebidas alcoólicas e tabagismo. O excesso de peso corporal é resultante do acúmulo de gordura, em relação à altura e constitui o sexto fator de risco para a carga global de doenças devido a sua associação com várias doenças crônicas não-transmissíveis (OMS, 2004). Estima-se que um bilhão de adultos estejam com sobrepeso no mundo e cerca de 475 milhões sejam obesos, para a próxima década projeta-se números ainda maiores (IASO, 2012). No Brasil, observa-se o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade como uma das características marcantes do processo de transição nutricional (BATISTA FILHO, RISSIN, 2003). Estudos mostram que 52,5% dos brasileiros estão acima do peso e 17,9% são obesos. Maceió é a décima segunda capital com maior número de indivíduos com excesso de peso, 52,7%, e a quinta com maior número de obesos, 20% (VIGITEL, 2014)

## Objetivos

Avaliar a evolução do excesso de peso em adultos no município de Maceió, nos últimos cinco anos (2011-2015).

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, com adultos acompanhados pelo Sistema Vigilância Alimentar e Nutricional, nos anos de 2011 a 2015, no município de Maceió/AL. Foi analisado dados referentes à prevalência de excesso de peso ( $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ ). Segundo a Organização Mundial da Saúde (2004), para efeitos de medidas populacionais em adultos, o excesso de peso e a obesidade são mensurados pelo IMC, independente do sexo e idade, e possui boa correlação com as medidas da gordura corporal. Os intervalos de confiança das diferenças entre as proporções foram calculados usando o software EpiTools Epidemiologic Calculators. (SERGEANT, 2016).

## Resultados

O estudo contou com 3.686 indivíduos acompanhados pelo Sistema Vigilância Alimentar e Nutricional entre os anos de 2011 a 2015. Neste período, foi observada uma prevalência elevada de excesso de peso 53,76%, 59,67%, 58,62%, 59,01%, 59,4% respectivamente, na população adulta de Maceió. O aumento de 53,76% em 2011 para 59,4%, em 2015 apresentou uma diferença de 5,64% com um IC95% de [-0,71% a 11,9%] e um  $P = 0,08$  não sendo estatisticamente significativo. Na análise realizada ano a ano, também não houve significância estatística.

## Conclusão

O estudo apresenta uma prevalência elevada e crescente de excesso de peso ao longo dos anos. Este dado demanda imprescindível resposta do poder público e articulações intersetoriais que tomem o ambiente menos obesogênico.

## Referências

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad Saúde Pública, v. 19, Suppl 1, p. S181- 91, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

International Association for the Study of Obesity. Adult overweight and obesity in the European Union (EU27). London: IASO; 2012.

Organização Mundial de Saúde. WHO global strategy on diet, physical activity and health. Food Nutr Bull; 25(3), p. 292-

302, 2004.

SERGEANT, E. S.G. Epitools epidemiological calculators. AusVet Animal Health Services and Australian Biosecurity Cooperative Research Centre for Emerging Infectious Disease. 2016. Disponível em: <http://epitools.ausvet.com.au>.

**Palavras-chave:** adultos; excesso de peso; vigilância nutricional

# EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS ESCOLARES DE 02 A 10 ANOS DE IDADE, MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DO MUNICÍPIO DE DONA EMMA/SC, NO PERÍODO DE 2015 A 2016.

JANE GEHRKE

<sup>2</sup> PMDE. - Prefeitura Municipal de Dona Emma

*janegehrke@hotmail.com*

## Introdução

Em estudos populacionais, a antropometria constitui um importante método diagnóstico, fornecendo estimativas da prevalência e gravidade de alterações nutricionais. A avaliação antropométrica assume grande importância no diagnóstico nutricional de crianças devido à facilidade de realização, objetividade da medida e possibilidade de comparação com um padrão de referência de manuseio relativamente simples, principalmente em estudos populacionais.

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa é, a partir de dois estudos transversais realizados em 2015 e 2016, avaliar a evolução do estado nutricional de escolares com idade de 2 a 10 anos, matriculados na rede municipal de ensino.

## Metodologia

Trata-se de estudo quantitativo e transversal realizado no ano de 2015 e 2016 com 439 escolares de 5 unidades de ensino, cuja as informações foram captadas a partir da rotina de trabalho da nutricionista junto a secretaria municipal de educação do município. Foram coletadas as variáveis de peso (kg) e estatura (cm) dos escolares através de balança digital da marca Tanita® com capacidade para 150kg e precisão de 0,1kg, com as crianças vestindo roupas leves. A estatura foi determinada utilizando-se fita métrica milimetrada fixada à parede com o ponto zero ao nível do solo. A criança encontrava-se descalça, em posição ortostática. Através das variáveis coletadas determinou-se índice de massa corporal (IMC). Para a classificação do estado nutricional utilizou-se os pontos de corte recomendados por Conde e Monteiro (2006) que indicam como ponto de corte valores <17,5kg/m<sup>2</sup> para baixo peso, >25kg/m<sup>2</sup> para sobrepeso e >30kg/m<sup>2</sup> para obesidade.

## Resultados

Foram realizadas 383 avaliações no ano de 2015 e 2016. Sendo em 2015, 229 escolares matriculados, destes foram avaliados 86% (n=197) sendo 64% (n=126) do sexo masculino e 36% (n=71) do sexo Feminino. Com diagnóstico nutricional de 80,2% (n=158) apresentavam peso normal para idade, 13,2% (n=26) sobrepeso, 4% (n=8) obesidade e 2,6% (n=5) baixo peso. Ao se avaliar os pré-escolares e escolares de acordo com o sexo observou-se 66% (n=47) do sexo feminino apresentavam peso normal para idade, 21% (n=15) sobrepeso, 8,5%(n=6) obesidade. Em 2016, dos 84% (n=186) foram avaliados, destes 53% (n=99) do sexo masculino e 47% (n=87) do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional verificaram-se que 76% (n=135) apresentavam peso normal para idade, 19% (n=34) sobrepeso, 3% (n=6) obesidade e 2% (n=3) baixo peso. Quanto ao estado nutricional dos escolares avaliados em 2015 e 2016 verificaram-se que 77% (n=295) apresentavam peso normal para idade, 16% (n=60) sobrepeso, 3,5% (n=14) obesidade e 3,5% (n=14) baixo peso. Ao se avaliar os pré-escolares e escolares de acordo com o sexo observou-se 74% (n=114) do sexo feminino apresentavam peso normal para idade, 17,5% (n=27) sobrepeso, 4,5%(n=7) obesidade e 4% (n=6) baixo peso. Os levantamentos de 2015 e 2016 demonstram uma maior porcentagem de escolares com diagnóstico de normalidade, no entanto, um aumento de sobrepeso e obesidade foi diagnosticada em 2016 quando comparado a 2015, no sexo feminino, já no sexo masculino identificou-se uma diminuição de escolares com sobrepeso e obesidade.

## Conclusão

Estes resultados mostraram que a frequência de excesso de peso entre os escolares avaliados é elevada, contrariamente ao baixo peso. Estes dados reforçam o processo de transição nutricional que ocorre em todo o Brasil e a importância de implementação de medidas para prevenir e/ou tratar o sobrepeso e a obesidade

## Referências

Conde & Monteiro Body mass index cutoff points for evaluation of nutritional status in Brazilian children and adolescents. J Pediatr 2006;82:266-72.

**Palavras-chave:** Escolares; Avaliação Nutricional; Sobrepeso; Obesidade

# EXCESSO DE PESO E FATORES ASSOCIADOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL-RS

HELOÍSA THEODORO; CAROLINE GIRARDI FARENZENA; FABIANE RAQUEL MOTTER; JOSIANE SIVIERO;  
KARINA GIANE MENDES

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*helo\_theodoro@hotmail.com*

## Introdução

O excesso de peso em escolares é considerado um problema de saúde pública a nível mundial. Com o aumento da prevalência de obesidade, suas implicações de saúde estão se tornando mais evidentes. A obesidade infantil frequentemente persiste até a idade adulta, cerca de 80% das crianças obesas tornam-se adultos obesos. Muitas complicações metabólicas e cardiovasculares já estão presentes na infância em decorrência da obesidade (CALI, CAPRIO, 2008). Entre os fatores de risco para excesso de peso em escolares relatados na literatura destaca-se baixo nível socioeconômico e escolaridade materna (NOVAES et al, 2009). O sedentarismo, assistir televisão, a não realização do café da manhã, o consumo de alimentos industrializados são alguns dos fatores evidenciados por estudos nesta população (DELVA et al, 2007; TRICHES, GIUGLIANI, 2005).

## Objetivos

Identificar a prevalência de excesso de peso e fatores associados em escolares de Caxias do Sul-RS.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 88 alunos de 6 a 14 anos de uma escola municipal de Caxias do Sul-RS. Aplicou-se questionário contendo questões sociodemográficas e de estilo de vida. Os dados antropométricos foram coletados por acadêmicos de nutrição treinados através do procedimento da Organização Mundial da Saúde (1995). As aferições de peso e altura foram verificadas em duplicata e calculou-se a média. Utilizou-se balança portátil Marte® e o estadiômetro portátil da Sanny®, com capacidade de 200 cm e precisão de 0,1 cm. A digitação dos dados foi realizada no programa EPI-DATA versão 3,1. Os dados antropométricos foram analisados no Anthro Plus (2009) e no SPSS versão 19. Considerou-se excesso de peso o escore z acima de três. Utilizou-se nível de significância em 5%. Todos os participantes foram previamente autorizados pelos pais ou responsáveis através do termo de consentimento livre e esclarecido e o escolar manifestou seu aceite através do termo de assentimento voluntário. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Caxias do Sul, sob o parecer nº339.903.

## Resultados

A amostra foi composta principalmente por meninas 60,2%, com crianças de 6 a 9 anos sendo de 54,5%. Quanto ao nível socioeconômico, 51,8% dos responsáveis pelos escolares possuíam renda superior a R\$ 2.800,00 e 42,9% possuíam 11 anos ou mais de escolaridade. Em relação ao aleitamento materno, 92% dos escolares foram amamentados e 80,5% nasceram por cesariana. A prevalência de excesso de peso foi de 21,6% (IC95% 12,8 a 30,4%), sendo mais elevada nas crianças de 6 a 9 anos (27,1%), entre aquelas que já realizaram algum tipo de dieta (33,3%) e que não tiveram aleitamento materno (42,9%), porém sem significância estatística. Trata-se de dados preliminares do estudo piloto. Ressalta-se que amostra foi homogênea em relação a questões socioeconômicas, sendo uma escola com padrão elevado comparada às demais escolas municipais.

## Conclusão

Encontrou-se elevada prevalência de excesso de peso entre os escolares, ações preventivas são de extrema importância para contenção desta epidemia mundial. As crianças constituem um dos principais grupos-alvo para estratégias de prevenção do excesso de peso, devido às possibilidades de sucesso das ações a serem implementadas e da mudança de hábito para vida adulta, sendo o ambiente escolar adequado para desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional.

## Referências

CALI, A.M.G.; CAPRIO, S. Obesity in Children and Adolescents. J Clin. Endocrinol. Metab. v. 93, n. 11, p. 31-36. 2008.  
DELVA, J.; O'MALLEY, P.M.; JOHNSTON, L.D. Health-related behaviors and overweight: a study of Latino adolescents in the United States of America. Rev Panam Salud Publica. v. 21, n. 1, p. 11-20. 2007.  
NOVAES, J.F.; LAMOUNIER, J.A.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PRIORE, S.E. Fatores ambientais associados ao



sobrepeso infantil. Revista de Nutrição. v. 22, n. 5, p. 661-673. 2009.

TRICHES, R.M., GIUGLIANI, E.R.J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimento de nutrição em escolares. Rev. Saúde Pública. v. 39, n. 4, p. 541-547. 2005.

WHO. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Expert Committee Report. WHO Technical Report Series No. 854. Geneva: World Health Organization, 1995.

**Palavras-chave:** Escolares; Excesso de Peso; Saúde Pública

# EXCESSO DE PESO NA POPULAÇÃO ADULTA BRASILEIRA DE ZONAS RURAIS E URBANA: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE, 2013

THAIS MARTINS DA SILVA; ROBERTA HIRSCHMANN; LUCIANA TOVO RODRIGUES

<sup>1</sup> UFPEL - Programa de Pós-graduação em Epidemiologia  
*thaismartins88@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas a população brasileira experimentou intensas transformações nas suas condições de vida, saúde e nutrição. Dentre as principais mudanças destaca-se a difusão da obesidade. De acordo com a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquéritos Telefônicos, a prevalência de excesso de peso na população brasileira aumentou de 43,2% (2006) para 51% (2012; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2012). Esse aumento se deu em todas as regiões geográficas, especialmente no meio urbano (FERREIRA E MAGALHÃES, 2006). Sabe-se que fatores socioeconômicos e demográficos estão associados ao aumento do peso corporal no ponto de vista populacional. Entretanto, a contribuição de se residir em zonas rurais ou urbanas para o excesso de peso ainda não está bem estabelecido.

## Objetivos

Estimar a prevalência de excesso de peso em uma amostra de adultos brasileiros residentes nas cinco macrorregiões geográficas e testar a associação entre áreas rurais e urbanas, utilizando os dados da Pesquisa Nacional de Saúde, PNS (2013).

## Metodologia

O presente estudo utilizou-se do banco de dados secundários da PNS, 2013 (IBGE, 2013). A PNS é um inquérito de base domiciliar, de abrangência nacional, realizado através de uma amostragem conglomerada em três estágios. Neste estudo foram incluídas informações de indivíduos com 18 anos ou mais de idade, que responderam a perguntas sobre peso e altura (autorreferidos) e que não estavam gestantes no momento da entrevista. O número total de entrevistados foi de 40.366 adultos. O desfecho utilizado foi o excesso de peso, estimado através do índice de massa corporal e categorizado utilizando-se o ponto de corte de IMC = 25Kg/m<sup>2</sup> (WHO, 1995). Considerou-se a situação do domicílio (urbana/rural) como variável de exposição. A associação foi estimada a partir de regressão de Poisson para as cinco Regiões brasileiras. Os modelos foram ajustados para idade, sexo, cor da pele, estado civil e escolaridade.

## Resultados

A maioria dos entrevistados era do sexo feminino (52,7%), casada ou vivendo com companheiro (58,6%), na faixa etária dos 30-39 anos de idade (25,2%), com cor da pele preta ou parda (54%). Aproximadamente 86% eram residentes em zonas urbanas e 14% em zonas rurais. A prevalência geral de excesso de peso estimada para o território nacional foi de 54,1%. As regiões se mostraram heterogêneas em relação às prevalências de excesso de peso ( $p < 0,001$ ): Sul (56,7%), Sudeste (54,5%), Centro-Oeste (54,5%), Norte (52,7%) e Nordeste (52,7%). As prevalências de excesso de peso na zona rural (ZR) variaram de 45,3% (Nordeste) a 58,6% (Sul). Considerando zonas urbanas (ZU), o maior valor foi observado na região Sul (56,5%) e o menor na região Norte (53,9%). A estimativa da contribuição da situação de domicílio no excesso de peso sugere que o desfecho é menos frequente na zona rural nas regiões Sudeste (49,2% ZR e 55,1% ZU;  $p < 0,001$ ), Norte (47,2% ZR e 53,9% ZU,  $p < 0,001$ ) e Nordeste (45,3% ZR e 54,2% ZU;  $p < 0,001$ ). Por outro lado, as regiões Centro-Oeste (53,8% ZR e 54,6% ZU;  $p = 0,079$ ) e Sul (58,6% ZR e 56,5% ZU;  $p = 0,260$ ) apresentam prevalências equiparáveis em relação à situação domiciliar.

## Conclusão

Este estudo contribuiu para melhor entendimento do papel de zonas rurais ou urbanas no Brasil para a distribuição do excesso de peso. Ressalta-se a alta prevalência observada em zonas rurais da Região Sul. Os resultados poderão subsidiar o planejamento de ações direcionadas à prevenção e ao manejo desta doença.

## Referências

FERREIRA, A. V.; MAGALHÃES, R. Obesidade no Brasil: tendências atuais. Rev. de saud. public, v. 24, N° 2, 2006.  
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: IBGE, 2013. Disponível em: [http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pns/2013/default\\_microdados.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pns/2013/default_microdados.shtm)  
MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquéritos telefônico –

VIGITEL, 2014.

WHO (World Health Organization), 1995. Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry. WHO Technical Report Series 854. Geneva: WHO.

**Palavras-chave:** Adultos; Excesso de peso; Situação de domicílio

# EXCESSO DE PESO, AMBIENTE ALIMENTAR E PRIVAÇÃO SOCIAL DA VIZINHANÇA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE JUIZ DE FORA – MINAS GERAIS: UM ESTUDO EXPLORATÓRIO

MAÍRA MACÁRIO DE ASSIS; MARIA ALVIM LEITE; FERNANDA PENIDO MATOZINHOS; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO MENDES; LARISSA LOURES MENDES

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais  
*larissa.mendesloures@gmail.com*

## Introdução

O ambiente alimentar no entorno das residências pode influenciar o consumo e conseqüentemente a obesidade de crianças e adolescentes. Além disso, aspectos sociais, principalmente a privação de recursos sociomateriais, têm sido associados ao ambiente alimentar e ao ganho de peso (GORDON-LARSEN et al., 2006).

## Objetivos

Avaliar as associações entre o ambiente alimentar e social da vizinhança e o excesso de peso em crianças e adolescentes de uma cidade de médio porte brasileira.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com crianças e adolescentes de 6 a 16 anos de escolas públicas da cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais. O excesso de peso foi determinado por meio do escore Z do índice de massa corporal por idade (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2006). O ambiente social foi avaliado por meio de um indicador da privação social, o Índice de Vulnerabilidade da Saúde (BELO HORIZONTE, 2013). O ambiente alimentar foi avaliado por meio da contagem do número de estabelecimentos com venda predominante de alimentos in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados em *buffers* circulares de 250, 500 e 1.000 metros no entorno da residência dos participantes. O nível de significância adotado nas análises foi de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal e Juiz de Fora, parecer 522.694.

## Resultados

Foram avaliadas 674 crianças e adolescentes, sendo 51,85% (n=349) meninas. A idade média foi de 10,86 anos (Desvio-padrão=2,14). Em relação ao estado nutricional, 32,9% (n=222) apresentavam excesso de peso. Quanto ao índice de vulnerabilidade da saúde, 41,99% (n=283) moravam em áreas com elevado ou muito elevado risco, 41,54% (n=280) com médio risco e 16,47% (n=111) com baixo risco. O número de estabelecimentos, quando estratificado pela presença/ausência de excesso de peso, não apresentou diferenças estatísticas significativas. Porém, quando estratificado pelo índice de vulnerabilidade da saúde verificou-se que em vizinhanças com menor privação social a disponibilidade de todos os três tipos de estabelecimentos alimentares foi maior. Além disso, foi observada maior disponibilidade de estabelecimentos com venda de alimentos processados e ultraprocessados em todas as vizinhanças, independente do nível de privação social.

## Conclusão

O ambiente alimentar não variou com relação aos tipos de estabelecimentos disponíveis, estando expostas, crianças e adolescentes moradores de vizinhanças com diferentes níveis de privação social, a todos os tipos de estabelecimentos alimentares, com destaque para aqueles com venda de alimentos processados e ultraprocessados. Diante disso, reforça-se a importância de ações governamentais que tenham como objetivo melhorar a oferta de alimentos nas vizinhanças, promovendo ambientes que propiciem escolhas alimentares mais saudáveis.

## Referências

GORDON-LARSEN, P.; NELSON, M.C.; PAGE, P.; POPKIN, B. M. Inequality in the Built Environment Underlies Key Health Disparities in Physical Activity and Obesity. *Pediatrics*, v.117, n. 2, p. 417-424, fev. 2006.

BELO HORIZONTE. **Índice de Vulnerabilidade da Saúde 2012**. Belo Horizonte: 2013. 15p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Multicentre Growth Reference Study Group. **WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age: Methods and development**. Geneva: World Health Organization, 2006.

**Palavras-chave:** Adolescente; Criança; Meio Ambiente; Saúde Pública

# FATORES ASSOCIADOS A DINAPENIA EM IDOSOS RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL

RITA MARIA MONTEIRO GOULART; KARINA MAFFEI MARQUES; RITA DE CÁSSIA DE AQUINO; ÁGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI

<sup>1</sup> USJT - Universidade São Judas Tadeu

*ritagoulart@yahoo.com.br*

## Introdução

O processo de envelhecimento é marcado por alterações psicológicas, sociais, nutricionais e biológicas, entre as quais se destaca a dinapenia, que pode representar um risco adicional de morbimortalidade para os idosos. O pico da força manual ocorre entre 20 e 40 anos de idade, ocorrendo declínio com o envelhecimento. Tal declínio é definido como dinapenia que pode ser atribuído a fatores antropométricos como diminuição do peso, estatura e alteração da composição corporal

## Objetivos

Avaliar os fatores associados à dinapenia em idosos residentes no município de São Caetano do Sul.

## Metodologia

Participaram do estudo 295 idosos com  $\geq 60$  anos, de ambos os gêneros, frequentadores dos Centros Integrados de Saúde e Educação da Terceira Idade (CISE) e Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de São Caetano do Sul, no período de fev/2013 a fev/2014. Foram estudadas variáveis socioeconômicas (gênero, idade, renda, moradia, escolaridade, trabalho e estado civil), antropométricas (estado nutricional, circunferência abdominal, do braço e da panturrilha), presença de doença, prática de atividade física e consumo proteico. Para a classificação de dinapenia foram utilizados os parâmetros preconizados por Laurentani et al. (2003) de força de pressão palmar (FPP) e gênero. Para o gênero feminino foi considerado adequado FPP  $> 20$  kg/f (quilograma-força) e para o gênero masculino  $> 30$  kg/f. Para verificar a relação entre dinapenia e fatores associados foi utilizada a regressão logística multivariada. Para análise estatística foi utilizado o software Stata (Statistics/Data Analysis, versão 10.0), com nível de significância  $p < 0,05$ . Projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição cujas autoras são vinculadas (CAAE 24855113.6.0000.0089).

## Resultados

A presença de dinapenia foi observada em 47 mulheres (18,73%) e 24 homens (54,55%), totalizando 24,0% da amostra. No modelo de regressão logística multivariado, gênero, faixa etária e circunferência de panturrilha mostraram associação com a dinapenia ( $p=0,020$ ). Ao avaliar a probabilidade de dinapenia, observou-se que a chance de dinapenia foi 5,8 vezes maior nos homens comparado as mulheres ( $p < 0,001$ ), quanto maior a faixa etária, maior a chance de ter dinapenia e idosos com circunferência de panturrilha acima de 33 cm tiveram menos chance de desenvolver dinapenia ( $p=0,027$ ).

## Conclusão

O gênero, faixa etária e circunferência de panturrilha apresentaram associação significativa com a dinapenia. As demais variáveis estudadas não se associaram a dinapenia após análise de regressão multivariada. A perda de força pode ser um reflexo da perda de massa magra inerente ao envelhecimento. Em relação ao gênero masculino apresentar maior chance de dinapenia, pode ser justificado pela maior frequência das mulheres nos serviços de saúde, pelas atividades de vida diária quando comparadas com a população masculina que, frequentemente, não adota práticas de autocuidado e quando encerrada a "vida economicamente ativa", o que ocorre por ocasião da aposentadoria, os mesmos, com frequência, adotam um estilo de vida sedentário.

## Referências

ALEXANDRE, T.S. Sarcopenia e Dinapenia como preditores de incapacidade e óbito em idosos residentes no município de São Paulo. [tese de doutorado]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública; 2013

GOBBO, L.A. et al. Massa muscular de idosos do município de São Paulo - Estudo Sabe: Saúde, bem estar e envelhecimento. Revista Brasileira de Cineantropometria e Desempenho Humano, 2012; 14 (1): 1-10.

JENTOFF, A.J.C. et al. Sarcopenia: Consenso europeo sobre su definicion y diagnostico. *Age an Ageing* 2010; 39 (4): 412-423.

LAURENTANI F, RUSSO C.R, BANDINELLI S, BARTALI B, CAVAZZINI C, IORIO A.D, et al. Age-associated changes in skeletal muscles and their effect on mobility: an operational diagnosis of sarcopenia. *J. Appl. Physiol.* 2003;95:1851-1860.

LEBRÃO, M.L. et al. Relação entre força de prensão manual e dificuldade no desempenho de atividades básicas de vida diária em idosos no município de São Paulo. *Saúde Coletiva.* 2008; 5 (24): 178-182

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Dinapenia; Estado Nutricional

# FATORES ASSOCIADOS A MULTIMORBIDADES EM ADULTOS OBESOS GRAVES

ANA PAULA DOS SANTOS RODRIGUES; LORENA PEREIRA DE SOUZA ROSA; JACQUELINE DANESIO DE SOUZA; ERIKA APARECIDA DA SILVEIRA

<sup>1</sup> FM/UFG - Faculdade de Medicina - Universidade Federal de Goiás

*anapsr@gmail.com*

## Introdução

A elevação na carga global de doenças crônicas não transmissíveis e o envelhecimento populacional têm impulsionado o estudo das multimorbidades – presença de duas ou mais condições crônicas de saúde (MURRAY; PHIL; LOPEZ, 2013; MARENGONI et al., 2011). O aumento mundial da obesidade e obesidade grave (NCD-RisC, 2016) contribui com as multimorbidades por ser fator de risco para outras doenças (AGBORSANGAYA et al., 2013). Determinantes sociais podem influenciar de forma importante o contexto de saúde, sendo alvo para ações estratégicas (GEIB, 2012). É importante conhecer os fatores associados às multimorbidades em obesos graves, principalmente analisar determinantes sociais e condições crônicas mais frequentes. Essas análises podem contribuir para estruturação de estratégias de tratamento e da assistência aos obesos graves

## Objetivos

Investigar a presença de multimorbidades e sua associação com determinantes sociais e auto-avaliação de saúde em obesos graves, além de identificar as condições crônicas mais comuns

## Metodologia

Foram analisados dados de linha de base de ensaio clínico com pacientes obesos graves (índice de massa corporal  $\geq 35$  kg/m<sup>2</sup>) de 18 a 65 anos realizado pelo Grupo de Estudos em Obesidade Grave/ Universidade Federal de Goiás. Foram coletadas as variáveis: determinantes sociais em saúde (sexo, idade, escolaridade, renda familiar per capita, estado civil, cor da pele, ocupação e número de moradores no domicílio), antropométricas (peso, altura, índice de massa corporal), hábitos de vida (tabagismo e consumo de bebida alcoólica), auto-avaliação de saúde e presença de condições crônicas. Foi utilizada como variável desfecho a categorização “menor” (<4) e “maior” ( $\geq 4$ ) número de morbidades. A associação foi testada pelo Qui-quadrado de Pearson, Qui-quadrado de tendência ou exato de Fisher. Modelo de regressão de Poisson múltipla para variâncias robustas foi ajustado para variáveis com  $p < 0,20$ . Foi considerado significativo  $p < 0,05$ . O estudo foi aprovado em Comitê de Ética

## Resultados

Os 150 pacientes obesos graves avaliados apresentaram índice de massa corporal médio de 46,1 kg/m<sup>2</sup> ( $\pm 6,5$ ) e idade média de 39,6 ( $\pm 8,8$ ) anos. A prevalência de multimorbidades foi de 93,3% (intervalo de confiança 95%: 89,3-97,4) e a média de morbidades 4,7 ( $\pm 2,6$ ). As condições crônicas mais frequentes foram: ansiedade (82,7%), doença vascular (58,7%) e hipertensão (56,0%). A dupla de condições mais frequente foi ansiedade + hipertensão (51,3%) e a tríade foi ansiedade + doença vascular + hipertensão (31,3%). Na estratificação quanto ao número de morbidades, observou-se 37,3% com <4 morbidades e 62,7% com  $\geq 4$  morbidades. Na regressão múltipla, permaneceram-se associadas ao maior número de morbidades a faixa etária de 45 a 65 anos (razão de prevalência: 1,58, intervalo de confiança 95%: 1,16-2,15), menos de 4 moradores no domicílio (razão de prevalência: 1,39, intervalo de confiança 95%: 1,09-1,77), auto-avaliação de saúde regular (razão de prevalência: 1,66, intervalo de confiança 95%: 1,08-2,54) e auto-avaliação de saúde ruim/muito ruim (razão de prevalência: 2,19, intervalo de confiança 95%: 1,45-3,29)

## Conclusão

Encontrou-se alta prevalência de multimorbidades em obesos graves e estiveram associados ao maior número de morbidades: faixa etária de 45 a 65 anos, menos de quatro moradores no domicílio e pior auto-avaliação de saúde. A identificação das doenças mais prevalentes, bem como as duplas e tríades são também informações importantes na elaboração de estratégias de tratamento de obesos graves

## Referências

- AGBORSANGAYA, C. B.; NGWAKONGNWI, E.; LAHTINEN, M.; COOKE, T.; JOHNSON, J. A. Multimorbidity prevalence in the general population: the role of obesity in chronic disease clustering. BMC Public Health, London, v. 13, n. 1, p. 1161, 2013.
- GEIB, L. T. C.. Determinantes sociais da saúde do idoso. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 123-



133, 2012.

MARENGONI, A.; ANGLEMAN, S.; MELIS, R.; MANGIALASCHE, F.; KARP, A.; GARMEN, A.; MEINOW, B.; FRATIGLIONI, L. Aging with multimorbidity: a systematic review of the literature. *Ageing Research Reviews*, Kidlington, v. 10, n. 4, p. 430-439, 2011.

MURRAY, C. J.; LOPEZ, A. D. Measuring the global burden of disease. *New England Journal of Medicine*, Boston, v. 369, n. 5, p. 448-457, 2013.

NCD RISK FACTOR COLLABORATION (NCD-RisC). Trends in adult body-mass index in 200 countries from 1975 to 2014: a pooled analysis of 1698 population-based measurement studies with 19.2 million participants. *The Lancet*, London, v. 387, n. 10026, p. 1377-1396, 2016.

**Palavras-chave:** morbidade; doença crônica; obesidade grave; determinantes sociais; nível de saúde

# FATORES ASSOCIADOS AO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES EM UMA MATERNIDADE FILANTRÓPICA

ALLANNE PEREIRA ARAUJO; WIRLA SALETE FERREIRA VIEIRA; ELZA CRISTINA BATISTA BARBOSA;  
GABRIELLE VIEIRA SILVA; JANAÍNA MAIANA ABREU BARBOSA

<sup>1</sup> CEST - Faculdade Santa Terezinha, <sup>2</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão  
*allanep@hotmail.com*

## Introdução

Pesquisas vêm demonstrando que um consumo alimentar saudável durante a gestação está diretamente relacionado ao desenvolvimento fetal (RODRÍGUEZ-BERNAL et al., 2010). A inadequação do estado antropométrico materno, tanto pré-gestacional quanto gestacional, pode se constituir em um problema de saúde pública, favorecendo o desenvolvimento de intercorrências gestacionais que podem influenciar diretamente as condições de saúde do concepto e da mãe (FREITAS et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar os fatores associados ao estado nutricional de gestantes atendidas em uma maternidade filantrópica em São Luís, Maranhão.

## Metodologia

Estudo transversal e analítico, com 190 gestantes atendidas em um ambulatório de ginecologia de uma maternidade filantrópica, tendo como critérios de inclusão gestantes com idade maior igual a 18 anos, de feto único e sem restrição alimentar. Foi aplicado um questionário contendo dados socioeconômicos, estilo de vida, antropométricos e hábitos alimentares. Os dados foram analisados no programa Stata® versão 12.0. Para comparação entre proporções foi aplicado o teste do Qui-quadrado. Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão sob protocolo número 1205190.

## Resultados

**Resultados:** Participaram do estudo 190 gestantes de 18 a 40 anos, 90% tinham idade igual ou maior a 20 anos e a média de idade foi de 27 anos, 89,47% tinham o ensino médio incompleto ou completo, 84,74% conviviam com companheiro, 66,32% possuíam de 2 a 3 salários mínimos; 100% das gestantes não fumavam e nem faziam uso de bebidas alcoólicas, 93,68% não praticavam atividade física. Quanto ao estado nutricional, 75,26% estavam com sobrepeso de acordo com o IMC atual e 54,74% estavam com excesso de peso para o IMC pré-gestacional. Em relação ao hábito alimentar, 65,79% das gestantes não consumiam a pele do frango e 65,26% não consumiam gordura aparente das carnes, 63,68% consumiam salada crua, 84,75% não adicionavam mais sal na comida, 89,47% não faziam uso de adoçante, 97,37% utilizavam o leite integral, 99,47% utilizavam o açúcar refinado, 82,50% consumiam refrigerantes, 48,42% tinham o hábito de lanchar fora de casa, 61,58% tomavam até 8 copos de líquidos ao dia e 63,5% consumiam frutas. Houve associação significativa entre o estado nutricional atual e idade ( $p=0,011$ ), escolaridade ( $p=0,005$ ), situação conjugal ( $p=0,001$ ) e renda ( $p=0,011$ ).

## Conclusão

Dessa forma, são necessárias intervenções que minimizem e/ou controlem as complicações relacionadas ao estado nutricional das gestantes. Melhorias na saúde pública e políticas de informação poderão ser inseridas proporcionando mais saúde e qualidade de vida para o binômio mãe-filho.

## Referências

FREITAS RM et al. Perfil sociodemográficos e hábitos de vida de gestantes. Rev Saude.com, 2014.

RODRÍGUEZ-BERNAL, C. L. et al. Diet quality in early pregnancy and its effects on fetal growth outcomes: the infancia y medio ambiente (childhood and environment) mother and child cohort study in spain. Am J ClinNutr, v. 91, 2010.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Fatores associados; Gestantes

# FATORES ASSOCIADOS AO ESTRESSE PUERPERAL

BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; ALINE BRAIDO PEREIRA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA

<sup>1</sup> UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

*bianca.cazarotto@gmail.com*

## Introdução

O estresse pode ser definido como uma série de respostas do corpo diante de mudanças ocorridas no meio externo ou interno, gerando um estado de instabilidade (RODRIGUES, 2011). Os sintomas relativos ao estresse podem ou não estar presentes, de acordo com as características da puérpera (BRITTON, 2011). Fatores sócio demográficos maternos, assistenciais e perinatais podem influenciar o estado de estresse no puerpério, além de suas próprias condições de saúde neste período, como a presença ou não de doenças crônicas não transmissíveis prévias e o uso de tabaco.

## Objetivos

Avaliar os fatores associados ao estresse percebido materno.

## Metodologia

Estudo observacional longitudinal, parte do projeto intitulado Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida. Realizado em 3 hospitais públicos de Porto Alegre e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente pelos protocolos 11-0097 e 11-027. Foram selecionados por conveniência 5 grupos de puérperas residentes em Porto Alegre: 1º) tabagistas, 2º) diabéticas, 3º) hipertensas, 4º) com filhos nascidos pequenos para a idade gestacional e 5º) aquelas que não apresentavam estas condições anteriores como grupo controle. Foram excluídas mulheres portadoras de imunodeficiência humana, além dos recém-nascidos gemelares, prematuros, diagnosticados com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. A abordagem ocorreu entre 24 e 48 horas após o parto. As informações socioeconômicas foram obtidas por questionário estruturado na primeira entrevista. O estresse materno foi avaliado aos 30 dias após o parto por meio da Escala de Estresse Percebido (LUFT, 2007) com 14 questões de resposta que variam de zero a quatro (0=nunca; 1=quase nunca; 2=às vezes; 3=quase sempre 4=sempre). A soma das pontuações destas 14 questões formaram o total, com escores que variam de zero a 56. Utilizou-se o teste Mann Whitney e o teste de correlação de Spearman para as análises bivariadas. O nível de significância adotado foi de 5% e o programa estatístico utilizado foi o Statistical Package for the Social Sciences (versão 18.0).

## Resultados

Foram analisadas 342 puéperas no pós-parto e 221 após 30 dias, assim distribuídas: 33 do grupo Diabetes Mellitus, 19 Hipertensão Arterial Sistêmica, 49 Tabagismo, 21 Pequeno para Idade Gestacional e 99 controle. A mediana da Escala de Estresse Percebido foi de 19 pontos [13-25]. Em relação às características sócio demográficas, a mediana de idade materna e renda familiar foram de 25,0 anos [20,8-31,0] e R\$1500 [1000-2364], respectivamente, visto que 23,6% (n=80) das mães tinham escolaridade inferior a 8 anos. Houve associação estatisticamente significativa de maior pontuação da escala de estresse percebido das puérperas com multiparidade ( $p=0,038$ ), com a situação conjugal sem companheiro ( $p=0,018$ ) e uma tendência para um número inferior a seis consultas pré-natais ( $p=0,075$ ). Não houve associação estatisticamente significativa entre a escala de estresse e os grupos em estudo, o tipo de parto, a escolaridade materna e aleitamento materno com 1 mês de vida da criança ( $p>0,05$ ). Não houve correlação significativa entre a pontuação da escala de estresse, da idade materna e da renda familiar ( $p>0,05$ ).

## Conclusão

O estresse puerperal demonstrou estar associado à multiparidade materna e a inexistência de um companheiro na situação conjugal conforme o instrumento de estresse percebido materno.

## Referências

RODRIGUES, Olga Maria Piazzentin Rolim; SCHIAVO, Rafaela de Almeida. Stress na gestação e no puerpério: uma correlação com a depressão pós-parto. Rev. Bras. Ginecol. Obstet., Rio de Janeiro, v. 33, n. 9, p. 252-257, Sept. 2011

BRITTON, John. Infant Temperament and Maternal Anxiety and Depressed Mood in the Early Postpartum Period  
Journal Women & Health, v. 51, n. 1, p. 55-71, January 2011 .

LUFT, Caroline di Bernardi et al. Versão brasileira da Escala de Estresse Percebido: tradução e validação para idosos. Revista de Saúde Pública, [s.l.], v. 41, n. 4, p.385-396, ago. 2007.

**Palavras-chave:** Estresse; Fatores associados; Puerpério

# FATORES ASSOCIADOS AO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM MULHERES NA FASE PRÉ-GESTACIONAL

AMANDA FERREIRA PEREIRA; ALINE BRAIDO PEREIRA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*juliana.bernardi@yahoo.com.br*

## Introdução

A avaliação do estado nutricional pré-gestacional é um indicador importante para a saúde materno-infantil, tanto no pré como no pós-natal e para o crescimento e desenvolvimento da criança (XINXO; BIMBA; ZAIMI, 2013). O estado nutricional pré-gestacional está também associado com ganho de peso gestacional excessivo (ZANOTTI; CAPP; WENDER, 2015) e com maior retenção de peso após o parto (VISWANATHAN, et al., 2008). Uma série de determinantes associados ao sobrepeso e à obesidade no período pré-gestacional já foi estabelecida: idade materna superior a 35 anos, hipertensão arterial, diabetes mellitus, consumo de álcool, baixo nível de escolaridade, cor da pele negra, ingestão energética excessiva e sedentarismo (MARANO, et al., 2014). Esta pesquisa justifica-se pelo fato de existir lacuna importante na discussão dos determinantes do índice de massa corporal.

## Objetivos

Identificar os fatores associados ao índice de massa corporal pré-gestacional de puérperas atendidas em hospitais de Porto Alegre-RS.

## Metodologia

É um estudo transversal, parte de seguimento do estudo prospectivo observacional longitudinal "Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida", realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa, pelos protocolos 11-0097 e 11-027. Trata-se de amostra de conveniência, dividida em cinco grupos de diferentes ambientes intrauterinos: 1º) Diabetes: mulheres diagnosticadas com diabetes mellitus; 2º) Hipertensão: diagnosticadas com distúrbios hipertensivos; 3º) Tabagismo: fumaram durante a gestação; 4º) Pequenos para Idade Gestacional: parto a termo e recém-nascidos com peso abaixo do percentil 5 da curva de referência e 5º) Controle. Foram utilizados os dados da entrevista do pós-parto e dos prontuários hospitalares. Critérios de inclusão: puérperas residentes na cidade de Porto Alegre e mães de recém-nascidos entre 24 e 48hs de vida. Excluíram-se portadoras do vírus da imunodeficiência humana; mães de recém-nascidos gemelares, pré-termos, com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. Variáveis: a) dependente: índice de massa corporal pré-gestacional e b) independentes: idade materna, raça relatada, escolaridade, profissão, renda, situação conjugal, paridade, idade da menarca, gestação planejada. Foi realizada correlação de Spearman e regressão linear, considerando nível de significância de 5%. Os dados foram analisados utilizando Statistical Package for the Social Sciences versão 18.0.

## Resultados

Para toda a amostra, houve correlação significativa inversa entre o índice de massa corporal pré-gestacional e a idade da menarca ( $r:-0,295$ ;  $p<0,001$ ). Ao se estratificar a amostra para os grupos em estudo os resultados mostraram o mesmo resultado para os grupos diabetes ( $r:-0,290$ ;  $p=0,037$ ) e controle ( $r:-0,226$ ;  $p=0,023$ ). Na regressão linear, observou-se que pertencer aos grupos diabetes ( $p=0,008$ ) e hipertensão ( $p=0,007$ ), a menor escolaridade materna ( $p<0,001$ ) e a menor idade da menarca ( $p<0,001$ ) permaneceram associadas ao maior valor de índice de massa corporal pré-gestacional.

## Conclusão

A menarca precoce se manteve associada ao índice de massa corporal após análise multivariada. Faz necessário maior esforço para prevenção do diabetes e da hipertensão entre mulheres além de medidas preventivas e de intervenção durante o pré-natal de gestantes.

## Referências

- XINXO S, BIMBASHI A, E ZK, ZAIMI E. Association between maternal nutritional status of pre pregnancy, gestational weight gain and preterm birth. *Materia socio-medica*. 2013;25(1):6-8.
- ZANOTTI J, CAPP E, WENDER MC. Factors associated with postpartum weight retention in a Brazilian cohort. *Revista*

brasileira de ginecologia e obstetricia : revista da Federacao Brasileira das Sociedades de Ginecologia e Obstetricia. 2015;37(4):164-71.

VISWANATHAN M, SIEGA-RIZ AM, MOOS MK, DEIERLEIN A, MUMFORD S, KNAACK J, et al. Outcomes of maternal weight gain. Evidence report/technology assessment. 2008(168):1-223.

MARANO, DANIELE et al.,. Prevalência e fatores associados aos desvios nutricionais em mulheres na fase pré-gestacional em dois municípios do Estado do Rio de Janeiro, Brasil. Rev Bras Epidemiol jan-mar 2014; 45-58.

**Palavras-chave:** estado nutricional; gestação; menarca

# FATORES ASSOCIADOS À ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL

JOSIANE TIBORSKI CESAR; PATRICIA SAMOFAL; CESAR AUGUSTO TACONELI; MÔNICA MARIA OSÓRIO;  
SUELY TERESINHA SCHMIDT

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal do Pernambuco

*patysamofal@hotmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar atua com a oferta de refeições adequadas e saudáveis a todos os estudantes da rede pública de ensino, a fim de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional. Contudo, estudos apontam que o consumo da alimentação por todos os estudantes ainda é baixo (SILVA, 2013; VALENTIM, 2014).

## Objetivos

Analisar a prevalência da adesão à alimentação escolar e fatores associados entre adolescentes da rede pública estadual de ensino do município da Lapa, Paraná.

## Metodologia

Estudo transversal e analítico realizado com 492 adolescentes, de 10 a 19 anos da rede estadual de ensino urbana e rural do município da Lapa/PR. A coleta de dados foi realizada entre julho a outubro de 2015. Foi aplicado um questionário demográfico e socioeconômico para os pais dos adolescentes, para investigação da renda familiar per capita. Para os adolescentes foi aplicado um questionário adaptado de Valentim (2014) sobre consumo da alimentação escolar e de outros alimentos na escola e sua opinião sobre a alimentação escolar. A adesão foi categorizada em: não adesão, adesão parcial (consumo de 1 a 3x/semana) e adesão efetiva (consumo de 4 a 5x/semana). O estado nutricional dos adolescentes foi avaliado pelo índice de massa corpórea, segundo os critérios da Organização Mundial da Saúde. As variáveis sexo e idade foram coletadas das listas de matrículas das escolas. Foram realizadas análises estatísticas bivariadas (Teste  $\chi^2$ ), considerado significativo o valor de  $p \leq 0,05$ . A pesquisa foi aprovada pelo Comitê Nacional de Ética em Pesquisa (CAAE: 11275312.5.0000.0102). Os pais/responsáveis e os adolescentes participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido, respectivamente.

## Resultados

A maioria dos adolescentes era do sexo feminino (53,3%) e com idade entre 10 a 14 anos (66,3%). A prevalência de excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave) foi de 31,8%. O índice de adesão efetiva à alimentação escolar foi de 30,1% nas escolas rurais e 23,7% nas escolas urbanas ( $p = 0,002$ ). A adesão efetiva também foi significativamente maior entre os adolescentes que apresentavam renda familiar per capita  $< 1/4$  do salário mínimo (42,4%,  $p = 0,023$ ). Aqueles que consideraram a alimentação escolar saudável e que não consumiam outros alimentos no ambiente escolar também apresentaram maior percentual de adesão efetiva, 27,2% ( $p = 0,005$ ) e 34,4% ( $p = 0,000$ ), respectivamente. As variáveis sexo, idade e estado nutricional não apresentaram associação significativa.

## Conclusão

Encontraram-se baixos percentuais de adesão à alimentação escolar, sobretudo nas escolas urbanas. Os fatores apontados como associados à adesão podem auxiliar em melhoras no planejamento e execução do programa.

## Referências

SILVA, C. A. M. et al. O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil. Revista Ciência e Saúde Coletiva, v.18, n.4, 2013.

VALENTIM, E. A.; O ambiente escolar como promotor da segurança alimentar e nutricional: o papel da alimentação escolar. 102f. Dissertação (Mestrado em Segurança Alimentar e Nutricional), Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional. Universidade Federal do Paraná, Paraná. Curitiba, 2014.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Alimentação Escolar; Políticas Públicas

# FATORES ASSOCIADOS À AMAMENTAÇÃO NOS PRIMEIROS 30 MINUTOS DE VIDA EM UMA COORTE MATERNO-INFANTIL EM RIO BRANCO, ACRE.

FERNANDA ANDRADE MARTINS; ISABELY DIÓGENES BARBOSA; LUDIMILLY DE SOUZA; ALANDERSON ALVES RAMALHO ; ROSALINA JORGE KOIFMAN

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre , <sup>2</sup> FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública – Fundação Oswaldo Cruz  
*nutricionistafemanda@hotmail.com*

## Introdução

Para o sucesso da amamentação e para que as mulheres consigam amamentar exclusivamente, até os seis meses, uma das recomendações da Organização Mundial de Saúde e Fundo das Nações Unidas para a Infância e que as mães iniciem a amamentação nas primeiras horas de vida da criança (WHO, 2003). Assim a amamentação deve ser iniciada assim que possível, de preferência na primeira hora após o parto, sob livre demanda, estimulando o contato pele a pele, interação mãe-filho além de aumentar a duração do aleitamento materno.

## Objetivos

Analisar os fatores associados à amamentação nos primeiros 30 minutos de vida em uma coorte materno-infantil em Rio Branco, Acre.

## Metodologia

Estudo transversal com 1192 puérperas dentro de uma coorte materno-infantil, de atendimento público e privado nas maternidades de Rio Branco-AC. A coleta de dados ocorreu nos meses de abril a julho de 2015, por meio de entrevistas semiestruturada, realizada nas maternidades no período pós-parto. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. O teste Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95% foi utilizado para verificar a associação entre amamentação nos primeiros 30 minutos de vida e as variáveis independentes: idade, renda familiar, cor da pele, escolaridade, situação conjugal, primigestação, número de consultas pré-natais, hábito de fumar e beber na gestação, tipo de serviço no parto, unidade do parto, tipo de parto, baixo peso ao nascer e número de filhos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Acre (CAAE:31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

Observou-se que a maioria das parturientes se declaram de cor parda (83,1%), possuía idade igual ou maior que 25 anos (50%), ensino médio completo (51,3%), renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (48,3%) e companheiro (84%). Além disso, 60,8% era multigesta, 71,3% realizou mais de seis consultas de pré-natal, 52,1% teve parto vaginal, 89,4% utilizou o serviço público para o parto e 91,4% das crianças nasceram com peso adequado. A prevalência de mulheres que referiram terem amamentado nos primeiros 30 minutos pós-parto foi de 43,3%, superior aos 16% observados por Boccolini et al. (2011) no Rio de Janeiro. Foram associadas a amamentação na primeira meia hora de vida da criança, a renda familiar, escolaridade, número de consultas pré-natal, tipo de serviço no parto, unidade do parto, tipo de parto, baixo peso ao nascer e número de filhos. A amamentação precoce foi mais prevalente entre os neonatos com peso adequado no nascimento (95,3%,  $p < 0,001$ ), entre as puérperas que tinham realizado mais de 6 consultas pré-natais (65,8%,  $p < 0,001$ ), parto vaginal (81,8%,  $p < 0,001$ ), utilizado serviço de parto público (96%,  $p < 0,001$ ) e em unidade hospital Amigo da Criança (68,3%,  $p < 0,001$ ).

## Conclusão

Neste estudo o contexto do serviço de pré-natal e hospitalar foi significativo o que resalta que o incentivo a amamentação precoce depende de práticas institucionais adequadas e vigentes no serviço de pré-natal e maternidades.

## Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Infant and young child feeding: **tool for assessing national practices, policies and programmes**. Geneva, 2003. 158 p.

BOCCOLINI, C. S. et al. Fatores associados à amamentação na primeira hora de vida. **Revista de Saúde Pública**, v. 45, n. 1, p. 69-78, 2011.



**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Maternidade; Serviços de Saúde do Recém-Nascido

# FATORES ASSOCIADOS À ANEMIA EM GESTANTES DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, ACRE, BRASIL

SUELLEN CRISTINA ENES VALENTIM DA SILVA; INGRID KELY BEZERRA DOS SANTOS; CIBELY MACHADO DE HOLANDA; ROSALINA JORGE KOIFMAN; ALANDERSON ALVES RAMALHO

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre, <sup>2</sup> ENSP-FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública – Fundação Oswaldo Cruz

*suellencris\_czs@hotmail.com*

## Introdução

A anemia gestacional é caracterizada por hemoglobina abaixo de 11mg/dL, podendo ocorrer concomitante à baixa contagem de eritrócitos e redução de hematócrito. Esta morbidade geralmente decorre do inadequado consumo de ferro dietético, parasitoses e/ou inutilização de suplemento de ferro (ORELLANA et al, 2011).

## Objetivos

Analisar os fatores associados à anemia em gestantes no município de Rio Branco, Acre.

## Metodologia

Estudo transversal com 1.192 gestantes da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. Foram analisadas as características socioeconômicas, demográficas e hábitos na coorte de gestantes. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. Para verificar associação entre as variáveis, foi utilizado o teste de Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95%. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (Certificado de Apresentação para Apreciação Ética: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

A prevalência de anemia na gestação em Rio Branco foi 35,9%, superior à média nacional (29,1%). As variáveis renda, idade, fumo, ingestão alcoólica, hábitos alimentares, infecção urinária, consumo de sulfato ferroso e ácido fólico estiveram associadas à anemia. Do grupo de gestantes com anemia, 19,7% tinham renda abaixo de 1 salário mínimo ( $p= 0,002$ ); 57,8% tinham até 25 anos ( $p= 0,005$ ); 12,2% fumaram na gestação ( $p= 0,019$ ); 15,8% consumiram bebida alcoólica na gestação ( $p= 0,006$ ) e 63,5% tiveram infecção urinária na gestação. O consumo regular de frutas, legumes e verduras mostraram-se protetores ao desfecho estudado. Entre as gestantes com anemia, 64,2% relataram não ter consumido regularmente verduras e legumes durante a gestação ( $p= 0,047$ ) e 66,5% informaram não consumir frutas regularmente ( $p= 0,011$ ). O grupo de gestantes com anemia relatou maior consumo de sulfato ferroso e ácido fólico durante a gestação (63,5% e 88,1%, respectivamente;  $p < 0,001$ ). Ferreira et al (2008) encontraram resultados semelhantes em seu estudo com gestantes alagoanas, no que diz respeito ao consumo de sulfato ferroso, e sugeriram que a não eficácia do medicamento se deve, muito provavelmente, à utilização incorreta.

## Conclusão

Em Rio Branco a prevalência de anemia em gestantes é alta e está associada ao consumo inadequado de frutas, legumes e verduras, idade inferior a 25 anos, tabagismo, etilismo e infecção urinária na gestação.

## Referências

ORELLANA, J. D. Y.; CUNHA, G.M.; SANTOS, R. V.; COIMBRA JR., C. E. A.; LEITE, M. S. Prevalência e fatores associados à anemia em mulheres indígenas Suruí com idade entre 15 e 49 anos, Amazônia, Brasil. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, v.11, n.2, p.153-161, 2011.

FERREIRA, H. S.; MOURA, F. A.; JÚNIOR, C. R. C. Prevalência e fatores associados à anemia em gestantes da região semi-árida do Estado de Alagoas. **Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia**, v.30, n. 9, p. 445-51, 2008.

**Palavras-chave:** Anemia; Fatores de Risco; Gestante

# FATORES ASSOCIADOS À ESCOLHA DO PADRÃO ALIMENTAR DE USUÁRIOS DE UMA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DA REGIÃO NORTE DE PALMAS, TOCANTINS.

THALITA RAYANNE SILVA ALMEIDA; LORRANA LUSTOSA DE SOUZA; JÉSSICA PEREIRA LIMA; SANDRO MAX PINTO MACHADO; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA

<sup>1</sup> UFT - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS

*thalitarayanne@gmail.com*

## Introdução

O consumo alimentar da população é determinado por fatores socioeconômicos, nutricionais e culturais, pelo crescimento da indústria alimentícia, à maior acessibilidade aos alimentos e ampliação das redes de comercialização que tem ditado condutas alimentares e substituição do comportamento alimentar tradicional (SICHIERI, 2007). Diante disso, verifica-se a necessidade da avaliação dos fatores que determinam o padrão alimentar da população.

## Objetivos

Determinar os fatores associados aos padrões alimentares de usuários de uma unidade de saúde da família de Palmas, TO.

## Metodologia

Estudo transversal, realizada com usuários adultos e idosos de ambos os sexos, que não estavam no período de gestação e lactação de uma unidade de saúde da família da região norte de Palmas, TO. O cálculo amostral dos 2698 usuários foi de 226, sendo estes selecionados de acordo com atendimentos ambulatoriais marcados, de livre-demanda e visitas domiciliares previstas pela unidade. Aplicou-se questionário contendo dados sociodemográficos, história de saúde e estilo de vida. Para classificação do estado nutricional foi aferido peso, altura, circunferência da cintura (WHO, 1998) e do quadril, e depois calculado o índice de massa corporal (BRASIL, 2006; WHO, 1998) e razão cintura-quadril (WHO, 1998). O padrão alimentar foi avaliado a partir do Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar. Uma vez definido o padrão alimentar por análise fatorial de componentes principais (NEUMANN et al, 2007) realizou-se regressão logística para avaliar a associação dos determinantes do padrão, que foi apresentado como variável discreta, obtida pelo somatório das frequências de consumo dos alimentos que compõem cada padrão, e categorizados em variável dicotômica para os valores acima ou abaixo da mediana (NOBRE et al, 2012). Considerou-se nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, protocolo n° 059/2015, e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 106 adultos, com idade média de 42,5±16,3 anos, sendo 79,2% do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional 46,2% estavam eutróficos e 48,1% excesso de peso. Foram identificados 6 padrões alimentares: Processados; In Natura; Alimentação Moderna; Churrasco; Misto e Bebidas. Verificou-se que ter renda >2 salários mínimos teve 3,79 vezes a chance da escolha pelo Padrão Churrasco (OR= 3,79, IC95%: 1,47–9,80); quem praticava atividade física tinha 2,38 vezes a chance de ter o Padrão Alimentação Moderna (OR= 2,38, IC95%: 1,01–5,64); os com risco de desenvolvimento de comorbidades tiveram 4,20 vezes a chance de apresentar o Padrão in Natura (OR= 4,20, IC95%= 1,67–10,56). Com relação à adequação do índice de massa corporal os indivíduos em eutrofia tiveram 0,26 vezes a chance de consumir alimentos do Padrão Churrasco (OR= 0,26, IC95%= 0,11–0,67), assim como usuários que ficavam <2 horas na TV/computador influenciou 0,39 vezes a chance de apresentar o Padrão Bebidas (OR= 0,39, IC95%= 0,17–0,92).

## Conclusão

Identificou-se que os usuários que tinham hábitos de vida saudáveis apresentaram maior chance de ter padrões alimentares mais saudáveis. Os que tinham estado nutricional adequado, comportamentos de risco e melhora na renda tiveram maior chance de ter padrões alimentares ricos em gorduras, açúcares e sal. Diante disso, faz-se importante considerar esses fatores na elaboração de intervenções em saúde que promovam a mudança do hábito alimentar.

## Referências

BRASIL, Cadernos de Atenção Básica: Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.  
NEUMANN, A.I.C.P. et. al. Padrões alimentares associados a fatores de risco para doenças cardiovasculares entre residentes de um município brasileiro. Rev Panam Salud Publica, 2007.v. 22. n. 5. p. 329–39.

NOBRE, L.N; LAMONIER, J.A;FRANCESCHINI, S.C.C. Padrão alimentar de pré-escolares e fatores associados. J Pediatría, 2012, v. 88 p. 129.

SICHERI R, KAC G, GIGANTE D.P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO).Obesity Preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation. Geneva: World Health Organization; 1998.

**Palavras-chave:** hábitos alimentares; comportamento alimentar; consumo alimentar; saúde pública; saúde da família

# FATORES ASSOCIADOS À INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DE CRIANÇAS COM DOENÇA FALCIFORME

ISABEL NASCIMENTO DOS SANTOS; ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO TREVISANI; ANA CECÍLIA TRAVASSOS DE FREITAS; CLÁUDIA SANTOS COPLE-RODRIGUES

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> NUTRIFAL - Centro de Referência de Nutrição à Pessoa com Doença Falciforme  
*isabel.nutri@yahoo.com.br*

## Introdução

A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD, 2013 identificou 22,6% dos domicílios brasileiros em Insegurança Alimentar (IA) (IBGE, 2013), possuindo como principais determinantes a pobreza e as desigualdades sociais. Pessoas com doença falciforme (presença da hemoglobina S), na sua maioria, apresentam chances de vivenciarem situações de IA, cuja maior prevalência é em pretos e pardos. Na PNAD, verificaram-se maiores prevalências de IA nos domicílios cuja pessoa de referência era preta e parda (29,8%) quando comparados àqueles chefiados por brancos (14,4%) (IBGE, 2013).

## Objetivos

Estimar os fatores associados a IA.

## Metodologia

Estudo seccional, realizado em um hospital de referência estadual na atenção às pessoas com DF do Rio de Janeiro, com amostra aleatória de 225 crianças entre cinco a nove anos de idade, com perda de (23,55%). A IA foi medida com a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) com 14 perguntas sobre a situação alimentar vivenciada no domicílio nos últimos 90 dias que antecederam a entrevista. As variáveis sociodemográficas analisadas foram: escolaridade do responsável (até fundamental incompleto; ensino fundamental completo até ensino médio incompleto; ensino médio completo ou mais), cor/ raça autodeclarada: preta, parda e outras (branca/amarela e indígena), densidade domiciliar (uma a quatro e cinco ou mais pessoas no domicílio), situação de ocupação do responsável pelo domicílio (trabalhando ou não) e renda domiciliar per capita, obtida a partir da divisão entre o total de rendimentos do último mês a data da entrevista pelo número de pessoas do domicílio (até  $\leq \frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{2}$  a  $\geq 1$  e  $> 1$ ) - salário mínimo (SM) referente a 2015. A IA foi analisada como variável dicotômica: segurança alimentar e insegurança alimentar. Nas análises bivariadas utilizou-se Teste Qui-quadrado. As variáveis que apresentaram associação com IA em um nível de significância menor ou igual a 20% foram selecionadas para compor o modelo. Para o modelo múltiplo, calculou-se as Odds Ratio (OR) e respectivos intervalos de confiança de 95% por meio da regressão logística. Os dados foram analisados no Software R Studio version 3.13(RStudio). Os participantes foram incluídos no estudo após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (protocolo 366/14).

## Resultados

Foram realizadas 172 entrevistas com os responsáveis. Encontrou-se IA em 63,4 % das famílias investigadas. As variáveis que compuseram o modelo foram: cor/raça ( $p= 0.2093$ ) densidade domiciliar ( $p=0.06897$ ) e renda domiciliar per capita ( $p< 0,0001$ ). Na análise de regressão logística, foi encontrada associação direta entre IA e baixos rendimentos. A chance das famílias de experimentarem IA, segundo as faixas de renda foram:  $>\frac{1}{2}$  a  $\leq 1$  SM (OR: 2,89; IC: 1.09, 7.69) e  $\leq \frac{1}{2}$  SM (OR: 7.15; IC:2.86, 17.86) - categoria de referência rendimento domiciliar per capita  $> 1$  salário mínimo. No modelo final, apenas a renda domiciliar per capita se associou significativamente a IA. A associação de baixos rendimentos com maiores chances de famílias experimentarem situações de IA tem sido identificada em outros estudos, a citar Pedraza, Queiroz e Menezes (2013) e Peixoto et al (2014).

## Conclusão

A maioria das famílias de crianças com DF relataram dificuldades no acesso diário à comida de qualidade e na quantidade satisfatória, demandando a adoção de políticas públicas que visem o acesso à alimentação adequada e saudável.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: segurança alimentar, 2013. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, 2013.

SANTOS, I.N. et al. Práticas educativas na promoção da alimentação adequada e saudável para as pessoas com doença falciforme. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, n. 0, 2014. Disponível em: . Acesso em: 29/6/2015.

PEDRAZA, D. F.; QUEIROZ, D. DE; MENEZES, T. N. Segurança alimentar em famílias com crianças matriculadas em creches públicas do Estado da Paraíba, Brasil. Revista de nutrição, v. 26, n. 5, p. 517–527, 2013. Disponível em: .

PEIXOTO, M.R. G. et al. Insegurança alimentar em região de alta vulnerabilidade social da cidade de São Paulo. Revista segurança alimentar nutricional, v. 13, n. 2, p. 34–42, 2006. Disponível em: .

**Palavras-chave:** doença falciforme; segurança alimentar e nutricional; fatores socioeconômicos

# FATORES ASSOCIADOS À OBESIDADE EM MULHERES ADULTAS DE CUIABÁ-MT, VIGITEL 2013.

GABRIELA DALCIN DURANTE; LENIR VAZ GUIMARÃES; NEUBER JOSÉ SEGRI; MARIA SILVIA AMICUCCI SOARES MARTINS; LUCIANA GRAZIELA DE OLIVEIRA BOIÇA

<sup>1</sup> UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

*gabriela.d2@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é um importante fator de risco para desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, considerada evitável (WHO, 2015). No Brasil, o aumento progressivo da prevalência de obesidade tem sido verificado no VIGITEL – Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (BRASIL, 2015). Nos últimos inquéritos do VIGITEL, a população da cidade de Cuiabá-MT destacou-se pela elevada prevalência de obesidade entre indivíduos adultos, especialmente as mulheres.

## Objetivos

Estimar a prevalência de obesidade e os fatores associados entre mulheres residentes em Cuiabá-MT.

## Metodologia

Estudo transversal, com 844 mulheres de 20 a 59 anos não grávidas e residentes em Cuiabá-MT, entrevistadas pelo VIGITEL em 2013. A variável desfecho é a obesidade, definida por Índice de Massa Corporal (IMC) igual ou maior a 30 Kg/m<sup>2</sup>. Foram utilizados dados de peso e altura autorreferidos e no caso de desconhecimento das entrevistadas sobre estas medidas, utilizou-se valores imputados (BRASIL, 2015). As variáveis independentes do estudo foram: idade (anos), escolaridade (em anos completos de estudo), tabagismo (fumante atual e ex-fumante), consumo recomendado de frutas e hortaliças (consumo no mínimo 5 porções/dia em pelo menos 5 dias/semana), auto avaliação de condição de saúde ruim, presença de diabetes e hipertensão arterial. Os dados foram analisados pelo *software* Stata, versão 13, utilizando-se o comando *survey* que aplica os fatores de ponderação. Foi realizada análise bivariada por meio do teste de qui-quadrado (Rao-Scott) e foram estimadas prevalências e razões de prevalência brutas e ajustadas por idade utilizando regressão de Poisson.

## Resultados

A média de idade foi de 37,9 anos (erro padrão=0,47). A prevalência de obesidade entre mulheres foi de 22,77%, com tendência de aumento com a idade de 7,2%, em média, a cada 10 anos ( $p<0,001$ ) e tendência de redução de 12,6%, em média, com o aumento da escolaridade ( $p<0,001$ ). A prevalência de obesidade entre mulheres com 0 a 8 anos completos de estudo foi 163% maior que em mulheres com 12 ou mais anos completos de estudo, enquanto naquelas com 9 a 11 anos completos de estudo ( $p=0,003$ ) a prevalência de obesidade foi 80% maior que naquelas mulheres com maior nível de escolaridade ( $p<0,001$ ), independentemente da idade. A obesidade foi associada aos seguintes fatores: ser ex-fumante (RPajustada=1,56;  $p=0,006$ ), auto avaliação de saúde ruim (RPajustada=2,79;  $p<0,001$ ), não consumo recomendado de frutas e hortaliças (RPajustada=1,44;  $p=0,021$ ), diabetes (RPajustada= 1,95;  $p=0,01$ ) e hipertensão arterial (RPajustada= 2,38;  $p<0,001$ ).

## Conclusão

Elevada prevalência de obesidade foi observada entre mulheres de Cuiabá-MT, com tendência de aumento com a idade e redução à medida que aumenta a escolaridade. Houve associação da obesidade com outras morbidades e fatores comportamentais passíveis de modificação. A assistência nutricional e as atividades educativas em saúde se revelam como estratégias úteis para esta população.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. VIGITEL Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, DF, 2015. 152p.  
WORLD HEALTH ORGANIZATION. Fact sheet N° 311: Obesity and Overweight. Geneva, 2015. Disponível em: . Acesso em: 16 de fev. 2016.

**Palavras-chave:** Obesidade; Vigilância em Saúde Pública; Doenças Crônicas

# FATORES COMPORTAMENTAIS RELACIONADOS À SATISFAÇÃO CORPORAL EM ADOLESCENTES COM E SEM EXCESSO DE PESO

KAROLINA CUNHA SCHLOSSER; ELIANA JARDIM FERNANDES; ERONI DIAS DE ALMEIDA DE OLIVEIRA; ANNE Y CASTRO MARQUES; SHANDA DE FREITAS COUTO

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

*shandacouto@yahoo.com.br*

## Introdução

A adolescência é um período de intensas transformações relacionadas ao desenvolvimento físico, emocional e social, no qual a preocupação com a imagem corporal é uma constante (VITOLLO,2008). Algumas práticas, tais como modificações alimentares ou atividade física, são com frequência realizadas pelos adolescentes a fim de alcançar a forma física idealizada. Porém, observam-se taxas cada vez mais aumentadas de excesso de peso e sedentarismo nessa população(STRONG et al., 2005)

## Objetivos

Descrever a prevalência de insatisfação corporal e inatividade física em adolescentes com excesso de peso do município de Itaqui/RS.

## Metodologia

Estudo transversal, com estudantes de 13 a 19 anos, das escolas de ensino médio da rede estadual, da cidade de Itaqui/RS, em 2015. Os dados foram obtidos através de um questionário auto-aplicado com questões sociodemográficas sobre atividade física e satisfação corporal. A insatisfação corporal foi avaliada pela escala de imagem corporal Children's Figure Rating Scale. A atividade física foi avaliada pelo instrumento retrospectivo de auto recordação proposto por Bastos et al.(2008), com ponto de corte proposto por Biddle et al.(2005). Ainda foram aferidos peso e estatura dos adolescentes, para cálculo do índice de massa corporal e classificação de acordo com a Organização Mundial da Saúde(WHO, 2007). Os dados foram digitados em duplicata no programa EpiData 3.1, e a análise estatística foi realizada no Statistical Package for the Social Sciences 16.0, com nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Pampa, sob o número 945.042.

## Resultados

Foram avaliados 744 adolescentes, dos quais 26,7% (n=197) apresentaram excesso de peso e 73,9% (n=540) foram considerados insuficientemente ativos. Em relação à insatisfação corporal 39,9% (n=296) estavam insatisfeitos para excesso de peso, 30,5% (n=226) insatisfeitos para a magreza e 29,6% (n=219) estavam satisfeitos. Entre os adolescentes com excesso de peso que 83,2% (n=164) apresentaram insatisfação corporal para o excesso, 24,9% (n=49) faziam regime para emagrecer, 34,3% (n=68) faziam regime para não engordar, 56,3% (n=?) faziam atividade física para emagrecer, e 63,5% (n=?) eram insuficientemente ativos. Já nos adolescentes sem excesso de peso apenas 24,1% (n=130) apresentavam insatisfação para excesso, 6,1% (n=33) faziam regime para emagrecer, 17,2% (n=93) faziam regime para não engordar, 26,7% (n=144) faziam atividade física para emagrecer, e 56,8% (n=112) eram insuficientemente ativos. No presente estudo foram encontradas diferenças estatísticas significativas entre todas as variáveis de exposição e o desfecho ( $p=0,00$ ), com exceção da variável atividade física ( $p=0,15$ ), em que não foi verificada diferença entre os adolescentes com ou sem excesso de peso.

## Conclusão

Constatou-se elevada prevalência de excesso de peso, insatisfação com a imagem corporal, e inatividade física entre os adolescentes estudados. Destaca-se, diferenças importantes entre os adolescentes com ou sem excesso de peso, no que diz respeito à insatisfação corporal para o excesso de peso, realização de regime e prática de atividade física com o objetivo de manutenção e/ou perda de peso. Tais achados demonstram a necessidade no desenvolvimento de mecanismos de apoio e intervenção na escola, a fim de incentivar a maior adesão à prática de atividade física, assim como orientações em relação à aceitação da imagem corporal com o intuito de evitar condutas alimentares inapropriadas.

## Referências

BASTOS, J. P.; ARAUJO, C. L.; HALLAL, P. C. Prevalence of insufficient physical activity and associated factors in Brazilian adolescents. *Journal of Physical Activity & Health*, 5(6), 777-794, 2008.



BIDDLE, S. J. H.; WHITEHEAD, S. H. O.; DONOVAN, T. M.; NEVILL, M. E. Correlates of participation in physical activity for adolescent girls: a systematic review of recent literature. *J Phys Act Health*, 2, 423-434, 2005.

STRONG, W. B.; MALINA, R. M.; BLIMKIE, C. J. et al. Evidence based physical activity for school-age youth. *J Pediatr*, 146, 732-737, 2005.

VITOLLO, M. R. C.; *Nutrição: da gestação ao envelhecimento*. Rio de Janeiro: Rubio, 628, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth reference 5-19 years. Disponível em: [http://www.who.int/growthref/who2007\\_bmi\\_for\\_age/en/index.html](http://www.who.int/growthref/who2007_bmi_for_age/en/index.html). 2007. Acessado em: em 28 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Dieta; Sobrepeso; Obesidade; Atividade física

# FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MOTORISTAS DO TRANSPORTE COLETIVO DA CIDADE DE PELOTAS/RS

ROBERTA HIRSCHMANN; MARISA TERESINHA COSTA FERRAZ; RENATA TORRES ABIB BERTACCO

<sup>1</sup> UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia, <sup>2</sup> UFPEL - Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Pelotas  
Pelotas  
*r.nutri@hotmail.com*

## Introdução

A saúde de motoristas de ônibus apresenta importância significativa uma vez que esses profissionais realizam atividades de grande responsabilidade, transportando um grande número de pessoas diariamente (SILVA, 2013). O estilo de vida adotado por esta população é caracterizado por atividade física reduzida, maus hábitos alimentares, estresse, ansiedade, jornada de trabalho extensa, ambiente com presença de ruídos, poluição, entre outros. Esses fatores podem contribuir para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV, CHAVES et al., 2008; SILVA, 2013).

## Objetivos

Avaliar os fatores de risco cardiovascular, estado nutricional e nível de atividade física de motoristas do transporte coletivo urbano da cidade de Pelotas/RS.

## Metodologia

Este foi um censo transversal, de base populacional, realizado em 2011, em que foram avaliados motoristas de seis empresas de ônibus. Os dados deste estudo são derivados de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas (OF. 68/10). Após o consentimento das empresas e assinatura do Termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) pelos profissionais, foi aplicado um questionário composto de questões sociodemográficas, comportamentais e de saúde. Além disso, dados antropométricos como peso, altura, para cálculo do Índice de massa corporal (IMC), e circunferência da cintura (CC) foram aferidos. O IMC e a CC foram classificados de acordo com a Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995). A informação sobre hipertensão arterial sistêmica (HAS) auto referida foi obtida via telefone, por amostragem de conveniência. A atividade física foi avaliada de acordo com o International Physical Activity Questionnaire – IPAQ – versão curta (WHO/CDC, 2000). A classificação da condição econômica foi feita pela Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP, 2011). Para a análise das variáveis foi utilizado o programa estatístico Stata 9.1.

## Resultados

Os 308 motoristas avaliados eram homens, com média de idade de 42,3±10 anos, sendo a maioria brancos (88%). Em relação à escolaridade, 42,5% chegaram ao ensino médio e a média de anos de estudo dessa população foi de 8,1±3. A amostra se distribuiu prioritariamente entre as classes econômicas B e C, estando 60,7% na classe B. As médias de peso, altura, IMC e CC foram de 84,6±14,1 kg; 1,72±0,1 m; 28,4±4,0 kg/m<sup>2</sup> e 99±11,0 cm, respectivamente. Segundo classificação do IMC, 21,4% estavam eutróficos, 48,4% com sobrepeso e 30,2% com obesidade. Assim, 78,6% da amostra estava acima do peso. A maioria (70,1%) apresentaram valores acima dos recomendados para CC. Desses, 100 obtiveram esta medida entre 94 e 101,9 cm e 116, maior que 102 cm, indicando risco aumentado para DCV. Dos 278 motoristas, 27,7% afirmaram ter HAS em uso de medicação e 15,3% eram tabagista. Com relação ao nível de atividade física, 10,1% eram sedentários, 35,1% da amostra teve a atividade física classificada como irregular/insuficiente e 55% eram ativos.

## Conclusão

Foi evidenciada alta prevalência dos fatores de risco para DCV em motoristas de ônibus na cidade de Pelotas. Ações educativas de estímulo à alimentação saudável, atividade física, redução do peso e controle da pressão arterial devem ser instituídas a fim de minimizar os riscos de desenvolvimento de DCV.

## Referências

- ABEP - Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. Critério de classificação econômica Brasil. 2011.  
Chaves DBR, Costa AGS, Oliveira ARS, Oliveira TC, Araujo TL, Lopes MVO. Fatores de Risco para Hipertensão Arterial: Investigação em Motoristas e Cobreadores de Ônibus. *Rev Enferm*, v.16, p.370-376, 2008.  
Silva AMB, Birgit K, Coelho RW. Associação entre pressão arterial e estresse percebido em motoristas de ônibus. *J*

**Health Sci Inst** , v.31, p.75-8, 2013.

WHO. World Health Organization. Physical Status: The Use And Interpretation of Anthropometry. Technical Report Series, 854. WHO, 1995.

WHO. World Health Organization. Promoting physical activity: a best buy in public health. CDC Collaborating Center on Physical Activity and Health Promotion.WHO /CDC, 2000.

**Palavras-chave:** Fatores de risco cardiovascular; saúde coletiva; estado nutricional; motoristas de ônibus

# FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES E COMORBIDADES EM PACIENTES HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UM CENTRO DE TRATAMENTO DO MUNICÍPIO DE RIO VERDE-GOIÁS

LIDIANE BERNARDES FARIA VILELA; LUANA CRISTINA VALDUGA

<sup>1</sup> UNIRV - Universidade de Rio Verde

*lidibfv@unirv.edu.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são as principais causas de morte no mundo. Não há uma causa isolada para o seu surgimento, mas vários fatores de risco que aumentam a probabilidade de sua ocorrência, dentre eles: hereditariedade, idade, raça, sexo, hipertensão arterial, tabagismo, dislipidemias, diabetes, obesidade e sedentarismo.

## Objetivos

Avaliar a presença de fatores de risco cardiovasculares e comorbidades em pacientes hipertensos atendidos em um centro de tratamento de Rio Verde-Goiás.

## Metodologia

O presente estudo de caráter transversal, observacional e descritivo, de abordagem quantitativa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o parecer de número 698.613/2014. Os dados foram coletados em julho de 2014 através de análise retrospectiva em prontuários de pacientes hipertensos atendidos nos meses de abril e maio de 2014. Para obtenção dos dados utilizou-se formulário para identificação do paciente (nome, idade e sexo), situação de saúde (presença de doenças), hábitos de vida (consumo de bebida alcoólica, tabagismo, prática de atividade física, consumo de óleo e sal) e dados antropométricos (peso, estatura, Índice de Massa Corporal (IMC) e Circunferência da Cintura (CC)). Os fatores de risco avaliados: obesidade, diabetes mellitus tipo 2, dislipidemia, tabagismo, etilismo e sedentarismo.

## Resultados

Entre os meses de maio e abril foram atendidos 94 pacientes. Para compor a amostra final houve 53 exclusões (26 por diabetes isolada, 6 por prontuários incompletos e 22 por não assinarem o TCLE), ficando uma amostra total de 41 prontuários de pacientes hipertensos analisados. Desses, 63,4% eram do sexo feminino e 36,6% do sexo masculino. A idade variou entre 26 e 84 anos, com média de idade de 51,2 anos. O IMC médio e CC média da amostra foram de 32 kg/m<sup>2</sup> e 99,7 cm, respectivamente, com IMC médio de 33,5 kg/m<sup>2</sup> (obesidade) para mulheres e 29,4 kg/m<sup>2</sup> (sobrepeso) para homens. O valor médio de CC nas mulheres foi de 99,9cm (risco muito aumentado) e nos homens de 99,5cm (risco aumentado). A prevalência de obesidade foi identificada em 70% da amostra. Ao analisar a classificação do IMC segundo os sexos, não houve diferença significativa. Porém quando analisado o estado nutricional dos pacientes, as mulheres apresentaram maior excesso de peso quando comparado com os homens. A prevalência do risco muito aumentado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares foi 63,4%, sendo em maior nas mulheres (73,1%). A maioria da amostra apresentou presença de diabetes 51,2%, dislipidemia 61%, e sedentarismo 63,4%. Pode-se perceber, quando comparados os fatores de risco entre os sexos, que as mulheres (69,2%) eram mais sedentárias que os homens. O hábito do consumo de alimentos de risco à saúde cardiovascular, como o uso excessivo de sal e óleo apresentou prevalência elevada, sendo maior de consumo inadequado de óleo nos homens (100%) e sal nas mulheres (53,9%). O consumo médio de óleo no total da amostra foi de 841,1 ml/mês e de sal 6,91 g/dia. Quando realizado correlações entre as variáveis estudadas, observou-se uma correlação positiva entre diabetes e dislipidemia; sedentarismo e consumo inadequado de óleo; consumo inadequado de sal e consumo inadequado de óleo.

## Conclusão

Conclui-se que pacientes hipertensos apresentam riscos elevados para doenças cardiovasculares, devido à presença de comorbidades, alto consumo de óleo e sal, e o sedentarismo. Portanto medidas educativas com hábitos saudáveis devem fazer parte de políticas públicas de saúde.

## Referências

ALVES, F. M. B.; COSENTINO, M. B.; SAKAE, T. M.; COUTINHO, M. S. S. A. Fatores de risco cardiovascular em pacientes com doença aterosclerótica não coronariana em hospital no Sul do Brasil. Estudo caso-controle. Revista Brasileira de Clínica Médica, v. 7, p. 3-10, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Plano de reorganização da atenção à hipertensão arterial e ao diabetes mellitus: hipertensão arterial e diabetes mellitus. Brasília, 2002.

\_\_\_\_\_, Ministério da Saúde: Guia alimentar para população brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2006.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Portal Brasil. Doenças cardiovasculares, 2012. Disponível em: . Acesso em: 10/02/2014.

CARNEIRO, G.; FARIA, A. N.; FILHO, F. F. R.; GUIMARÃES, A.; LERÁRIO, D.; FERREIRA, S. R. G.; ZANELLA, M T. Influência da distribuição da gordura corporal sobre a prevalência de hipertensão arterial e outros fatores de risco cardiovascular em indivíduos obesos. Revista da Associação de Medicina Brasileira, v. 49, n. 3, p. 306-311, 2003.

COSTA, F. P.; MACHADO, S. H. O consumo de sal e alimentos ricos em sódio pode influenciar na pressão arterial das crianças?, Revista Ciência e Saúde Coletiva, v. 15, n. 1, p. 1383-1389, 2010.

DURAZZO, A. E. S.; SITRANGULO, C. J.; PRESTI C. Doença arterial obstrutiva periférica: que atenção temos dispensado a abordagem clínica dos pacientes. Jornal Vascular Brasileiro, v. 4, n. n. 3, p. 255-264, 2005.

EYKEN, E. B. B. D. V.; MORAES, C. L. Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares entre homens de uma população urbana do Sudeste do Brasil. Cadernos de Saúde Pública, , v. 25, n.1, p. 111-123. Rio de Janeiro, jan. 2009.

FERNANDES, A. S.; CALEGARI, F. C.; BENNEMANN, R. M.; NAKASUGI, L. P. Estado nutricional e risco para doenças cardiovasculares de pacientes atendidos em um posto de saúde da cidade de maringá-paraná. In: VI MOSTRA INTERNA DE TRABALHOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 2012, Maringá. Anais Eletrônico, Maringá, 2012. p. 14.

FLORINDO, L. V. Estratificação do grau de risco cardiovascular em pacientes de determinada unidade de saúde de atenção primária em belo horizonte. 2010. 48f. Monografia (Especialização em Atenção Básica em Saúde da Família) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.

FONSECA, F. A. H.; KUYMIJIAN, W.; IZAR, M. C. O.; IHARA, S. S. M. Hipertensão e dislipidemias. Revista Brasileira de Hipertensão, v. 9, p. 268-272, 2002.

GIROTTO, E.; ANDRADE, S. M.; CABRERA, M. A. S.; RIDAO, E. G. Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em hipertensos cadastrados em unidade de saúde da família. Acta Scientiarum. Health Sciences. Maringá, v. 31, n. 1, p. 77-82, 2009.

IGLESIAS, R.; JHA, P.; PINTO, M.; SILVA, V. L. C.; GODINHO, J. Documento de discussão – saúde, nutrição e população (HNP) Controle do tabagismo no Brasil: resumo executivo. Epidemiologia e Serviços de Saúde, v. 17, n. 4, p. 301-304, 2008.

HAFFNER, S. M.; LERHTO, S.; RONNEMMA, T.; PYORALA, K.; LAAKSO, M. A mortalidade por doença coronariana em indivíduos com diabetes tipo 2 e em indivíduos não diabéticos com e sem infarto do miocárdio prévio. *The New England Journal of Medicine*, v. 339, n. 4, 1998.

JARDIM, P. C. V. B.; GONDIM, M. R. P.; MONEGO, E. T.; MOREIRA, H. G.; VITORINO, P. V. O.; SOUZA, W. K. S. B.; SCALA, L. C. N. Hipertensão Arterial e Alguns Fatores de Risco em uma Capital Brasileira, *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 88, n. 4, p. 452-457, 2007.

JUNIOR, O. K.; GUIMARÃES, A. C.; CARVALHO, M. H. C.; JUNIOR, H de C. C.; MACHADO, C. A.; PRAXEDES, J. N. Sociedade Brasileira de Cardiologia. III Consenso Brasileiro de Hipertensão Arterial. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabolismo*, v. 43, n. 4, p. 1-30, ago. 1999.

KRUMMEL, D. A. Terapia clínica e nutricional na doença cardiovascular. In: MAHAN, L. K.; STUMP, S. E. *Krause alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. cap. 32. p. 833-883.

LIPSCHITZ, D. A. Triagem para o estado nutricional em idosos. *Cuidados de saúde primários*, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

MANN, J.; CHISHOLM, A. Doenças cardiovasculares. In: MANN, J.; TRUSWELL, A. S. *Nutrição humana*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2009. cap. 20, p. 310-341.

NAKASATO, M. Sal e hipertensão arterial. *Revista Brasileira de Hipertensão*, v. 11, n. 2, p. 95-97, 2004.

MELCHIORS, A. C.; CORRER, C. J.; PONTAROLO, R.; SANTOS, F. O. S.; SOUZA, R. A. P. Qualidade de vida em pacientes hipertensos e validade concorrente do minichal-brasil. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 94, p. 357-364, 2010.

NAKASATO, M. Sal e hipertensão arterial. *Revista Brasileira de Hipertensão*, v. 11, n. 2, p. 95-97, 2004.

NETO, R, M do N. Sociedade Brasileira de Cardiologia. *Atlas corações do Brasil*, v. 1, p. 1-24. São Paulo, 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. *Obesidade. Prevenção e gestão da epidemia global*. Geneva, p. 276, 1997.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. *Doenças cardiovasculares*. Geneva, 2013. Disponível em: . Acesso em: 12/02/14.

PANSANI, A. P.; ANEQUINI, I. P.; VANDERLEI, L. C. M.; TARUMOTO, M. H. Prevalência de fatores de risco para doenças coronarianas em idosas freqüentadoras de um programa "Universidade Aberta à Terceira Idade". *Arquivos de Ciências da Saúde*, v. 12, n. 1, p. 27-31, 2005.

PERIN, M. S.; CORNÉLIO, M. E.; RODRIGUES, R. C. M.; GALLANI, M. C. B. J. Caracterização do consumo de sal entre hipertensos segundo fatores sociodemográficos e clínicos. *Revista Latino-Americano de Enfermagem*, v. 21, n. 5, p. 9, 2013.

PETERSEN, L. C.; CHINAZZO, H.; SALDANHA, C.; BASSO, M.; GARCIA, P.; BARTHOLOMAY, E.; DANZMANN, L. C.; KOHLER, I. Fatores de risco cardiovasculares e comorbidades em ambulatórios de cardiologia da região metropolitana de Porto Alegre, RS. Revista da AMRIGS, v. 55, p. 217-223. Porto Alegre, 2011.

PIATI, J.; FELICETTI, C. R.; LOPES, A. C. Perfil nutricional de hipertensos acompanhados pelo Hiperdia em Unidade Básica de Saúde de cidade paranaense. Revista Brasileira de Hipertensão, v.16, n. 2, p. 123-129, 2009.

REZENDE, F. A. C.; ROSADO, L. E. F. P. L.; RIBEIRO, R. C. L.; VIDIGAL, F. C.; VASQUES, A. C. J.; BONARD, I. S.; CARVALHO, C. R. Índice de Massa Corporal e Circunferência Abdominal: Associação com Fatores de Risco Cardiovascular, Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 87, n. 6, p. 728-734, 2006.

ROSINI, N.; MACHADO, M. J.; XAVIER, H. T. Estudo de Prevalência e Multiplicidade de Fatores de Risco Cardiovascular em Hipertensos do Município de Brusque, SC. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 86, n. 3, março, 2006.

SANTOS, H. C. M.; ORANGE, L. G.; LIMA, C. R.; AZEREDO, M. M. S.; DOURADO, K. F.; ANDRADE, S. P. Síndrome Metabólica e Outros Fatores de Risco para Doença Cardiovascular em População de Obesos. Revista Brasileira de Cardiologia, v. 26, n.6, p.442-49, 2013.

SAMPAIO, M. R.; MELO, M. B. O.; WANDERLEY, M. S. A. Estratificação do Risco Cardiovascular Global em Pacientes Atendidos numa Unidade de Saúde da Família (USF) de Maceió, Alagoas. Revista Brasileira de Cardiologia, v. 23, n. 1, p. 47-56, 2010.

SILVA, T. R.; ZANUZZI, J.; SILVA, C. D. M.; PASSOS, X. S.; COSTA, B. M. F. Prevalência de doenças cardiovasculares em diabéticos e o estado nutricional dos pacientes. Revista do Instituto de Ciências da Saúde, v. 30, n. 3, p. 266-270, 2012.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 95, p. 1-51, 2010.

**Palavras-chave:** Hipertensão Arterial Sistêmica; Doenças Cardiovasculares; Comorbidades; Hábitos de vida

# FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR EM PACIENTES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

ANDREZA OSSANI; NAIR LUFT; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; VALÉRIA HARTMANN; DAIANA ARGENTA KUMPEL

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*nluft@upf.br*

## Introdução

As Doenças Cardiovasculares são a principal causa de morte no mundo, perfazendo 30% das mortes globais, taxa similar à encontrada no Brasil. Estudos evidenciam que o processo aterosclerótico é modulado por diferentes padrões dietéticos e fatores de risco cardiovasculares, como níveis lipídicos no plasma, resistência à insulina e metabolismo glicídico, pressão arterial, fenômenos oxidativos, função endotelial e inflamação vascular. Nos últimos anos, o estado nutricional vem sendo modificado, em função do aumento do consumo por alimentos com altas calorias, principalmente provenientes de gorduras de origem animal, açúcar e baixo consumo de alimentos como frutas e verduras. Essa alteração no consumo alimentar além de contribuir para excesso de peso corporal, constitui um dos principais fatores para explicar o aumento da carga de doenças crônicas não transmissíveis. (OMS, 2011; SANTOS, 2013).

## Objetivos

Investigar a presença de fatores de risco para doença cardiovascular em pacientes atendidos em uma unidade básica de saúde.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com dados obtidos nos prontuários de pacientes atendidos de março de 2010 a março de 2011, na unidade básica de saúde do município de Muliterno/RS. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (UPF) conforme o Parecer nº 341/2011. Os critérios de inclusão dos pacientes na pesquisa foram: idade > 20 anos, ambos os gêneros e possuir colesterol total sérico >200mg/dl e triglicérides séricos >150mg/dl. A avaliação do estado nutricional foi realizada a partir do índice de massa corporal conforme critérios para adultos e idosos e da circunferência abdominal (WHO, 1995; OPAS, 2002, XAVIER et al, 2013). Além disso, foi avaliado o colesterol total, HDL colesterol, LDL colesterol, triglicéridios e informações referentes à prática de atividade física, hipertensão e tabagismo constantes nos prontuários.

## Resultados

A amostra constituiu-se de 209 pacientes, com idade média de  $48,44 \pm 15,28$  anos, dos quais 74,6% eram adultos e 58,9% do sexo feminino. Referente ao IMC, dos pacientes adultos 80,1% apresentam peso acima dos parâmetros considerados saudáveis. Já entre os idosos, aproximadamente 10% apresentaram baixo peso e 40% excesso de peso. Todos os pacientes do gênero feminino apresentaram circunferência alimentar acima do valor preconizado. Em relação ao gênero masculino, apenas um participante não apresentou risco para complicações metabólicas associadas a obesidade. Os exames bioquímicos dos pacientes demonstraram níveis elevados de triglicérides em 58,9% e de colesterol total em 70,8%. Quanto aos valores de HDL colesterol, 12,9% dos pacientes atendidos apresentaram níveis abaixo do preconizado; porém, em relação ao LDL, 85,7% apresentaram resultados acima dos valores limítrofes. Além disso, 27,3% eram fumantes, 57,9% não praticavam atividade física e 36,8% tinham diagnóstico de hipertensão arterial.

## Conclusão

O estudo demonstra que os principais fatores de risco para doença cardiovascular são a obesidade abdominal, juntamente com o excesso de peso, hipercolesterolemia, LDL e triglicérides elevados, na população estudada. Nessa perspectiva, torna-se imprescindível promover estratégias que visem mudanças no estilo de vida, tais como aumento da atividade física, abandono do tabagismo e modificações nos hábitos alimentares, visando diminuir a incidência dessas doenças e suas consequências na qualidade de vida desses indivíduos.

## Referências

- XAVIER, et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Arq Bras Cardiol. 2013; 101(4Supl.3):1-22.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: World Health Organization. WHO technical report series 854. 1995.



OPAS. Organização Pan-Americana. XXXVI Reunión del Comitê Asesor de Ivestigaciones en Salud – Encuesta Multicêntrica – Salud Beinestar y Envejecimeiento (SABE) en América Latina e el Caribe – Informe preliminar. Disponível em: (mar. 2002 ).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Cardiovacular Diseases (CVDs). Fact Sheet nº 317; 2011. (Acessado em 2015 ago 24). Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/facts>

SANTOS. et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol. 2013;100(3):1-40.

**Palavras-chave:** Doenças Crônicas; Estado Nutricional; Dislipidemias

# FATORES DE RISCO RELACIONADOS AO ESTILO DE VIDA EM HIPERTENSOS E DIABÉTICOS ATENDIDOS EM UM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA NO SUL DO PAÍS

DARLISE RODRIGUES DOS PASSOS; LENA AZEREDO DE LIMA

<sup>1</sup> SSC/GHC - Serviço de Saúde Comunitária do Grupo Hospitalar Conceição  
*darlise.passos@gmail.com*

## Introdução

O controle adequado da hipertensão arterial e do diabetes mellitus, bem como a prevenção de fatores de risco para doenças crônicas, constitui objetivo primordial das equipes de saúde, tendo em vista que tratam-se de condições sensíveis à Atenção Primária à Saúde (APS) (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Avaliar a prevalência de fatores de risco relacionados ao estilo de vida (tabagismo, sedentarismo, consumo de álcool, excesso de peso e hábitos alimentares inadequados) em adultos hipertensos e diabéticos atendidos em um serviço de APS no município de Porto Alegre/RS.

## Metodologia

Estudo transversal utilizando dados da linha de base, coletados entre março e abril de 2011, de uma pesquisa longitudinal para avaliar os efeitos de uma intervenção com profissionais de equipes de saúde. Utilizou-se questionário estruturado aplicado no domicílio dos usuários por entrevistadores capacitados. O nível de atividade física foi determinado pelo questionário IPAQ (CRAIG et al., 2003), o consumo de álcool pelo CAGE (DHALLA E KOPEC, 2007), o tabagismo através de perguntas diretas aos usuários, o estado nutricional mediante os valores do Índice de Massa Corporal (WHO, 1996) e o consumo de alimentos marcadores de uma dieta saudável foi identificado pelo teste “Como está sua alimentação?”, do Guia Alimentar de bolso (BRASIL, 2008). Realizou-se análise descritiva através de frequências relativas para variáveis categóricas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (protocolo nº 39056/12) e foi obtido Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Participaram 2.482 usuários, sendo que 66,5% eram hipertensos, 6,5% eram diabéticos e 27,1% apresentavam hipertensão e diabetes. A taxa de resposta obtida no estudo foi de 75%. A amostra foi composta por 68% de mulheres, a média de idade foi de 63,2 anos, 31% dos sujeitos completaram o ensino médio e 52% viviam com companheiro. A prevalência de sedentarismo encontrada foi 52%, de tabagismo 15,1% e de consumo abusivo de álcool 5%. Em relação ao estado nutricional, observou-se que 33,3% das pessoas apresentavam sobrepeso, 4,9% obesidade grau I e 8,6% obesidade II ou III. Verificou-se que 29,6% tinham hábitos alimentares inadequados, 46,9%, parcialmente adequados e 23,4% estavam adequados segundo as diretrizes do Ministério da Saúde.

## Conclusão

As elevadas prevalências para os fatores de risco investigados evidenciam a necessidade de abordagens efetivas e integradas para à promoção de estilos de vida saudáveis, sobretudo entre a população hipertensa e diabética atendida no contexto da APS.

## Referências

- BRASIL. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Secretaria de Atenção à Saúde/ Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 162 p.
- BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 1ª ed. Secretaria de Atenção à Saúde/ Departamento de Atenção Básica, editor. Brasília: Ministério da Saúde; 2008. p. 210.
- CRAIG, C. L. et al. International physical activity questionnaire: 12-country reliability and validity. *Medicine and science in sports and exercise* [online], v. 35, n. 8, p. 1381-95, 2003.
- DHALLA, S.; KOPEC, J. A. The CAGE Questionnaire for Alcohol Misuse: A Review of Reliability and Validity Studies. *Official Journal of the Canadian Society for Clinical investigation* [online], v. 30, n. 1, p. 33-41, 2007.
- \_\_\_\_\_. Obesity: Preventing and managing the global epidemic – Report of a WHO consultation on obesity. Geneva: WHO, 1998.

**Palavras-chave:** Doença crônica; Estilo de vida sedentário; Guias Alimentares; Hábitos alimentares; Obesidade

# FATORES INTERVENIENTES PARA O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

VANESSA GUINDANI; MARIA LUIZA GONZAGA BRAUN

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista  
*vanessaquindani88@gmail.com*

## Introdução

A qualidade de vida dos idosos está diretamente relacionada com problemas de ordem nutricional. Para que esses sejam analisados em sua totalidade, os aspectos peculiares dessa etapa da vida devem ser avaliados, levando em conta a determinação do nível funcional biológico, a qualidade da saúde bucal e a possível presença de problemas psicológicos, como a depressão. Todos estes fatores são importantes para o diagnóstico de desordens nutricionais (VIANA; FUMAGALLI, 2012).

## Objetivos

Identificar os fatores intervenientes para o estado nutricional de idosos. Verificar o estado nutricional de idosos através de uma amostra da população localizada na Comunidade de Idosos do Parque Araribóia, Porto Alegre – RS

## Metodologia

Estudo observacional transversal analítico realizado com uma amostra de idosos de ambos os sexos, praticantes de atividades recreativas e esportivas no Parque Araribóia, Porto Alegre – RS. Os idosos responderam o questionário da Miniavaliação Nutricional (MAN) para classificação de risco nutricional e foram submetidos à pesagem e aferição de estatura. Para a classificação do Índice de Massa Corporal foi utilizado os pontos de corte segundo Lipschitz (1994). As variáveis quantitativas foram descritas por média e desvio padrão. Na comparação de proporções, foram utilizados os testes qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher, adotando o nível de significância de 5% ( $p \leq 0,05$ ). Após aprovação do projeto de pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Metodista do IPA, com o número do protocolo 753969, foi solicitada autorização da Secretaria Municipal de Esportes, Recreação e Lazer do Município e os participantes somente foram incluídos no estudo após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram incluídos no estudo 35 idosos com faixa etária média de 75,7 anos (desvio padrão=6,2) e com predominância de 82,9% do sexo feminino. Com relação à avaliação nutricional dos idosos, foi encontrada uma prevalência de 48,6% de eutrofia, 48,6% classificados como sobrepeso e apenas 2,9% foi classificado com risco nutricional para baixo peso. Houve associação significativa entre a classificação de risco nutricional pelo MAN em idosos que realizavam refeições fora de casa ( $p=0,002$ ), quando comparados aos idosos responsáveis pela preparação de suas refeições. Além disso, a autopercepção da saúde foi pior em idosos solteiros quando comparados aos demais indivíduos, casados ou viúvos, de sua mesma idade ( $p=0,044$ ). Se aproximando dos resultados do presente estudo, Assis et al. (2009) também demonstrou que o fato de morar sozinho é um desestimulador para o investimento no preparo de refeições em 31,7% dos idosos pesquisados.

## Conclusão

A utilização de ferramentas para diagnóstico de risco nutricional e para classificação de IMC permitiu identificar uma alta prevalência de sobrepeso e os fatores intervenientes que influenciam na autopercepção da saúde dos idosos. Dessa forma, salienta-se que o grupo etário pesquisado possui características sociais e ambientais que se tornam de grande importância para o estímulo e a possível adoção de uma alimentação adequada.

## Referências

ASSIS, et al. Evaluation of a health promotion project at the Elderly People's Care Center: an exploratory study. Interface - Comunic., Saúde, Educ., v.13, n.29, p.367-82, abr./jun. 2009.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. Primary Care, [S.l.], v.21, n.1, p.55 - 67, 1994.

VIANA, A. C., FUMAGALLI, F. Desnutrição do idoso e saúde pública no Brasil.

Revista Conexão. p.1 – 6. 2012. Disponível em:  
</edicaoatual/Sumario/downloads/2012/saude/DESNUTRI%C3%87%C3%83O%20D>

**Palavras-chave:** Idosos; Estado nutricional; Risco nutricional; Sobrepeso

# FATORES PRÉ E PÓS-NATAIS ASSOCIADOS À GESTAÇÃO NÃO PLANEJADA

PÂMELA KREMER FERREIRA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; SALETE DE MATOS; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*pamelaa.kremer@gmail.com*

## Introdução

Uma gestação não planejada é aquela não programada pelo casal ou pela mulher; podendo ser indesejada ou inoportuna. Ambas podem agravar a saúde materna e perinatal, aumentar o risco de morbimortalidade materna e infantil, além de interferir no vínculo mãe-bebê e no aleitamento materno (PRIETSCH *et al.*, 2011). A falta de planejamento da gestação pode estar associada a fatores socioeconômicos e demográficos, pelo acesso restrito à informação e ao uso de contraceptivos por estas mulheres (COELHO *et al.*, 2012).

## Objetivos

Verificar a associação da paridade, da renda familiar, da idade e escolaridade materna e a amamentação no primeiro dia de vida do bebê com o planejamento gestacional.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional longitudinal, parte do projeto intitulado “Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida”, realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre, aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e do Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente, protocolos 11-0097 e 11-027. Selecionou-se uma amostra por conveniência composta por puérperas residentes neste município. Excluíram-se portadoras do vírus da imunodeficiência humana; mães de recém-nascidos gemelares, pré-termos, com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. As participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e então as informações socioeconômicas sobre a gestação e amamentação no primeiro dia de vida do bebê foram coletadas por questionário estruturado na entrevista entre 24 e 48 horas após o parto e por revisão de prontuários. As variáveis não paramétricas foram apresentadas por meio de mediana [P25-P75] e as categóricas por número absoluto e relativo. Para análises bivariadas utilizaram-se os testes *Mann Whitney* e *Qui-quadrado*. O nível de significância adotado foi de 5%. O processamento das informações e as análises foram realizadas com o programa *Statistical Package for the Social Sciences* (versão 18.0).

## Resultados

Foram selecionadas 340 mães no pós-parto. A mediana de idade materna foi 25,0 [20,75-31,00] anos, a da escolaridade foi 10,0 [8,00-11,00] anos de estudos e da renda familiar foi R\$ 1500,00 [1000,00-2364,00]. Destas mães, 34,4% ( $n=117$ ) planejaram a gestação e 65,6% ( $n=233$ ) não planejaram. Quanto à paridade, 60,5% das mães eram multíparas. Já em relação à amamentação no primeiro dia de vida, 315 bebês (92,6%) foram amamentados e 25 (7,4%) não receberam leite materno. Houve associação estatisticamente significativa entre primiparidade e gestação planejada ( $p=0,028$ ), bem como entre a gestação planejada com a maior idade materna ( $p=0,022$ ) e com a maior renda familiar ( $p\leq 0,001$ ). Diferentemente, o nível de escolaridade não apresentou associação com a gestação planejada ( $p=0,068$ ).

## Conclusão

A idade materna, a renda familiar e a primeira gestação parecem influenciar o planejamento gestacional enquanto que, o nível de escolaridade materna e a amamentação nas primeiras 24 a 48 horas parecem não ter relação com esta variável.

## Referências

- PRIETSCH, S.O.M. *et al.* Gravidez não planejada no extremo Sul do Brasil: prevalência e fatores associados. *Cad. Saúde Pública*, v.27, n.10, p.1906-16, 2011. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2011001000004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2011001000004). Acesso em: 4 mar 2016.
- COELHO, E.A.C. *et al.* Associação entre gravidez não planejada e o contexto socioeconômico de mulheres em área da Estratégia Saúde da Família. *Acta Paul. Enferm.*, v.25, n.3, p.415-22, 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ape/v25n3/v25n3a15.pdf>. Acesso em: 10 mar 2016.

**Palavras-chave:** gravidez; saúde materno-infantil; fatores socioeconômicos; nutrição em saúde pública

# FATORES QUE INFLUENCIAM O EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE CAMPO LARGO, PARANÁ.

CAROLINE FONTINELE DE SOUZA; MANOELA BUENO MARINONI; WAGNER MIKALIXEN LEITE; RUBIA DANIELA THIEME; PAULA PIEKARSKI

<sup>1</sup> UP - Universidade Positivo, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>3</sup> PMCL - Prefeitura Municipal de Campo Largo  
*carol\_fontinele\_@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é um problema de saúde pública mundial. O excesso de peso pode atingir indivíduos em todas as faixas etárias, podendo se manifestar na infância e adolescência. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 33,5% das crianças brasileiras com idade entre cinco e nove anos apresentam excesso de peso e 14,3% são obesas. O acúmulo excessivo de gordura corporal, que pode acarretar prejuízos à saúde, é considerado um processo multifatorial, que envolve aspectos ambientais, biológicos, genéticos e comportamentais. Entre os fatores de risco para excesso de peso estão peso ao nascer, desmame precoce, introdução inadequada de alimentos complementares, distúrbios do comportamento alimentar, sedentarismo e situação socioeconômica (GURNANI, BIRKEN & HAMILTON, 2015; IBGE, 2010a; 2010b).

## Objetivos

Verificar fatores que influenciam o excesso de peso em escolares no município de Campo Largo – PR.

## Metodologia

Estudo transversal, observacional e analítico, realizado com escolares de seis a nove anos, 11 meses e 29 dias de idade matriculados em escolas públicas municipais de ensino fundamental da área urbana de Campo Largo - PR. A avaliação do estado nutricional foi realizada de acordo com o recomendado pelo Ministério da Saúde (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN) (BRASIL, 2011). Foram aferidos peso (Kg) e estatura (m), e estimado o Índice de Massa Corporal (IMC) (Kg/m<sup>2</sup>). Para classificação do estado nutricional, foi utilizado o índice IMC/Idade, em escore-z, de acordo com sexo. A frequência e preferências de consumo alimentar, nível de atividade física, empregabilidade, informações referentes à gestação e aleitamento materno foram verificados por meio de questionário validado e preenchido pelos pais/responsáveis e escolares (Dia Típico de Atividade Física e Alimentação - DAFA) (COSTA, 2010). O dimensionamento amostral foi baseado na estimativa da prevalência de excesso de peso para essa faixa etária, adotando-se nível de confiança de 95%, margem de erro de 0,04 e acréscimo de 20% para contornar os problemas de não respostas. O questionário DAFA foi destinado à 20% da amostra inicial. Para análise estatística, foram aplicados os testes Qui-Quadrado ou teste exato de Fisher, por meio do software SPSS, versão 17.0. Foi considerado intervalo de confiança de 95%. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Positivo (N.º do Parecer: 1.269.633).

## Resultados

Foram avaliados 66 escolares, com média de idade de 8,2±1,2 anos, 58% (n=38) são do sexo masculino, dos quais 41% (n=27) eram eutróficos e 59% (n=39) apresentaram excesso de peso, sendo destes, 30% (n=20) com sobrepeso, 23% (n=15) com obesidade e 6% (n=4) com obesidade grave. O consumo de alimento fonte de carboidrato (arroz) foi a única variável que influenciou o excesso de peso ( $p<0,05$ ). Aleitamento materno, idade gestacional, nível de atividade física, empregabilidade dos pais, frequência de ingestão de outros grupos alimentares e sentimento sobre alimentos específico não influenciaram o estado nutricional ( $p>0,05$ ).

## Conclusão

A frequência do consumo de arroz foi maior para os escolares com excesso de peso. No entanto, não se pode afirmar que esse fator isolado seja determinante de sobrepeso e obesidade.

## Referências

- BRASIL. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília, 2011.
- COSTA, F.F. Hábitos Alimentares e de Atividade Física de Escolares de Florianópolis, Santa Catarina Brasil. Dissertação – Mestrado em Educação Física. Setor de Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

GURNANI, M.; BIRKEN, C.; HAMILTON, J. Childhood Obesity: Causes, Consequences, and Management. *Pediatr Clin North Am.*, vol. 62, n.4, p. 821-840, 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar – PeNSE 2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2010a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2010b.

**Palavras-chave:** Alimentação; Escolares; Estado nutricional; Excesso de peso



# FATORES RELACIONADOS À DISLIPIDEMIA EM ADOLESCENTES

GÉSSYCA CORZINO MEDINA; DAYANE DE CASTRO MORAIS; CARINA APARECIDA PINTO; LAÍS SILVEIRA GUSMÃO; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
gessycacorzino@yahoo.com.br

## Introdução

Dislipidemias são fatores de risco para doenças cardiovasculares, e acometem, inclusive, adolescentes, que geralmente são assintomáticos, e podem apresentar complicações à saúde na vida adulta. Avaliar o perfil lipídico dos adolescentes e fatores relacionados é de suma importância para saúde e qualidade de vida dos mesmos (NOBRE et al., 2006; PEREIRA et al., 2011; SANTOS; CARDOSO; AMARAL, 2014).

## Objetivos

Avaliar os fatores relacionados à dislipidemia em adolescentes.

## Metodologia

Avaliou-se estudantes do 1º ano de um colégio de Viçosa, Minas Gerais. Realizou-se avaliação antropométrica e bioquímica, mediante autorização por escrito dos responsáveis. Aferiu-se peso, estatura e perímetro da cintura, segundo técnicas padronizadas. Classificou-se o estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal (IMC)/Idade, segundo sexo (WHO, 2007). Indivíduos com sobrepeso e obesidade foram agrupados em excesso de peso. Avaliou-se presença de risco cardiovascular quando relação cintura estatura (RCE)  $\geq 0,5$ . Para classificação do perfil lipídico utilizou-se I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e Adolescência (2005), considerando valores limítrofes e altos como inadequados. Realizou-se análise descritiva dos dados; teste Exato de Fisher e *odds ratio* para verificar presença de associação e magnitude das mesmas ( $p < 0,05$ ); e teste de correlação de Spearman. Projeto registrado no RAEX/UFV (PRJ-165/2013).

## Resultados

Avaliou-se 165 adolescentes, sendo 55,8% do sexo feminino. Observou-se alteração em 51,5%, 31,5%, 29,1% e 24,2%, respectivamente, para colesterol total, *High Density Lipoproteins* (HDL), *Low Density Lipoproteins* (LDL) e triglicerídeos. 72,1% dos adolescentes apresentaram pelo menos uma alteração lipídica, sendo esta situação associada ao sexo ( $p = 0,048$ ), com maior prevalência de alterações no sexo feminino (OR=1,99; IC: 1,00-3,97). Excesso de peso esteve presente em 12,7% e risco cardiometabólico, pela RCE, em 10,3%. Observou-se associação entre sexo e colesterol alterado ( $p < 0,001$ ), sendo que dos adolescentes com esta alteração, 65,2% eram do sexo feminino e estas apresentaram 3,6 mais chance de hipercolesterolemia (IC: 1,886-6,871). Não houve associação entre hipercolesterolemia, excesso de peso e RCE alterada. Verificou-se associação entre sexo e baixo HDL ( $p = 0,004$ ), sendo que 61,5% das alterações eram no sexo masculino. Adolescentes do sexo feminino apresentaram 0,356 chance de ter HDL alterado, em relação ao masculino (IC: 0,181-0,701). HDL também associou-se ao excesso de peso ( $p = 0,042$ ), sendo que adolescentes com excesso de peso apresentaram 2,763 mais chance de ter baixo HDL (IC: 1,091-7,002). Não houve associação entre HDL e RCE. As frações lipídicas de LDL e triglicerídeos não associaram-se ao sexo, RCE e excesso de peso. Verificou-se correlação entre colesterol e RCE ( $r = 0,167$ ;  $p = 0,032$ ); e LDL e RCE ( $r = 0,219$ ;  $p = 0,005$ ). Já o HDL correlacionou negativamente ao perímetro da cintura ( $r = -2,99$ ;  $p < 0,001$ ) e à RCE ( $r = -1,68$ ;  $p = 0,031$ ). Triglicerídeos não correlacionou-se com perímetro da cintura e RCE.

## Conclusão

Observou-se maior prevalência de colesterol alterado nos adolescentes do sexo feminino e de baixo HDL no masculino. O risco cardiovascular, segundo Relação Cintura Estatura, correlacionou-se às dislipidemias e o excesso de peso ao baixo HDL. Estes resultados corroboram com a necessidade de manutenção do estado nutricional e Relação Cintura Estatura adequados, visando prevenção das dislipidemias entre adolescentes. (Apoio: FAPEMIG)

## Referências

GIULIANO, I.C. et al. I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 85, Supl. 6, p. 3-36, 2005.

NOBRE, M.R. et. al. Prevalências de sobrepeso, obesidade e hábitos de vida associados a risco cardiovascular em

alunos do ensino fundamental. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 52, n. 2, p. 118-24, 2006.

PEREIRA, Patrícia Feliciano et al. Circunferência da cintura e relação cintura/estatura: úteis para identificar risco metabólico em adolescentes do sexo feminino?. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 29, n.3, p. 372-377, 2011.

SANTOS, E.M.F.; CARDOSO, G.; AMARAL, G.A. Dislipidemia na Adolescência. **Revista Eletrônica da UNIVAR**, v. 2, n. 12, p. 71-77, 2014.

WHO - World Health Organization. ONIS, M.; ONYANGO, A.W.; BORGHI, E.; SIYAM, A.; NISHIDA, C.; SIEKMANN, J. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. *Bulletin of the World Health Organization* 2007, p. 660-667.

**Palavras-chave:** Adolescência; Dislipidemia; Excesso de Peso; Fatores de Risco

# FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E NUTRICIONAIS RELACIONADOS À INSEGURANÇA ALIMENTAR DE TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

CARINA APARECIDA PINTO; DAYANE DE CASTRO MORAIS; LUCIMAR AGUIAR DA SILVA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*lucimar.aguiar@ufv.br*

## Introdução

Titulares do Programa Bolsa Família constituem público com menor renda e em maior vulnerabilidade social, portanto, mais susceptíveis às condições de insegurança alimentar (ANSCHAU et al., 2012).

## Objetivos

Verificar a relação entre fatores sociodemográficos e nutricionais e situação de insegurança alimentar de titulares do Programa Bolsa Família.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 206 titulares do programa residentes na zona urbana do município de Viçosa, Minas Gerais. Para obtenção dos indicadores sociodemográficos (sexo, idade, escolaridade, estado civil, naturalidade e trabalho formal ou informal) aplicou-se questionário estruturado. Avaliação antropométrica constou da aferição de peso, estatura e perímetro da cintura. Para classificar o estado nutricional observou-se os valores em z score, segundo sexo, dos índices Estatura/Idade e Índice de Massa Corporal (IMC)/Idade (WHO, 2007) para adolescentes; para adultos e idosos IMC, segundo WHO (2000) e Lipschitz (1994), respectivamente e para gestantes IMC/semana gestacional de acordo com Atalah (1997). Avaliou-se estatura de adultos e idosos, utilizando-se a curva da WHO (2007) e adotou-se ponto de corte menor que -2 z score para baixa estatura. Aferiu-se perímetro da cintura na cicatriz umbilical. Com esta medida e a de estatura calculou-se a relação cintura estatura, considerando presença de risco cardiometabólico valores maiores ou iguais 0,50. O perímetro da cintura e relação cintura estatura não foi realizado nas gestantes. Investigou-se a situação de (in) segurança alimentar pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (691.641/2014). Realizou-se estatística descritiva e verificou-se associações entre (in) segurança alimentar e variáveis sociodemográficas e antropométricas pelo teste de qui-quadrado de tendência linear. Calculou-se correlação de Spearman para verificar relação entre indicadores sociodemográficos e antropométricos e a pontuação da EBIA. Adotou-se nível de significância menor que 0,05.

## Resultados

Dos 206 titulares, 98,5% (n=203) eram do sexo feminino e 95,6% (n=197) adultos. Quanto à escolaridade observou-se predomínio de 1 a 5 anos (47,6%; n=98), com mediana de 5 anos. Em relação ao estado civil e naturalidade, 53,4% (n=110) dos titulares tinham companheiro e 51,0% (n=105) eram nativos de outras cidades. Quanto à ocupação para obtenção de renda, 50,5% (n=104) dos titulares possuíam trabalho. Encontrou-se 82,0% (n=169) de insegurança alimentar, segundo EBIA. Observou-se associação entre insegurança alimentar e idade do titular com mediana de 37 anos (p=0,039) e não ter companheiro (p=0,010). A pontuação da EBIA correlacionou-se positivamente com idade (r=0,179; p=0,010). Em relação ao estado nutricional, 11,2% (n=23) dos titulares apresentaram baixa estatura; 34,0% (n=70) sobrepeso; 27,7% (n=57) obesidade e 81,6% (n=168) risco cardiometabólico. Observou-se correlação positiva da pontuação da EBIA com o valor do índice de massa corporal (r=0,159; p=0,024), do perímetro da cintura (r=0,170; p=0,015) e da relação cintura estatura (r=0,195; p=0,005).

## Conclusão

Encontrou-se elevada prevalência de insegurança alimentar entre os titulares do programa. Verificou-se relação entre insegurança alimentar e idade do titular e os fatores nutricionais, demonstrando ser um público em vulnerabilidade social, que necessita de intervenções e ações para promoção da saúde. Apoio FAPEMIG.

## Referências

ANSCHAU, F.R.; MATSUO, T.; SEGALL-CORRÊA, A.M. Insegurança alimentar entre beneficiários de programas de transferência de renda. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 2, p. 177-189, 2012.

ATALAH, S.E.; CASTILLO, L.C.; CASTRO, S.R.; ALDEA, P.A. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional en embarazadas. **Rev Med Chile**. v. 125, n. 12, p. 1429-1436, 1997.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for the nutritional status in the elderly. **Primary Care**, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Obesity: Preventing and managing the global epidemic – Report of a WHO consultation on obesity**. WHO Technical Report Series n. 894. Geneva, Switzerland: WHO, 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. ONIS, M.; ONYANGO, A.W.; BORGHI, E.; SIYAM, A.; NISHIDA, C.; SIEKMANN, J. **Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents**. Bulletin of the World Health Organization 2007, p. 660-667.

**Palavras-chave:** estado nutricional; indicadores sociodemográficos; Programa Bolsa Família; segurança alimentar

# FATORES SOCIOECONÔMICOS, DEMOGRÁFICOS E ANTROPOMÉTRICOS ASSOCIADOS AO PADRÃO ALIMENTAR DE ADULTOS RESIDENTES EM ZONA RURAL

DAYANE DE CASTRO MORAIS; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; SYLVIA DO CARMO CASTRO  
FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão  
*dayanecm@yahoo.com.br*

## Introdução

Identificar o padrão alimentar de uma determinada população auxilia, com primor, a análise da relação do consumo alimentar com desfechos de saúde (NEUMAN et al., 2007; OLINTO, 2007; NOBRE et al., 2012; SOUZA et al., 2013).

## Objetivos

Objetivou-se neste trabalho verificar se há associação entre fatores socioeconômicos, demográficos e antropométricos com padrão alimentar de adultos da zona rural.

## Metodologia

Este estudo é do tipo transversal, com adultos da zona rural de um município de Minas Gerais, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de Viçosa (241.906/2013). As variáveis socioeconômicas (estado civil e renda per capita), demográficas (idade e sexo) e de consumo alimentar foram avaliadas por questionários semiestruturado e recordatório de ingestão habitual, respectivamente, em visita domiciliar. Realizou-se também antropometria (peso e altura). O padrão alimentar foi identificado por método de agrupamento (cluster), sendo excluídos os alimentos/grupos consumidos por menos de 5% da população (NEUMAN et al., 2007; CARVALHO et al., 2016). Para cálculo amostral, multiplicou-se número de alimentos/grupos (n=23) por 5, obtendo amostra mínima de 115 indivíduos (OLINTO, 2007). Realizou-se análise descritiva e qui-quadrado de partição para verificar associação entre variáveis e padrões.

## Resultados

Avaliou-se 139 adultos. Identificou-se 3 padrões alimentares, sendo o padrão 1, nomeado de tradicional, composto por arroz e angu, bolo e broa, ovo, feijão, folhosos refogados e suco natural (n=41 indivíduos). Os alimentos do padrão 2 foram pães, raízes e tubérculos e café, sendo nomeado de rico em carboidratos (n=76). E o padrão 3 reteve os alimentos biscoitos, pães, raízes e tubérculos, carne de boi, folhosos e vegetais crus, frutas, suco natural, bebidas adoçadas (suco artificial e refrigerante) e guloseimas (biscoito recheado, achocolatado, doces e bala), sendo nomeado de misto (n=22). Alguns alimentos/grupos analisados não foram significativos em nenhum dos padrões. Pertenciam ao padrão 2 a maioria dos homens (55,9%), mulheres (53,5%), adultos que viviam com companheiros (59,4%), adultos com distrofia nutricional (baixo e excesso de peso) (58,6%), e com renda per capita inferior a ½ salário mínimo (

## Conclusão

Estes resultados nos permitem inferir que dieta mais variada, com alimentos saudáveis (frutas, vegetais) e não saudáveis (bebidas adoçadas e guloseimas), presentes no padrão 3 são seguidos, em sua maioria, por mulheres; e que adultos que vivem com companheiros pertencem em sua maioria ao padrão 2, tendo dieta rica em carboidratos, e em sua minoria no padrão 3, com dieta mista. A associação de padrões alimentares com variáveis que caracterizam o indivíduo é de grande importância para conhecer fatores relacionados ao consumo alimentar. (Apoio: FAPEMIG).

## Referências

CARVALHO, C. A.; FONSÊCA, P. C. A.; NOBRE, L. N.; PRIORE, S. E.; FRANCESCHINI, S. C. C. Metodologias de identificação de padrões alimentares a posteriori em crianças brasileiras: revisão sistemática. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2016. 21(1):143-154.

NEUMANN, A.I.C.P.; MARTINS, I.S.; MARCOPITO, L.F.; ARAUJO, E.A.C. Padrões alimentares associados a fatores de risco para doenças cardiovasculares entre residentes de um município brasileiro. *Rev Panam Salud Publica*. 2007; 22(5):329-39.

NOBRE, L.N.; LAMOUNIER, J.A.; FRANCESCHINI, S.C.C. Padrão alimentar de pré-escolares e fatores associados. *J Pediatr*. 2012;88(2):129-36.

OLINTO, M.T.A. Padrões alimentares: análise de componentes principais. In: Kac G, Sichieri R, Gigante DP.

Epidemiologia nutricional. Editora: Fiocruz. 2007. 213-225.

SOUZA, R.L.V.; MADRUGA, S.W.; GIGANTE, D.P.; SANTOS, I.S.; BARROS, A.J.D.; ASSUNÇÃO, M.C.F. Padrões alimentares e fatores associados entre crianças de um a seis anos de um município do Sul do Brasil. Cad. Saúde Pública, 2013, 29(12):2416-26.

**Palavras-chave:** análise de agrupamento; fatores associados; padrão alimentar

# FEIRA ARTE, CULTURA E SAÚDE: UMA ESTRATÉGIA INTEGRADORA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE REALIZADA PELO PROGRAMA INTERDISCIPLINAR DE PROMOÇÃO DA SAÚDE DA UFRJ-MACAÉ

PÂMELA CARLA GOMES DE ASSUNÇÃO; RUTE RAMOS DA SILVA COSTA; LEILA BRITO BERGOLD

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*pamela.nutriufrj@gmail.com*

## Introdução

A Extensão universitária no campo da saúde tem por objetivo central a promoção de saúde através de práticas que facilitem o acesso à informação sobre saúde, reforcem a ação comunitária e fomentem o desenvolvimento de habilidades pessoais, superando a abordagem focada na prevenção e tratamento de doenças. A Extensão universitária no campo da saúde tem por objetivo central a promoção de saúde através de práticas que facilitem o acesso à informação sobre saúde, reforcem a ação comunitária e fomentem o desenvolvimento de habilidades pessoais, superando a abordagem focada na prevenção e tratamento de doenças. Com o intuito de contribuir para o avanço da promoção da saúde em Macaé e região, o Programa Interdisciplinar de Promoção da Saúde (PIPS) foi criado em 2012, financiado pelo Programa de Extensão Universitária (ProExt) do Ministério da Educação, e propõe a reunião de ações voltadas para a promoção da saúde no enfoque da Extensão Universitária como um processo interdisciplinar, educativo, cultural e científico. Congrega quatorze projetos de extensão dos cursos de nutrição, enfermagem, farmácia e medicina, que desenvolvem estratégias que utilizam a arte e cultura, se baseiam no respeito e estímulo a ampliação da autonomia, no incentivo a atitudes protagonistas da comunidade através de recursos criativos e dialógicos.

## Objetivos

é apresentar a III "Feira Arte, Cultura e Saúde", uma ação integrada de promoção à saúde realizada anualmente pelo PIPS.

## Metodologia

. A "Feira Arte, Cultura e Saúde" é um espaço para troca de informações e experiências, desenvolvimento de vivências práticas e para a divulgação das atividades de promoção da saúde realizadas pelos projetos de extensão e pelas instituições, organizações e grupos comunitários da cidade de Macaé. A terceira edição desse evento ocorreu em uma praça pública da cidade, no segundo semestre de 2015, com entrada gratuita e possibilitou a interação entre diversos atores: a população, professores, discentes e profissionais de saúde e de educação da rede pública

## Resultados

. A Feira promoveu a convergência de todos os projetos que compartilham conhecimentos de forma criativa e integrada a população para a promoção da saúde, prevenção e controle da obesidade e síndrome metabólica, promoção da alimentação saudável, prevenção de DST/HIV/AIDS, entre outros. Outros grupos e instituições parceiras, de Macaé, colaboraram com a apresentação de danças, corais, exposição de produtos alimentícios da região etc. Além disso, estudantes de escolas públicas e privadas foram participar das ações oferecidas pelos projetos e conheceram os materiais educativos criativos para abordagens em diferentes mídias que contribuem para a interdisciplinaridade e a ampliação do conhecimento sobre saúde.

## Conclusão

A III Feira Arte, Cultura e Saúde, além de contribuir para a troca de informações e experiências entre os participantes do PIPS e instituições, organizações e grupos comunitários que também trabalham com temáticas semelhantes, possibilitou o estreitamento dos laços com a comunidade, a ampliação o encontro com as demandas sociais, a prestação de serviços a partir desse diagnóstico, a promoção de ações de cuidados em saúde para prevenção de doenças e de agravos à saúde, o desenvolvimento de estratégias de apoio às ações municipais de prevenção às doenças e agravos não-transmissíveis e às sexualmente transmissíveis; e a realização de estratégias relacionadas à promoção de saúde e qualidade de vida de diferentes públicos, nas diferentes dimensões.

## Referências

BRASIL/ MEC. Plano Nacional de Extensão Universitária. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das universidades Públicas Brasileiras e SESu/ MEC, 2000.

BRENNAND, Edna Gusmão de Góes. Pedagogia do Dialogo em tempos de Globalização. Jornal Informativo do Centro

Paulo Freire Estudos e Pesquisas. Recife - PE, p.1 - 2, 2001.

CARDIM et al. Educação em saúde: teoria e prática de alunos de graduação em enfermagem. R. de Pesq.: cuidado é fundamental. v. 9, n. 1/2, p. 57-64, 2005.

CZERESNIA, D. O conceito de saúde e a diferença entre prevenção e promoção. In: CZERESNIA D.; FREITAS C.M. (organizadores). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003. p. 18-37.

**Palavras-chave:** Arte; Cultura; Promoção da saúde; Saúde Coletiva



# FONTES DE INFORMAÇÃO SOBRE NUTRIÇÃO ENTRE MÉDICOS E ENFERMEIROS DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE

IVANA LORAINE LINDEMANN; GICELE COSTA MINTEM; RAÚL A. MENDOZA-SASSI

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul , <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>3</sup> FURG - Universidade Federal do Rio Grande

*ivanaloraine@hotmail.com*

## Introdução

O acesso a informações confiáveis contribui para que a população amplie a autonomia para fazer escolhas alimentares adequadas e saudáveis. É recomendado que tanto a população quanto os profissionais de saúde utilizem as informações disponíveis no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2012; 2014).

## Objetivos

Descrever as fontes de informação sobre nutrição entre médicos e enfermeiros atuantes na Atenção Básica de Saúde (ABS).

## Metodologia

As 36 Unidades Básicas de Saúde (UBS) urbanas de Pelotas, RS, Brasil foram incluídas no estudo transversal realizado em 2013. Todos os enfermeiros e médicos, clínicos e de família participaram do estudo, exceto aqueles em licença no período da coleta de dados. Após assinarem o consentimento livre e esclarecido, os entrevistados responderam ao questionário padronizado que foi autoaplicado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Área da Saúde da Universidade Federal do Rio Grande, sob o parecer de número 228.401. As análises estatísticas descritivas foram feitas no Stata caracterizando os profissionais quanto ao sexo, idade, profissão, tempo de atuação na ABS, tempo de formação, pós-graduação, recebimento de informações sobre nutrição durante a formação e fontes de informação sobre nutrição.

## Resultados

Dos 140 profissionais em atividade participaram 127 (91%) sendo 70 médicos (55,1%) e 57 enfermeiros (44,9%). Destes, 78,7% eram mulheres, tinham de 40 a 49 anos de idade 33,1%, de 1 a 5 anos de tempo de atuação na ABS 28,3%, de 11 a 20 anos de tempo de formação 37,8%, pós-graduação 92,9%, Residência 36,4%, Mestrado 22,9% e Doutorado 6,8%. Dos entrevistados, 97,6% receberam informações sobre nutrição durante a formação, sendo as fontes referidas em ordem decrescente de frequência: graduação (81,5%), colega nutricionista (66,9%), publicações do Ministério da Saúde (61,3%), Internet (58,9%), livros (56,5), revistas científicas (48,4%), eventos científicos (47,6%), programas de televisão (46,0%), publicações da Organização Mundial da Saúde (41,9%), jornais (40,3%), pós-graduação (38,7%), revistas não científicas (31,5%), colega médico (26,6%), cursos de atualização (25,8%), capacitações em serviço (23,4%) e colega enfermeiro (16,1%).

## Conclusão

Praticamente toda a amostra recebeu informações sobre nutrição durante a sua formação acadêmica, sendo o período citado com a principal fonte de informação, o que merece atenção frente aos menores percentuais encontrados em cursos de atualização e capacitações em serviço. Preocupante a informação de que mais da metade da amostra utiliza como fonte sobre nutrição a Internet que, em muitas vezes, repassa informações equivocadas, sem embasamento científico e que corroboram para escolhas alimentares inadequadas e pouco saudáveis que em nada auxiliam na prevenção de doenças, na promoção da saúde e na manutenção de uma vida com qualidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Atenção Básica; Educação em Saúde

# FORTALECIMENTO DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISAN) NOS ESTADOS DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL E SEUS RESPECTIVOS MUNICÍPIOS

NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO; ANETE ARAUJO DE SOUSA; CRISTINE GARCIAL GABRIEL

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, <sup>4</sup> MDS - Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS, Brasília, Distrito Federal, Brasil  
*nvmachado@gmail.com*

## Introdução

A proposta visa fomentar a atuação dos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e das Câmaras Intesecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional, desenvolvendo ações em direção a promover reflexões críticas sobre as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, viabilizando a construção de relações intersetoriais que assegurem a implantação e o monitoramento desta política, permitindo o redimensionamento dos espaços e situações que promovem a autonomia das pessoas em relação à garantia de seu direito a alimentação adequada e saudável.

## Objetivos

Fortalecer o processo de implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, apoiando os Conselhos e Câmaras Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional, realizando assessorias para elaboração de políticas públicas e ações de capacitação, mobilização e comunicação na perspectiva da realização do direito humano à alimentação adequada.

## Metodologia

Envolveu a constituição de dois núcleos de trabalho, o de Avaliação e Monitoramento responsável pela realização do diagnóstico de implantação do sistema nos estados e municípios, envolvendo também a construção de proposta de avaliação e monitoramento dos Planos de Segurança Alimentar e Nutricional. E o Núcleo de Educação Permanente, responsável pela elaboração de materiais educativos regionalizados e realização de campanhas educativas, orientadas pela metodologia de educação popular, além de assessoria aos municípios através do desenvolvimento de oficinas.

## Resultados

Constituição banco de dados e sala de situação virtual sobre situação de segurança alimentar e nutricional; elaboração de matriz de indicadores de monitoramento dos planos de segurança alimentar e nutricional, e proposta de monitoramento; produção de caderno de materiais educativos regionalizados sobre segurança alimentar e nutricional e direito humano a alimentação adequada; realização de oficinas para assessoria aos municípios e estados sobre o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional, e seus componentes; desenvolvimento de campanhas educativas visando a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional da população, e temas demandados dos conselhos estaduais de segurança alimentar e nutricional.

## Conclusão

Espera-se com os resultados possibilitar aos conselheiros conhecer, avaliar, e monitorar a situação de segurança alimentar e nutricional presente nos municípios e estado; incentivar a partir da elaboração dos diferentes materiais produzidos, o processo de educação permanente dos conselheiros, e demais instâncias e instituições envolvidos com a discussão e garantia do direito humano a alimentação adequada.

## Referências

CASSIANI, Silvia Helena de Bertoti. RODRIGUES, Liliani Passarelli. A técnica de Delphi e a técnica de grupo nominal como estratégias de coleta de dados das pesquisas em enfermagem. Acta Paul. Enf. São Paulo. V.9, n.3, p. 76-83, 1996.

HARTZ, Zulmira Maria de Araújo. SILVA, Lígia Maria Viera da (org.). Avaliação em Saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programa e sistemas de saúde. Salvador: EDUFBA; Rio de Janeiro: FIOCRUZ; 2005.

MERHY, E. E.; ONOCKO, R. (Org). Praxis en salud: un desafío para lo público. São Paulo: Hucitec, 1997. PEREIRA, D.A. et al. Insegurança Alimentar em Região de Alta Vulnerabilidade Social da Cidade de São Paulo. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas. 13(2), pp. 34 - 42. 2006.

[http://www.unicamp.br/nepa/arquivo\\_san/Inseguranca\\_alimentar\\_SP.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/Inseguranca_alimentar_SP.pdf).

TAKAGI, M.; MALUF, R.S. Desafios para a consolidação da política de SAN e o papel da 4ª Conferência. Comunicação, artigos [online]. 2011. <http://www4.planalto.gov.br/consea/noticias/artigos/2011/04>.

**Palavras-chave:** Sistema de Segurança Alimentar e Nutrici; Direito Humano à Alimentação Adequada; Intersetorialidade; Soberania Alimentar

# FORTALECIMENTO PROFISSIONAL EM POLÍTICAS PÚBLICAS NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; LUCIA FRANÇA SANTOS; MYRIAN COELHO CUNHA DA CRUZ; NELMA FERNANDA FONSECA SALVAYA RAMOS; ELISA DE FARIAS SIMAS MORAES

<sup>1</sup> CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas- 4ª região

*celinaoliveira@cm4.org.br*

## **Introdução**

O Nutricionista, exerce um papel fundamental na implementação de políticas públicas e na construção da Segurança Alimentar e Nutricional.

## **Objetivos**

O projeto tem como objetivo reconhecer o trabalho do nutricionista e seu espaço institucional para a implementação de políticas públicas.

## **Metodologia**

O projeto foi estruturado em três etapas, o critério de inclusão foi por proximidade geográfica, número de profissionais inscritos e denúncias. Na primeira etapa é realizada reunião com os nutricionistas das áreas de Saúde, Educação e Assistência Social para conhecer o desenvolvimento das políticas públicas, identificar as condições e autonomia de trabalho, e suficiência de quadro técnico. Os temas abordam as bases legais para o desenvolvimento de políticas públicas de alimentação e nutrição e responsabilidade técnica. A segunda etapa consiste no encontro com a gestão municipal, com participação de conselheiros e fiscais acompanhados pelo nutricionista. Nesse momento, é apresentada a proposta de parceria e o diagnóstico obtido na entrevista com o nutricionista, visando o avanço das Políticas Públicas, assim como o atendimento às necessidades identificadas no que se referem ao quadro técnico, condições de trabalho e autonomia técnica. A proposta é que os gestores se manifestem comprometendo-se com a definição de metas e prazos. A terceira etapa consiste em acompanhar o cumprimento das metas e prazos, através de contato telefônico com o nutricionista e envio de ofício aos gestores para apresentação das mudanças e entraves encontrados.

## **Resultados**

Do total dos 92 municípios, foram selecionados em 2014 e 2015 dezessete: São Gonçalo; Niterói; Itaboraí; Duque de Caxias; São João de Meriti; Belford Roxo; Nova Iguaçu; Queimados; Campos dos Goytacazes; Rio Claro; Macaé; São João da Barra; Magé; Teresópolis; Petrópolis; São José do Vale do Rio Preto e Volta Redonda. Das 41 reuniões planejadas com os gestores, 40 (97%) foram realizadas. É interessante destacar que do total de reuniões realizadas, 6 foram com os gestores da Assistência Social, segmento onde o nutricionista vem se destacando com o desenvolvimento de projetos na área de segurança alimentar e nutricional. Dos dezessete, cinco (29,4%) apontaram algumas mudanças tais como: adequação do quadro técnico, convocação do concurso público, realização de plano de ação para desenvolvimento das atribuições do nutricionista na Assistência Social, estabelecimento de agenda para utilização de transporte e elaboração de projeto de lei para criação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, criação do cargo e aprovação de concurso público para o cargo de Nutricionista, aquisição de veículo para realização de visitas mensais às escolas, elaboração de plano de trabalho para implementar a avaliação nutricional nas escolas e elaboração de projeto com previsão orçamentária para implementar ações de educação nutricional.

## **Conclusão**

O desafio é grande, mas entendemos que é um processo de construção coletiva, que demanda tempo e sensibilidade. O nutricionista tem a competência para implementar e desenvolver políticas públicas nos municípios contribuindo para melhoria da qualidade de vida do cidadão, dando visibilidade à gestão municipal.

## **Referências**

BRASIL. Congresso Nacional. Lei 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993. Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil Emenda Constitucional nº 64 de 04 de fevereiro de 2010 – Altera o art. 6º

da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelecem parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Brasília, DF; 2005

**Palavras-chave:** assistência social; gestão municipal; nutricionista; políticas públicas; segurança alimentar

# FOTOGRAFIAS DE PORÇÕES ALIMENTARES PARA QUANTIFICAR O CONSUMO ALIMENTAR EM PESQUISAS NA AMÉRICA LATINA: HARMONIZAÇÃO ENTRE BRASIL, MÉXICO E PAÍSES EUROPEUS

SANDRA PATRICIA CRISPIM; REGINA MARA FISBERG; GENEVIEVE NICOLAS; JUAN RIVERA DONMARCO;  
NADIA SLIMANI

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>2</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>3</sup> IARC - Agência Internacional de Pesquisa em Câncer, <sup>4</sup> INSP - Instituto Nacional de Saúde Pública do México  
*crispim@ufpr.br*

## Introdução

A “Agência Internacional para Pesquisa ao Câncer” (IARC/OMS) propôs o *Latin America DIETary Assessment Project* (LA- DIETA) para desenvolver uma metodologia de obtenção de dados sobre alimentação de forma altamente padronizada em países latino-americanos, a partir do recordatório 24h utilizando o software Globo-Diet desenvolvida na Europa. O desenvolvimento de instrumentos, como fotos de porções, que auxiliem a quantificação de alimentos na América Latina se faz necessário para vários métodos, incluindo o Globo-Diet.

## Objetivos

Relatar o trabalho desenvolvido em paralelo entre Brasil e México para harmonizar os dados de porções alimentares necessários para desenvolver um álbum fotográfico compatível com outras populações.

## Metodologia

Primeiro passo inclui o desenvolvimento de uma lista de alimentos que necessitassem fotos para ajudar na quantificação da dieta com R24h em cada país. Dados de adultos que participaram nas últimas pesquisas nacionais de consumo alimentar foram utilizados (Inquérito Nacional de Alimentação obtidos na Pesquisa de Orçamento Familiar 2008/2009 no Brasil e *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición* 2012 no México). Desta forma, determinou-se uma lista com os alimentos mais consumidos em cada país e considerando a variabilidade entre pessoas que contribuem para a ingestão de nutrientes por meio de regressão linear (ponto de corte  $r\_square$  acumulado  $<0.9$ ) por região e sexo. Após, cada um dos alimentos mais consumidos foi avaliado quanto a sua inclusão no álbum, seguindo as diretrizes internacionais que o IARC possui para seleção e adequação dessas fotos (i.e. recomendações para quantificar alimentos por fotos e outros tipos de quantificação como unidades padrões). Alimentos raramente consumidos foram excluídos das análises (por  $<0.01\%$  da população). Por fim, procurou-se no portfólio de fotos do GloboDiet, se haveriam fotos que pudessem ser reaproveitadas para minimizar custos no desenvolvimento das fotos e favorecer a harmonização entre os países. Para fotos que possuíam opção similar para uso no Brasil e no México, os intervalos de ingestão de consumo nas pesquisas nacionais foram comparados com os das fotos da Europa que possuíam até seis fotos de porção para cada alimento, a fim de evitar sub ou superestimação nas ingestões estimadas. Essa seleção foi discutida com especialistas de todos os Institutos envolvidos em um *e-workshop*.

## Resultados

A lista inicial de alimentos constava 1090 alimentos no BR e 1239 no México. A lista inicial de alimentos constava 1090 alimentos no Brasil e 1239 no México. Após aplicação das diretrizes do IARC e exclusão de alimentos raramente consumidos que resultaram das análises de variabilidade, obteve-se uma segunda lista com 272 alimentos no Brasil e 675 alimentos no México. Alimentos que possuíam foto existente no portfólio do IARC ( $n=64$  no Brasil e  $n=46$  no México) tiveram em sua maioria os intervalos de ingestão comparáveis com o da Europa. Algumas poucas exceções ( $<5\%$  das fotos) como o “Tomate” tiveram porções muito grandes comparadas com o consumo no Brasil e, portanto, optou-se por usar um número menor de porções da foto, que normalmente possuía seis. A série de tamanho de porções do tomate, por exemplo, ficou com apenas 4 fotos de porções.

## Conclusão

Foi necessário o desenvolvimento de 32 fotos novas no Brasil e 45 no México. Brasil e México terão 7 novas fotos em comum no álbum final. O álbum final de fotos de porções no Brasil e no México terão 96 e 91 fotos, respectivamente. As fotos novas foram desenvolvidas no Brasil no ano de 2015 e as do México serão realizadas em futuro próximo. Estudo de validação das fotos no Brasil está sendo conduzido.

## Referências

**Palavras-chave:** Fotos; Porção alimentar; Recordatório 24-horas; Métodos; Quantificação

# FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA A POR GESTANTES ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA

MELISSA NUNES MOIA; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; JÉSSICA JULIANA NOGUEIRA DE QUEIROZ; EVELLYN CÂMARA GRILO; ROBERTO DIMENSTEIN

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*melimoia4@gmail.com*

## Introdução

A vitamina A é primordial para o funcionamento adequado do sistema visual, manutenção do crescimento e desenvolvimento, integridade epitelial, reprodução e função imunológica. Na gestação e lactação, é necessário que haja consumo materno adequado de vitamina A, a fim de suprir o requerimento nutricional do bebê (WHO, 2009). Além disso, o aumento do consumo de alimentos fontes desta vitamina é uma importante medida no combate à carência de vitamina A materno-infantil (PADILHA et al, 2007). Dessa maneira, a avaliação dietética de gestantes é uma estratégia que auxilia na detecção de problemas nutricionais que possam ser prejudiciais no decorrer da gestação (BERTIN et al, 2006).

## Objetivos

Avaliar a frequência de consumo de alimentos fontes de vitamina A durante o último trimestre gestacional.

## Metodologia

O estudo foi do tipo transversal e a amostragem realizada por conveniência em uma maternidade pública de Natal/RN durante dezembro e janeiro de 2014. Participaram 85 puérperas adultas e com ausência de patologias. O estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (CAAE 21236613.5.0000.5537). As informações sobre o consumo dietético foram obtidas a partir da aplicação do Questionário de Frequência Alimentar em associação ao registro fotográfico de itens alimentares (ZABOTO et al, 1996). Para elaboração da listagem de alimentos, foram retirados de tabelas de composição os alimentos considerados “muito boa fonte” e “boa fonte” de vitamina A, totalizando 92 itens distribuídos em 10 grupos alimentares. Os dados foram expressos em percentual de aceitação e rejeição do alimento fonte, segundo o grupo de alimento a que pertence, bem como à sua origem animal ou vegetal.

## Resultados

Os alimentos que apresentaram maior consumo durante o último trimestre gestacional, em cada grupo alimentar, foram: bolo branco simples; farinha láctea; tapioca; tomate; manga; feijão de corda; leite de vaca integral; fígado bovino frito; ovo de galinha; margarina. Os alimentos com maior rejeição foram: folhosos verdes escuros (95%); fígado de frango cozido (80%) e mamão formosa (64%). Dentre as fontes de vitamina A de origem animal, o ovo de galinha foi o mais consumido pelas gestantes (86%) e dentre as fontes vegetais, a manga teve maior aceitação (89%).

## Conclusão

Conclui-se que o consumo de alimentos fontes de vitamina A durante o último trimestre gestacional indica presença prevalente de alimentos regionais na dieta desta população, apresentando as fontes vegetais como melhor aceitação em comparação as fontes animais de vitamina A.

## Referências

- BERTIN, R. L. et al. Métodos de avaliação do consumo alimentar de gestantes: uma revisão. **Rev. Bras. Saúde. Matern. Infant.** p. 383-390, 2006.
- PADILHA, P. C. et al. Associação entre o estado nutricional pré-gestacional e a predição do risco de intercorrências gestacionais. **Rev. Bras. Ginecol. Obstet.** p. 511-518, 2007.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Prevalence of vitamin A deficiency in populations at risk 1995–2005. **WHO Global Database on Vitamin A Deficiency.** Geneva, World Health Organization, 2009.
- ZABOTTO, C. B. et al. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos – utensílios e porções.** Campinas: RTN, 1996.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Gestação; Hábito Alimentar; Vitamina A



# FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS POR CRIANÇAS DE SEIS A DOZE MESES, DO MUNICÍPIO DE ARVOREZINHA, RS – BRASIL

FERNANDA DE BONA CORADI; SILVANIA MORAES BOTTARO; VANESSA RAMOS KIRSTEN; DANIESKA MULLER RITZEL; PÂMELA CAPELARI

<sup>1</sup> UFSM/PM - Universidade Federal de Santa Maria, campus Palmeira das Missões

*fernandacoradi@yahoo.com.br*

## Introdução

O Ministério da Saúde, baseado em estudos, disponibilizou para a população e para os profissionais da saúde um guia alimentar para menores de dois anos de idade: Dez Passos Para Uma Alimentação Saudável para Menores de Dois Anos (BRASIL, 2010). Neste guia, há as recomendações de que devem ser evitados açúcar, café, enlatados, frituras, refrigerantes, balas, salgadinhos e outras guloseimas nos primeiros anos de vida, e usar sal com moderação. A II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal identificou o consumo em excesso e precoce de alimentos industrializados como café, refrigerante, bolacha e salgadinho em crianças de seis a nove meses de idade (BRASIL, 2009), não correspondendo ao recomendado pelo Ministério da Saúde.

## Objetivos

Identificar a frequência do consumo de alimentos industrializados em crianças de seis a doze meses de ambos os sexos, residentes no município de Arvorezinha, RS – Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com crianças de seis a doze meses do município de Arvorezinha, Rio Grande do Sul, e suas respectivas mães. As mesmas foram mapeadas a partir dos registros da vacina *Bacillus Calmette – Guérin*, consultas de puericultura nas duas Unidades Básicas de Saúde e registros dos agentes comunitários de saúde do município. Utilizou-se os protocolos de consumo alimentar de 2008 e 2015 disponíveis pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2008; 2015), para crianças de seis a dois anos. As coletas foram realizadas em domicílio pelos Agentes Comunitários de Saúde e por uma estudante de nutrição no período de setembro a dezembro de 2015. Somente participaram da pesquisa as mães que concordaram e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes da coleta, sendo que foram excluídas as crianças que não moravam com a mãe ou que não residiam mais no município. As perguntas referentes a este trabalho se remetiam ao ontem: consumo de iogurte, hambúrguer ou embutidos, bebidas adoçadas, biscoito recheado ou doces ou guloseimas, macarrão instantâneo ou salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados. Na sequência, os dados foram duplamente digitados e analisados no programa *Statistical Package for the Social Sciences*, versão 18.0.

## Resultados

Foram avaliadas 64 crianças, sendo 40,6% (n=26) do sexo feminino e 59,4% (n=38) do masculino, a média de idade foi de 9,09 ±2,11 meses. Verificou-se que a frequência de consumo, no dia anterior a coleta de dados, de iogurte foi de 54,1%, hambúrguer ou embutidos de 7,9%, bebidas adoçadas de 38,1%, biscoito recheado ou doces ou guloseimas de 29,7% e macarrão instantâneo ou salgadinho de pacote ou biscoito salgado de 17,5%.

## Conclusão

A partir dos resultados pode-se concluir que há um grande consumo de iogurte e bebidas adoçadas pelas crianças, além da prática inadequada e não recomendada pelo Ministério da Saúde, quanto a introdução de alimentos industrializados e açucarados precocemente, demonstrando a necessidade de intervir na situação a fim de modificar as práticas alimentares e promover saúde.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional: SISVAN na assistência à saúde/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção a Saúde, Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Brasília: Editora do Ministério

da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

**Palavras-chave:** Alimentação complementar; Alimentação infantil; Consumo alimentar

# FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE FRUTAS DE ADOLESCENTES E FATORES ASSOCIADOS

DANIELA PAINI; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*paini.dani@gmail.com*

## Introdução

O consumo de frutas, legumes e verduras torna-se importante, uma vez que estes alimentos são fontes relevantes de vitaminas, minerais e fibras alimentares, logo, é necessária a inclusão diária destes componentes na alimentação da população, particularmente das crianças e adolescentes (BRASIL, 2006). De acordo com a pirâmide alimentar proposta por Philippi o consumo diário de frutas deve ser de 3 a 5 porções. Já a organização Mundial da Saúde (OMS), preconiza que o consumo mínimo de frutas e hortaliças deve ser de 400g por dia, essa recomendação também adotada pelo Ministério da Saúde. Há diferentes formas de recomendações, mas o propósito de todas é o mesmo, a proteção e manutenção da saúde desta população.

## Objetivos

Descrever a prevalência do consumo diário de frutas e avaliar os fatores associados ao seu consumo de adolescentes de uma cidade do interior do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com adolescentes estudantes da 8ª série do ensino fundamental e ensino médio de cinco escolas da cidade de Palmeira das Missões-RS, no período de setembro 2013 a outubro de 2014. O desfecho principal foi a prevalência do consumo diário de frutas avaliado através de um questionário semiquantitativo de frequência de consumo de alimentos (ARAÚJO, FERREIRA, PEREIRA, 2008). Os fatores associados foram: sexo, idade, classe socioeconômica, uso de drogas lícitas, estado nutricional, atividade física e o consumo de café da manhã. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria sob o número da CAAE 19984713.1.0000.5346 e, todos os adolescentes tiveram seus termos de consentimento livre e esclarecido assinados pelos seus responsáveis Os dados foram analisados pelo software SPSS (Statistical Package for Social Sciences) versão 18.0. Foram calculadas as prevalências de consumo diário como desfecho principal e, posteriormente, foi realizado o teste de razão de prevalência (RP). Foram consideradas diferenças significativas quando o  $p < 0,05$ .

## Resultados

Este estudo contou com a participação de 958 adolescentes, com idade média de  $15,27 \pm 1,26$  anos. A prevalência do consumo diário de frutas foi de 47,7% ( $n=457$ ), o consumo de frutas foi maior no sexo feminino (RP ajustada= 1,185, IC: 1,028-1,366,  $p=0,020$ ), nos adolescentes com idade entre 16-19 anos (RP ajustada= 1,159, IC: 1,011-1,329,  $p=0,034$ ) e naqueles com excesso de peso (RP ajustada= 1,197, IC: 1,029-1,393,  $p=0,020$ ).

## Conclusão

Conclui-se que o consumo diário de frutas é maior no sexo feminino com idade de 16-19 anos e aqueles com excesso de peso.

## Referências

ARAÚJO, M.C.; FERREIRA, D.M.; PEREIRA, R.A. Reprodutibilidade de questionário semiquantitativo de frequência de consumo de alimentos elaborado para adolescentes da região metropolitana do Rio de Janeiro, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, n. 24, v. 1, p. 2775-86, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

PHILIPPI, S.T. **Alimentação saudável e a pirâmide dos alimentos**. Pirâmide dos alimentos-Fundamentos básicos da nutrição. Barueri, São Paulo: Manole, 2008.

**Palavras-chave:** Saúde do adolescente; Consumo alimentar; Estado nutricional

# FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE VERDURAS DE ADOLESCENTES E FATORES ASSOCIADOS

DANIELA PAINI; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFMSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*paini.dani@gmail.com*

## Introdução

Frutas, verduras e legumes são considerados componentes importantes de uma dieta saudável, pois são fontes de fibras, micronutrientes e outros componentes com propriedades funcionais. A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), relatou que 43,4% dos adolescentes referiram consumir cinco ou mais vezes na semana verduras. Enquanto a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF, 2008-2009) confirma que os adolescentes consomem menos verduras (11g/dia) quando comparados aos adultos (20 g/dia) e idosos (18 g/dia). Apesar dessas evidências, o consumo de frutas, legumes e verduras ainda é insuficiente, tanto em países desenvolvidos quanto em países em desenvolvimento como o Brasil (MUNIZ et al., 2013).

## Objetivos

Descrever a prevalência do consumo diário de verduras e avaliar os fatores associados ao seu consumo de adolescentes de uma cidade do interior do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com adolescentes estudantes da 8ª série do ensino fundamental e ensino médio de cinco escolas da cidade de Palmeira das Missões-RS, no período de setembro 2013 a outubro de 2014. O desfecho principal foi a prevalência do consumo de verduras avaliado através de um questionário semiquantitativo de frequência de consumo de alimentos (ARAÚJO, FERREIRA, PEREIRA, 2008). Os fatores associados foram: sexo, idade, classe socioeconômica, uso de drogas lícitas, estado nutricional, atividade física e o consumo de café da manhã. Esta pesquisa faz parte de um grande projeto chamado "Condições de Saúde de Adolescentes do município de Palmeira das Missões-RS" e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria sob o número da CAAE 19984713.1.0000.5346 e, todos os adolescentes tiveram seus termos de consentimento livre e esclarecido assinados pelos seus responsáveis. Os dados foram analisados pelo software SPSS (Statistical Package for Social Sciences) versão 18.0. Foram calculadas as prevalências de consumo diário como desfecho principal e, posteriormente, foi realizado o teste de razão de prevalência (RP). Foram consideradas diferenças significativas quando o  $p < 0,05$ .

## Resultados

Este estudo contou com a participação de 958 adolescentes, com idade média de  $15,27 \pm 1,26$  anos. A prevalência do consumo diário de verduras foi de 41,5% ( $n=398$ ), os adolescentes que mais consomem diariamente verduras e legumes são os da classe socioeconômica C, D e E (RP ajustada=1,177, IC: 1,004-1,380  $p=0,045$ ) e aqueles que têm o hábito de tomar café da manhã (RP ajustada= 1,223, IC: 1,045-1,431,  $p=0,012$ ).

## Conclusão

Conclui-se que o consumo diário de verduras esteve associado aos adolescentes da classe socioeconômica mais baixa e com aqueles que têm o hábito de tomar café da manhã.

## Referências

ARAÚJO, M.C.; FERREIRA, D.M.; PEREIRA, R.A. Reprodutibilidade de questionário semiquantitativo de frequência de consumo de alimentos elaborado para adolescentes da região metropolitana do Rio de Janeiro, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, n. 24, v. 1, p. 2775-86, 2008.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: **Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010.

LEVY, R. B. et al. Consumo e comportamento alimentar entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, n. 15, v. 2, p. 3085-97, 2010.

MUNIZ, L.C. et al. Prevalência e fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras entre adolescentes de

escolas públicas de Caruaru, PE. **Ciência & Saúde Coletiva**, n. 18, v. 2, p. 393-404, 2013.

**Palavras-chave:** Saúde do adolescente; Consumo alimentar; Estado Nutricional

# GESTÃO DAS INFORMAÇÕES SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE SANTA CRUZ DO SUL – RS

LUCIANO LEPPER; CARINE LIMA ELLWANGER; MARLA FERNANDA DOS SANTOS; THAMYRES GLASENAPP  
RADTKE

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*llepper@gmail.com*

## Introdução

As modificações ocorridas nas condições e estilos de vida da população têm influenciado a dinâmica das relações familiares e prejudicado a população infantil que, progressivamente, vem sofrendo com o sedentarismo, hábitos alimentares errôneos e, conseqüentemente, diversos problemas de saúde, como, por exemplo, a obesidade. A obesidade infantil é considerada um problema de saúde pública, importante e alarmante (MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L., 2013). Crianças obesas tem maior chance de desenvolverem alguma patologia, e possuem maior propensão a tornarem-se adultos obesos. O diagnóstico de obesidade na infância vai depender do peso, da altura e da composição corporal (VITOLLO, 2008). O SISVAN - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - é um sistema de informação que viabiliza o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento infantil e, com isso, possibilita o monitoramento dos programas de intervenção constituindo-se em um poderoso instrumento político para auxiliar no controle social.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças de 5 à 10 anos, do município de Santa Cruz do Sul – RS.

## Metodologia

As informações utilizadas foram oriundas da base de dados do Sistema SISVAN – WEB, cuja pesquisa abrangeu crianças acompanhadas no período de 2015, na cidade de Santa Cruz do Sul – RS. A faixa etária compreendida, foi de 5 anos a menores 10 anos de idade, cuja avaliação do estado nutricional deu-se através do indicador IMC – Índice de Massa Corporal - para Idade, conforme Organização Mundial de Saúde de 2007.

## Resultados

Os dados revelaram que do total de 129 crianças acompanhadas, 4,65% apresentaram obesidade grave (n: 6), 10,85% obesidade (n: 14), 13,18% sobrepeso (n: 17), 67,44% eutrofia (n: 87), 3,1% magreza (n: 4) e 0,78% apresentaram magreza acentuada (n: 1). Os percentuais relativos à sobrepeso, obesidade e obesidade grave, na faixa etária analisada, merecem a devida atenção, visto que compreendem quase um terço do total das crianças acompanhadas, sendo essas classificações possíveis preditoras do desenvolvimento de outras doenças, como diabetes, hipertensão, etc.; apesar disso, o estudo demonstrou que a maioria das crianças estavam eutróficas, o que constitui aspecto positivo, pois a manutenção do peso saudável é importante durante a infância, considerando-se que os hábitos adquiridos nessa fase tendem a persistir na vida adulta.

## Conclusão

Estes dados corroboram com o momento de transição nutricional que vivenciamos na atualidade, onde observa-se redução dos casos de desnutrição e prevalências crescentes de excesso de peso. A avaliação dos dados de acompanhamento registrados no SISVAN em relação ao estado nutricional das crianças menores de 10 anos, revela uma tendência condizente com o panorama epidemiológico mundial. Combater a obesidade infantil, é um desafio constante e real, considerando-se que a obesidade é uma doença complexa e crônica, de causa multifatorial. As prevalências de sobrepeso e obesidade em crianças ressaltam a importância de medidas resolutivas, de todos os setores da sociedade, no enfrentamento deste problema de saúde pública.

## Referências

BRASIL. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional. Disponível em: . Acesso em 30 de março de 2016.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Disponível em: . Acesso em: 30 de março de 2016.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Orientações básicas para a coleta, o

processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Disponível em: . Acesso em: 30 de março de 2016.

PALHARES, Dario. Obesidade infantil: como podemos ser eficazes. J. Pediatr. (Rio J.), Porto Alegre, v. 80, n. 5, p. 432-433, 2004. Disponível em: . Acesso em: 30 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Índice de Massa Corporal; Antropometria; Crianças



# GESTÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E A COMPRA DIRETA DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ESTADO DE SÃO PAULO

VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

*vanessa.manfregs@gmail.com*

## **Introdução**

A compra direta da Agricultura Familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma estratégia importante para o cumprimento de suas diretrizes (BRASIL, 2013). A gestão dos recursos financeiros para a aquisição de alimentos pode ser realizada de forma Centralizada, Escolarizada, Mista ou Terceirizada (VALERIANI, 2011), sendo que a forma de gestão pode influenciar na implementação da compra direta da Agricultura Familiar.

## **Objetivos**

Descrever a prevalência das modalidades de gestão do Programa de Alimentação Escolar no estado de São Paulo e comparar aspectos da compra direta da Agricultura Familiar em cada modalidade, segundo a perspectiva de diretores e merendeiras escolares.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo transversal, o qual está inserido na pesquisa “O encontro entre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a agricultura familiar: avaliação do processo de implementação e dos possíveis efeitos das compras locais, segundo a lei 11.947/09”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública-USP (protocolo 2308). Da amostra de 38 municípios do estado de São Paulo sorteados por Amostragem Aleatória Simples sem Reposição, 25 haviam comprado diretamente da Agricultura Familiar para o Programa de Alimentação Escolar em 2012. Nestes municípios foram sorteadas 105 escolas, onde foram entrevistados um diretor escolar (n=105) e uma merendeira (n=105), sobre alguns aspectos da compra direta: divulgação e conhecimento da Lei 11.947/09, reconhecimento da importância da Agricultura Familiar para a alimentação escolar e apoio institucional. Os dados foram coletados em 2013 e foram realizadas análises descritivas.

## **Resultados**

Das 105 escolas, 78,1% eram de gestão centralizada, 14,3% escolarizada, 7,6% mista e nenhuma terceirizada. Nas escolas de gestão mista houve maior divulgação da Lei (87,5%) e proporção de gestores que a conheciam (87,5%), enquanto a centralizada mostrou menor divulgação (28,0%) e a escolarizada menor conhecimento da Lei (46,7%). Todos os gestores achavam importante a vinculação da Agricultura Familiar com a alimentação escolar. Em 13% das escolas houve melhorias na estrutura da cozinha, por parte da prefeitura, com maior ocorrência na gestão mista (37,5%) e menor na escolarizada (13%) e na centralizada (11%). As merendeiras da gestão centralizada mostraram maior conhecimento da Lei (70,7%), seguido da escolarizada (66,7%) e da mista (62,5%). A gestão centralizada também mostrou maior prevalência de merendeiras que reconheciam a importância da compra da Agricultura Familiar (95%), com menor prevalência na mista (87,5%) e na escolarizada (86,7%). Aproximadamente metade das merendeiras das gestões centralizada e mista recebeu treinamento para manipular os alimentos da Agricultura Familiar, sendo que 95% da centralizada e 100% da mista acharam-no importante; na escolarizada, 40% receberam e 83% julgaram-no importante.

## **Conclusão**

A modalidade de gestão do Programa de Alimentação Escolar prevalente, no estado de São Paulo, foi a centralizada. Observou-se que a gestão mista favoreceu a divulgação e o conhecimento dos diretores escolares sobre a Lei 11.947/09, e o apoio institucional para a compra direta da Agricultura Familiar. A frequência de merendeiras que conheciam a Lei e reconheciam a importância da Agricultura Familiar para a alimentação escolar foi maior na gestão centralizada. Os treinamentos para manipulação dos alimentos foram mais frequentes nas gestões centralizada e mista.

## **Referências**

Brasil. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de Junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União. 18 jun 2013.

Valeriani TSM. A gestão escolarizada do Programa de Alimentação Escolar no Estado de Goiás [dissertação]. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” da USP; 2011.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar; Alimentação Escolar; Gestão; Programas e Políticas de Alimentação e N

# GRUPOS DE LAR: ESPAÇO PARA PROMOVER O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO MEIO RURAL

CRISTIANE PEREIRA; ANA CÂNDIDA JORDANI; MICHAEL DA SILVA SERPA; CARLOS DANIEL FRIES; CAMILA KRONBAUER PEREIRA DE CASTRO

<sup>1</sup> PMT - Prefeitura Municipal de Teutônia, <sup>2</sup> ASCAR/ EMATER/RS - Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural/ Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural  
*crispnutri@yahoo.com.br*

## Introdução

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

## Objetivos

Desenvolver ações de promoção e prevenção da saúde tendo como foco a alimentação saudável e adequada em Grupos do Lar do município de Teutônia-RS contribuindo para a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.

## Metodologia

O trabalho desenvolvido mensalmente com os Grupos do Lar ou Grupos de Mulheres é realizado há mais de 40 anos pela Ascar/ Emater em comunidades rurais do município, promovendo ações que visam à defesa e garantia de direitos, acesso às políticas públicas, segurança e soberania alimentar e educação e promoção da saúde. Em trabalho conjunto da equipe municipal da Ascar/ Emater com a Secretaria Municipal de Saúde e de Assistência Social, foram feitas nos últimos 3 anos encontros com nutricionistas, fisioterapeutas, psicólogos, assistentes sociais, médicos e enfermeiras, visando ampliar e consolidar a rede de atenção básica junto ao meio rural. Nos encontros de grupos com nutricionistas, é realizada uma exposição dialogada tendo como base o Guia Alimentar para a População Brasileira. A melhoria da qualidade de vida é incentivada e, sempre com o olhar da valorização da cultura alimentar local, há orientações visando a escolhas saudáveis de hábitos de vida e alimentação. Oportuniza-se a fala às pessoas, percebendo seus conhecimentos prévios e, juntamente com elas, são construídas as conversas; objetiva-se auxiliar no processo de conscientização sobre a saúde de forma ampla, sobre gestão da própria saúde. Os materiais educativos são elaborados e a avaliação é realizada pela equipe da Ascar/ Emater e pelas nutricionistas de forma coletiva.

## Resultados

Foram atendidos 10 grupos, totalizando 90 mulheres que serão multiplicadoras em sua família e comunidade. Foi percebido incremento do conhecimento e interesse/busca pelos serviços de saúde da equipe de nutrição ofertados no município. Há um aumento de interesse e reflexão sobre a alimentação saudável e suas implicações na saúde como um todo. A atividade contribuiu para experimentar a partilha de informações de forma participativa, aprimorando a escuta e a essência da conversa, aproximando os serviços de saúde da população do meio rural.

## Conclusão

A promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada se dá socializando, discutindo e estimulando uma visão crítica e reflexiva sobre as informações colocadas. Este modo de formar/fazer a atuação como profissionais de saúde e de extensão rural estimula a equipe a reconhecer-se parte do processo e não como "detentora do conhecimento". O desafio é modificar a abordagem informativa, normativa e proibitiva, mais comumente utilizada, por uma abordagem que verdadeiramente estimule a mudança de hábitos, buscando a autonomia e o entendimento de agentes da própria mudança.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Ed. Brasília, 2014. 156p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis: DCNT no contexto do Sistema Único de

Saúde brasileiro. Organização Pan-Americana da Saúde, 2005.

Guia Prático das ações sociais da EMATER/RS – Ascar / Coordenado [por] Regina da Silva Miranda – Porto Alegre:Emater/RS-Ascar, 2014. 134 p. Il.

**Palavras-chave:** alimentação; direito humano; nutrição

# GRUPOS DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR: ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE NA ATENÇÃO BÁSICA

CAMILA KRONBAUER PEREIRA DE CASTRO; CRISTIANE PEREIRA

<sup>1</sup> PMT - PREFEITURA MUNICIPAL DE TEUTÔNIA

*camilakpereira@hotmail.com*

## Introdução

A Política Nacional de Promoção de Saúde (PNPS) consolida a institucionalização da promoção da saúde no Sistema Único de Saúde (SUS). Dentre os temas prioritários para a implementação da PNPS está a alimentação adequada e saudável, que evidencia a importância da alimentação e nutrição como fator de proteção da saúde (Brasil, 2015). Neste contexto, e considerando a atual situação alimentar e nutricional do país, torna-se evidente a necessidade de uma melhor organização dos serviços de saúde para atender às demandas geradas pelos agravos relacionados à má alimentação, tanto em relação ao seu diagnóstico e tratamento quanto à sua prevenção e à promoção da saúde (Brasil, 2013).

## Objetivos

Desenvolver ações de prevenção e promoção à saúde por meio da realização de grupos de reeducação alimentar no Centro Avançado de Saúde Bruno Leopoldo Schneider, no município de Teutônia - RS.

## Metodologia

Os participantes são acolhidos por demanda espontânea e por encaminhamento de outros profissionais de saúde. Nos grupos de reeducação alimentar, são atendidas 24 pessoas mensalmente, distribuídas em 2 grupos de 12 participantes. Cada grupo tem dois encontros com um intervalo de 15 dias. No primeiro encontro, o nutricionista realiza a avaliação antropométrica de todos os participantes que são orientados a preencher um formulário com informações relacionadas à sua saúde, como motivo principal pela busca do serviço de nutrição, presença de patologias e uso de medicamentos. Após, é realizada uma exposição dialogada tendo como base o Guia Alimentar para a População Brasileira. No segundo encontro, os assuntos trabalhados anteriormente reforçados e retomados, por meio de uma atividade que objetiva desenvolver a autonomia na tomada de decisão por práticas alimentares saudáveis. Ao final, o nutricionista entrega os resultados das avaliações antropométricas e conversa sobre o diagnóstico nutricional com cada um dos participantes. Com base neste diagnóstico, nas informações preenchidas no formulário e presença de encaminhamento de outros profissionais, a necessidade de dar continuidade com o acompanhamento nutricional individual é avaliada pelo nutricionista.

## Resultados

As atividades em grupos possibilitam uma maior otimização do trabalho, com a diminuição das consultas individuais, participação ativa do indivíduo no processo educativo e o maior envolvimento da equipe de profissionais com os usuários do serviço de saúde. Durante as atividades há estímulo ao diálogo entre o nutricionista e os participantes, que falam sobre seus problemas e buscam soluções de forma conjunta ao profissional, aliando experiência técnica a vivência prática. Dessa forma, passam a entender seu papel como agentes da própria mudança.

## Conclusão

O trabalho em grupos mostra-se uma oportunidade de compartilhamento entre os participantes, tanto de experiências, angústias e saberes como também da construção de conhecimento e desconstrução de mitos alimentares. Desenvolver nos usuários uma consciência crítica e transformadora e o entendimento de sua responsabilidade com a alimentação adequada consiste ao mesmo tempo em uma meta e em um desafio a ser superado pela equipe de nutrição na atenção básica.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Ed. Brasília, 2014. 156p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis: DCNT no contexto do Sistema Único de Saúde brasileiro. Organização Pan-Americana da Saúde, 2005.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de

Promoção da Saúde: PNPS: revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília, 2015. 36 p.  
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1. ed., 1. reimpr. – Brasília,, 2013. 84 p.

**Palavras-chave:** Promoção da Saúde; Reeducação Alimentar; Atenção Básica

# GUIA ALIMENTAR AMAZÔNICO: UM INSTRUMENTO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

DAIANA BRENDA CAVALCANTE VERDE; MEIRY DE SOUZA LOPES; GEUZIMARA DE SOUZA SILVA; MAYLINE MENEZES DA MATA; KEMILLA SARMENTO REBELO

<sup>1</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas  
*mayline.damata@gmail.com*

## Introdução

Os guias alimentares geralmente são representados por ícones gráficos com o objetivo de auxiliar um grupo populacional a recordar facilmente quais alimentos devem ser inseridos na dieta e em que proporções (PEÑA, 1998). Além disso, os guias devem respeitar os hábitos alimentares e a cultura da região, bem como a sazonalidade e a disponibilidade de alimentos. Neste contexto, o Guia Alimentar Amazônico, desenvolvido por Mata e Rebelo (2014), foi adaptado à realidade amazônica visando contribuir para a promoção da saúde e valorização dos alimentos tradicionalmente produzidos e consumidos pela população local.

## Objetivos

Avaliar o Guia Alimentar Amazônico como uma ferramenta de educação alimentar e nutricional.

## Metodologia

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas (UFAM) sob CAAE: 44048515.0.0000.5020, sendo realizado em três etapas, com 27 alunos do Programa de Educação de Jovens e Adultos (EJA) da Escola Estadual Inês de Nazaré Vieira, na cidade de Coari-AM. Os envolvidos no estudo participaram voluntariamente, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Na primeira etapa, aplicou-se um questionário avaliativo para medir o conhecimento prévio dos participantes, sobre os temas: guias alimentares, grupos, porções de alimentos e alimentação saudável. Em seguida, abordou-se sobre os guias alimentares, conceito e suas características, dando ênfase à pirâmide alimentar adaptada, proposta por Philipp et al. (1999). Na segunda etapa, aplicou-se um questionário para constatar a impressão do público alvo sobre o Guia Alimentar Amazônico. Posteriormente, abordou-se sobre o guia alimentar amazônico, seus grupos alimentares, porções alimentares e os benefícios dos alimentos regionais. Na terceira etapa, realizou-se uma oficina culinária educativa que consistiu na demonstração das porções alimentares do guia alimentar amazônico. Ainda, realizou-se a avaliação da compreensão do público alvo sobre os assuntos abordados.

## Resultados

Verificou-se que, embora o público-alvo tenha apresentado uma média de 51,9% de conhecimento sobre os assuntos de nutrição, estes possuíam muitas dúvidas. O guia alimentar amazônico, despertou o interesse do público-alvo que o considerou inovador (87,5%) e apenas 12,5% o considerou comum, quando comparado a outros guias. Quando comparado à Pirâmide Alimentar, o Guia Alimentar Amazônico apresentou maior identificação da população com seu formato e com os alimentos nele ilustrado (75%). Evidenciou-se ainda que este guia alimentar representa bem os hábitos alimentares regionais e que facilita o entendimento sobre o conceito de guia alimentar (93,7%). Os resultados do nível de conhecimento dos participantes demonstraram que após a atividade de educação alimentar e nutricional, utilizando o guia alimentar amazônico, a média de acertos aumentou para 68,7%. Além disso, na avaliação de aprendizagem final, verificou-se uma melhora no nível de conhecimento dos participantes (70%).

## Conclusão

O Guia Alimentar Amazônico trouxe inovações e pode representar uma excelente ferramenta de educação alimentar e nutricional para os profissionais e estudantes que atuam nesta região. Este guia alimentar, além de atender as diretrizes dietéticas, é capaz de proporcionar um bom aprendizado, promover uma alimentação saudável e a valorização dos alimentos regionais.

## Referências

1. MATA, M.M.; REBELO, K.S. Guia alimentar adaptado à população adulta do município de Coari, AM. In: Livro De Resumos 15º Congresso Internacional De Nutrição, Longevidade & Qualidade De Vida. 2014, São Paulo. Anais; 2014. p.1-116.

2. PEÑA, M. Guias de Alimentación en América Latina. In Anais do I Workshop Instituto Danone. Alimentação equilibrada para a população brasileira. Florianópolis: Instituto Danone, p.31-43, 1998.

3. PHILIPPI, S.T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 12, n.1, p.65-80, 1999.

**Palavras-chave:** Guias alimentares; Alimentos regionais; Educação alimentar e nutricional



# HÁBITO DE COMER EM FRENTE À TV E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA

JANAINA MAIANA ABREU BARBOSA; RAYANE PALHANO PAIVA DINIZ SOUSA; MAYLLA LUANNA BARBOSA MARTINS; NAYARA PEREIRA SOARES; ALLANNE PEREIRA ARAÚJO

<sup>1</sup> CEST - Faculdade Santa Terezinha, <sup>2</sup> UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, <sup>3</sup> UFT - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, <sup>4</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
*jana\_mayana@hotmail.com*

## Introdução

O hábito de comer vendo televisão tem sido uma prática intensamente citada por adolescentes (OLIVEIRA et al., 2016; SOARES et al., 2010) e evidências mostram que a publicidade interfere nas escolhas e nos hábitos alimentares, com implicações relativas ao ganho de peso e à obesidade (ÁVILA et al., 2006). Para Fuentes et al (2014) o número de horas em frente a TV e o excesso de peso estão diretamente ligados ao consumo de alimentos energéticos.

## Objetivos

Associar o hábito de comer em frente à TV e o estado nutricional de adolescentes atendidos em uma clínica escola.

## Metodologia

Trata-se de um estudo retrospectivo e transversal, realizado com 217 prontuários de indivíduos de 10 a 19 anos, de ambos os sexos. Dados demográficos, socioeconômicos, estilo de vida e antropométricos foram coletados dos prontuários de adolescentes atendidos pelo setor de Nutrição de uma Clínica Escola na cidade de São Luís - MA. O índice de massa corpórea foi classificado em percentis, de acordo com o sexo e idade, e foram adotados os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde (2007). Os pontos de corte adotados para a classificação da circunferência da cintura foram os propostos por Taylor et al (2000) que identificam obesidade abdominal quando a CC  $\geq$  percentil 80, ajustado para idade e sexo. O programa Stata® versão 12.0 foi utilizado para fazer a análise estatística e o nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$ . O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital São Domingos com número de parecer 973.773/2015.

## Resultados

A maioria dos adolescentes era do sexo feminino (61,8%), com idade de 10 a 14 anos (58,1%), a média de idade foi de  $13,9 \pm 2,8$  anos, 58,3% estavam no ensino fundamental e 50% tinham à renda familiar de 1 salário mínimo. Quanto ao estilo de vida, 59,8% não praticavam atividade física e 62,9% relataram o hábito de comer em frente a TV. Em relação às características antropométricas, a média do índice de massa corpórea foi de  $22,5 \pm 6,7$ kg/m<sup>2</sup> e a da CC de  $77,3 \pm 15$  cm, quanto à classificação do índice de massa corpórea, 44% das meninas e 48,2% dos meninos encontravam-se com excesso de peso. Com relação à circunferência da cintura, 41,9% das meninas e 50% dos meninos tinham risco para doenças cardiovasculares. Houve associação estatisticamente significativa entre o hábito de comer em frente à TV e o índice de massa corpórea ( $p = 0,004$ ).

## Conclusão

Observa-se um número significativo de adolescentes com excesso de peso e risco para doenças cardiovascular e também associação entre o hábito de comer em frente à TV e o índice de massa corpórea. Esses resultados apontam para a necessidade de intensificar a adoção de hábitos alimentares saudáveis por meio de implementações de programas de prevenção primária e estratégias de educação nutricional a fim de evitar possíveis danos à saúde dos adolescentes.

## Referências

- OLIVEIRA, V. A.; et al. Correlação entre indicadores antropométricos e pressão arterial de adolescentes. Rev. Text. Contexto Enferm. Florianópolis, n. 22, v. 4, p. 995-1003, 2014.
- SODER, B.F. et al. HÁBITOS ALIMENTARES: um estudo com adolescentes entre 10 e 15 anos de uma Escola Estadual de Ensino Fundamental, em Santa Cruz do Sul. Cinergis. n. 1, v. 13, p. 51-58, 2012.
- FUENTES, M.I. et al. Perfil nutricional e adesão ao tratamento de adolescentes obesos. Cadernos de Escola Pública, Curitiba, n. 5, p. 102-117, 2014.

**Palavras-chave:** HÁBITO DE COMER EM FRENTE À TV; ESTADO NUTRICIONAL; ADOLESCENTES

# HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 24 MESES BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA/SC

PAULA ROSANE GUIMARÃES; LUZANE FLORÊNCIO E SILVA; PAMELLA SMIDT HAAG; CRISTIANE SANTOS DA ROSA; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO

<sup>1</sup> UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense, <sup>2</sup> SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - Secretaria de Saúde - Prefeitura Municipal de Criciúma  
*paulag@unesc.net*

## Introdução

O leite materno é o alimento mais completo a criança, devendo ser oferecido na fase inicial da vida para garantir um crescimento saudável por conter as quantidades de nutrientes adequadas às suas necessidades. A recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) é para que o recém-nascido tenha seu primeiro contato com o leite materno na primeira hora após o nascimento, que seja mantido, exclusivamente, até os seis meses e, que a criança seja amamentada até completar dois anos. A partir dos seis meses, a alimentação complementar tem o objetivo de aumentar o aporte energético e de micronutriente. O Programa Bolsa Família é um programa do Governo Federal que visa à transferência de renda para famílias que estão com vulnerabilidade social e que proporcionou as famílias beneficiadas uma maior aquisição de alimentos.

## Objetivos

Avaliar as práticas de alimentação de crianças menores de 24 meses de idade beneficiárias do Programa Bolsa Família do município de Criciúma.

## Metodologia

Estudo de caráter quantitativo com temporalidade transversal e amostragem não probabilística. Aprovado com parecer numero 914.980. População composta por crianças menores de 24 meses cadastradas no Programa Bolsa Família. A captação destas crianças foi por conveniência a partir das informações constantes do cadastro do PBF. Para a avaliação do comportamento alimentar, particularmente para as questões envolvendo, a amamentação e introdução de novos alimentos, utilizou-se um roteiro de entrevista adaptado pelas autoras com base em três questionários validados. As questões foram, em sua maioria, objetivas sendo que as descritivas foram posteriormente classificadas de acordo com as respostas informadas. Para a avaliação do estado nutricional foram coletados os dados de peso, comprimento, idade e sexo de toda a população avaliada e classificado segundo o ponto de corte da OMS de IMC por idade.

## Resultados

Foram encontradas 53 crianças com idade entre 12 e 24 meses, em que 50,9% eram do sexo feminino com média de peso em 10,7kg ( $\pm 1,9$ ), comprimento 0,79m ( $\pm 0,09$ ). A média de idade da mãe foi de 27,5 anos ( $\pm 6,17$ ) em que 41,5% afirmaram ter como grau de escolaridade o ensino fundamental incompleto e em torno de 30% trabalham fora de casa. A amamentação exclusiva até os seis meses de idade ocorreu em 24,5% e sendo que 11,3% nunca receberam leite materno de forma exclusiva. Em relação de introdução de novos alimentos, 92,4% comem arroz e 66% comem feijão todos os dias. Percebeu-se que as mães ou responsáveis acreditam que as crianças se alimentam de forma apropriada (tanto em qualidade quanto em quantidade), porém nota-se um grande consumo de alimentos industrializados e de baixo valor nutritivo como bolacha recheada, salgadinhos de pacote, refrigerantes e sucos artificiais sendo que esses alimentos não são recomendados antes dos dois anos de idade.

## Conclusão

O resultado da pesquisa possibilitou conhecer os hábitos alimentares das crianças menores de 24 meses que recebem o benefício, mostrando que a prática do aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade encontra-se abaixo do preconizado pelo Ministério da Saúde, há grande consumo de alimentos industrializados e de baixo valor nutritivo. Por fim, é importante salientar que se necessita de mais projetos de educação alimentar e nutricionais para este público, com o objetivo de promover Segurança Alimentar e Nutricional e conscientizar as famílias da importância do Aleitamento Materno Exclusivo até os seis meses e a partir deste período, iniciar a introdução alimentar de maneira gradual e saudável sem interromper a amamentação até os dois anos ou mais a fim de prevenir problemas nutricionais futuros.

## Referências

ARANTES, Aline Vilela. Desmame precoce em Seritinga MG: Uma proposta de intervenção junto ao programa saúde da família. 2010. 35 f. TCC (Graduação) - Curso de Pós Graduação em Atenção Básica em Saúde da Família, Universidade Federal de Minas Gerais, Campos Gerais, 2010.

ARAÚJO, Olívia Dias de et al. Aleitamento materno: fatores que levam ao desmame precoce: Breastfeeding: factors that cause early weaning. Revista Brasileira de Enfermagem, Teresina, v. 61, n. 4, p.488-492, jul. 2008.

BAPTISTA, Gerson Henrique; ANDRADE, Adriano Herbert H. K. Gonçalves de; GIOLO, Suely Ruiz. Fatores associados à duração do aleitamento materno em crianças de famílias de baixa renda da região sul da cidade de Curitiba, Paraná, Brasil. Caderno de Saúde Pública, Paraná, v. 25, n. 3, p.596-604, mar. 2009.

BATISTA, Gabyella Silva; FREITAS, Ana Maria Filhosi de; HAACK, Adriana. Alergia Alimentar e Desmame Precoce: Uma revisão do ponto de vista nutricional. Comunicação em Ciências da Saúde, Brasília, v. 4, n. 20, p.351-359, 2009.

BERNARDI, Julia Laura Delbue; JORDAO, Regina Esteves; BARROS FILHO, Antonio de Azevedo. Fatores associados a duração mediana do aleitamento materno em lactentes nascidos no município do estado de São Paulo. Revista de Nutrição, Campinas, p.867-878, nov./dez. 2009.

BOCANEGRA, Carlos Alberto Delgado. Associação entre o aleitamento materno além do segundo ano de vida e crescimento e saúde mental infantil. 2013. 156 f. Tese (Doutorado) - Curso de Epidemiologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. . Aleitamento Materno, Distribuição de Leites e Fórmulas Infantis em Estabelecimentos de Saúde e a Legislação. Secretaria de Atenção à Saúde, Brasília, p.1-16, mar. 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. . Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos. Editora Ms, Brasília, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. – Brasília : Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno Em Municípios Brasileiros: Situação do Aleitamento Materno em 227 municípios brasileiros. Brasília, 2010.

BRASIL. SECRETARIA DE SAÚDE. . Estratégia nacional para promoção do aleitamento materno e alimentação complementar saudável no Sistema Único de Saúde. Amamenta e Alimenta Brasil: Manual de implementação, Brasília, 2013.

BRASIL. SISVAN. . Relatórios Públicos. Disponível em: . Acesso em: 18 jun. 2015.

**Palavras-chave:** ALEITAMENTO MATERNO; ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR; CRIANÇAS; HÁBITOS ALIMENTARES; BOLSA FAMÍLIA

# HÁBITOS ALIMENTARES DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA DO SUDOESTE DO PARANÁ

GREICY PERETTI; FERNANDA GUARDA

<sup>1</sup> UNIPAR - Universidade Parananense  
*greicy@fadep.br*

## Introdução

A entrada na Universidade é uma nova fase que pode ter como resultados alterações e adaptações no estilo de vida e mudanças no comportamento alimentar, já que muitos jovens se distanciam da casa de seus familiares (SANTOS; ALVES, 2009; ALMEIDA et al 2013). Devido à nova rotina, os estudantes buscam alternativas para se alimentar, optando, muitas vezes, por alimentos industrializados, ultraprocessados e alimentos de baixo valor nutricional (ALMEIDA, 2013). A alimentação adequada é fundamental para o rendimento e aproveitamento nos estudos, desempenho nas atividades acadêmicas, melhora na concentração e melhor qualidade de vida (RIBEIRO & SILVA 2013).

## Objetivos

Verificar e comparar os hábitos alimentares e traçar o perfil nutricional dos estudantes da área de saúde e de exatas de uma Universidade do Sudoeste do Paraná.

## Metodologia

O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 1210161. O estudo é do tipo transversal, com amostra de 224 alunos da área de saúde (Odontologia, Nutrição e Estética e Cosmética) e 281 da área de exatas (Arquitetura e Urbanismo, Ciências Contábeis e Engenharia Civil). Número obtido através de um cálculo amostral de 95% de confiabilidade e 5 % de erro. Os encontros foram durante as aulas, onde aplicaram-se dois questionários, um contendo questões sócio-demográficas e estilo de vida para caracterização da amostra e outro para analisar os hábitos alimentares dos universitários. O consumo diário dos grupos de alimentos foi classificado como suficiente, insuficiente e excessivo, tendo como referência a Pirâmide Alimentar Adaptada à População Brasileira e o Guia Alimentar. O perfil nutricional classificou-se por meio do Índice de Massa Corporal (IMC), obtido por peso e altura referido.

## Resultados

Em relação ao estado nutricional, a maioria dos estudantes estavam eutróficos, porém um percentual significativo foi encontrado com excesso de peso em ambas as áreas 17,6% dos alunos em saúde e 26,4% em exatas. Os estudantes das duas áreas apresentaram hábitos alimentares parecidos, consumo insuficiente para carboidratos complexos, frutas, verduras, legumes e leites, carnes brancas (peixe) e água. No grupo de leguminosas, nas turmas de saúde a maioria dos alunos tiveram consumo insuficiente. Já na área de exatas a maior parte dos acadêmicos tinha um consumo suficiente. Para o consumo defrituras, carnes vermelhas, e doces de modo geral estudantes de ambas as áreas apresentaram um consumo excessivo. Quando questionados quantas as refeições realizavam ao longo do dia na sua maioria realizavam 4 refeições diárias. E quais lanches eram consumidos no intervalo das aulas, maioria dos alunos de ambas as áreas, relataram consumir lanches ofertados pela cantina como assados, frituras, refrigerantes e salgadinhos.

## Conclusão

Comparando as duas áreas, os resultados mostram que estudantes de ambas as áreas apresentaram resultados parecidos, porém esperávamos que alunos dos cursos de saúde tivessem melhores resultados pelo fato de terem em sua grade curricular matérias sobre a alimentação, principalmente os alunos de nutrição. Porém esses maus hábitos podem estar relacionados com a rotina diária, trabalho, falta de tempo e distância da família. Desse modo, torna-se necessária a conscientização para a alimentação saudável, medida esta, que pode ser realizada por meio de intervenção nutricional no ambiente universitário visando qualidade de vida atual e futura.

## Referências

ALMEIDA, A.B.P. et al. Avaliação do comportamento alimentar de estudantes universitários. *Nutrire*, São Paulo, 38(5), 2013.

RIBEIRO, G.N.M; SILVA, J.B.L. A Alimentação no Processo de Aprendizagem. Revista Eventos Pedagógicos. Sinop, 4(2)p.77-85, 2013.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Universitários; Estilo de vida; Estado nutricional

# HÁBITOS ALIMENTARES DE NUTRIZES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE EMBU DAS ARTES - SP

MARIANA DE OLIVEIRA RUAS; ANA PAULA BAZANELLI

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*meryann.oliveira@hotmail.com*

## Introdução

Uma alimentação equilibrada e saudável é de extrema importância para as mulheres tanto no período de gestação como no pós-parto com o objetivo de manter um estado nutricional que atenda todas as necessidades fisiológicas desses períodos. As recomendações englobam aumentar as necessidades energéticas com pratos variados e coloridos, contendo: carnes e ovos, leite e derivados, frutas e hortaliças (CASTRO; KAC; SICHIERI, 2009).

## Objetivos

Caracterizar os hábitos alimentares de nutrizes frequentadoras de uma Unidade Básica de Saúde no município de Embu das Artes, São Paulo.

## Metodologia

Foi um estudo do tipo transversal composto por nutrizes atendidas na Unidade Básica de Saúde de Embu das Artes. Para a caracterização do perfil clínico e demográfico da amostra foi utilizado um questionário elaborado pelo próprio pesquisador contendo informações como idade, escolaridade, raça, estado civil e número de gestações. Para caracterizar os hábitos alimentares das nutrizes foi utilizado o questionário "Como está a sua alimentação?", incluso no "Guia Alimentar - Como ter uma alimentação saudável" do Ministério da Saúde, acrescido de perguntas complementares em relação à alimentação. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) via Plataforma Brasil (protocolo CAAE 48524514.4.0000.0084).

## Resultados

A amostra foi constituída de 31 nutrizes (idade 28,7+6,2 anos; 77% casadas; 35,4% raça branca; 39% primigesta). Em relação aos hábitos alimentares, foi observado que o valor médio de consumo de alimentos do grupo de arroz, pães, massas, batata e mandioca foram de 6,2 porções/dia. Para o grupo de verduras e legumes, foi identificado que 54,8% das nutrizes não consumiam esses alimentos ou consumiam menos de três porções/dia. Em relação ao consumo de frutas, 61,3% da amostra não atendia a recomendação e apresentou um consumo inferior a três porções/dia ou não consumiam frutas. No consumo de leguminosas, a maioria das nutrizes (77,4%) apresentou adequação. Para os alimentos do grupo de carnes em geral, 71% consumiam duas porções/dia predominantemente de carne bovina e aves já que o consumo de peixes foi baixo (71% não consumiam peixes pelo menos duas vezes na semana). Em relação à ingestão de leite e derivados, apenas 42% consumiam pelo menos três porções/dia. E para a ingestão de água, 52% referiu consumir menos de 2 litros por dia. Quando avaliado o hábito de consumir frituras e embutidos, açúcares e doces a maioria das nutrizes (58% e 55%, respectivamente) referiram que consumiam raramente ou nunca esses alimentos.

## Conclusão

Os hábitos alimentares das nutrizes atendidas na Unidade Básica de Saúde não estão dentro do recomendado para o ciclo da vida dessas mulheres. Os grupos de maiores inadequações foram: verduras e legumes, frutas, peixes, leite e derivados, e água. Assim medidas de intervenção nutricional tornam-se necessárias para essas nutrizes, visando adequação da alimentação nesse período para garantir uma melhor nutrição para a mãe e conseqüentemente para o bebê.

## Referências

CASTRO, M. B. T. KAC, G. SICHIERI, R. Determinantes nutricionais e sócio-demográficos da variação de peso no pós-parto: Uma revisão da literatura. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.**, Recife, v.9, n.2, p. 5-7, 2009.

**Palavras-chave:** Alimentação; Nutrizes; Hábitos alimentares

# HÁBITOS DE VIDA SAUDÁVEIS E NÃO SAUDÁVEIS DE USUÁRIOS DE UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE E SUA RELAÇÃO COM DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

KATHARINE KONRAD LEAL; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; GISELDA MARIA PEREIRA; MARCIA RUBIA DUARTE BUCHWEITZ

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará

*katharineleal@hotmail.com*

## Introdução

O perfil de mortalidade da população brasileira, nas últimas décadas, tem apresentado expressiva mudança devido ao aumento de mortes causadas por doenças crônicas não transmissíveis (RIBEIRO; COTTA; RIBEIRO, 2012). Um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela maioria dessas mortes e por fração substancial da carga de doenças devido a essas enfermidades. Dentre esses fatores, destacam-se o tabagismo, o consumo excessivo de bebidas alcoólicas, dietas inadequadas e a inatividade física, que apesar da elevada prevalência, podem ser prevenidos (WHO, 2014).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi investigar a presença de hábitos saudáveis e não saudáveis em adultos e idosos portadores e não portadores de doenças crônicas não transmissíveis.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado na cidade de Pelotas no Rio Grande do Sul, com indivíduos adultos e idosos de ambos os sexos, portadores e não portadores de doenças crônicas não transmissíveis, usuários das três Unidades Básicas de Saúde administradas pela Universidade Federal de Pelotas. Os dados foram coletados entre outubro de 2014 a março de 2015, pela aplicação de questionário e medições de peso e altura, a indivíduos que buscavam atendimento com clínico geral nessas unidades. As gestantes não foram incluídas no estudo. Foram considerados como hábitos de vida não saudáveis o consumo mais de três vezes na semana de refrigerantes e sucos artificiais, o hábito de consumir leite integral e gorduras visíveis das carnes vermelhas, a inatividade física, o tabagismo (fumantes e ex fumantes), o consumo de álcool mais de três vezes na semana e o sobrepeso e a obesidade e como hábitos saudáveis, o consumo de cinco ou mais vezes na semana de frutas, verduras e legumes e de feijões, a atividade física, nunca ter fumado, de acordo com os critérios utilizados pelo Vigitel (2014). Os dados foram analisados nos pacotes estatísticos SPSS 20 e Bioestat 5.0. Para a descrição da amostra foram calculadas as prevalências, para a comparação das proporções foram utilizados o teste de qui-quadrado, com correção de Yates, e tendência linear, adotando-se um nível de significância para  $p < 0,05$ . O estudo foi submetido ao comitê de ética e aprovado sob o parecer nº 757.202. Os participantes do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Os 341 indivíduos entrevistados apresentaram em média 50 anos de idade, variando de 18 a 89 anos ( $dp=17,10$ ), 78,6% ( $n=268$ ) eram do sexo feminino, mais da metade tinham entre 1 a 8 anos de escolaridade (61,0%) e eram portadores de DCNT (60,1%). A maioria (75,9%) declarou-se de cor da pele branca e possuía renda familiar de até 1 salário mínimo (71,8%). Somente o IMC e o tabagismo estiveram estatisticamente associados com a presença ou ausência de doenças crônicas não transmissíveis. Em relação ao IMC observou-se que os portadores apresentavam uma maior frequência de sobrepeso e obesidade do que os não portadores (83,9 e 59,6%, respectivamente)  $p < 0,001$ . Já em relação ao tabagismo os indivíduos portadores fumavam menos que os não portadores (47,3 e 57,3%, respectivamente) ( $p=0,003$ ).

## Conclusão

Na população do estudo tantos os indivíduos portadores como os não portadores de doenças crônicas não transmissíveis tinham hábitos de vida similares, com exceção do tabagismo e do IMC, sendo que aqueles que não eram portadores fumavam mais e os portadores apresentaram-se com mais sobrepeso ou obesidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Vigitel Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, abril de 2014.

RIBEIRO, A.G.; COTTA, R.M.M.; RIBEIRO, S.M.R. Promoção da saúde e a prevenção integrada dos fatores de risco para doenças cardiovasculares. Cienc Saude Colet. 2012;17(1):7-17.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World health statistics 2014. Geneva, 2014 [Acesso em 15 de julho de 2015]. Disponível em: .

**Palavras-chave:** doença crônica; hábitos alimentares; atenção primária a saúde



# HIDRATAR É PRECISO – INTERVENÇÃO COMUNITÁRIA JUNTO A IDOSOS

POLIANA RESENDE MENDONÇA; RAISA DA SILVA CUNHA; LARYSSA FERREIRA SAMPAIO; NUSA SILVEIRA DE ALMEIDA

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás  
*poliana.r.mendonca@gmail.com*

## Introdução

A água é o maior constituinte do corpo humano e essencial para a manutenção da vida. Com o envelhecimento ocorrem várias alterações fisiológicas e, dentre elas, a redução do volume hídrico corporal (LOPES, 2014). Associado a isto, é bastante comum o baixo consumo de água entre os idosos seja pela indisposição, pela falta de sede, pela perda do hábito ou por impossibilidade de acesso em função do prejuízo da locomoção. Portanto é importante incentivar o consumo da água ao longo do dia (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010). Foi proposta uma intervenção sobre a importância da hidratação com os idosos como ação do Projeto de extensão: “Promoção e Humanização da Saúde nos Ciclos da Vida – Articulação da Universidade, Unidade de Saúde e Comunidade (PROEC/UFG/ICB 150)”.

## Objetivos

Incentivar a ingestão hídrica adequada em idosos apresentando diferentes possibilidades de realizá-la, enfatizando os benefícios para o nosso organismo; veicular material educativo sobre o tema; possibilitar ao acadêmico o trabalho na comunidade.

## Metodologia

A atividade foi realizada no Centro de Referência em Convivência da pessoa Idosa (CRCI) em outubro de 2015. A equipe de acadêmicas extensionistas iniciou com as perguntas norteadoras: como vocês ingerem e que volume de líquido vocês ingerem por dia? Seguiu-se uma roda de conversa sobre os benefícios e as possibilidades de ingestão. Foram apresentadas opções de preparações líquidas e abordados os benefícios e malefícios das bebidas enfatizando as escolhas saudáveis. Ao final do preparo, as bebidas saudáveis foram degustadas, foi entregue a cada participante uma garrafa de água e um material educativo com informações dos benefícios e utilidades da água no corpo além de receitas dos sucos e chás que foram servidos.

## Resultados

Os 13 idosos presentes mostraram-se bastante envolvidos com a atividade. Compartilharam conhecimentos sobre os chás, sanaram dúvidas sobre as bebidas industrializadas e aquelas que estão na moda, degustaram e aprovaram todas as bebidas ofertadas. Todos os participantes apoiaram a distribuição do folder informativo sobre hidratação e das receitas dos sucos e chás. Os participantes relataram que as informações compartilhadas com a equipe de extensionistas eram sempre colocadas em prática com os membros da família.

## Conclusão

A intervenção foi avaliada como exitosa pela participação e interesse dos idosos, além de ter possibilitado a humanização desta parcela da população, muitas vezes marginalizada. Houve uma valorização do saber popular, propiciando um diálogo entre a comunidade e as acadêmicas extensionistas, exercitando o “aprender a conhecer”, o “aprender a fazer” e principalmente o “aprender a conviver”, o que seguramente refletirá na prática profissional futura das acadêmicas em formação.

## Referências

LOPES, A. R. C. **Desidratação no idoso**. 2014. Tese (Mestrado em Medicina) - Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Alimentação saudável para a pessoa idosa**: um manual para profissionais de saúde. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.

**Palavras-chave:** hidratação; desidratação; idosos

# HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS EM ESCOLAS PARTICULARES

BETIANE WARTCHOW MORELLI; CRISTIANA BASSO; SILVANA MARIA MICHELIN BERTAGNOLLI

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*cristiana@unifra.br*

## Introdução

Pelo fato das crianças serem um grupo susceptível a doenças, a garantia da segurança no consumo dos alimentos deve ser prioridade. Alimentos contaminados por micro-organismos se consumidos podem levar a um quadro de diarreia, a agravos na saúde da criança e algumas vezes até à óbito. As crianças menores de cinco anos são mais vulneráveis às doenças de origem alimentar, pela imaturidade do sistema intestinal e do sistema imunológico (ACCIOLY et al., 2009). Práticas inadequadas de higiene dentro do ambiente em que se processam alimentos podem resultar em contaminação de produtos por patógenos e, além disso, torná-los um risco para a segurança do produto (DEVERE; PURCHASE, 2007).

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivo verificar a forma de higienização de mamadeiras e avaliar a qualidade higiênico-sanitária de mamadeiras utilizadas em escolas particulares de educação infantil de um município da região central do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A coleta dos dados ocorreu no período de setembro a outubro de 2015. A amostra foi composta por cinco escolas particulares escolhidas por conveniência e que aceitaram participar da pesquisa. Foram coletadas de cada escola amostras de 3 mamadeiras escolhidas aleatoriamente, de crianças de 4 a 12 meses, de ambos os sexos. Foi verificado o modo e os produtos utilizados na higienização das mamadeiras por observação visual direta da pesquisadora, durante o período em que as responsáveis pelo procedimento faziam a higienização das mesmas. A presença de bactérias aeróbias mesófilas e de bolores e leveduras foi realizada no Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário Franciscano, pelo método Swab Estéril, conforme proposto pela American Public Health Association. Para a contagem de bolores e leveduras foram semeadas em superfície, e em placas duplicadas, alíquotas de 0,1 ml de cada diluição, empregando-se agar dextrose batata e incubação a 25°C por 5 dias (AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION, 1984).

## Resultados

Participaram da pesquisa cinco escolas, totalizando quinze mamadeiras analisadas. Em relação à higienização das mamadeiras verificou-se que das escolas observadas os resultados apresentaram-se semelhantes, sendo que em uma escola a merendeira utiliza uma esponja de uso geral e sabão em barra, as mamadeiras são enxugadas externamente com pano de prato de uso geral. Já nas demais escolas as mamadeiras são apenas enxaguadas com água corrente sem uso de algum outro produto. Os valores das análises de bactérias aeróbias mesófilas em mamadeiras de escolas particulares de educação infantil, variaram de  $1,63 \times 10^5$  UFC/mamadeira à  $2,69 \times 10^6$  UFC/mamadeira, sendo que apenas uma mamadeira obteve o resultado de ausente para bactérias aeróbias mesófilas. Já para as análises de bolores e leveduras os resultados foram ausentes.

## Conclusão

As análises microbiológicas juntamente com a observação direta da pesquisadora, sugerem que as mamadeiras de todas as escolas analisadas estão sendo higienizadas inadequadamente. Essas constatações alertam para possíveis surtos de intoxicações nestas escolas, onde as crianças são o principal alvo, por ser um grupo de risco, pela baixa imunidade, sendo assim susceptíveis a intoxicações alimentares.

## Referências

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura médica/Guanabara Koogan, 2009.

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Compendium of methods for microbiological examination of foods. 2ª ed. Washington, 1984.

DEVERE, E.; PURCHASE, D. Effectiveness of domestic antibacterial products in decontaminating food contact surfaces. Food Micr., v. 24, n. 4, p. 425-430, 2007.

**Palavras-chave:** Análises Microbiológicas; Escolas; Mamadeiras

# HISTÓRICO DE ALEITAMENTO MATERNO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO UM

FLORIACY STABNOW SANTOS; JAISANE SANTOS MELO LOBATO; CLAILMA ARAÚJO SILVA; MARCELINO SANTOS NETO; FELIPE CÉSAR STABNOW SANTOS

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão – UFMA, Imperatriz-MA, Brasil, <sup>2</sup> HUB - HOSPITAL UNIVERSITARIO DE BRASÍLIA – HUB, Brasília, Distrito Federal, Brasil  
*jaisanelobato@hotmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno é uma prática de importância para a diminuição das taxas de morbimortalidade infantil, visto que o leite materno é o mais completo alimento em termos de qualidade nutricional, sendo a forma mais segura e barata de se garantir um bom estado de saúde para a criança (GOMES, 2011). O desmame precoce traz prejuízos para a criança, e é provável a relação entre o desenvolvimento do diabetes mellitus tipo 1 e sua associação com o desmame precoce (LEAL et al., 2011). O diabetes mellitus tipo 1 pode estar relacionada com a história de aleitamento materno e dieta oferecida no primeiro ano de vida da criança. Quando o leite materno com suas propriedades anti-infecciosas deixa de ser oferecido, a criança fica precocemente exposta a outros agentes etiológicos contidos nos substitutos do leite materno (CARDWELL et al., 2012).

## Objetivos

Identificar as crianças e adolescentes portadores de diabetes mellitus tipo 1 residentes em Imperatriz-MA, conhecer o histórico de aleitamento materno e as causas do desmame precoce entre essas crianças ou adolescentes.

## Metodologia

Estudo descritivo, transversal, quantitativo, desenvolvido entre Janeiro e Julho de 2014, com 25 crianças ou adolescentes portadores de diabetes mellitus tipo 1 e os participantes foram selecionados pelo critério da acessibilidade. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o no. 629.324/2014.

## Resultados

A média de idade dos sujeitos foi de 13,1 anos e 64,0% eram do sexo feminino. O aleitamento materno foi praticado com todos os 25 sujeitos estudados, entretanto, o desmame precoce foi constatado em 19 indivíduos, o que corresponde a 76,0% da amostra estudada. Quanto ao motivo alegado pela mãe para o desmame, identificou-se que, das 19 depoentes que relataram ter desmamado seu filho antes dos seis meses, 7 (41,0%) promoveram desmame precoce por vontade própria; 4 (23,0%) relataram a diminuição da produção láctea como motivo do desmame; 1 (6,0%) atribuíram a condições clínicas da mãe; 1 (6,0%) alegou problemas com o mamilo e 4 (23,0%) alegaram possuir leite fraco. Quanto aos alimentos oferecidos às crianças precocemente, 13 (52,0%) recebeu leite de vaca; 12 (48,0%) recebeu leite industrializado, sendo que 17 (68,0%) recebeu leite engrossado (mingau) com amido de milho.

## Conclusão

Conclui-se com o estudo que pode haver relação entre desmame precoce, com a conseguinte introdução de substitutos do leite materno e o provável desenvolvimento do diabetes mellitus tipo I, portanto o presente estudo aponta que as ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno devem ser promovidas objetivando assim que sejam reduzidas as possibilidades do diabetes acometer mais pessoas.

## Referências

Gomes A. Práticas de aleitamento materno em crianças menores de um ano em municípios de Minas Gerais. 2011. 100f. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais. Disponível em: Acesso em: 20 jun. 2013.

Leal DT, Fialho FA, Dias IMSV, Nascimento L, Arruda WC. O perfil de portadores de diabetes tipo 1 considerando Seu histórico de aleitamento materno. Esc Anna Nery. 2011; 15 (1):68-74.

Cardwell CR, Stene LC, Ludvigsson J. Breast-Feeding and Childhood-Onset Type 1 Diabetes. Diabetes Care. 2012; 35: 2215-25.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Desmame Precoce; Diabetes mellitus tipo I

# HISTÓRICO DO EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS NO PERÍODO DE 2011 A 2015 NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; ELISÂNGELA RODRIGUES LEMOS;  
GILVÂNIA DA SILVA SANTOS; NASSIB BEZERRA BUENO

<sup>1</sup> SMS MACEIÓ - Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, <sup>2</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas  
*kwalkyria@hotmail.com*

## Introdução

O excesso de peso e a obesidade caracterizam-se pelo acúmulo de gordura corporal que resulta em risco para a saúde (WHO, 2014). O Brasil vem enfrentando uma redução da desnutrição e um aumento importante do sobrepeso e obesidade em todas as faixas etárias (PNAN, 2012), tendo quadruplicado o excesso de peso em crianças entre 5 e 10 anos (IBGE, 2010). A Vigilância Alimentar e Nutricional constitui uma importante aliada no sentido de diagnosticar, delimitando dessa forma o perfil nutricional de uma população, para isso usa como ferramenta o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

## Objetivos

Analisar o histórico do excesso de peso em crianças de 5 a 10 anos, no município de Maceió, nos últimos cinco anos (2011-2015).

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal descritivo, com 28.364 crianças entre 5 e 10 anos acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, nos anos de 2011 a 2015, no município de Maceió/AL. Para analisar o risco de sobrepeso e o excesso de peso (sobrepeso e obesidade) foi utilizado o índice IMC/Idade, que foi o escolhido devido a sua sensibilidade para identificar o excesso de peso entre crianças e por ter a vantagem de ser um índice que poderá ser utilizado em outras fases do curso da vida (BRASIL, 2011). Os intervalos de confiança das diferenças entre as proporções foram calculados usando o software EpiTools Epidemiologicla Calculators, com um intervalo de confiança de 95%, considerando significativo quando  $p < 0,05$  (SERGEANT, 2016).

## Resultados

Nos anos de 2011 a 2015, foram acompanhadas 4.507, 6.259, 6.627, 6.082 e 4.889 crianças, respectivamente, apresentando percentuais elevados de risco de sobrepeso, 14,6%, 13,68%, 14,05%, 14,14% e 14,73%. Para o mesmo período, os percentuais de excesso de peso encontrados foram de 10,7%, 12%, 12%, 12,2% e 12,1%. Os dados não apresentaram diferença significativa entre os percentuais por ano para risco de sobrepeso. Porém, o aumento no percentual de excesso de peso entre 2011-2012 foi significativo ( $p = 0,03$ ), sendo de 1,3%, com um IC95% de [0,0001% a 2,52%]. Nos anos seguintes (2012 a 2015) não se observou diferença significativa entre as taxas de excesso de peso analisadas. Comparando os percentuais de excesso de peso entre 2011 e 2015, percebe-se que o aumento encontrado foi significativo ( $p = 0,04$ ), sendo de 1,32%, com um IC95% de [0,004% a 2,61%].

## Conclusão

Observou-se uma evolução ascendente de risco de sobrepeso e excesso de peso ao longo dos anos. Estes resultados influenciam diretamente nas condições de crescimento e desenvolvimento e no risco de morbimortalidade da população como um todo, evidenciando a transição alimentar e nutricional na faixa etária estudada.

## Referências

NATIONAL CENTER FOR HEALTH STATISTICS (US). **Health Risk Factors**. Washington, DC: Department of Health and Social Security, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2011. 76p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009:**

**antropometria e estado nutricional de crianças e adolescentes e adultos no Brasil.** Rio de Janeiro: 2010.

SERGEANT, E. S. G. **Epitools epidemiological calculators.** AusVet Animal Health Services and Australian Biosecurity Cooperative Research Centre for Emerging Infectious Disease. 2016. Disponível em: <http://epitools.ausvet.com.au>.

**Palavras-chave:** Risco de sobrepeso; Excesso de peso; Vigilância nutricional; Desenvolvimento infantil; Crianças

# IDEA-AÇÃO – CRIE AÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

LUIZA LIMA TORQUATO; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA; CAMILLA CEYLÃO DAHER NAVES; ELISABETTA GIOCONDA IOLE GIOVANNA RECINE

<sup>1</sup> OPSAN/UNB - Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília  
*mainapereira@gmail.com*

## Introdução

Diante de um sistema alimentar hegemônico que favorece o consumo indiscriminado de alimentos ultraprocessados - de alta densidade energética e baixo valor nutricional - e que contribui para o comer sem atenção, o isolamento social e o gasto intensivo de recursos naturais, torna-se fundamental o desenvolvimento de estratégias que proporcionem aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares adequadas e saudáveis (BRASIL, 2015; BRASIL, 2012). Nesse sentido, no ano de 2014, foi realizada na Semana Universitária de uma Universidade Federal, oficinas baseadas nos princípios da empatia, colaboração e experimentação do *design thinking* no contexto da Educação Alimentar e Nutricional (BROWN, 2009; D. SCHOOL, 2016).

## Objetivos

Promover uma experiência criativa de planejamento de ações para promoção da alimentação saudável.

## Metodologia

Os participantes foram divididos em duplas para o desenvolvimento da atividade. Cada pessoa foi estimulada a escutar ativamente as questões e demandas relacionadas à alimentação e nutrição de seu colega para levantamento de proposições que incentivassem melhores práticas alimentares. A atividade foi dividida em 9 passos: 1- Entrevista: conheça a alimentação do colega por meio de perguntas. 2- Aprofunde, saiba mais: investigue as informações obtidas na etapa anterior. 3- O que você descobriu? Agora, individualmente faça inferências sobre a questão alimentar de seu colega a partir do que ouviu. 4- Defina a questão/o problema principal: escreva o que mais lhe chamou atenção, destaque qual seria o aspecto mais importante para trabalhar. 5- Ideação: crie soluções. Esboce/desenhe pelo menos 5 formas diferentes e inusitadas de atender às necessidades de seu colega. 6- Compartilhe suas soluções e receba *feedbacks*: explique o que você percebeu e desenhou e receba as contribuições de sua dupla. As soluções criadas estão condizentes com o contexto e necessidades do seu colega? 7- Adeque sua ideia/solução. Com base nas contribuições recebidas, pense em uma nova solução ou aperfeiçoe uma das previamente criadas. 8- Construa sua solução! Faça um protótipo da sua ideia para que o seu colega possa pegar, interagir e opinar. 9- Teste. Entregue o seu protótipo à sua dupla, compartilhe suas intenções e discuta com ela o seu funcionamento, adequação, aplicabilidade e os aspectos que poderiam ser aprimorados. Finalizadas todas as etapas, os facilitadores da oficina reuniram o grupo para refletir sobre a atividade, a abordagem utilizada, as soluções criadas e os aprendizados obtidos.

## Resultados

As oficinas foram realizadas em duas ocasiões, com duração de 3 horas e em grupos de aproximadamente 20 pessoas. A primeira foi destinada à comunidade universitária, na qual participaram pessoas de diferentes ocupações: estudantes, professores e pesquisadores de áreas diversas e donas de casa. E a segunda foi realizada com os discentes da disciplina de Educação Nutricional do curso de Nutrição. Após sua realização, pode-se verificar por meio dos relatos dos participantes que, apesar de breve, a oficina despertou o interesse de conhecer as necessidades do outro, possibilitando o desenvolvimento de propostas/soluções criativas e aplicáveis que poderão contribuir para hábitos alimentares mais saudáveis.

## Conclusão

Os resultados demonstram que o objetivo principal da oficina foi alcançado, demonstrando a potencialidade da iniciativa para instigar a criação de novas possibilidades de ação no âmbito da promoção da alimentação adequada e saudável.

## Referências

BRASIL. Documento de Referência - 5a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília; 2015.

BRASIL. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. 1 ed. Brasília. 68 p.

BROWN, Tim. Change by Design: how design thinking transforms organizations and inspires innovation. HarperCollins,



New York, 2009.

D. SCHOOL. Virtual Crash Course in Design Thinking. Stanford University. Institute of Design [Internet]. Acesso em 15 de abril de 2016 em: <http://dschool.stanford.edu/dgift/>.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção da saúde

# IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA DE FÓRMULAS INFANTIS PARA ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA DISPENSADAS NO RIO GRANDE DO SUL

CAROLINA GOMES PINTO; DENISE MACEDO DE MIRANDA; LISIANE PACHECO BERWANGER; HÉLIO MIGUEL LOPES SIMÃO

<sup>1</sup> SES/RS - Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul  
*karolgpnutri@outlook.com*

## Introdução

O aleitamento materno, deve ser incentivado e apoiado de forma exclusiva até os 6 meses de idade e complementado até os 2 anos ou mais. Em lactentes que tiveram a interrupção do aleitamento materno, e que apresentaram diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca, a utilização de fórmulas hipoalergênicas é preconizada. As fórmulas apropriadas para o manejo dietético da alergia à proteína do leite de vaca são: fórmulas à base de proteína isolada de soja (não sendo indicadas para menores de seis meses de idade, nem para lactentes com alergia à proteína do leite de vaca, não IgE mediada); fórmulas semi-elementares ou base de proteína extensamente hidrolisada, os chamados hidrolisados protéicos e fórmulas elementares ou à base de aminoácido (as únicas consideradas não-alergênicas, mas com indicação muito mais limitada do que as fórmulas anteriores). O objetivo do tratamento é evitar o desencadeamento dos sintomas, a progressão da doença e a piora das manifestações alérgicas, além de proporcionar à criança crescimento e desenvolvimento adequados (CONSENSO BRASILEIRO SOBRE ALERGIA ALIMENTAR, 2007). No Rio Grande do Sul, as fórmulas para crianças com alergia à proteína do leite de vaca, são disponibilizada conforme os critérios da RESOLUÇÃO Nº 216/14 – CIB/RS - PROTOCOLO DE DISPENSAÇÃO DAS FÓRMULAS NUTRICIONAIS ESPECIAIS

## Objetivos

Identificar a demanda de fórmulas infantis dispensadas no Rio Grande do Sul, para pacientes com alergia às proteínas do leite de vaca.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo, com análise quantitativa dos dados, dos processos administrativos de solicitação de fórmulas para alergia à proteína do leite de vaca, com tratamento deferido para a dispensação, no período de janeiro a julho de 2015. Os dados foram coletados no sistema Administração de Medicamentos, que é a ferramenta que permite administrar o processo de aquisição, estoque e distribuição de medicamentos e fórmulas nutricionais, em todo o Estado

## Resultados

Neste estudo foram analisados os dados coletados de 886 pacientes nos meses de janeiro a julho de 2015, referentes a dispensação de fórmulas nutricionais hipoalergênicas e não alergênicas para pacientes alérgicos às proteínas de leite de vaca IgE mediada e não IgE mediada. A distribuição por idade e fórmula foi a seguinte: 0-23 meses fórmula de soja 11 pacientes, 24-36 meses 50 pacientes, 0-23 meses fórmula extensamente hidrolisada 248 pacientes, 24-36 meses 268 pacientes, 0-23 meses fórmula de aminoácidos livres 162 pacientes, 24-36 meses fórmula de aminoácidos 147 pacientes

## Conclusão

Considerando os dados da literatura que prevê prescrição de fórmula elementar de aminoácidos livres somente para 10% dos pacientes com alergia às proteínas do leite de vaca pode-se afirmar que o tratamento com esta formulação esta sendo realizado de forma não criteriosa ou seja constatou-se que em torno de 35% dos pacientes utilizaram fórmula de aminoácidos. Por outro verificou-se que as fórmulas isoladas de proteína de soja tem sido proscritas nos lactentes menores de 2 anos.

## Referências

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Resolução CIB/RS Nº 216 de 25 de abril de 2014. Diário Oficial do Estado [do Rio Grande do Sul], Porto Alegre, 06 de maio de 2014.

FERREIRA C T, SEIDMAN E. Alergia Alimentar: Atualização prática do ponto de vista gastroenterológico. J Pediatr (Rio J.) 83 (1): 7-20, 2007 Feb.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Consenso Brasileiro Sobre Alergia Alimentar (2007). Revista Brasileira de Imunopatologia, 2008; v. 31, n.2, p.64-89.

VIEIRA, M C et al.. Guia de Diagnóstico e Tratamento da Alergia à Proteína do Leite de Vaca. 2004. p 9. 14- Kemp AS et al.. Guidelines for the use of infant formulas to treat cow's milk protein allergy: an Australian consensus panel opinion. MJA, [S.l.], v.188, n.2, p. 109-112, 2008.

WANG J, SAMPSON H A. Nutrition in infant allergy. Nutr Today 2006; 41: 215-8.

**Palavras-chave:** alergia à proteína do leite de vaca; fórmulas hipoalergênicas; dispensação de fórmulas

# IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA DE LACTENTES QUE NÃO PREENCHEM OS CRITÉRIOS DE DISPENSAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS NO RIO GRANDE DO SUL

CAROLINA GOMES PINTO; DENISE MACEDO DE MIRANDA; MARIA RITA MACEDO CUERVO; LISIANE PACHECO BERWANGER

<sup>1</sup> SES - Secretaria Estadual da Saúde, <sup>2</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*karolgpnutri@outlook.com*

## Introdução

O aleitamento materno é o melhor alimento para o lactente. Segundo a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS): “o aleitamento materno é importante até os 2 anos de idade ou mais, e deve ser o único alimento até os 6 meses, vários são os argumentos que favorecem esta prática, valendo ressaltar que o leite materno protege contra várias infecções, apresenta benefícios em longo prazo na diminuição dos riscos de doenças crônicas recorrentes da alimentação inadequada. O aleitamento materno, deve ser incentivado e apoiado de forma exclusiva até os 6 meses de idade e complementado até os 2 anos ou mais. Nenhuma fórmula poderá oferecer as características imunológicas e afetivas para o desenvolvimento dos lactentes, sendo assim crianças que, no primeiro ano de vida, não possam receber leite materno por alguma razão, que justifique esta condição, devem usar fórmulas que procurem assemelhar-se ao máximo quanto as suas características nutricionais. No Rio Grande do Sul, a Coordenação da Política de Assistência Farmacêutica (CPAF), vinculada à Secretaria Estadual da Saúde, disponibiliza fórmulas para crianças que não recebem leite materno, conforme os critérios da RESOLUÇÃO Nº 216/14 – CIB/RS - PROTOCOLO DE DISPENSAÇÃO DAS FÓRMULAS NUTRICIONAIS ESPECIAIS.

## Objetivos

Identificar a demanda de lactentes que não preenchem os critérios do PROTOCOLO DE DISPENSAÇÃO DAS FÓRMULAS NUTRICIONAIS ESPECIAIS.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal descritivo, com análise quantitativa dos dados. Utilizou-se os processos administrativos de solicitação de Fórmula Infantil de lactentes de 0 a 12 meses, no ano de 2014, na situação indeferidos e/ou incompletos. Os dados foram coletados no sistema Administração de Medicamentos – AME, que, para a Secretaria da Saúde (SES), é a ferramenta que permite administrar o processo de aquisição, estoque e distribuição de medicamentos, bem como as fórmulas nutricionais, pelos diversos setores da Secretaria de Saúde em todo o Estado. As variáveis escolhidas para a coleta de dados incluíram, tipos de fórmulas, Coordenadoria Regional de Saúde (CRS), CID e o motivo pelo qual o tratamento não foi deferido. Os dados obtidos foram transcritos e analisados com auxílio do programa Microsoft Excel e os resultados expressos em tabelas na forma de porcentagem. A pesquisa foi autorizada pela Diretora da Coordenadoria da Política de Assistência Farmacêutica (CPAF).

## Resultados

O total de processos administrativos de solicitação de Fórmula Infantil de lactentes de 0 a 12 meses, no ano de 2014 foi de 1999. Destes, 327(16,25%) do total de solicitações não preenchem os critérios definidos, onde o CID P92 (problemas na alimentação do recém nascido) corresponde a 41,2%. A fórmula infantil 1º semestre responde por 53,5% das solicitações totais, o que evidencia o desmame precoce. Quanto à origem dos processos, constatamos que quatro das dezenove Coordenadorias Regionais de Saúde responderam por 48,4% dos processos.

## Conclusão

Considerando os resultados encontrados vemos a necessidade de reforçar o incentivo ao aleitamento materno no Estado do Rio Grande do Sul. Este estudo fornece subsídios para direcionar onde se faz necessário campanhas de aleitamento materno nas CRS onde se faz mais necessário o incentivo do mesmo; no intuito de aumentar assim a prevalência do aleitamento materno exclusivo e para que a prática do desmame precoce seja superada pela conscientização e incentivo à amamentação.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011. Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes e crianças. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília, DF, 21 de setembro de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011. Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília, DF, 21 de setembro de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Aleitamento Materno, distribuição de fórmulas infantis em estabelecimentos de saúde e a legislação/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas- Brasília: Ministério da Saúde, 2012

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria Nº 670 de 29 de dezembro de 2010. Diário Oficial do Estado [do Rio Grande do Sul], Porto Alegre, 31 de dezembro de 2010.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Resolução CIB/RS Nº 216 de 25 de abril de 2014. Diário Oficial do Estado [do Rio Grande do Sul], Porto Alegre, 06 de maio de 2014.

**Palavras-chave:** formulas lacteas; lactentes ; fins terapeuticos de formulas

# IDENTIFICAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM UMA REGIÃO DE ALTA VULNERABILIDADE SÓCIO ECONÔMICA DO CERRADO NO CENTRO-OESTE PAULISTA

VALÉRIA PASCHOAL; REGINA HELENA VIOLA DOS SANTOS; MILENA VIOLA DOS SANTOS; SOLEDADE ROQUE MOREIRA; GUSTAVO DOMINGUES

<sup>1</sup> VP - VP Consultoria Nutricional, <sup>2</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista  
*valeria.paschoal@vponline.com.br*

## Introdução

As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) são espécies de plantas comestíveis, exóticas, espontâneas, silvestres ou cultivadas, presentes em determinadas localidades ou regiões do Brasil exercendo influência na alimentação e cultura tradicional/regional. Apesar da grande maioria não fazer parte da cadeia produtiva e da alimentação habitual atual, exercem influência na alimentação e cultura regional e representam um grande potencial econômico e de consumo. Uma vez que o novo guia alimentar para a população brasileira recomenda o resgate de hábitos alimentares regionais e o uso de plantas alimentícias para garantia da biodiversidade e soberania alimentar, o reconhecimento e catalogação das PANCs em populações de alta vulnerabilidade tornam-se especialmente importantes para a segurança alimentar.

## Objetivos

Identificar a existência de PANCs na região do cerrado no centro-oeste paulista (Jardim América, Bauru – São Paulo) e elaborar discussões com a comunidade local sobre a importância à saúde do consumo de PANCs e suas possíveis aplicações na culinária.

## Metodologia

Baseando-se nos registros fotográficos das PANCs publicados no livro de Kinnup & Lorenzi e com a supervisão de um engenheiro agrônomo, dois pesquisadores identificaram a existência das PANCs em uma comunidade próxima ao Jardim América, em Bauru, São Paulo, uma região de cerrado localizada no centro-oeste paulista. Após a identificação, os pesquisadores levantaram os benefícios à saúde do consumo das plantas encontradas e realizaram grupos de discussão com a comunidade local, esclarecendo dúvidas, enfocando os benefícios à saúde e as possibilidades de incorporação nas mais diversas preparações do dia-a-dia.

## Resultados

Foram identificadas cinquenta tipos diferentes de PANCs. Uma vez que a literatura carece de estudos sobre as espécies de PANCs brasileiras, da totalidade citada, apenas dez plantas apresentam estudos científicos que comprovem os benefícios da sua utilização (pequi, azedinha, gabiroba, jurubeba, mastruz, arnica, carqueja, boldo, caruru e beldroega). A comunidade foi visitada em sua totalidade e a equipe foi bem recebida pela população. Algumas PANCs de uso popular, como o boldo e quebra-pedra, já eram conhecidas e utilizadas pela população.

## Conclusão

Na região de alta vulnerabilidade socioeconômica estudada, foi identificado um grande número de plantas que não era de conhecimento popular. A incorporação destes na alimentação representa um grande potencial econômico e de consumo, beneficiando a agricultura familiar e respeitando o conceito de sustentabilidade.

## Referências

**Palavras-chave:** Plantas alimentícias não convencionais ; Plantas populares; Nutrição

# IDENTIFICAÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR DE ADULTOS RESIDENTES EM ZONA RURAL

DAYANE DE CASTRO MORAIS; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; SYLVIA DO CARMO CASTRO  
FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão  
*dayanecm@yahoo.com.br*

## Introdução

Identificação de padrão alimentar é uma análise exploratória do consumo alimentar a posteriori, que avalia alimentos/grupos alimentares consumidos e não apenas nutrientes, visando melhor relação com desfechos de saúde (NEUMAN et al, 2007; OLINTO, 2007; NOBRE et al., 2012; SOUZA et al., 2013).

## Objetivos

Objetivou-se neste trabalho identificar padrão alimentar de adultos da zona rural.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal com adultos da zona rural de um município de Minas Gerais, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (241.906/2013). Para avaliação do consumo alimentar, aplicou-se recordatório de ingestão habitual, em visita domiciliar. Alimentos/grupos alimentares consumidos por menos de 5% da população foram excluídos da análise (NEUMAN et al, 2007). Para cálculo amostral, multiplicou-se número de alimentos/grupos (n=23) por 5, obtendo amostra mínima de 115 indivíduos (OLINTO, 2007). O padrão alimentar foi identificado por método de agrupamento (cluster), seguindo as etapas: agrupamento de alimentos por características nutricionais; transformação da quantidade de alimento consumida (grama ou mililitro) para z-score, para padronizar valores; análise de agrupamento hierárquico, adotando amplitude de 2 a 5 e método de Ward; teste de Kruskal Wallis para identificação dos alimentos retidos nos padrões ( $p < 0,05$ ); teste Post Hoc de Dunn para identificar em qual dos padrões o alimento/grupo foi retido ( $p > 0,05$ ) (CARVALHO et al., 2016).

## Resultados

Avaliou-se 139 adultos, sendo 51,1% mulheres. Na análise de agrupamento hierárquico as opções de 2, 4 e 5 cluster foram excluídas por apresentarem: grande número de alimentos/grupos; um de seus padrões sem nenhum alimento/grupo; e um de seus grupos com menos de 5% da população, respectivamente. Assim, optou-se por identificar o padrão alimentar da população utilizando 3 cluster. No padrão 1 (n=41 adultos) identificou-se os alimentos arroz e angu, bolo e broa, ovo, feijão, folhosos refogados e suco natural, remetendo a um padrão tradicional. O padrão 2 (n=76) reteve os alimentos pães, raízes e tubérculos e café, retratando padrão rico em carboidratos, uma vez que o café era adoçado. Já o padrão 3 (n=22) foi composto por biscoitos, pães, raízes e tubérculos, carne de boi, folhosos e vegetais crus, frutas, suco natural, bebidas adoçadas (suco artificial e refrigerante) e guloseimas (biscoito recheado, achocolatado, doces e bala), representando um padrão misto. Os alimentos macarrão, petiscos (batata frita, salgados), carne de porco (carne, linguiça e torresmo), frango, leite e derivados, legumes cozidos e óleos e gorduras não foram retidos em nenhum dos padrões.

## Conclusão

A identificação do padrão alimentar pela análise de cluster agrega indivíduos pela similaridade de consumo alimentar, permitindo conhecer o hábito alimentar. Assim, observamos que a maioria dos adultos analisados apresenta padrão rico em carboidratos, enquanto a minoria enquadra-se no padrão misto, com consumo de frutas, vegetais e alimentos ricos em açúcar. A identificação dos padrões alimentares permite posteriores inferências com variáveis de interesse em saúde. (Apoio: FAPEMIG).

## Referências

CARVALHO, C. A.; FONSÊCA, P. C. A.; NOBRE, L. N.; PRIORE, S. E.; FRANCESCHINI, S. C. C. Metodologias de identificação de padrões alimentares a posteriori em crianças brasileiras: revisão sistemática. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2016. 21(1):143-154.

NEUMANN, A.I.C.P.; MARTINS, I.S.; MARCOPITO, L.F.; ARAUJO, E.A.C. Padrões alimentares associados a fatores de risco para doenças cardiovasculares entre residentes de um município brasileiro. *Rev Panam Salud Publica*. 2007; 22(5):329-39.

NOBRE, L.N.; LAMOUNIER, J.A.; FRANCESCHINI, S.C.C. Padrão alimentar de pré-escolares e fatores associados. J Pediatr. 2012;88(2):129-36.

OLINTO, M.T.A. Padrões alimentares: análise de componentes principais. In: Kac G, Sichieri R, Gigante DP. Epidemiologia nutricional. Editora: Fiocruz. 2007. 213-225.

SOUZA, R.L.V.; MADRUGA, S.W.; GIGANTE, D.P.; SANTOS, I.S.; BARROS, A.J.D.; ASSUNÇÃO, M.C.F. Padrões alimentares e fatores associados entre crianças de um a seis anos de um município do Sul do Brasil. Cad. Saúde Pública, 2013, 29(12):2416-26.

**Palavras-chave:** adultos; análise de agrupamento; padrão alimentar ; zona rural



# IMPACTO AMBIENTAL DA ALIMENTAÇÃO: ABORDAGEM A PARTIR DO INDICADOR PEGADA HÍDRICA

NATALIA UTIKAVA; IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS; JESSICA CUMPIAN SILVA; EVELLIN DAMERIE VENÂNCIO MÜLLER; WOLNEY LISBOA CONDE

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> UFABC - Universidade Federal do ABC

*iosantanasantos@gmail.com*

## Introdução

Pegada Hídrica é um indicador que mede o volume de água doce utilizado durante a produção e o consumo de produtos e serviços. É dividida em componentes (1) verde, que corresponde ao volume de água de chuva utilizado, desde que essa água não escoe, ou seja, que penetre no solo e seja consumida pela vegetação; (2) azul, que se refere ao consumo de água doce superficial ou subterrânea, proveniente de alguma bacia hidrográfica; e (3) cinza, definido como o volume de água doce necessário para assimilar a carga de poluentes gerada a partir da produção de um produto ou serviço. A produção de alimentos é a atividade que mais demanda água, seja pela irrigação das plantações ou pelo manejo da pecuária. Estudos alertam para a pressão ambiental dos padrões alimentares contemporâneos e suas relações com questões sociodemográficas.

## Objetivos

Caracterizar a pegada hídrica indireta (relacionada aos processos produtivos), de alimentos adquiridos nos domicílios brasileiros e analisar o efeito de variáveis socioeconômicas nesse indicador.

## Metodologia

Foram utilizados dados de aquisição alimentar de 50.612 domicílios da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. Os alimentos foram compatibilizados com valores de referência de pegada hídrica da Water Footprint Network e colaboradores. A pegada hídrica total dos domicílios foi descrita por macrorregião e área do domicílio; e modelada por regressão linear múltipla, como função das seguintes variáveis: renda mensal do domicílio, anos de estudo do chefe de família e proporção de gastos com alimentação fora do domicílio. As análises levaram em conta a estrutura amostral.

## Resultados

A pegada hídrica média dos domicílios no ano do inquérito foi de 3,2 milhões de litros de água doce, distribuídos em 91,9%, 4,6% e 3,5% nos componentes verde, azul e cinza, respectivamente. A maior pegada hídrica deu-se na região Norte, com mais de 4,5 milhões de litros de água doce por domicílio, enquanto a região Sudeste obteve o menor valor, de 3 milhões de litros. A área rural apresentou pegada hídrica 30% maior que a área urbana. A proporção de gastos com alimentos fora do domicílio apresentou uma relação linear inversa com a pegada hídrica. Como as análises levaram em conta apenas o consumo dentro do domicílio, verificou-se que para cada 1% a mais de consumo fora do domicílio, diminuiu-se a pegada hídrica dentro do domicílio em 0,61% ( $p=0,000$ ). Carnes frescas e processadas, arroz, gorduras e óleos vegetais contabilizaram, juntos, 50% da pegada hídrica brasileira, enquanto hortaliças, tubérculos, raízes e peixes foram os alimentos com menor contribuição ao indicador, que somados totalizaram menos de 5%. Observa-se um aumento de 0,4% na pegada hídrica a cada aumento percentual na renda ( $p=0,000$ ), e uma redução de 0,2% a cada ano de estudo do chefe de família ( $p=0,000$ ).

## Conclusão

O alto consumo de alimentos de origem animal nos domicílios brasileiros exerce um considerável impacto sobre os recursos hídricos, assumindo um cenário mais preocupante, tanto maior é a renda. Os achados confirmam os princípios do atual Guia Alimentar para a População Brasileira, que aponta para a necessidade de recomendações sobre alimentação que considerem o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a integridade do meio ambiente.

## Referências

WATER FOOTPRINT NETWORK. The Netherlands: International Water House, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação; Meio ambiente; Pegada hídrica

# IMPACTO DA ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL NA QUALIDADE DA DIETA E SUA CORRELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE UMA POPULAÇÃO AMBULATORIAL DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

ROBERTA BRANDÃO DA CUNHA; PAULA MOREIRA MAGALHÃES; CAMILLA FORELL BEVILACQUA; LEILA SUCUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*robertabrandaoc@gmail.com*

## Introdução

No Brasil, o excesso de peso corporal vem crescendo aceleradamente, incentivado pelas mudanças nos padrões alimentares e inatividade física, e com isso, a demanda por atendimento nutricional, também tem aumentado significativamente. Entretanto, sabe-se que pacientes submetidos a intervenções nutricionais, tanto a curto como a longo prazos, frequentemente têm baixa adesão ao tratamento nutricional (GUIMARÃES et al. 2010). Para avaliar a qualidade da dieta no Brasil, PREVIDELLI et al (2011) com base no Guia Alimentar para a População Brasileira (2006) propuseram o Índice de Qualidade da Dieta - Revisado (IQD-R).

## Objetivos

Avaliar a aplicabilidade do IQD-R em indivíduos com excesso de peso atendidos ambulatorialmente, em sua primeira consulta e no retorno, e relacionar com a efetividade da adesão ao tratamento nutricional e a composição corporal dos mesmos.

## Metodologia

Estudo longitudinal, com adultos de ambos os sexos atendidos no ambulatório do Hospital Universitário Gafree Guinle (CAEE24964113.0.0000.5285). Utilizou-se questionário padronizado quanto aos aspectos socioeconômico e demográfico, além de recordatório de 24 horas, avaliação antropométrica e de composição corporal, na primeira consulta e um mês após o tratamento nutricional, onde os pacientes receberam um material impresso com orientações nutricionais individualizadas. A partir dos dados dietéticos coletados foi avaliado o IQD-R, o escore total dos indivíduos foi dividido em: abaixo ou igual a 40 pontos – dieta “inadequada”; entre 41 e 64 pontos – dieta que “necessita de modificação”; e igual ou superior a 65 pontos – dieta “saudável” (FISBERG et al. 2004).

## Resultados

Foram avaliados 30 indivíduos, com idade média de 49,5 anos (DP  $\pm$  9,56), sendo 10 homens (33,3%) e 20 mulheres (66,7%). O IMC médio na primeira consulta foi de 34,77kg/m<sup>2</sup> (DP  $\pm$  4,79), com 10% dos voluntários com sobrepeso, 50% obesidade grau I, 23,3% obesidade grau II e 16,6% obesidade grau III. Já na consulta de retorno o percentual de pacientes com sobrepeso aumentou para 30% e o de obesidade diminuiu para 70%. O excesso de adiposidade central foi confirmado através das medidas aferidas de circunferência abdominal, que apresentaram valores médios elevados (109,15cm), totalizando 91,7% dos pacientes. No retorno a consulta, 50% dos pacientes apresentaram uma perda de peso significativa (mais de 5% do peso inicial) e ao mesmo tempo diminuição do percentual de gordura corporal em 86,6% dos casos. Ao relacionarmos com o VET (valor energético total) da dieta, observamos que em 40% dos casos houve diminuição do VET consumido após um mês de acompanhamento nutricional, e dentre esses, 50% apresentaram diminuição do peso corporal e IMC. Dos 30 indivíduos avaliados na primeira consulta, 93,3% apresentaram dieta saudável e 6,7% seguem uma dieta que necessita de modificações segundo IQD-R. Na consulta de retorno, 86,7% dos indivíduos apresentaram dieta saudável e 13,3% que necessita de modificações.

## Conclusão

Embora os indivíduos tenham sido avaliados como um só grupo, apesar das diferentes idades, sexos, estratos sociais, morbidades e hábitos de tabagismo e etilismo, os resultados demonstraram aplicabilidade do IQD-R, porém, a adesão nutricional não aumentou a qualidade da dieta, embora tenha havido perda de peso. Isto pode ter acontecido devido a uma não avaliação quanto a prática de atividade física, ou em função das limitações intrínsecas dos métodos de inquéritos dietéticos utilizados no trabalho.

## Referências

Fisberg RM, et al. Healthy Eating Index: Evaluation of adapted version and its applicability. Rev Nutr.17(3):301-18; 2004.  
Guimarães N.G et al. Adesão a um programa de aconselhamento nutricional para adultos com excesso de peso e

comorbidades. Rev nutr.23(3):323-33, 2010.

Previdelli A.N et al. Índice de Qualidade da Dieta Revisado para população brasileira. Rev Saúde Pública. 45(4): 794-798, 2011.

**Palavras-chave:** Qualidade da dieta; Antropometria; Consumo Alimentar

# IMPACTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA CONCENTRAÇÃO DE HEMOGLOBINA EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE

ANDRÉ ZUANAZZI DORNELLES; PAULA DOS SANTOS LEFFA; CAROLINE NICOLA SANGALLI; PAOLA SEFFRIN BARATTO; MÁRCIA REGINA VITOLO

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
*paola\_baratto@hotmail.com*

## Introdução

A anemia é considerada um problema de saúde pública, e a ingestão inadequada de ferro é um dos principais determinantes dessa deficiência nutricional. (WHO, 2001). Estratégias para aumentar a ingestão do mineral vêm sendo utilizadas na população, dentre elas, a fortificação de alimentos, nos quais incluem os alimentos ultraprocessados (RAMAKRISHNAN, 2009). Por outro lado, os alimentos ultraprocessados possuem características desfavoráveis, devido à elevada densidade energética e concentrações excessivas de açúcar, sal e gorduras saturadas e trans.

## Objetivos

Investigar se o consumo de alimentos ultraprocessados está associado aos níveis de hemoglobina nos primeiros anos de vida.

## Metodologia

Estudo de coorte conduzido com crianças avaliadas aos 12 meses e 3 anos de idade que participaram de ensaio de campo randomizado por conglomerados realizado em Unidades de Saúde de Porto Alegre, RS. O presente estudo está registrado no Comitê de Ética da UFCSPA sob os números 471/07 e 748/11. A concentração sanguínea de hemoglobina foi aferida pelo equipamento HemoCue® e a anemia foi definida por <11g/dL de hemoglobina. Dados dietéticos foram coletados por meio de dois inquéritos recordatórios de 24 horas, dos quais obtiveram-se as quantidades em gramas de alimentos ultraprocessados e a energia proveniente dos mesmos. Para análise dos dados utilizou-se o programa SPSS 21.0. Os resultados foram ajustados para randomização por cluster e variáveis confundidoras pelo modelo de Equação de Estimativa Generalizada, com nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ).

## Resultados

Entre as crianças avaliadas aos 12 meses ( $n=489$ ) e aos 3 anos ( $n=432$ ), 55,2% e 13,9% apresentaram anemia, respectivamente. O percentual médio de energia diária fornecida pelos alimentos ultraprocessados aumentou de  $36,2 \pm 12,3$  aos 12 meses para  $47,0 \pm 12,0$  aos 3 anos. O aumento nas concentrações de hemoglobina aos 3 anos de idade mostrou tendência à associação ao consumo de alimentos ultraprocessados ( $p=0,052$ ). Entretanto, esse resultado não foi encontrado aos 12 meses. Aos 3 anos de idade, as concentrações de hemoglobina foram maiores nas crianças no último quartil de consumo de ultraprocessados quando comparadas aquelas no primeiro ( $1^{\circ}$  11.64 versus  $4^{\circ}$  11.99 g/dL,  $p < 0,05$ ).

## Conclusão

O consumo de alimentos ultraprocessados parece estar relacionado ao aumento na concentração de hemoglobina e consequente redução nas prevalências de anemia. Por outro lado, a participação precoce desses alimentos nos primeiros anos de vida está associada à baixa qualidade do padrão alimentar, sendo fator de risco para desenvolvimento de obesidade e doenças associadas.

## Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Iron deficiency anemia: assessment, prevention, and control. A guide for programme managers. Geneva: World Health Organization, 2001.

RAMAKRISHNAN, U.; NGUYEN, P.; MARTORELL, R. Effects of micronutrients on growth of children under 5 y of age: meta-analyses of single and multiple nutrient interventions. American Journal of Clininc Nutrition, v. 89, p. 191-203, 2009.

**Palavras-chave:** Anemia; Ferro; Alimentos Industrializados; Alimentos Fortificados

# IMPACTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE

PAULA DOS SANTOS LEFFA; CAMILA FERRI BURGEL; CAROLINE NICOLA SANGALLI; FERNANDA RAUBER; MÁRCIA REGINA VITOLO

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
*camilaburgel@hotmail.com*

## Introdução

O padrão alimentar infantil tem sofrido intensas modificações ao longo das últimas décadas, com destaque para o aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, especialmente alimentos fortificados com a adição de vitaminas e minerais em sua composição (GRIMES et al., 2015; FULGONI et al., 2015). Por outro lado, apesar dos benefícios da ingestão de micronutrientes, estes alimentos possuem características desfavoráveis, devido à elevada densidade energética e concentrações excessivas de açúcar, sal e gorduras saturadas e trans (PAHO, 2015).

## Objetivos

Avaliar o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados sobre a ingestão de vitamina A, cálcio, ferro e zinco em crianças de baixa condição socioeconômica.

## Metodologia

Estudo de coorte conduzido com crianças avaliadas aos 12 meses de idade que participaram de ensaio de campo randomizado por conglomerados realizado em Unidades de Saúde de Porto Alegre, RS. Dados dietéticos foram coletados por meio de dois inquéritos recordatórios de 24 horas, aplicados em dois dias não consecutivos, dos quais obtiveram-se as quantidades de micronutrientes e a energia proveniente dos alimentos ultraprocessados. O consumo alimentar foi avaliado com auxílio do software Dietwin® Para análise dos dados, utilizou-se o programa SPSS 21.0. Análise de covariância (ANCOVA) com correção de Bonferroni (Post Hoc) foi utilizada para verificar a diferença na ingestão de micronutrientes nos tercis de consumo de energia proveniente de alimentos ultraprocessados, com nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ). O presente estudo está registrado no Comitê de Ética da UFCSPA sob o número 471/07.

## Resultados

Entre as crianças avaliadas aos 12 meses ( $n=520$ ), o percentual médio de energia diária fornecida pelos alimentos ultraprocessados foi de  $36,2 \pm 12,3$ . Os alimentos ultraprocessados que tiveram maior contribuição na ingestão energética foram os biscoitos e salgadinhos ( $8,4 \pm 6,6$ ), seguidos pelos cereais infantis ( $6,9 \pm 9,1$ ) e doces ( $4,5 \pm 4,7$ ). A ingestão de micronutrientes entre as crianças no maior tercil de consumo de alimentos ultraprocessados foram significativamente maiores quando comparadas aquelas no primeiro para vitamina A ( $1^{\circ}$  690,9 versus  $3^{\circ}$  984,3 $\mu$ g), ferro ( $1^{\circ}$  6,0 versus  $3^{\circ}$  14,9mg) e zinco ( $1^{\circ}$  6,1 versus  $3^{\circ}$  8,9mg) ( $p < 0,05$ ). A ingestão de cálcio não apresentou diferença nos extratos de consumo.

## Conclusão

Os resultados deste estudo evidenciam a contribuição dos alimentos ultraprocessados para a ingestão de micronutrientes. Entretanto, a participação precoce e prevalente desses alimentos ainda nos primeiros anos de vida está associada à baixa qualidade do padrão alimentar e impactos negativos à saúde.

## Referências

- GRIMES, CA. et al. Food Sources of Total Energy and Nutrients among US Infants and Toddlers: National Health and Nutrition Examination Survey 2005–2012. **Nutrients**, v. 7, n. 8, p. 6797-6836, 2015.
- FULGONI, VL.; BUCKLEY, RB. The Contribution of Fortified Ready-to-Eat Cereal to Vitamin and Mineral Intake in the US Population, NHANES 2007–2010. **Nutrients**, v. 7, n. 6, p. 3949-3958, 2015.
- PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION. Ultra-processed food and drink products in Latin America: Trends, impact on obesity, policy implications, 2015.

**Palavras-chave:** Alimentos Industrializados; Alimentos Fortificados; Crianças; Consumo alimentar

# IMPACTO FINANCEIRO NO SUS COM INTERNAÇÕES HOSPITALARES POR OBESIDADE NAS DIFERENTES CAPITAIS DAS REGIÕES SUL E SUDESTE DO BRASIL

ISADORA PINTO ARTUZO; CAROLINA HERBERTS DO NASCIMENTO; LUCIANO LEPPER

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*artuzo@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade, de modo sucinto, é o acúmulo excessivo de gordura corporal, que gera prejuízos à saúde das pessoas, além de favorecer o surgimento de outras patologias (MONTEIRO; CONDE, 2004). A base de evidências sobre como prevenir a obesidade é escassa e necessita ser expandida para além de estudos randomizados controlados e incluir cada vez mais as avaliações de experiências, mudanças de políticas e análises de custos (GORTMAKER *et al.*, 2011). É incontestável a ligação entre as taxas crescentes de obesidade e o aumento dos custos com a saúde (FINKELSTEIN *et al.*, 2009).

## Objetivos

Analisar e comparar o custo das internações hospitalares e dias de permanência relacionadas a morbidade obesidade nas capitais das regiões sul e sudeste do Brasil no ano de 2015.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de análise de conteúdo. Para este, foram utilizados os dados secundários do DATASUS, através do banco de dados do TABNET, utilizando as seguintes variáveis: linha, coluna e conteúdo no período de Janeiro a Dezembro de 2015. Os marcadores selecionados foram: Lista morb CID-10, ano/mês de atendimento e valor médio de internação e posteriormente dias de permanência. Os municípios foram selecionados em ordem por região, sendo as seguintes selecionadas: Sul e Sudeste. As capitais abordadas neste estudo são: Porto Alegre, Florianópolis, Curitiba, Rio de Janeiro, São Paulo, Vitória e Belo Horizonte.

## Resultados

Os gastos com internação por obesidade (média mensal no ano de 2015) nas capitais da região Sul do Brasil somadas geraram um total de R\$ 14.419,86. Este valor é maior do que os gastos nas capitais da região Sudeste a qual obteve um total de R\$ 12.126,55. Em contrapartida, os maiores gastos resultaram em uma menor média mensal de dias de permanência no ano de 2015 no Sul, totalizando 261,75 dias. E os menores gastos, resultaram em maiores dias de permanência, com uma média de 339,65 dias. No fim das contas, há um equilíbrio de gastos entre ambas as regiões.

## Conclusão

A incidência da obesidade ainda gera custos muito altos para o Sistema Único de Saúde (SUS). Ao fim deste estudo pode-se concluir que as regiões Sul e Sudeste contribuem muito para os gastos com esta patologia no Brasil. Vale ressaltar também, a importância do conhecimento dos gastos por parte de gestores da saúde, com o tratamento da obesidade, para que políticas públicas direcionadas a esta doença sejam efetuadas. Neste sentido, cabe a nós, estudantes de nutrição, nutricionistas e profissionais da área da saúde, trabalharmos em conjunto na prevenção desta patologia, estimulando a inserção de hábitos saudáveis na alimentação e prática de exercícios físicos para que novos casos de obesidade sejam reduzidos, diminuindo custos na saúde pública.

## Referências

- FINKELSTEIN E, TROGDON J, COHEN JW, DIETZ W. Annual medical spending attributable to obesity: Payer-and service-specific estimates. *Health Affairs* 2009;28(5): w822-31.
- GORTMAKER SL, SWINBURN BA, LEVY D, CARTER B, MABRY PL, FINEGOOD DT, HUANG T, MARSH T, MOODIE ML. Changing the future of obesity: science, policy, and action. *Lancet*. 2011; (378): 838– 47.
- MONTEIRO CA, CONDE WL. A tendência secular da obesidade segundo estratos sociais: nordeste e sudeste do Brasil, 1975-1989-1997. *Arq Bras Endocrinol Metabol* 1999; 43(3):186-94. 532 | A.R.O. PINHEIRO *et al.* *Revista de Nutrição Rev. Nutr., Campinas*, 17(4):523-533, out./dez., 2004 2.
- BRASIL. Ministério da Saúde. DATASUS TABNET. Disponível em: . Acesso em 27 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Custos e Análise de Custos; Obesidade; Saúde Pública

# IMPORTÂNCIA DA VITAMINA D NA GESTAÇÃO

LEUCINÉIA SCHMIDI; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Campus de Frederico Westphalen/RS, Brasil  
*leucineia@hotmail.com*

## Introdução

A gravidez é um período de vida da mulher, no qual ocorrem profundas transformações endócrinas, somáticas e psicológicas. Essas alterações tornam a gestante susceptível a mudanças no organismo, tanto fisiológicas quanto patológicas. A deficiência de vitamina D (DVD) nas gestantes e seus filhos é um problema de saúde pública em muitos países que oscila entre 20-40%, com consequências graves à saúde de ambos. Logo, pode ser um fator de risco na gravidez para pré-eclâmpsia, resistência à insulina, diabetes gestacional, vaginose bacteriana, baixo peso ao nascer e aumento da frequência de parto cesáreo.

## Objetivos

Avaliar as mais recentes informações sobre as necessidades de vitamina D na gestação.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão da literatura, a partir de 25 artigos de abrangência dos anos 2010 a 2016, nos idiomas português e inglês, publicados nas bases de dados SciELO, PubMed, e LILACS.

## Resultados

Os níveis plasmáticos de 1,25(OH)<sub>2</sub>D aumentam no início da gravidez, chegando ao máximo no terceiro trimestre, e voltando ao normal durante a lactação. O estímulo para o aumento da síntese de 1,25(OH)<sub>2</sub>D não são claros, porque os níveis de hormônio da paratireoide (PTH) não mudam durante a gestação. A adequada ingestão de vitamina D é essencial para a saúde materna e fetal durante a gravidez, sendo que a DVD está relacionada com alterações no metabolismo do cálcio, a nível materno e fetal, destacando-se a hipocalcemia neonatal. Mulheres que apresentam pré-eclâmpsia têm demonstrado baixa excreção urinária de cálcio, níveis altos de PTH e níveis baixos de 1,25(OH)<sub>2</sub>D. Também, a DVD materna (<50 nmol/L) esta relacionada ao aumento do risco de diabetes gestacional. Além disso, a vitamina D possui efeitos imunomoduladores e anti-inflamatórios, como a regulação da produção e função das citocinas e da desgranulação de produtos dos neutrófilos, logo pode-se esperar um efeito protetor sobre o risco de partos pré-termo e abortos espontâneos, e pré-eclâmpsia, todos associados à liberação de citocinas pró-inflamatórias placentárias. A placenta produz e responde à vitamina D, pois esta funciona como um modulador da implantação na produção de citocinas e na resposta imune a infecções. O parto cesáreo é quatro vezes mais comum em mulheres com DVD (<37,5 nmol/L) em comparação a mulheres com valores normais. A suplementação com 4.000 UI/d durante a gravidez, associou-se à redução do risco de morbidades combinadas como: infecções maternas, parto cesáreo e parto prematuro. Contudo, a suplementação de vitamina D durante a gravidez é controversa. Algumas sociedades consideram desnecessário e outros recomendam até 2000UI/d. Não há nenhum caso relatado de teratogenicidade associado com a ingestão de vitamina D. Assim, em gestantes a indicação de vitamina D é de 5µg/dia (200 UI), sendo que mulheres com exposição regular aos raios solares não necessitam de suplementação.

## Conclusão

Portanto, a prevenção da deficiência de vitamina D em mulheres grávidas é essencial, pois contribui com vários benefícios tanto para a gestante como para a criança. É necessária uma investigação mais aprofundada sobre os efeitos da vitamina D, da suplementação da vitamina D, e de análogos da vitamina D para a melhoria da saúde.

## Referências

ABEDI, P. et al. The relationship of serum vitamin D with pre-eclampsia in the Iranian women. *Rev Matern Child Nutr*, Jun, 2013.

BENACHI, A. et al. Vitamin D and pregnancy. *Presse Med*, v. 42, n. 10, p. 1377-1382, 2013.

BURRIS, H. H. et al. Vitamin D deficiency in pregnancy and gestational diabetes mellitus. *Am J Obstet Gynecol*, v. 207, n. 3, p. 182, 2012.



CHRISTESEN, H. T. et al. The impact of vitamin D on pregnancy: a systematic review. *Acta Obstet Gynecol Scand*, v. 91, n. 12, p. 1357-1367, 2012.

**Palavras-chave:** Gestação; Vitamina D; Organismo; Saúde

# IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PARA INGESTÃO DE FLAVONOIDES POR ADULTOS BRASILEIROS

GELVANI LOCATELI; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*gelvanilocateli@gmail.com*

## Introdução

Os flavonoides constituem a maior classe de compostos fenólicos presente nas plantas, que atuam como antioxidantes, moduladores de vias enzimáticas e de expressão de genes e também melhoram as propriedades da membrana celular e a função dos receptores (CAROCHO e FERREIRA, 2013; DE KOK, VAN BREDA e MANSON, 2008). Dentre os alimentos fontes de flavonoides na dieta brasileira, se destacam o cacau e seus subprodutos, açaí, uva, maçã, laranja e couve manteiga, percebendo-se a importância do consumo de frutas e hortaliças. Porém, o consumo recomendado de frutas e hortaliças (400g/dia) é alcançado por menos de 10% da população brasileira (WHO, 2003; IBGE, 2011).

## Objetivos

Assim, esse trabalho teve como objetivo estimar a ingestão de flavonoides da população adulta brasileira e verificar a importância do consumo de frutas e hortaliças para a sua ingestão.

## Metodologia

Foram utilizados os dados da análise de consumo alimentar pessoal no Brasil da Pesquisa de Orçamento Familiares 2008-2009, referentes à população adulta, para estimativa do consumo alimentar médio per capita (em mg/dia). Dentre os alimentos consumidos pela população brasileira foram selecionados aqueles de origem vegetal e que potencialmente apresentavam flavonoides em sua composição. Para a quantificação do teor de flavonoides e subclasses foi utilizada a base de dados Phenol-Explorer e artigos científicos. As seguintes subclasses de flavonoides foram investigadas: flavonóis, flavanonas, flavonas, antocianinas, dihidrochalconas, dihidroflavonas, chalconas, catequinas, proantocianinas e isoflavonas. A ingestão diária foi calculada a partir da somatória do total de compostos consumidos por dia. Para avaliar a importância das frutas e hortaliças para o consumo de flavonoides, a população adulta analisada foi dividida em dois grupos: aqueles com consumo menor do que 400g de frutas e hortaliças por dia e aqueles com consumo igual ou maior a 400g por dia.

## Resultados

Os indivíduos que consumiram a recomendação de frutas e hortaliças apresentaram ingestão de 264mg de flavonoides por dia, enquanto os indivíduos que não consumiram a recomendação apresentaram ingestão 4,5 vezes menor (58mg/dia). Entre as subclasses que apresentaram maior representatividade para aqueles que consumiram a recomendação de frutas e hortaliças, destacou-se as antocianinas e flavanonas, com 120,8 e 89,4mg, respectivamente. Estas, foram seguidas pelos flavonóis, com 32,1mg e, as subclasses que apresentaram menor contribuição para a ingestão de flavonoides foram as dihidrochalconas (2,6mg), dihidroflavonas (0,3mg) e chalconas (0,003mg). Já, entre aqueles que não consumiram a recomendação, as subclasses que apresentaram maior contribuição para a ingestão de flavonoides foram os flavonóis (17,9mg), flavanonas (16mg) e antocianinas (15,3mg). Ainda, as subclasses que apresentaram menor contribuição foram também as dihidrochalconas (0,5mg), dihidroflavonas (0,06mg) e chalconas (0,001mg). Das subclasses de flavonoides analisadas verificou-se que a ingestão dos adultos que consumiram a recomendação de frutas e hortaliças foi estatisticamente superior em relação ao grupo que não consumiu, exceto para a ingestão de isoflavonas que não apresentou diferença significativa.

## Conclusão

Desta forma, observou-se que a ingestão de frutas e hortaliças foi determinante para a maior ingestão de flavonoides. Assim, destaca-se a necessidade de incentivo para o consumo destas para aumentar o aporte de flavonoides e subclasses na dieta brasileira.

## Referências

CAROCHO, M.; FERREIRA, I.C.F.R A review on antioxidants, prooxidants and related controversy: natural and synthetic compounds, screening and analysis methodologies and future perspectives. **Food and Chemical Toxicology**, v. 51, p. 15-25, 2013.

DE KOK, T. M.; VAN BREDA, S. G.; MANSON, M. M. Mechanisms of combined action of different chemopreventive dietary compounds: a review. **European Journal of Nutrition**, v. 47, n.8, p. 51-59, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Geneva: World Health Organization; 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil/IBGE**, Coordenação de Trabalho e Rendimento. – Rio de Janeiro: Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

**Palavras-chave:** flavonoides; dieta brasileira; antioxidantes

# IMPORTÂNCIA DOS ESTÁGIOS CURRICULARES OBRIGATÓRIOS NA PRIMEIRA EXPERIÊNCIA ACADÊMICA COM ÚLCERAS POR PRESSÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

TACIANE GABRIELA JESKE

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*tacianejeske@unifra.edu.br*

## **Introdução**

Dentro do amplo espectro das chamadas feridas complexas, a úlcera por pressão pode ser definida como uma lesão localizada, acometendo pele e/ou tecidos subjacentes, usualmente sobre uma proeminência óssea, resultante de pressão, ou pressão associada a cisalhamento e/ou fricção (NPUAP, 2007).

## **Objetivos**

Relatar a experiência adquirida no primeiro atendimento realizado por um acadêmico de Nutrição ao paciente acamado com úlceras por pressão.

## **Metodologia**

Foi utilizada metodologia de caráter descritivo. Os atendimentos foram realizados em Estágio Curricular Obrigatório em Saúde Coletiva, no período de Fevereiro à Abril de 2016 em uma Unidade Básica de Saúde da cidade de Santa Maria. Foram realizadas seis visitas domiciliares, para acompanhar evolução das úlceras em um paciente acamado. O atendimento multiprofissional é realizado pelos acadêmicos de Nutrição, Enfermagem e Fisioterapia. A acadêmica baseou-se em livros e diretrizes para “Terapia Nutricional para Portadores de Úlceras por Pressão” para conduta adequada. Na primeira visita domiciliar foi realizada avaliação nutricional completa e avaliação antropométrica do paciente que utilizava sonda enteral artesanal. Na segunda visita domiciliar foi entregue plano alimentar temporário, via sonda caseira e um laudo da “Lei de Medicamentos Especiais” do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, solicitando gratuitamente dieta polimérica com densidade calórica de 1,5Kcal/ml. Nas demais visitas foi realizado acompanhamento e evolução da cicatrização das Úlceras por Pressão.

## **Resultados**

As visitas domiciliares às quais os acadêmicos participam durante o estágio proporcionam grande aprendizado ao longo do Curso de Nutrição, pois existe a possibilidade do atendimento multiprofissional, realizado pelos Cursos de Nutrição, Enfermagem e Fisioterapia, todos de extrema importância, especialmente no caso de úlceras por pressão. No trabalho realizado pela acadêmica de Nutrição, foi desenvolvido plano alimentar temporário, via sonda caseira enteral, até que a família receba a dieta especial, polimérica, hiperproteica solicitada. Os acadêmicos de Enfermagem realizaram desbridamento e curativos das úlceras por pressão. Os acadêmicos de Fisioterapia fazem acompanhamento duas vezes por semana com a paciente, para estímulo de movimentos. Ao deparar-se com situações reais, onde a intervenção nutricional tem papel imensurável, o acadêmico precisa encontrar o melhor tratamento para seu paciente, e mesmo com todas as inseguranças de um primeiro atendimento, fazer o que estiver ao seu alcance para a evolução positiva do paciente. Os Estágios Curriculares Obrigatórios em Saúde Coletiva, proporcionam a interação com os pacientes, o conhecimento em relação a realidade em que se encontra o sistema de saúde brasileiro, a importância de atendimento multiprofissional e a necessidade de adaptação da teoria quando colocada em prática. No caso da paciente, as úlceras diminuíram consideravelmente após atendimento multiprofissional adequado, relevando ainda mais a importância do conhecimento adquirido em sala de aula, colocado em prática nos estágios, sob avaliação de professores capacitados.

## **Conclusão**

Apesar de ser a primeira experiência dos acadêmicos em um atendimento à um paciente com úlcera por pressão, e a insegurança que esse período pode representar na vida dos alunos, quando realizado trabalho multiprofissional, supervisionado por professores capacitados, os acadêmicos tem todas as condições de prestar serviços de qualidade à comunidade.

## **Referências**

NPUAP – National Pressure Ulcer Advisory Panel – 1.2007. Available from: <http://www.npuap.org>

TERAPIA NUTRICIONAL PARA PORTADORES DE ÚLCERAS POR PRESSÃO. Projeto Diretrizes. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral; Associação Brasileira de Nutrologia; Sociedade Brasileira de Clínica

Médica.15 de julho de 2011.

**Palavras-chave:** Estágios Curriculares Obrigatórios; Úlcera por Pressão; Experiência acadêmica

# INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES EM IDOSOS: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS EM INQUÉRITO DE BASE POPULACIONAL

DANIELA DE ASSUMPÇÃO; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, <sup>2</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

*semiramisdomene@gmail.com*

## Introdução

O processo de envelhecimento é acompanhado de mudanças fisiológicas e metabólicas que afetam a ingestão alimentar e o estado de saúde dos indivíduos. Entre os fatores que influenciam a alimentação dos idosos, destacam-se o menor consumo de alimentos em face de limitações físicas, doenças crônicas, uso de medicamentos que causam inapetência, depressão, dificuldades de mastigação e alterações do paladar (INZITARI et al., 2011; NERI, 2014). Estes problemas podem acarretar na redução da ingestão de fibras dietéticas, compostos de origem vegetal que promovem efeitos fisiológicos importantes para a saúde (DAHL & STEWART, 2015).

## Objetivos

Identificar a prevalência de inadequação do consumo de fibras alimentares, segundo variáveis demográficas, socioeconômicas e de comportamentos relacionados à saúde.

## Metodologia

Os dados são provenientes do Inquérito de Saúde no município de Campinas (ISACAMP 2008), um estudo transversal de base populacional conduzido entre 2008 e 2009. A amostra do inquérito foi obtida por procedimentos de amostragem probabilística, estratificada por conglomerados e em dois estágios: setor censitário e domicílio. Foram analisados 1.509 idosos de 60 anos ou mais. A ingestão alimentar foi estimada por meio da aplicação do recordatório alimentar de 24 horas, e a inadequação do consumo de fibras alimentares foi avaliada pelo ponto de corte da Adequate Intakes, sendo menor que 30g/dia para homens e menor que 21g/dia para mulheres. Foram calculadas as prevalências e as razões de prevalência (RP) brutas e ajustadas por meio de regressão de Poisson. As análises foram feitas no software Stata 11.0.

## Resultados

A prevalência de inadequação do consumo de fibras alimentares atingiu 90,2% (IC95%: 87,5-92,4), sendo significativamente maior nos idosos que viviam com três ou mais pessoas na residência ( $p=0,000$ ), nos que não tinham plano médico de saúde ( $p=0,0283$ ) e nos fumantes ( $p=0,0180$ ). Prevalências inferiores de inadequação foram observadas nas mulheres ( $p=0,0001$ ), nos segmentos de maior renda familiar per capita ( $p=0,0040$ ), nos que possuíam maior número de equipamentos domésticos ( $p=0,0004$ ), nos pertencentes à categoria de 12 anos ou mais de estudo ( $p=0,016$ ) e nos que autoavaliaram a saúde como sendo excelente/muito boa, comparados aos que relataram ser boa ou ruim/muito ruim ( $p=0,0000$ ).

## Conclusão

A prevalência de inadequação do consumo de fibras alimentares mostrou-se muito elevada para o conjunto da população avaliada, sinalizando a relevância de ações de promoção de alimentação saudável, especialmente para os segmentos de idosos mais vulneráveis.

## Referências

Inzitari M, Doets E, Bartali B, Benetou V, DiBari M, Visser M, et al. Nutrition in the age-related disablement process. *J Nutr Health Aging* 2011; 15(8):599-604.

Neri AL. Palavras-chave em Gerontologia. Ed. Alínea; 2014: pg.166.

DAHL WJ, STEWART ML. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Health Implications of Dietary Fiber. *J Acad Nutr Diet* 2015; 115(11):1861-70.

**Palavras-chave:** Idosos; Fibras Alimentares; Inquéritos Populacionais

# INCENTIVO AO ALEITAMENTO MATERNO NA PRIMEIRA MEIA HORA PÓS-PARTO E BAIXO PESO AO NASCER EM RECÉM-NASCIDOS DE UM HOSPITAL MATERNIDADE DE MACAÉ

HUGO DEMÉSIO MAIA TORQUATO PAREDES; CAROLINE GOMES LATORRE; CAMILLA MEDEIROS MACEDO DA COSTA; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Macaé

*carol2005carol@hotmail.com*

## Introdução

A literatura demonstra que o aleitamento materno traz grandes benefícios para a saúde do recém-nascido assim como para a mãe. Estudos tem indiciado que as chances de mortes neonatais podem ser reduzidas em até 16% por meio da prática do aleitamento materno, principalmente, se introduzido na primeira hora depois do parto, sendo a porcentagem dessa redução de mortalidade infantil passando para 22%. Um dos fatores que pode interferir na amamentação do recém-nascido, ainda na maternidade, é o baixo peso ao nascer, que contribui para o aumento da mortalidade e morbidade infantis, e principalmente para a mortalidade neonatal.

## Objetivos

Conhecer as incidências do aleitamento materno na primeira meia hora pós-parto e a do baixo peso ao nascer de recém-nascidos em um hospital público de referência de Macaé.

## Metodologia

Realizou-se um estudo seccional, descritivo, quantitativo e de base primária, no período entre agosto e novembro de 2014, na maternidade do Hospital Público de Macaé (HPM), considerada de referência no município. Um bolsista, previamente capacitado e treinado para aplicação do questionário, estruturado, previamente testado, entrevistou todas as puérperas com idades entre 20 e 49 anos, internadas para o parto. A ocorrência da amamentação na primeira meia hora pós-parto foi informada pela puérpera; e o peso ao nascer, no prontuário da entrevistada, registrando-se essa variável no questionário. Os dados foram digitados em Microsoft Excel 2010 e analisados utilizando-se o Epiinfo 6.04. O projeto está em atendimento à Resolução nº466/2012 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes sob o número de protocolo: 32809614.1.0000.5244.

## Resultados

Cento e dezenove mulheres participaram do estudo, apresentando idade média ( $\pm dp$ ) de 27,4 ( $\pm 5,1$ ) anos. A idade mínima das entrevistadas foi de 20 anos e a máxima de 41 anos. O presente estudo detectou que três quartos (75,6%) das puérperas foram estimuladas a amamentar na primeira meia hora pós-parto. Quanto ao peso ao nascer, verificou-se que dos recém-nascidos amamentados ( $n = 90$ ), 3,3% apresentavam baixo peso e 96,7% peso adequado. Detectou-se que cerca de 83,5% dos RN de baixo peso não foram amamentados na primeira meia hora pós-parto.

## Conclusão

A amamentação na primeira meia hora teve elevada incidência na maternidade do hospital estudado. Os recém-nascidos de baixo peso, que poderiam ser beneficiados por esta prática, foram menos incentivados a receberem ao leite materno na primeira meia hora de vida. É importante entender o que levou a equipe da maternidade a não estimular o aleitamento materno neste grupo de recém-nascidos, uma vez que os mesmos estão mais vulneráveis a infecções e mortalidade neonatal. A Organização Mundial de saúde reconhece a amamentação na primeira hora de vida com importante meio de promover, proteger e apoiar a prática e manutenção do aleitamento materno, como também reduzir a mortalidade neonatal.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23

BOCCOLINI, Cristiano Siqueira et al. A amamentação na primeira hora de vida e mortalidade neonatal. J. Pediatr. (Rio J.), Porto Alegre, v. 89, n. 2, p. 131-136, Apr. 2013.

Sociedade Brasileira de Pediatria. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do

adolescente e na escola. Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3a. Ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP; 2012.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Amamentação; Recém-Nascido; Puérpera



# INCENTIVO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA NO ENVELHECIMENTO

CLEIDE PISNIAKI; VANISSE STEFFEN; FÁBIA BENETTI; LEUCINÉIA SCHMIDT; DIONARA SIMONI HERMES  
VOLKWEIS

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do alto Uruguai e das Missões  
*cleide\_\_pisniaki\_@hotmail.com*

## Introdução

O envelhecimento populacional é um fenômeno de amplitude global, significando um crescimento mais elevado da população idosa em relação aos demais grupos etários (VITTALLE, 2010). A população idosa brasileira vem crescendo nos últimos anos, com expectativa de vida cada vez maior, e com isso também vem sendo observado melhores condições de vida para os idosos, sendo esta associada a uma boa alimentação e incentivo a prática de atividade física (IBGE, 2010).

## Objetivos

Realizar educação nutricional e incentivo a prática de exercícios físicos, para mudança no estilo de vida de idosos participantes de grupo de convivência

## Metodologia

Estudo transversal de cunho qualitativo e quantitativo e de natureza descritiva, o mesmo foi realizado com um grupo de convivência do município de Vicente Dutra-RS. O período da coleta de dados deu-se de março/maio de 2015. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões-Frederico Westphalen, sob número: CAAE: 39005414.9.0000.5352, número de parecer 937.967. Aferiram-se algumas medidas antropométricas como peso, estatura, circunferência da cintura. Com os dados de peso e estatura, calculou-se o índice de massa corporal (IMC) que foi classificado segundo Lipschitz (1994). Os valores de circunferência da cintura foram classificados segundo a OMS (1998). Após a realização de avaliação antropométrica, desenvolveram-se atividades de educação nutricional, objetivando motivar os idosos para adesão de hábitos alimentares saudáveis, bem como, atividades de incentivo a prática de exercícios físicos que foram orientadas por um profissional fisioterapeuta atuante no grupo de idosos.

## Resultados

Foram avaliadas 21 idosos, com idade média de 71,14±6,93 anos, sendo que 100% dos participantes eram do sexo feminino, este fato ocorreu devido aos participantes do sexo masculino não desejarem aderir ao estudo. Observou-se que a maioria das idosas, 52,3% (n=11), tinha idade acima de 70 anos. Juntamente com a idade avançada, verificou-se o baixo nível de escolaridades, sendo que 80,95% (n=17) referiram não terem o ensino fundamental completo. No estudo verificou-se, que 71,4% (n=15) praticam exercícios físicos uma vez por semana no grupo da terceira idade, enquanto que 9,52% (n=2) praticam exercícios físicos todos os dias, e 19,0% (n=4) praticam exercícios físicos três vezes por semana. Verificou-se que a maioria das idosas encontram-se em excesso de peso, representado por um IMC  $\geq 27$  K g/m<sup>2</sup>. Considerando a importância das atividades de educação em saúde, desenvolveram-se várias atividades dentre as quais: palestras sobre hábitos alimentares saudáveis, repassaram-se receitas saudáveis (bolo de maçã com aveia e suco natural de maçã, laranja, e agrião), além de caminhadas e danças. Para os idosos os exercícios realizados devem respeitar o condicionamento físico individual, sendo recomendados exercícios moderados e de baixo impacto.

## Conclusão

Com a realização deste estudo percebeu-se que é de extrema importância que os idosos recebam orientações nutricionais juntamente com educação para a prática de exercícios físicos, sendo estes dois fatores, um conjunto indispensável para o idoso ganhar mais saúde. Os achados deste estudo, revelam que o sedentarismo e a adoção de hábitos alimentares inadequados, levam ao desenvolvimento de doenças como o excesso de peso, sendo um problema de saúde de alto risco para os idosos.

## Referências

ACUNA, Kátia; KRUIZ, Thomaz. Avaliação do Estado Nutricional de Adultos e Idosos e Situação Nutricional da População Brasileira. Revista Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabolismo, v.48, n. 3, p.1-17, 2004.

BUSNELLO, F.M; Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.  
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar). 2. ed. Barueri: Manole, p. 301, 2005.  
GARCIA A.N.M.; ROMANI S. A. M.; LIRA P.I.C. Indicadores Antropométricos em idosos. Revista de Nutrição, v. 204, p. 371-378, 2007.  
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Sinopse do Senso Demográfico de 2010. Rio de Janeiro, 2011.

**Palavras-chave:** Atividade física; Alimentação; Envelhecimento humano

# INCIDÊNCIA DA SÍNDROME DO COMER NOTURNO E COMPULSÃO ALIMENTAR EM ESTUDANTES DA ÁREA DE SAÚDE DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR DO MUNICÍPIO DE PETROLINA - PE

CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS; MARIA ALICE ALVES DE SOUZA; VERLENE CAROLINE DE SOUZA GOMES; EMERSON IAGO GARCIA E SILVA

<sup>1</sup> UPE - Universidade de Pernambuco  
*crsthiane.omena@upe.br*

## Introdução

A síndrome do comer noturno é um distúrbio que não cumpre os critérios de qualquer transtorno alimentar específico, sendo caracterizada por uma alimentação reduzida durante o dia, à noite hiperfagia acompanhada por despertares noturnos frequentes, associados com episódios conscientes da compulsiva ingestão de alimentos, ritmos circadianos anormais e outros fatores neuroendócrinos (MILANO et al., 2012). Segundo Colles, Dixon e O'brien (2007), esta síndrome tem sido positivamente correlacionada com os jovens, devido as exigências do dia a dia, associada a maiores níveis de ansiedade e stress próprios das suas tarefas, o que contribui para o desenvolvimento de hiperfagia e ingestão compulsiva.

## Objetivos

Avaliar a incidência da síndrome do comer noturno e compulsão alimentar em estudantes do curso de nutrição de uma instituição pública de ensino superior do município de Petrolina – PE.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de caráter analítico desenvolvido no período de Agosto de 2015 à Março de 2016, na Universidade de Pernambuco - *Campus* Petrolina. A amostra foi constituída por 81 estudantes do curso de nutrição, de ambos os sexos, foram excluídos do presente estudo aqueles que não se apresentaram devidamente matriculados ou se recusaram preencher os questionários. Projeto aprovado pelo comitê de ética da Universidade de Pernambuco, CAAE: 43757215.1.0000.5207. Os alunos receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, em seguida, foram aplicados os formulários: Questionário de hábitos do comer noturno (FREITAS et al. 2001), escala de ingestão compulsiva traduzida por Harb, Calmo & Hidalgo(2008) e *The Three factor eating questionnaire R-21*(NATTACCI & JÚNIOR, 2011). Os questionamentos utilizados possibilitam a compreensão do comportamento alimentar noturno, os padrões de ingesta calórica durante o dia, sentimentos depressivos e alterações do sono, aspectos importantes ao analisar pacientes que tendem apresentar ou apresentam a Síndrome do Comer Noturno. Foram aplicados os testes Exato de *Fisher*, Regressão linear e o Coeficiente de Correlação de *Pearson*. Consideram-se significativos os valores que apresentarem  $p < 0,05$ .

## Resultados

O comportamento alimentar dos estudantes revelou a presença de hábitos do comer noturno em 4,9% da amostra, apenas em indivíduos do sexo feminino. Em relação a ingestão alimentar compulsiva, 3,7% dos estudantes apresentaram compulsão alimentar periódica moderada. Não houve associação estatística significativa entre as variáveis sexo e escolaridade para a síndrome do comer noturno e ingestão alimentar compulsiva. Referente aos comportamentos associados aos hábitos alimentares analisou-se as variáveis: restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar. A análise das associações dos comportamentos entre si mostrou uma correlação entre a alimentação emocional e descontrole alimentar, estatisticamente significante. Quanto à correlação existente entre as demais não foi apresentado significância estatística.

## Conclusão

As análises revelaram uma baixa tendência a síndrome do comer noturno e compulsão alimentar nos estudantes. Além disso, foi evidenciado que a variável comportamental do descontrole alimentar e a alimentação emocional mantiveram relação significativa. Estudos futuros devem ser realizados principalmente aplicando novos critérios de medidas dimensionais, a fim de avaliar de forma mais ampla e completa devido as consequências que esses comportamentos podem acarretar e sua associação com as doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

COLLES, S. L.; DIXON, J. B.; O'BRIEN, P. E. Night eating syndrome and nocturnal snacking: association with obesity,

binge eating and psychological distress. **International Journal of Obesity**, v. 31, n. 11, p. 1722-1730, 2007.

FREITAS, S. et al. Tradução e adaptação para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica. **Revista Brasileira de Psiquiatria**, v. 23, n. 4, p. 215-220, 2001.

HARB, A. B. C., CAUMO W., HIDALGO M. P. L. Tradução e adaptação da versão brasileira do Night Eating Questionnaire. **Caderno de Saúde Pública**, v.24, n.6, p. 1368-1376, 2008.

MILANO, W. et al. Night eating syndrome: an overview. **Journal of Pharmacy and Pharmacology**, v. 64, n. 1, p. 2-10, 2012.

NATACCI, L. C.; JÚNIOR M. F. The three factor eating questionnaire - R21: translation and administration to Brazilian women. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 24, n. 3, p. 383-394, 2011.

**Palavras-chave:** alimentação; estudantes; compulsão alimentar

# INCIDÊNCIA DA SÍNDROME DO COMER NOTURNO E COMPULSÃO ALIMENTAR EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR DO MUNICÍPIO DE PETROLINA-PE

CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS; ANA RUTH PEREIRA PEIXOTO MACIEL; ARIANNY AMORIM DOS SANTOS; EMERSON IAGO GARCIA E SILVA

<sup>1</sup> UPE - Universidade de Pernambuco  
*crsthiane.omena@upe.br*

## Introdução

A síndrome do comer noturno é um distúrbio que não cumpre os critérios de qualquer transtorno alimentar específico, sendo caracterizada por uma alimentação reduzida durante o dia, à noite hiperfagia acompanhada por despertares noturnos frequentes, associados com episódios conscientes da compulsiva ingestão de alimentos, ritmos circadianos anormais e outros fatores neuroendócrinos (MILANO et al., 2012). Apresentando uma íntima relação com as mudanças sociais e comportamentais decorrente da vida moderna. Sendo assim objeto de interesse em estudos científicos possibilitando possíveis intervenções, melhorando a qualidade de vida de funcionários em conjuntos universitários (HARB, 2010).

## Objetivos

Avaliar a incidência da síndrome do comer noturno e compulsão alimentar em funcionários de uma instituição pública de ensino superior do município de Petrolina – PE.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de caráter analítico desenvolvido no período entre Agosto de 2015 à Março de 2016, em uma Instituição de Ensino Superior de Petrolina-PE. A amostra foi constituída aproximadamente por 23 funcionários administrativos efetivos de ambos os sexos vinculados à instituição no ano de 2015. Projeto aprovado pelo comitê de ética da Universidade de Pernambuco, CAAE: 43757215.1.0000.5207. Em seguida, os participantes foram identificados por setor e função, com intuito de esquematizar a aplicação dos formulários: Questionário de hábitos do comer noturno (FREITAS et al. 2001), escala de ingestão compulsiva traduzida por Harb, Calmo & Hidalgo (2008) e *The Three factor eating questionnaire R-21* (NATTACCI & JÚNIOR, 2011). Os questionamentos utilizados possibilitam a compreensão do comportamento alimentar noturno, os padrões de ingestão calórica durante o dia, as calorias ingeridas após o jantar, sentimentos depressivos e alterações do sono, todos esses aspectos importantes ao analisar pacientes que tendem apresentar ou apresentam a Síndrome do Comer Noturno. Para os resultados foram aplicados os testes Exato de Fisher, Regressão linear e o Coeficiente de Correlação de Pearson. Consideraram-se significativos os valores que apresentarem  $p < 0,05$ .

## Resultados

O comportamento alimentar dos funcionários revelou a ausência de hábitos do comer noturno. Em relação a ingestão alimentar compulsiva, 4,3% dos funcionários apresentaram compulsão alimentar periódica moderada. Não houve associação estatística significativa entre a variável sexo para a síndrome do comer noturno e ingestão alimentar compulsiva. Referente aos comportamentos associados aos hábitos alimentares analisou-se as variáveis comportamentais: restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar. A análise das associações dos comportamentos entre si mostrou uma correlação entre a alimentação emocional e descontrole alimentar, estatisticamente significante. Quanto à correlação existente entre as demais não foi apresentado significância estatística.

## Conclusão

As análises revelaram ausência de tendência a síndrome do comer noturno e um baixo índice de compulsão alimentar nos funcionários. Além disso, foi evidenciado que a variável comportamental do descontrole alimentar e a alimentação emocional mantiveram relação significativa. Estudos futuros devem ser realizados principalmente aplicando novos critérios de medidas dimensionais, a fim de avaliar de forma mais ampla e completa devido as consequências que esses comportamentos podem acarretar e sua associação com as doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

FREITAS, S. et al. Tradução e adaptação para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica. **Revista**

**Brasileira de Psiquiatria**, v. 23, n. 4, p. 215-220, 2001.

HARB, A. B. C. et al. Síndrome do comer noturno: aspectos conceituais, epidemiológicos, diagnósticos e terapêuticos. **Revista de nutrição: Brazilian Journal of Nutrition**, v. 23, n. 1 (jan.- fev. 2010), p. 127-136, 2010.

HARB, A. B. C., CAUMO W., HIDALGO M. P. L. Tradução e adaptação da versão brasileira do Nighth Eating Questionnaire. **Caderno de Saúde Pública**, v.24, n.6, p. 1368-1376, 2008.

MILANO, W. et al. Night eating syndrome: an overview. **Journal of Pharmacy and Pharmacology**, v. 64, n. 1, p. 2-10, 2012.

NATACCI, L. C.; JÚNIOR M. F. The three factor eating questionnaire - R21: translation and administration to Brazilian women. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 24, n. 3, p. 383-394, 2011.

**Palavras-chave:** comer noturno; compulsão; padrão alimentar; ritmo circadiano

# INCIDÊNCIA DE GANHO DE PESO EM TRABALHADORES DE UM HOSPITAL PRIVADO DO RIO DE JANEIRO

TAISSA PEREIRA DE ARAUJO; ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR; MARIA DE JESUS MENDES DA FONSECA

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> ENSP - Escola Nacional de Saúde Pública

*taissa.pereira@gmail.com*

## Introdução

A saúde do trabalhador compreende as relações entre o trabalho e o processo saúde e doença. Nesse contexto o processo de vigilância em saúde do trabalhador tem como principal característica a promoção da saúde nos locais de trabalho, e um dos instrumentos necessários para esta promoção é o exame de saúde ocupacional. Através de exames médicos periódicos pode se investigar os agravos à saúde que ocorrem na saúde geral e ocupacional, sobretudo prevenindo-os (GOMEZ, 2011; DOMINGUES, 2002). Os trabalhadores de saúde prestam serviços de assistência direta à saúde, como médicos, nutricionistas, técnicos de enfermagem; e trabalhadores das áreas de apoio, ou assistência indireta, como diretores, cozinheiros e trabalhadores de limpeza (WHO 2006). As características nutricionais e de saúde destes profissionais se assemelham às da população, com um percentual acima de 50% de sobrepeso (CHAVES et al., 2015). Estudos de coorte avaliam a incidência de ganho de peso em adultos trabalhadores (KEENEY et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar a incidência de ganho de peso em trabalhadores de um hospital privado localizado no Município do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Coorte retrospectiva com 744 trabalhadores de um hospital privado do Município do Rio de Janeiro, que realizaram ao menos dois exames de saúde ocupacionais entre os anos de 2010 e 2015. Foram excluídos do estudo trabalhadores que não apresentaram ao menos duas medidas de massa corporal. As informações foram extraídas dos exames médicos periódicos. A variável de desfecho, ganho de peso, foi obtida através da diferença de peso entre os exames periódicos. As covariáveis estudadas foram sexo, faixa etária, escolaridade, setores, diabetes, colesterol, hipertensão arterial, tabagismo, peso e altura corporal. Os dados foram analisados no Software R Studio versão 3.2.1. Foram realizadas análise descritiva, teste T de student para as análises bivariadas e foram calculadas as taxas de incidência de ganho e de perda de peso dos trabalhadores estudados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Copa D'OR, com parecer de número 1.168.551 em 28 de julho de 2015.

## Resultados

A maioria da população estudada era composta por mulheres (76,7%), com faixa etária entre 31 e 40 anos (40,6%), com ensino médio completo (52,2%), e que trabalhavam na assistência direta ao paciente (75,3%). 1,1% da população estudada apresentou diabetes e 3,2% dislipidemias. 17,2% eram hipertensos e 2,7% eram fumantes. A média de ganho de peso por ano de acordo com o sexo foi de 1,64 Kg para as mulheres e 1,42 Kg para os homens, mas a diferença não foi significativa ( $p=0,464$ ). Já a média de ganho de peso por ano em relação à faixa etária se mostrou significativa ( $p=0,021$ ), onde os trabalhadores de até 40 anos ganharam mais peso do que aqueles com 41 anos ou mais. A taxa de incidência calculada para ganho de peso foi de 0,338, o que significa que entre os anos de 2010 e 2015, a incidência de ganho de peso em uma população de trabalhadores de um hospital privado do Rio de Janeiro foi de 338 casos por 1000 pessoas-ano. No mesmo período, a incidência de perda de peso na população estudada foi de 89 casos por 1000 pessoas-ano.

## Conclusão

Conclui-se que na população estudada houve o ganho de peso, mas não é possível afirmar que este ganho foi devido ao trabalho em ambiente hospitalar. Para esta afirmação serão necessários outros estudos.

## Referências

- CHAVES, C. S. et al. Identificação de fatores de risco para doenças cardiovasculares em profissionais da saúde. *Arq. Ciênc. Saúde*, v. 22, n. 1, p. 39-47, jan./mar. 2015.
- GOMEZ, C. M.; MACHADO, J. M. H.; PENA, P. G. L. Saúde do Trabalhador na Sociedade Brasileira Contemporânea. Ed. FIOCRUZ, 540 p., 2011.
- KEENEY BJ et al. Clinically Significant Weight Gain One Year After Occupational Back Injury. *J. Occup. Environ. Med.*,

v. 55 n. 3 p. 318–324, March, 2013.

LEGISLAÇÃO, Manual. Segurança e Medicina do Trabalho. Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977. Atlas, ed. 48, p. 90 – 91, São Paulo, 2001.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). The world health report 2006 – Working together for health. Geneva. Fact sheet n.302, April, 2006.

**Palavras-chave:** Ganho de Peso; Trabalhadores; Saúde do trabalhador



# INCLUSÃO PRODUTIVA ATRAVÉS DE OFICINAS CULINÁRIAS EM OBRA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA

LARISSA LOPES MACHADO; CAROLINA VARGAS DE OLIVEIRA; JÉSSICA MARINHO PEDRO

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*larilopes.nut@gmail.com*

## Introdução

A oficina culinária é uma estratégia pedagógica de articulação teórica vivencial pautada na participação, na integração, na apropriação ativa do saber, na troca de experiências e na criatividade (FIGUEIREDO et al, 2010). O método delineado buscou suscitar a reflexão sobre as práticas alimentares no contexto da contemporaneidade, bem como facilitar o acesso à informação sobre alimentação e saúde, na perspectiva da promoção da saúde, geração de renda e qualidade de vida, superando a abordagem focada na prevenção e tratamento de doenças. Considerando o exposto acima, intervenções que capacitem pessoas para terem autonomia no preparo da alimentação e que ampliem o investimento na alimentação domiciliar podem ser uma estratégia de programas de alimentação e nutrição que venha a influenciar a qualidade alimentar de famílias (GARCIA, CASTRO, 2011).

## Objetivos

Os objetivos deste trabalho foram promover inclusão produtiva através de oficinas culinárias em uma obra social do município de Juiz de Fora, desenvolver o empreendedorismo individual, trabalhar a preparação dos alimentos, proporcionar alimentação saudável, higienização e manipulação correta dos alimentos, capacitar e gerar renda às famílias carentes assistidas na obra social.

## Metodologia

Os critérios de inclusão dos participantes no projeto foram: indivíduos adultos moradores do Bairro Jardim Casablanca e adjacências, ter procurado atendimento na obra social para oficinas culinárias de capacitação e idade entre 18 e 70 anos. Foram realizadas duas oficinas culinárias, com enfoques diferentes: uma para confecção de doces de copinho e a outra para o preparo de sanduíches naturais. Cada minicurso foram divididos em três etapas: o acolhimento, a vivência culinária e a avaliação da atividade proposta.

## Resultados

Os resultados foram obtidos a partir do relato de experiência dos participantes expressos oralmente após a execução de cada preparação. A primeira oficina realizada dispôs de sete participantes, afirmando em sua totalidade que a oficina se caracterizou como uma contribuição à renda familiar, a saúde e alimentação. A segunda oficina culinária teve a participação de dez integrantes e, assim como a primeira, a totalidade afirmou que houve colaboração no que se refere à promoção da saúde, a higienização correta das mãos e dos alimentos e a venda e geração de lucro. Como resultado geral, observou-se que todas as preparações elaboradas obtiveram aceitação positiva pelos participantes e, portanto, pode-se concluir que as oficinas culinárias apresentadas se mostraram factíveis como estratégia educativa na promoção de saúde, de alimentação saudável e de inclusão produtiva.

## Conclusão

A oficina culinária se caracterizou como uma estratégia educativa que possibilitou a integração dos participantes, a valorização do saber local, a construção de um espaço coletivo, a capacidade de criação, a geração de renda e a ampliação da autonomia do sujeito estimulando-o a ocupar uma posição de protagonista e ser o responsável por sua própria modificação nos hábitos alimentares cotidianos. Sendo assim, o nutricionista tem papel fundamental na utilização de ferramentas para promoção da educação alimentar e nutricional como a oficina culinária, pois através desse instrumento, é possível viabilizar a experiência de cozinhar em conjunto, revelar habilidades e estabelecer relações interpessoais.

## Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **texto** Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

FIGUEIREDO, S.M et. al. **texto** Oficina de culinária: saberes e sabores dos alimentos. Revista Científica do

Departamento de Ciências Biológicas, Ambientais e da Saúde – DCBAS Centro Universitário de Belo Horizonte (UNI-BH), Volume 3, Número 1, Agosto 2010.

GARCIA R.W.D; CASTRO I.R.R. **texto** A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):91-98, 2011.

GARCIA R.W.D; MANCUSO A.M.C. **texto** MUDANÇAS ALIMENTARES E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. Editora Guanabara Koogan, 1. Ed. cap. 1- Oficinas Culinárias na Promoção da Saúde, p. 327 – 333, 2011.

ORTH, T; REIS, P.L.A; GUIMARÃES G.T.D. **texto** INCLUSÃO PRODUTIVA: um desafio à política de assistência social. VI Jornada Internacional de Políticas Públicas, Universidade Federal do Maranhão (UFMA), agosto, 2013.

**Palavras-chave:** Inclusão Produtiva; Oficina Culinária; Promoção da Saúde

# INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E FATORES ASSOCIADOS: UM ESTUDO EM POLICIAIS CIVIS DE VITÓRIA-ES, BRASIL

RENATA MANOEL; MIRIANI DELFINO BOTACIM; GLENDA BLASER PETARLI; MONICA CATTAFESTA; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*monica\_cattafesta@hotmail.com*

## Introdução

A sociedade tem passado por alterações nos padrões alimentares e comportamentais que, muitas vezes, influenciam negativamente na saúde dos trabalhadores. Como exemplo, pode-se evidenciar o caso de policiais civis, os quais apresentam adoecimento e piora em seu estado nutricional (MARTINEZ; PARAGUAY, 2003). Nesse contexto, busca-se compreender as relações existentes entre o trabalho e a saúde dos trabalhadores, uma vez que as pressões e as exigências, aliadas às características psicológicas e ao estilo de vida pouco saudável, podem ocasionar prejuízos na sua saúde física e mental dos mesmos (MINAYO; ASSIS; OLIVEIRA, 2011).

## Objetivos

Avaliar indicadores antropométricos e seus fatores associados em policiais civis de Vitória/ES.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, transversal, desenvolvido por meio da análise de banco de dados sociodemográficos, antropométricos, laborais e de hábitos alimentares derivados de uma investigação intitulada “Estado nutricional, hábitos alimentares, risco cardiovascular e fatores associados: um estudo em policiais civis de Vitória – ES”. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal do Espírito Santo sob o número 20408013.8.0000.5060. A população estudada foi constituída por 133 policiais civis com faixa etária de 25 a 65 anos, de ambos os sexos, captados aleatoriamente. A participação no estudo ocorreu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram avaliados peso, estatura e circunferência da cintura (CC). Todas as medidas foram feitas por pesquisadores treinados, seguindo protocolos específicos e validados. A presença de SM foi classificada de acordo com o National Cholesterol Education Program’s – Adult Treatment Panel III (NCEP/ATP III, 2001). Também foi aplicado questionário que investigou questões relacionadas às variáveis socioeconômicas e às condições de trabalho. Os entrevistados também foram questionados sobre os seguintes hábitos alimentares: local onde realizam refeições, frequência com que realizam o café da manhã fora de casa, motivação para a composição do prato, consumo de frituras, hábito de utilizar temperos completos e volume de água ingerido diariamente. As análises estatísticas foram realizadas através da utilização do programa SPSS for Windows, versão 18.0.

## Resultados

Constatou-se elevada prevalência de sobrepeso e obesidade no grupo estudado (64,3%; n=83), o IMC se relacionou diretamente com a classe socioeconômica elevada (Odds 8,18; IC 1,20–55,86), com o sexo masculino (Odds 5,23; IC 1,57-17,42), com os indivíduos que consideraram o trabalho estressante (Odds 11,17; IC 3,09–40,36) e com os indivíduos que relataram o hábito de realizar café da manhã fora do lar com frequência igual ou superior a 4 dias na semana (Odds 10,68; IC 1,57-72,67). A CC se associou à idade superior a 40 anos (Odds 14,4; IC 1,88–110,57).

## Conclusão

Foi possível observar que grande parte dos policiais encontra-se com estado nutricional inadequado, segundo os indicadores antropométricos. Dessa forma, evidencia-se a importância da avaliação antropométrica em policiais civis, a fim de identificar possíveis fatores associados à inadequação do estado nutricional no grupo em questão, permitindo-nos concluir que a inadequação dos indicadores antropométricos tem relação direta com a classe econômica, a idade, o sexo, o estresse laboral e os hábitos alimentares. Este estudo fornece dados para subsidiar ações de promoção à saúde e qualidade de vida neste grupo laboral.

## Referências

- MARTINEZ, M. C.; PARAGUAY, A. I. B. B. Satisfação e saúde no trabalho, aspectos conceituais e metodológicos. Cadernos de Psicologia Social do Trabalho. v. 6, p. 59-78.
- MINAYO, M. C. S.; ASSIS, S. G.; OLIVEIRA, R. V. C. Impacto das atividades profissionais na saúde física e mental dos policiais civis e militares do Rio de Janeiro. Ciênc. saúde coletiva. v. 16, n. 4, p. 2199-209, 2011.

NCEP/ATP III. Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults. Executive Summary of the Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). JAMA. V. 285, n. 19, p. 2486-2498, 2001.

**Palavras-chave:** Polícia; Estado nutricional; Hábitos alimentares; Saúde do trabalhador; Condições de trabalho

# INDICADORES LABORAIS, SOCIODEMOGRÁFICOS, ANTROPOMÉTRICOS E DE SAÚDE E ASSOCIAÇÃO COM ESTRESSE OCUPACIONAL EM POLICIAIS CIVIS

RENATA MANOEL; MIRIANI DELFINO BOTACIM; GLENDA BLASER PETARLI; MONICA CATTAFESTA; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*monica\_cattafesta@hotmail.com*

## Introdução

A sociedade contemporânea tem passado por alterações nos padrões alimentares devido as demandas geradas pela vida urbana. Esse novo estilo de vida pode influenciar negativamente a saúde do trabalhador, contribuindo com adoecimento (MARTINEZ; PARAGUAY, 2003). Nesse cenário, o ambiente de trabalho apresenta forte relação com a saúde do trabalhador. A exposição crônica de indivíduos suscetíveis a condições de trabalho estressantes, como no caso de policiais civis, pode ser responsabilizada por prejuízos a saúde (MINAYO; ASSIS; OLIVEIRA, 2011).

## Objetivos

Objetivou-se neste estudo identificar a relação entre estresse ocupacional e os indicadores sociodemográficos, laborais, antropométricos e de saúde.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo, no qual foram analisados dados sociodemográficos, laborais, antropométricos, de saúde e de estresse de 131 policiais civis com faixa etária de 25 a 65 anos, de ambos os sexos. Os indivíduos foram recrutados por demanda espontânea, mediante assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo sob o número 20408013.8.0000.5060. Todas as medidas foram feitas por pesquisadores treinados, seguindo protocolos específicos e validados. Para a determinação do estresse ocupacional utilizou-se a versão reduzida do "Job Stress Scale", adaptada para uso no Brasil. Para análise das diferenças das proporções foi utilizado o teste do qui-quadrado, com nível de significância de  $\alpha 0,05$ . Foi utilizado o programa SPSS 21.0 para análise dos dados.

## Resultados

Entre os indicadores laborais analisados, a variável cargo/função apresentou relação com o estresse laboral ( $p = 0,047$ ), no qual 35 (56,4%) dos investigados pertenciam ao grupo em alto risco de estresse. Com relação às variáveis sociodemográficas, apresentaram associação com o estresse no ambiente de trabalho o número de filhos e o número de pessoas que residiam na mesma casa ( $p = 0,009$  e  $0,001$ , respectivamente). Com relação ao número de filhos, 28 (77,7%) dos policiais com 1 filho e 23 (46%) daqueles com 2 a 3 filhos foram classificados em alto risco de estresse. Além disso, 13 (34,2%) dos policiais que moravam sozinhos ou junto de outra pessoa e 100% ( $n=10$ ) dos agentes em que na residência viviam 5 ou mais pessoas, pertenciam ao grupo de policiais em alto risco de estresse. Das variáveis antropométricas e de saúde, a presença de gastrite ( $p = 0,014$ ) e a circunferência de cintura (CC) ( $p = 0,04$ ) apresentaram associação com o estresse. Dessa forma, foram identificados com elevado risco de estresse 23 (74,2%) policiais entre aqueles que apresentavam gastrite. Além disso, 45,3% dos policiais ( $n = 29$ ), que tinham a CC fora dos padrões de referência, foram associados com o estresse.

## Conclusão

Apresentaram associação com o estresse as variáveis cargo/função, número de pessoas que residem na casa do policial, número de filhos, presença de gastrite e circunferência de cintura. A realização do estudo evidencia como o estresse laboral afeta a vida do policial civil, bem como ocorre em outras categorias, possibilitando expor a real situação do grupo a fim de subsidiar ações de cuidado na saúde do trabalhador.

## Referências

- MARTINEZ, M. C.; PARAGUAY, A. I. B. B. Satisfação e saúde no trabalho, aspectos conceituais e metodológicos. Cadernos de Psicologia Social do Trabalho. v. 6, p. 59-78.
- MINAYO, M. C. S.; ASSIS, S. G.; OLIVEIRA, R. V. C. Impacto das atividades profissionais na saúde física e mental dos policiais civis e militares do Rio de Janeiro. Ciênc. saúde coletiva. v. 16, n. 4, p. 2199-209, 2011.

**Palavras-chave:** Polícia; Estresse; Condições de trabalho; Saúde do trabalhador

# INFLUÊNCIA DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DOS ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS NA AVALIAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

NÚBIA DE SOUZA DE MORAIS; VALTER PAULO NEVES MIRANDA; KARINA RAFAELA RAMOS; JOICE ERMELINDA CECILIO DA SILVIA; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

*vpnmiranda@yahoo.com.br*

## Introdução

A adolescência é definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como um período de transição entre a infância e a vida adulta (WHO, 2005). Nesse período, ocorrem mudanças que influenciam o processo de formação da imagem corporal do indivíduo. A imagem corporal se refere às percepções e sentimentos do indivíduo em relação ao tamanho, a forma e o contorno do próprio corpo (CASH, 2012).

## Objetivos

Avaliar a imagem corporal em relação aos indicadores antropométricos e à composição corporal de adolescentes do sexo feminino.

## Metodologia

Estudo transversal e descritivo realizado com 274 adolescentes do sexo feminino, de 14 a 19 anos, de Viçosa, MG. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o Termo de Assentimento foram entregues e assinados pelos responsáveis e pelas adolescentes, respectivamente. A imagem corporal foi avaliada por meio do questionário Body Shape Questionnaire e da Escala de Silhuetas validada para adolescentes brasileiros por Laus et al. (2013). O percentual de gordura corporal e o peso foram aferidos utilizando-se a balança digital Tanita BC-543®, com capacidade máxima de 150 kg e sensibilidade de 50g e sua estatura utilizou-se o estadiômetro portátil com extensão de 2,13 m e precisão de 0,1 cm (WHO, 1995). O perímetro da cintura foi aferido no ponto médio entre a margem inferior da última costela e a crista ilíaca, no plano horizontal. O perímetro do quadril foi verificado na região glútea, sendo circundado o maior perímetro horizontal entre a cintura e os joelhos. Os perímetros foram medidos com uma fita métrica inelástica e flexível, com extensão de 2 metros, dividida em centímetros e subdividida em milímetros. A relação cintura/quadril foi obtida por meio da relação entre o perímetro da cintura (cm) e o perímetro do quadril (cm). A relação cintura/estatura foi obtida pela relação entre a medida da cintura (cm), e a medida da estatura (cm). Foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo classificado por meio das curvas IMC/idade da WHO (DE ONIS, 2007). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Seres Humanos da UFV, com o número do Parecer 700.976.

## Resultados

A média de idade das adolescentes foi de 15,60 ( $\pm 1,26$ ) anos, sendo a maioria (81,6%) eutrófica segundo o índice de massa corporal. Já pelo percentual de gordura corporal as distribuições de meninas eutróficas (29,6%), em risco de sobrepeso (29,2%) e sobrepeso (24,7%) foram próximas, o restante (15,7%) foi classificado como baixo peso. Quase metade da amostra (45,7%) apresentou nível de insatisfação corporal de leve a grave, a partir da análise do Body Shape Questionnaire. Pela escala de silhuetas, metade das alunas (50,2%) apresentou algum nível de insatisfação, a maioria (35,6%) desejando uma silhueta menor que a sua silhueta atual. O perímetro da cintura (OR = 11,94; IC95% 2,744 – 51,728) e a relação cintura-estatura (OR = 10,535; IC95% 3,109 – 35,698) foram as medidas que mais se associaram a insatisfação corporal.

## Conclusão

Mesmo estando na faixa de eutrofia pelo índice de massa corporal, muitas adolescentes apresentaram percentual de gordura elevado. Grande parte da amostra manifestou insatisfação com a imagem corporal, sendo o perímetro da cintura e a relação cintura-estatura os indicadores antropométricos que mais se associaram com a insatisfação corporal. Dessa forma, ressalta-se a importância em se avaliar diferentes variáveis de composição corporal para se verificar os fatores que podem estar mais relacionados com a imagem corporal. (Apoio: Fapemig e CNPq).

## Referências

CASH, T. F. Cognitive-behavioral perspectives on body image. In: Cash TF, editor. Encyclopedia of body image and human appearance. Oxford: Elsevier; 2012. p. 334-42.

DE ONIS, M. et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bull World

Health Organ 2007;85:660-7.

LAUS, M. F. et al. Estudo de Validação e Fidedignidade de Escalas de Silhuetas Brasileiras em Adolescentes. Psicologia: Teoria e Pesquisa. Brasília, v. 29 n. 4, pp. 403-409, Out-Dez, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO Expert Committee on Physical Status. Physical status: the use and ginterpretation of anthropometry. WHO Tchnical repor Series n. 854. Geneva,1995.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Nutrition in adolescence: issues and challenges for the health sector: issues in adolescent health and development. Geneva: WHO, 2005.

**Palavras-chave:** Imagem Corporal; Composição Corporal; Estado Nutricional; Adolescentes



# INFLUÊNCIA DA CURTA EXPOSIÇÃO ÀS PROPAGANDAS DE ALIMENTOS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DOS ESCOLARES

FERNANDA ANDREA CLEMENT; CRISTIANE MELERE

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do vale do Rio dos Sinos

*fernandaclement@hotmail.com*

## Introdução

A publicidade está cada vez mais infiltrada no dia a dia da população, principalmente das crianças, as quais são mais vulneráveis aos produtos oferecidos, agindo, frequentemente, de forma negativa nos hábitos alimentares, podendo gerar um estilo de vida danoso na fase adulta. (ALMEIDA; NASCIMENTO; QUAIOTI, 2002). Estudos indicam que os alimentos apresentados pela mídia são altamente energéticos, ricos em açúcares, gorduras e sal, que comprometem a saúde da população. (ALMEIDA; NASCIMENTO; QUAIOTI, 2002; RODRIGUES et al., 2011). A expansão dos meios de comunicação é um provável contribuinte para o aumento do consumo desses alimentos, por favorecer a divulgação dos mesmos, a fim de conquistar seus consumidores. (MATTOS et al., 2010).

## Objetivos

Investigar a influência de propagandas de alimentos, veiculadas pela mídia, nas escolhas alimentares de crianças de escolas públicas da cidade de Santa Maria do Herval/RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 82 crianças de três escolas públicas, que ocorreu em dois momentos: na primeira semana, foi aplicado um questionário adaptado de Monteiro (2009), com questões sobre identificação, hábitos alimentares, preferências alimentares, influência da mídia e aquisição de alimentos; na segunda semana foi exibido um desenho animado, contendo propaganda de três alimentos veiculados nos canais de televisão aberta (Hamburguer McDonald's, Refrigerante Coca-cola e Queijo Pettit Suisse Danoninho). Após a exibição, as crianças foram uma a uma para a cabine de votação. A pesquisadora mostrou aos alunos três cartelas, cada uma contendo: o alimento anunciado, um alimento similar e um alimento mais saudável. A criança era orientada a escolher uma das três opções da cartela, após a pergunta: *Qual desses alimentos você escolheria para comer agora?*. Para avaliar a associação entre variáveis categóricas utilizaram-se os testes qui-quadrado/exato de Fisher. Os dados foram analisados no SPSS v.16.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (N° CEP 15/108).

## Resultados

Em relação aos produtos exibidos na propaganda do desenho, cerca de 44% das crianças escolheriam McDonald's, 38% optariam por tomar Coca-cola e quase metade (49%) o Danoninho, sendo cada uma dessas escolhas levando em consideração as outras duas opções apresentadas nas cartelas. Quando avaliada a escolha do produto industrializado (da propaganda e o similar) versus a alternativa saudável, 58,5 % escolheriam hambúrgueres e refrigerantes, e 57,3% escolheriam os queijos petit suisse. Em relação as escolhas da enquete versus preferências alimentares, os resultados não demonstraram relação estatisticamente significativa entre a curta exposição de propagandas de alimentos e as preferências dos escolares. O número médio de horas em frente a televisão foi de 4,8 horas nos dias de semana e cerca de 5,5 horas no final de semana.

## Conclusão

A escolha por produtos industrializados demonstra a influência da mídia nas escolhas alimentares das crianças. O número expressivo de horas em frente à televisão, juntamente com o desejo de consumir alimentos propagados pela TV, conduz ao raciocínio de que a mídia influencia as crianças a longo prazo. A regulamentação de propagandas que transmitem informações confusas e persuasivas sobre os alimentos voltadas para as crianças e adolescentes, e o aumento do marketing de alimentos saudáveis, são estratégias eficazes no combate do mercado publicitário infantil.

## Referências

ALMEIDA, S. S.; NASCIMENTO, P. C; QUAIOTI, T. C. B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n. 3, p. 353-355, jun. 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v36n3/10500.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2015.

MATTOS, M. C. et al. Influência de propagandas de alimentos nas escolhas alimentares de crianças e adolescentes. **Psicologia: teoria e prática**, São Paulo, v. 12, n. 3, p. 34-51, 2010. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193818369004>. Acesso em: 05 abr. 2015.

MONTEIRO, R. A. **Influência de aspectos psicossociais e situacionais sobre a escolha alimentar infantil**. 2009. 225 f. Tese (Doutorado em Psicologia Social, do Trabalho e das Organizações) -- Programa de Pós-Graduação em Psicologia Social, do Trabalho e das Organizações, Instituto de Psicologia, Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2009. Disponível em: [http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/4699/1/2009\\_RenataAlvesMonteiro.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/4699/1/2009_RenataAlvesMonteiro.pdf). Acesso em: 22 mar. 2015.

RODRIGUES, A. S. et al. Associação entre o marketing de produtos alimentares de elevada densidade energética e a obesidade infantil. **Revista Portuguesa de Saúde Pública**, Lisboa, v. 29, n. 2, p.180-187, 2011. Disponível em: <https://www.ensp.unl.pt/dispositivos-de-apoio/cdi/cdi/sector-de-publicacoes/revista/2010/pdf/vol-2-2011/Associacao%20entre%20o%20marketing%20de%20produtos%20alimentares.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2015.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Consumo de Alimentos; Propaganda; Publicidade de Alimentos

# INFLUÊNCIA DA MÍDIA NA ALIMENTAÇÃO E IMPACTOS NO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO DE ESCOLAS PÚBLICAS DE JOINVILLE/SC.

MAIARA MAIA DA SILVA; GABRIELLA BETTIOL FELTRIN; MARILÚ STEUERNAGEL; MARIA EDUARDA MORAES

<sup>1</sup> CATÓLICA SC - Centro Universitário Católica de Santa Catarina  
*maria.moraes@catolicasc.org.br*

## Introdução

O padrão alimentar dos adolescentes tem sofrido alterações, e recebido influência da mídia, principalmente da televisão. Assim, a publicidade tem se munido de propagandas de alimentos direcionados a esse público, tendo como principais anúncios refrigerantes e *fast-food* (MATTOS *et al.*, 2010). Para o Ministério da Saúde, a publicidade alimentícia tem trazido grande preocupação, pois causa importantes impactos sobre a saúde dos jovens. Sabe-se que os hábitos alimentares na adolescência podem refletir nas condições de saúde do indivíduo na fase adulta (BRASIL, 2006; MATTOS *et al.*, 2010).

## Objetivos

O estudo teve como objetivo verificar a influência da mídia na alimentação e impactos no estado nutricional de adolescentes do ensino médio de escolas públicas de Joinville/SC.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal cujo cálculo amostral considerou avaliar 36 estudantes do ensino médio de quatro escolas estaduais no município de Joinville/SC. A coleta de dados ocorreu no mês de outubro de 2015. Para avaliação do estado nutricional, aferiram-se medidas de peso e estatura dos adolescentes, calculou-se o índice de massa corporal, e classificou-se conforme proposto pela *World Health Organization*, 2007. O tempo de exposição em frente à televisão foi avaliado por meio de questionário validado, adaptado para a faixa etária, e os hábitos alimentares pelo questionário para avaliar marcador de consumo alimentar (BRASIL, 2008; FIATES, 2006). As variáveis analisadas foram: sexo (masculino e feminino); tempo de exposição de tela (adequado e inadequado); estado nutricional (adequado e inadequado); marcadores de consumo saudável (adequado e inadequado); marcadores de consumo não saudável (adequado e inadequado). Realizou-se o teste estatístico exato de Fisher para verificar associação entre variáveis de exposição e desfecho, utilizando o *software Bioestatic*®. Foram consideradas variáveis com significância estatística aquelas que apresentaram valor de  $p < 0,05$ . O projeto de pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética (parecer nº 1.223.109/2015). Pais ou responsáveis pelos adolescentes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Participaram da pesquisa, 27 estudantes, sendo 74,1% do gênero feminino. Quanto ao estado nutricional, a maioria dos estudantes apresentaram-se eutróficos. O consumo inadequado de alimentos considerados marcadores saudáveis foi referido por 60,0% das meninas e 57,1% dos meninos e os alimentos e bebidas preferidos foram: pizza, lasanha, macarrão, refrigerante, suco, achocolatado. A prevalência do consumo de alimentos em frente à televisão foi de 80,0% e 57,1% em meninas e meninos, respectivamente. O tempo de exposição de tela foi considerado adequado em ambos os gêneros. Ao analisar o tempo de exposição de tela e estado nutricional, não se verificou associação no gênero masculino ( $p > 0,428$ ) e feminino ( $p > 0,664$ ).

## Conclusão

Embora os adolescentes tenham se apresentado eutróficos e o tempo de exposição de tela não ter se associado ao estado nutricional, destaca-se que os marcadores do consumo de alimentos saudáveis obtiveram resultado insatisfatório e que foi elevada a prevalência de consumo de alimentos em frente à televisão. Se faz necessário à implementação e ou o fomento de políticas públicas já existentes nas escolas, as quais estimulem mudanças nos hábitos alimentares e o desenvolvimento da criticidade quanto a possíveis influências sociais que podem vir a ocorrer na vida desses estudantes.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Marketing de alimentos para crianças:** o cenário global das regulamentações. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. p. 28. Disponível em: . Acesso em 15 de mar. de 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional: SISVAN na assistência à saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. p. 55. Disponível em: . Acesso em 13 de maio de 2015.

FIATES, Giovanna Medeiros R. **Comportamento do consumidor escolar de Florianópolis: relação preferências alimentares, influência da televisão e estado nutricional**. Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC: Florianópolis, 2006. p. 100-101. Disponível em: . Acesso em: 23 de abr. de 2015.

MATTOS, Marília Costa; et. al. **Influência de propagandas de alimentos nas escolhas alimentares de crianças e adolescentes**. *Psicol. teor. prat.*, São Paulo, vol.12, n.3, p. 34-51, mar. 2010. Disponível em: . Acesso em: 12 de mar. de 2015.

WORLD HEARTH ORGANIZATION. **Growth reference data for 5-19 years: WHO Reference 2007**. Genova, 2007. Disponível em: . Acesso em: 16 de mar. de 2015.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Estado Nutricional; Mídia

# INFLUÊNCIA DA RESTRIÇÃO DE GLÚTEN E CASEÍNA EM PACIENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

YARA RODRIGUES AMARO PIMENTEL; CAMILA TEODORO REZENDE PICININ; MARCO ANTÔNIO OLAVO PEREIRA; BRUNNA SULLARA VILELA

<sup>1</sup> UNIS - Grupo Educacional UNIS

*brunna\_vilela@yahoo.com.br*

## Introdução

O transtorno do espectro autista interrompe processos normais de desenvolvimento social, cognitivo e comunicativo, manifestando-se normalmente até os três anos de idade e prevalência no sexo masculino (KLIN, 2007). O aparecimento precoce do transtorno tem direcionado estudos para anomalias genéticas ou eventos ambientais específicos no início da vida relacionados à desordem, que aparentemente contribuem para manifestação de sintomas ou características particulares (HAPPÉ; RONALD; PLOMIN, 2006). Patologias como obstipação, diarreia, hiperplasia nodular linfóide ileo-cólica, enterocolite, gastrite, esofagite, disbiose e permeabilidade intestinal aumentada estão entre as principais desordens gastrointestinais identificados em autistas (CUBALA, 2010). Devido à teoria de sobrecarga no sistema opióide, acredita-se que a caseína, proteína derivada do leite, e o glúten, proveniente do trigo, centeio, cevada e aveia, agravam os sintomas de autistas (SILVA, 2011).

## Objetivos

Avaliar as alterações comportamentais e sintomas de distúrbios gastrointestinais em decorrência da restrição de glúten e caseína em portadores de autismo.

## Metodologia

O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário do Sul de Minas e realizado na Fundação Varginhense de Assistência de Excepcionais em Varginha - Minas Gerais, no segundo semestre de 2015. Foram avaliados 8 autistas com idade entre 2 e 25 anos. Os sintomas avaliados foram: agressividade, apatia, ansiedade ou compulsão alimentar, estereotipia e hiperatividade. Houve intervenção dietética, sugerindo aos pais a restrição da caseína por 4 semanas e posteriormente do glúten por 7 semanas e 3 dias, totalizando 11 semanas e 3 dias. Após o período de restrição foi realizada nova análise do comportamento dos autistas feita pelos pais e/ou responsáveis.

## Resultados

Todos os voluntários apresentaram melhora em pelo menos um dos sintomas característico do transtorno. O sintoma que apresentou maior evolução foi a agressividade em 62,5% (n=5), seguido da estereotipia em 50% (n=4) dos voluntários (p = 0,01). Com relação aos sintomas gastrointestinais, quatro mães relataram melhora após restrição do glúten e caseína. Foi observado também que 62,5% das mães apresentavam idade  $\geq$  30 anos durante a gestação, e dessas, duas relataram intercorrências na gravidez, sendo que uma relatou pré-eclampsia e outra nascimento prematuro (seis meses de gestação) com posterior internação na UTI neo-natal por um período de dois meses. Outro fator encontrado é o tipo de parto, onde 87,5% nasceram por parto cesárea.

## Conclusão

Embora sejam necessários mais estudos que comprovem a eficácia da dieta, o presente estudo vem corroborar com os resultados publicados anteriormente, sugerindo melhora nos sintomas apresentados por autistas e, conseqüentemente, na qualidade de vida após intervenção dietética com restrição do glúten e da caseína.

## Referências

- KLIN, A. Autismo e Asperger: uma visão geral. Associação Brasileira de Psiquiatria, São Paulo.2007.
- HAPPÉ, F, RONALD, A; PLOMIN, R. Time to give up on a single explanation for autism. Nature Neuroscience, v.9, n.10,p.1218-1220, 2006.
- CUBALA-KUCHARSKA, M. The review of most frequently occurring medical disorders related to aetiology of autism and the methods of treatment. Acta neurobiologia e experimentalis, v. 70, n. 2, p. 141-6.2010.
- SILVA, N I. Relação entre hábito alimentar e síndrome do espectro autista/ Nádia Isaac da Silva. Versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 5890 de 2010. Piracicaba.132 p. 2011.

**Palavras-chave:** Autismo; Gluten; Caseína

# INGESTÃO ALIMENTAR ENTRE UNIVERSITÁRIOS: O CONSUMO DE ALIMENTOS PROTETORES *VERSUS* ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

MONIQUE HASHIYAMA DUARTE; SAMANTHA BITTENCOURT MESCOLOTO; SIMONE CAIVANO; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

*samantha\_bittencourt@hotmail.com*

## Introdução

Padrões alimentares com elevada ingestão de alimentos ultraprocessados são marcadores da relação entre a nutrição e o crescimento da obesidade e suas comorbidades, as quais são as principais responsáveis pelos óbitos no Brasil (SOUZA et al, 2013). Por esta razão, a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), abordou a qualidade da alimentação, com recomendações relacionadas a restrição do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, e a preferência por alimentos *in natura* ou minimamente processados. Conhecer os hábitos alimentares da população permite a construção de indicadores de saúde nutricional que possibilitam intervenções precoces para o monitoramento dos principais fatores dietéticos (WENDPAP et al, 2014).

## Objetivos

Avaliar a ingestão alimentar entre universitários e a contribuição do consumo de alimentos protetores *versus* alimentos ultraprocessados para o total de energia diária.

## Metodologia

Estudo transversal randomizado foi realizado com 40 adultos jovens, de ambos os sexos, sorteados entre todos os estudantes dos cursos de graduação da Universidade Federal de São Paulo, *campus* Baixada Santista. A ingestão alimentar foi verificada por meio de três aplicações do Recordatório de 24h. Os valores de energia e nutrientes foram estimados e os alimentos e ingredientes das receitas foram classificados por grupos de alimentos (CAIVANO & DOMENE, 2013) e segundo o grau de processamento: *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários ou processados, ultraprocessados (MONTEIRO et al, 2010) e bebidas alcoólicas. O presente estudo empregou dados secundários da pesquisa *Estimativa da ingestão alimentar de adultos: avaliação de um aplicativo para plataformas móveis*, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP com o parecer nº 921.257.

## Resultados

A ingestão média de energia *per capita* foi de 1949,5kcal, sendo 44,9% provenientes do consumo de alimentos classificados como *in natura* ou minimamente processados, 3,8% dos alimentos processados e 50,3% dos produtos ultraprocessados. Para os alimentos *in natura* ou minimamente processados, os grupos Frutas e Hortaliças apresentaram baixa contribuição para o valor energético diário, entre os ingredientes culinários e alimentos processados a maior contribuição foi do grupo de Óleos vegetais e para os ultraprocessados, destaca-se o grupo de Açúcares e doces. Os alimentos *in natura* e minimamente processados ofereceram as maiores cotas de proteína, sódio, ferro e fibra alimentar; os ultraprocessados contribuíram com as maiores cotas de carboidratos, lipídeos e cálcio. A densidade energética média foi de 1,11 Kcal/g para o grupo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e de 1,73 Kcal/g para o grupo de produtos ultraprocessados.

## Conclusão

Os produtos ultraprocessados consumidos apresentam alta densidade energética quando comparados aos alimentos *in natura* e minimamente processados, com menor contribuição de fibra alimentar e micronutrientes – exceto para cálcio, sua ingestão representa a maior cota de energia do dia alimentar dos universitários integrantes deste estudo.

## Referências

- CAIVANO S; DOMENE SMA. Diet quality index for healthy food choices. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 26, n. 6, p. 693-699, Dez. 2013.
- MONTEIRO CA et al . A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, Nov. 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

SOUZA RLV; et al. Padrões alimentares e fatores associados entre crianças de um a seis anos de um município do Sul do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro , v. 29, n. 12, p. 2416-2426, Dez. 2013.

WENDPAP, LL; et al . Qualidade da dieta de adolescentes e fatores associados. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro , v. 30, n. 1, p. 97-106, Jan. 2014.

**Palavras-chave:** alimentos processados; qualidade da dieta; universitários; valor energético



# INGESTÃO DE AMINOÁCIDO DE CADEIA RAMIFICADA ESTÁ ASSOCIADA COM PRESENÇA DE SÍNDROME METABÓLICA: ESUDO DE BASE POPULACIONAL

ANA CAROLINA PALLOTTINI; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; CRISTIANE HERMES SALES; ANDREIA ALEXANDRA MACHADO MIRANDA; REGINA MARA FISBERG

<sup>1</sup> FSPUSP - Faculdade de Saúde Pública

*anapallottini@hotmail.com*

## Introdução

Introdução: A síndrome metabólica é uma condição multifatorial, caracterizada por um conjunto de fatores de risco cardiovascular, usualmente relacionados à deposição central de gordura e à resistência insulínica, cuja prevalência, no mundo, é em torno de 20 a 25%. O tratamento da síndrome metabólica deve incluir a associação de mudanças no estilo de vida, com intervenção dietética e prática de atividade física regular. Os aminoácidos de cadeia ramificada (isoleucina, leucina e valina) nas dietas parecem influenciar de forma negativa neste processo. Tais aminoácidos são importantes na liberação de hormônios, como leptina, glucagon-like peptide-1 e grelina, no trato gastrointestinal e no tecido adiposo, o que potencialmente afeta a ingestão de alimentos e o controle da glicemia. Estudos internacionais demonstraram a associação entre dietas com elevado teor de aminoácidos de cadeia ramificada (isoleucina, leucina e valina) e a redução no controle da ingestão de alimentos e glicemia. Sendo assim, torna-se importante estimar dados nacionais sobre a temática.

## Objetivos

Objetivo: Investigar a relação entre a ingestão de leucina, isoleucina e valina com a presença de síndrome metabólica em adultos e idosos residentes na cidade de São Paulo.

## Metodologia

Métodos: Trata-se de um estudo transversal de base populacional realizado em 2008 na cidade de São Paulo, e aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa: CAAE nº 26800414.1.0000.5421. Foram utilizados dados de 302 adultos e 314 idosos, de ambos os sexos. Dados sociodemográficos, de estilo de vida, antropométricos, bioquímicos e de pressão arterial foram obtidos na casa dos indivíduos. O consumo alimentar da leucina, isoleucina e valina foi obtido a partir da análise de dois recordatórios de 24 horas, digitados no programa Nutrition Data System for Research®. Os indivíduos foram identificados com síndrome metabólica pelo critério sugerido pela International Diabetes Federation (2006). A associação entre a ingestão de leucina, isoleucina e valina com a presença de síndrome metabólica foi testada por regressão logística. O modelo foi ajustado por sexo, idade, consumo de álcool, renda per capita, fumo, raça, índice de massa corporal, atividade física, ingestão energética total, proteína C reativa, gordura monoinsaturada, gordura polinsaturada e gordura saturada. Foi considerado o nível de significância de 0,05.

## Resultados

Resultados: O quinto quintil de consumo dos aminoácidos de cadeia ramificada em relação ao primeiro quintil se apresentou associado à síndrome metabólica. Apresentando valores de OR= 3,85 (95% IC= 1,67-8,87) para a leucina; OR= 4,33 (95% IC= 1,75-10,69) para a valina; OR= 3,58 (95% IC= 1,46-8,77) e para isoleucina.

## Conclusão

Conclusão: O alto consumo de leucina, isoleucina e valina está associado à presença de síndrome metabólica.

## Referências

International Diabetes Federation. The IDF consensus worldwide definition of the Metabolic Syndrome 2006. Brussels: 2006

**Palavras-chave:** aminoácidos de cadeia ramificada; adulto; consumo alimentar; idoso; inquérito de saúde

# INGESTÃO DE POTÁSSIO, SÓDIO, CÁLCIO E MAGNÉSIO E SUA RELAÇÃO COM FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E DE ESTILO DE VIDA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

CRISTIANE HERMES SALES; MARIANE DE MELLO FONTANELLI; DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; DIRCE MARIA MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG

<sup>1</sup> USP - Universidade de São Paulo

*chsales@usp.br*

## Introdução

Para guiar políticas públicas focadas na prevenção de doenças carenciais e crônicas, é essencial conhecer o perfil nutricional da população e fatores que podem influenciar no desenvolvimento de doenças (VERLY JR. *et al.*, 2011). Os minerais são nutrientes essenciais para a saúde humana, e a inadequação do seu consumo frequentemente vem sendo associada à presença de doenças relacionadas à obesidade, como, por exemplo, diabetes e doenças cardiovasculares (MILLER; SPIRO; STANNER, 2016).

## Objetivos

Estimar a prevalência de inadequação da ingestão dietética de potássio, sódio, cálcio, e magnésio em residentes da cidade de São Paulo, e verificar se há associação da ingestão destes minerais com variáveis sociodemográficas e de estilo de vida.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base populacional, desenvolvido em 2008 com residentes da área urbana da cidade de São Paulo (Certificado de Apresentação para Apreciação Ética nº 26800414.1.0000.5421). Para este estudo a amostra foi composta por 1511 indivíduos com 14 anos e mais. Dados sociodemográficos e de estilo de vida foram coletados por entrevistadores treinados, na casa dos sorteados. Foram aplicados dois recordatórios alimentares de 24 h em dias não consecutivos, os quais foram digitados no programa *Nutrition Data System for Research*. A ingestão usual de minerais foi estimada usando técnicas de modelagem estatística incorporadas no programa *Multiple Source Method* (GERMAN..., 2012). A prevalência de inadequação dos minerais foi estimada de acordo com os métodos propostos pela *Dietary Reference Intakes (INSTITUTE OF MEDICINE, 2000)*. A análise de regressão linear múltipla foi usada para associação do consumo dos minerais com os dados sociodemográficos e de estilo de vida. Os modelos foram ajustados pelo índice de massa corporal e pela ingestão de energia. A análise estatística foi feita no programa Stata, versão 12.0, sendo considerado o peso da amostra. Foi adotado nível de significância 0,05.

## Resultados

Foram observadas altas prevalências de inadequação de sódio (50-95%), cálcio (78-100%) e magnésio (83-100%). Praticamente nenhum indivíduo teve ingestão de potássio igual ou acima da *Adequate Intake*. Ser mulher foi diretamente associado com a ingestão dietética de cálcio e inversamente com a de potássio, sódio e magnésio. A idade associou-se diretamente com a ingestão potássio, cálcio e magnésio. A escolaridade do chefe da família foi diretamente associada com a ingestão de cálcio e inversamente com a de sódio. A renda familiar *per capita* foi diretamente associada com a ingestão de potássio e magnésio. Ter parado de fumar foi diretamente associado com a ingestão de sódio e inversamente com a de cálcio. Ser fumante foi inversamente associado com a ingestão de potássio e cálcio. Praticar atividade física suficiente no lazer foi associado com a ingestão de potássio, cálcio e magnésio.

## Conclusão

Os residentes da área urbana de São Paulo apresentam alta inadequação dietética de sódio, cálcio e magnésio, e a ingestão destes é influenciada por fatores sociodemográficos e de estilo de vida.

## Referências

GERMAN INSTITUTE OF HUMAN NUTRITION POTSDAM-REHBRÜCKE – Dife DoE. **The Multiple Source Method (MSM)**. versão 1.0.1. 2012. Disponível em: <https://nugo.dife.de/msm>.

INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes: applications in dietary assessment**. Washington, DC: National Academies Press (US), 2000.

MILLER, R.; SPIRO, A.; STANNER, S. Micronutrient status and intake in the UK – where might we be in 10 years' time? **Nutr Bull**, v. 41, p. 14-41, 2016.

VERLY JR, E.; CESAR, C.L.G.; FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M.L. Socio-economic variables influence the

prevalence of inadequate nutrient intake in Brazilian adolescents: results from a population-based survey. **Public Health Nutr**, v. 14, p. 1533-1538, 2011.

**Palavras-chave:** Inquérito de saúde; Minerais; Dieta; Deficiência

# INGESTÃO DE VITAMINA B6 DE PACIENTES PORTADORES DE ALZHEIMER DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA, CE

TICIHANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; KELLEN RAIZY NORONHA MONTEIRO,; TALITA LIMA E SILVA; ANA CARLOTA MENEZES BALTAZAR; ILANNA MARIA FERNANDES SOUSA

<sup>1</sup> CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DO CEARÁ - Centro Universitário Estacio do Ceará  
*ticihanaoliveira@hotmail.com*

## Introdução

A Doença de Alzheimer é uma alteração neurodegenerativa que compromete o estado nutricional do idoso, pois ocasiona a dificuldade em se alimentar e também acarreta deficiências nutricionais, principalmente de micronutriente. A deficiência de vitamina B6 vem sendo destacada como causa do comprometimento das funções cognitivas.

## Objetivos

Avaliar o consumo de vitamina B6 de pacientes com Doença de Alzheimer em um hospital público de Fortaleza, CE.

## Metodologia

O presente estudo faz parte de uma pesquisa de temática maior intitulada "Avaliação Nutricional de pacientes portadores de Alzheimer", submetida ao comitê de ética e pesquisa do Centro Universitário Estácio do Ceará (n. 092453/2015). A coleta de dados foi realizada no período de Setembro a Dezembro de 2015, no ambulatório de neurologia de um hospital público de Fortaleza. A amostra foi composta por 70 idosos, de ambos os sexos. A ingestão de vitamina B6 foi avaliada através da aplicação do recordatório alimentar 24 horas em dois dias, sendo um no final de semana. Foi calculada a ingestão de vitamina B6 através da Tabela de Composição Brasileira. Em seguida, analisou-se a probabilidade de adequação de ingestão do nutriente a partir da Necessidade Média Estimada (EAR), de acordo com as recomendações do Institute of Medicine (IOM, 2002). Após, o resultado da probabilidade, calculou-se o percentual de probabilidade, e definiu-se a avaliação dos resultados encontrados onde os valores negativos e menores que 50% foram considerados inadequados e maiores que 50% considerados adequados (Soares e Maia, 2013).

## Resultados

Dos 70 pacientes avaliados, verificou-se que 71,4% era do sexo feminino e 28,6% do sexo masculino. O consumo médio de vitamina B6 foi adequado para o sexo feminino (1,34mg  $\pm$  0,89) e inadequado no sexo masculino (0,90mg  $\pm$  0,86). Além disso, o percentual de inadequação no sexo feminino foi de 96% e no masculino de 90%. A alta prevalência de inadequação encontrada no presente estudo torna-se preocupante. Estudos anteriores sugeriram que altas ingestões de vitamina B6 associada à vitamina B12 e o folato podem se relacionar com um menor risco de demência (Basun, Fratiglioni e Winblad, 1994 ; Lindeman *et al.*, 2000). *Alguns estudos consideram que a vitamina B6 é um nutriente essencial para o bom funcionamento cerebral, e sua ingestão inadequada tem sido associada a uma função cognitiva baixa e os níveis séricos elevados de homocisteína e neurotoxicidade (Selhub et al., 2000; Seshadri e Wolf, 2003).*

## Conclusão

*A partir dos resultados, verifica-se um alto percentual de inadequação de ingestão da vitamina B6 em ambos os sexos. O déficit no consumo deste micronutriente pode contribuir para o avanço do estado de demência. Dessa forma, é essencial o estímulo ao consumo de alimentos fontes desse nutriente na população estudada.*

## Referências

- IOM. Institute Of Medicine, Food and Nutrition Board. *Dietary Reference Intakes For Energy, Carbohydrates, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, And Amino Acids (Macronutrients)*. Washington DC: National Academy Press; 2002.
- LINDEMAN. R.D. *et al.* Serum vitamin B12, C and folate concentrations in the New Mexico elder health survey: correlations with cognitive and affective functions. *J Am Coll Nutr* 2000;19:68-76.
- MUÑOZ, A.M.; AGUDELOG, M.; LOPERA, F.J. *Diagnóstico del estado nutricional de los pacientes con demencia tipo Alzheimer registrados en el Grupo de Neurociencias, Medellín, 2004. Biomédica* 2006;26:113-25.
- SESHADRI, S., WOLF, P.A. *Homocysteine and the brain: vascular risk factor or neurotoxin? Lancet Neurol* 2003; 2: 11.
- SOARES, N.T., MAIA, F.M.M., organizadoras. *Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicações das DRIs. Medbook*. 2013.

**Palavras-chave:** Alzheimer; Vitamina B6; Homocisteína

# INÍCIO DA AMAMENTAÇÃO ENTRE MULHERES COM EXCESSO DE PESO SUBMETIDAS CESARIANA E PARTO VAGINAL ACOMPANHADAS EM UM ESTUDO DE COORTE

KAREN FERREIRA DOS SANTOS; TANARA VOGEL PINHEIRO; ALINE BRAIDO PEREIRA; DIEGO ALMEIDA DOS SANTOS; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>2</sup> UFRGS - Universidade do Rio Grande do Sul, <sup>3</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>4</sup> GHC - Grupo Hospital Conceição

*diegoaalmeida@hotmail.com*

## Introdução

O sobrepeso é considerado um problema de saúde pública mundial, devido sua crescente prevalência. Mulheres com excesso de peso pré gestacional são significativamente mais propensas a não amamentar (TURCK SIN et al., 2012). Estudos mostram que dentre os fatores associados ao sobrepeso, o parto cesárea e doenças crônicas podem favorecer ainda mais a não iniciação do aleitamento materno (GUELINCKX et al., 2011).

## Objetivos

Avaliar a frequência de aleitamento materno e aleitamento materno exclusivo aos 7 dias pós-parto em mulheres com excesso de peso pré gestacional, de acordo com o tipo de parto e a presença de diabetes e/ou hipertensão durante a gestação.

## Metodologia

Estudo observacional longitudinal, aninhado à coorte, Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém Nascido nos primeiros seis meses de Vida, no qual incluíram-se mulheres que tiveram partos realizados em três hospitais públicos de Porto Alegre. As mães foram recrutadas após o parto nos grupos: Doenças crônicas, onde foram incluídas mulheres com hipertensão e/ou diabetes, e Controles. Foram fatores de exclusão para este estudo: recém-nascidos pré-termo, gemelares, pequenos para a idade gestacional, malformados ou hospitalizados, puérperas com HIV+, tabagistas ou com índice de massa corporal pré-gestacional < 25kg/m<sup>2</sup>. As entrevistas se deram em 24-48 horas após o parto, no alojamento conjunto dos hospitais, e aos 7 dias pós-parto no domicílio da mãe. As variáveis analisadas foram doença crônica na gestação (diabetes ou hipertensão), paridade, cor/raça, idade materna, situação conjugal, tipo de parto, aleitamento materno e aleitamento materno exclusivo. Foi considerado aleitamento materno exclusivo quando a criança recebia somente leite materno, sem consumo de outros líquidos ou sólidos, com exceção de suplementos e medicamentos. A análise estatística das variáveis foi feita pelo Teste Qui-Quadrado, considerando significância estatística valores de p menores que 0,05. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética dos hospitais, sob os números: 11-027, 11-0097 e 12-0255.

## Resultados

Foram analisados dados de 131 puérperas, sendo 67 do grupo de doenças crônicas e 64 do grupo controle. A média de idade ( $\pm$  desvio padrão) foi de 27.6  $\pm$  6.4 anos, e 33.6% das mulheres eram primíparas. O índice de massa corporal teve variação de 25.0 a 44.1 kg/m<sup>2</sup>, com média de 30.2  $\pm$  4.3 kg/m<sup>2</sup>. A maioria das mulheres (83.2%) morava com o companheiro e 62.3% se autodeclararam brancas. Quanto ao tipo de parto, 38.9% foram submetidas à cesariana. No grupo de mulheres com diabetes e/ou hipertensão, o tipo de parto não exerceu influência significativa sobre a frequência de aleitamento materno (cesárea 96.2% vs. vaginal 90.9%; P=0.426) ou aleitamento materno exclusivo (50% vs. 57.6%; P=0.562) aos 7 dias pós-parto. No grupo de mulheres controle, todas estavam amamentando aos 7 dias, mas a frequência de aleitamento materno exclusivo foi significativamente menor entre as mulheres que tiveram parto cesáreo (50.0%) comparadas às mulheres que tiveram parto vaginal (80.5%), P=0.027.

## Conclusão

Dentre as mulheres com excesso de peso avaliadas neste estudo, aquelas sem hipertensão ou diabetes durante a gestação e que tiveram parto vaginal apresentaram maior frequência de aleitamento materno exclusivo aos 7 dias pós-parto. Este resultado sugere que a presença de doenças crônicas e o parto cesáreo atuam como fatores de risco para a interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo.

## Referências

GUELINCKX, Isabelle et al. The effect of pre-pregnancy BMI on intention, initiation and duration of breast-feeding. Public Health Nutr., [s.l.], v. 15, n. 05, p.840-848, 31 out. 2011. Cambridge University Press (CUP)

TURCK SIN, Rivka et al. Maternal obesity and breastfeeding intention, initiation, intensity and duration: a systematic review. *Matern Child Nutr*, [s.l.], v. 10, n. 2, p.166-183, 20 ago. 2012. Wiley-Blackwell

**Palavras-chave:** Amamentação; Cesárea ; Obesidade

# INOVAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATRAVÉS DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC)

MONIQUE HANS; VANESSA BACKES

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*munique\_hans@hotmail.com*

## Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas consideradas pela população como *daninhas* ou *inços*, somente pelo fato de ocorrerem entre as plantas cultivadas ou em lugares nomeados como *impróprios* pela população. Muitas destas plantas estão em desuso e, no entanto, são comestíveis e têm grande importância nutricional, ecológica e econômica. A inclusão dessas plantas na alimentação escolar é uma grande forma de incentivo e ensino, pois neste período ainda há a formação do hábito alimentar e as crianças já cresceriam conhecendo e educando seu paladar com frutas, verduras e legumes diferenciados. (KINUPP; LORENZI, 2014).

## Objetivos

Introduzir as Plantas Alimentícias Não Convencionais na alimentação escolar do município de Harmonia – RS.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo de intervenção para introdução dessas plantas em três escolas do município. O público-alvo foram escolares do 3º e 4º ano, com idades entre 7 e 10 anos, totalizando 40 alunos em 2014 e 41, em 2015. Foram desenvolvidas sete atividades nas três escolas, incluindo os testes de aceitabilidade, adaptados de Cecane (2010), das preparações com Plantas Alimentícias Não Convencionais. Os testes de aceitabilidade das preparações (pizza de ora-pro-nóbis, azedinha e capuchinha; bolo de cenoura e fisális; suco verde de ora-pro-nóbis e azedinha; bolo de laranja, fisális e capuchinha; suco de laranja, morango e ora-pro-nóbis; salada com Plantas Alimentícias Não Convencionais: azedinha e capuchinha separadamente e azedinha, capuchinha e alface juntas) foram realizados, em 2014 e 2015, nas três Escolas Municipais de Ensino Fundamental do município.

## Resultados

Em relação à pizza de ora-pro-nóbis, azedinha e capuchinha houve aprovação nas três escolas. Quanto ao bolo de cenoura e fisális e o suco verde de ora-pro-nóbis e azedinha, a aprovação ocorreu em apenas uma escola. Para melhorar a aceitabilidade do bolo e do suco, no ano de 2015, foram feitas adaptações nas duas receitas e refeitos os testes, incluindo o teste da salada com Plantas Alimentícias Não Convencionais. O bolo passou a ser de laranja, fisális e capuchinha e o suco, de laranja, morango e ora-pro-nóbis e ambas as preparações tiveram aprovação nas três escolas. A azedinha e capuchinha separadamente tiveram baixa aceitabilidade e por isso optou-se em fazer o teste delas juntas e com a alface, obtendo-se aprovação em uma escola apenas.

## Conclusão

As Plantas Alimentícias Não Convencionais têm muito a adicionar na alimentação escolar, tanto em qualidade nutricional, quanto em diversificação dos cardápios. Preparações com PANC são coloridas e chamam a atenção das crianças. Na fase escolar é fundamental existir variabilidade nos cardápios para que os alunos conheçam novos sabores, odores, sensações e imagens, enriquecendo assim o cérebro, a mente e o corpo.

## Referências

CENTRO COLABORADOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (CECANE). **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Santos: UNIFESP; Brasília, DF: UNB, 2010. Disponível em: <http://www.fn-de.gov.br/arquivos/category/110-alimentacao-e-nutricao?download=5096:manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 30 nov. 2014.  
KINUPP, V. F; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Plantas Alimentícias Não Convencionais; Segurança Alimentar e Nutricional



# INSATISFAÇÃO CORPORAL E RASTREAMENTO DO RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES

NAYARA VIEIRA DE LIMA; ALINE NEVES COSTA; GIOVANA ELIZA PEGOLO

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*giovana.pegolo@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência, caracterizada por intensas transformações biológicas, físicas, psicológicas e sociais, constitui etapa crítica para a formação do indivíduo. A insatisfação corporal entre jovens tem aumentado nos últimos anos, com aumento do risco para o desenvolvimento de diversos comportamentos prejudiciais à saúde, como Transtornos Alimentares. A identificação/compreensão da relação entre peso e imagem corporal é complexa, contudo, estratégias de promoção à saúde deveriam integrar intervenções direcionadas para tais condições (VOELKER; REEL; GREENLEAF, 2015).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional, a imagem corporal e o risco para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares em adolescentes.

## Metodologia

Estudo transversal com adolescentes de ambos os gêneros, de 10 a 19 anos, matriculados em uma escola municipal de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal, classificado de acordo com percentis para a idade (WHO, 2007). Para a avaliação da insatisfação corporal adotou-se a Escala de Evaluación de Insatisfación Corporal para Adolescentes (CONTI; SLATER; LATORRE, 2009) e a Escala de Silhuetas (TIGGEMANN; WILSON-BARRETT, 1998). A identificação de adolescentes em risco para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares foi realizada por meio da aplicação do questionário de Atitudes Alimentares (Eating Attitudes Test – EAT-26), específico para meninas com idade a partir de 12 anos (BIGHETTI, 2003). As variáveis foram submetidas aos testes qui-quadrado, Kruskal-Wallis e Binomial para proporções, com significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Parecer 575.087).

## Resultados

Participaram do estudo 213 adolescentes, sendo 133 meninas (62,4%). O excesso de peso entre os meninos foi de 32,5%, e entre as meninas 31,6%. Não houve diferença significativa entre excesso de peso e sexo, assim como para o estado nutricional ( $p > 0,05$ ). A partir dos resultados da Escala de Avaliação da Insatisfação Corporal para Adolescentes constatou-se que adolescentes com obesidade apresentaram maior insatisfação com seus corpos em relação aos outros estados nutricionais ( $p < 0,05$ ). Entre as meninas, 78,9% mostraram-se insatisfeitas com sua imagem, sendo que, 52,6% desejam perder peso. Entre os meninos, 82,5% mostraram-se insatisfeitos e 43,8% desejam ganhar peso. Os adolescentes com excesso de peso mostraram-se significativamente insatisfeitos ( $p < 0,05$ ) em relação ao desejo de perder peso. Sobre o risco de desenvolvimento de Transtornos alimentares, 24,3% das meninas foram classificadas nesta condição, contudo, o percentual de meninas com eutrofia (55,5%), classificadas em risco foi significativamente maior que os outros estados nutricionais. Meninas com 12 anos (38,9%) apresentaram risco significativamente maior ( $p < 0,05$ ) do que meninas com idades de 13 a 17 anos.

## Conclusão

A proporção de adolescentes com excesso de peso mostrou-se expressiva neste estudo. As adolescentes mostraram-se insatisfeitas, com desejo de perder peso, e os meninos, de ganhar peso. Especificamente entre as meninas destaca-se o percentual daquelas em risco para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares. A constatação de meninas com eutrofia classificadas em risco para Transtornos Alimentares aponta situação conflituosa entre a percepção corporal e estado nutricional adequado para a idade. Este fato ressalta a relevância de ações educativas em idades cada vez mais precoces e independente do estado nutricional.

## Referências

BIGHETTI, F. Tradução e validação do Eating Attitudes Test (EAT-26) em adolescentes do sexo feminino na cidade de Ribeirão Preto-SP. 2003. Tese (Mestrado em Saúde Pública) – Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, 2003.

CONTI, M. A.; SLATER, B. LATORRE, M. R. D. O. Validação e reprodutibilidade da Escala de Evaluación da Insatisfación Corporal para Adolescentes. Revista de Saúde Pública, v. 43, n. 3, p. 515-524, maio/jun. 2009.

TIGGEMANN, M.; WILSON-BARRETT, E. Children's figure ratings: Relationship to self-esteem and negative stereotyping. The International Journal of Eating Disorders, v. 23, n. 1, p. 83-88, Jan. 1998.

VOELKER, D. K.; REEL, J. J.; GREENLEAF, C. Weight status and body image perceptions in adolescents: current perspectives. Adolescent health, medicine and therapeutics, v. 6, p. 149-158, Aug. 2015.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth reference data for 5-19 years. WHO Reference 2007. Disponível em: . Acesso em: 08 abr. 2016.

**Palavras-chave:** Adolescente; Estado nutricional; Imagem corporal; Transtornos alimentares

# INSATISFAÇÃO CORPORAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL-RS

HELOÍSA THEODORO; LUAN SILVA FRANCESCHETTO; FABIANE RAQUEL MOTTER; JOSIANE SIVIERO; KARINA GIANE MENDES

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*helo\_theodoro@hotmail.com*

## Introdução

A preocupação com o corpo vem aumentando entre os escolares. Esta quando excessiva, pode tornar-se em insatisfação corporal. Estudos realizados em diferentes municípios brasileiros revelam prevalência elevada de insatisfação corporal em crianças e adolescentes (PEREIRA et al., 2009; TRICHES; GIUGLIANI, 2007). O aumento do peso pode ser considerado um dos principais fatores relacionados à alta prevalência de insatisfação corporal. O crianças e adolescentes do sexo feminino apresentam uma tendência em querer reduzir o peso corporal, enquanto no masculino ocorre o inverso, no qual prevalece o desejo de ganhar peso, sobretudo em porte atlético (CAMPAGNA; SOUZA, 2006; GLANER et al, 2013).

## Objetivos

Identificar a prevalência de insatisfação corporal e fatores associados em escolares de Caxias do Sul-RS.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 91 alunos de 6 a 16 anos de uma escola municipal de Caxias do Sul-RS. Estes responderam um questionário contendo questões sócio-demográficas, se realizou algum tipo de dieta e foi aplicada uma escala de imagem corporal - Children's Figure Rating Scale (STUNKARD et al, 1983). O aluno selecionava a figura compatível com seu tamanho real e ideal. O grau de insatisfação foi obtido pela diferença entre as figuras real e ideal. As análises bivariadas foram realizadas no STATA versão 9. Considerou-se nível de significância em 5%. Todos os participantes foram previamente autorizados pelos pais ou responsáveis através do termo de consentimento livre e esclarecido e o escolar também manifestou seu aceite através do termo de assentimento. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Caxias do Sul, sob o parecer nº339.903.

## Resultados

A prevalência de insatisfação corporal foi de 79,2%, sendo que 21,9% desejavam aumentar seu peso e 57,3% queriam reduzir seu peso. As taxas de insatisfação corporal foram associadas à idade ( $p=0,02$ ), entre a faixa etária de 6 a 9 anos 33,3% relataram desejar aumentar o peso e 54,8% reduzir seus peso corporal. Já entre os adolescentes, 59,3% almejavam a redução de peso. Quanto ao gênero, 76,4% das meninas desejavam reduzir o peso e 39% dos meninos aumentar sua massa corporal ( $<0,001$ ). Dos 23 participantes que já realizaram algum tipo de dieta, 70,3% desejavam reduzir seu peso corporal ( $0,02$ ). A prevalência de insatisfação corporal foi superior à encontrada no estudo em Dois Irmãos e Morro Reuter-RS (63,9%) e em Santa Catarina (60,0%) (TRICHES; GIUGLIANI, 2007; GLANER et al. 2013). O resultado é consistente com o estudo realizado em Florianópolis, o qual encontrou diferentes tipos de insatisfação corporal de acordo com o gênero (PEREIRA et al. 2009).

## Conclusão

A alta prevalência de insatisfação corporal entre os escolares é preocupante e deve ser transmitida como um alerta aos pais e educadores para desenvolvimento de ações de prevenção.

## Referências

- PEREIRA, E. F. et al . Percepção da imagem corporal de crianças e adolescentes com diferentes níveis socioeconômicos na cidade de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. Rev. Bras. Saude Mater. Infant., v. 9, n. 3, p. 253-262. 2009 .
- TRICHES, R.M.; GIUGLIANI, E.R.J. Insatisfação corporal em escolares de dois municípios da região Sul do Brasil. Rev. Nutr., v.20, n.2, p. 119-128. 2007.
- CAMPAGNA, V.N.; SOUZA, A.S.L. Corpo e imagem corporal no início da adolescência feminina. Bol Psicol. v. 56, p. 9-35.2006.
- GLANER, M.F. et al. Associação entre insatisfação com a imagem corporal e indicadores antropométricos em adolescentes. Rev. Bras. Educ. Fís. Esporte, v. 27, n. 1, p. 129-36. 2013.

STUNKARD, AJ et al. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. Res Publ Assoc Res Nerv Ment Dis; v.60, p. 115-120.1983.

**Palavras-chave:** Escolares; Insatisfação Corporal; Saúde Pública

# INSATISFAÇÃO MATERNA COM IMAGEM CORPORAL DE CRIANÇAS EM ESCOLAS PARTICULARES DO DISTRITO FEDERAL, BRASIL

JÉSSICA PEDROSO DA SILVA; MURIEL BAUERMANN GUBERT; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília  
*jessicapedroso1211@gmail.com*

## Introdução

A presença de insatisfação materna com a imagem corporal da criança pode afetar as atitudes e práticas maternas relacionadas com o consumo alimentar infantil (APARÍCIO et al., 2013; DUCHIN et al., 2016).

## Objetivos

Verificar a prevalência e fatores associados à insatisfação materna com a imagem corporal de crianças entre o 1º e o 3º ano do ensino fundamental de escolas particulares do Distrito Federal, Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal com 554 escolares e suas mães. As mães responderam questionário online, que avaliava dados sociodemográficos, estado nutricional materno (medidas antropométricas referidas), insatisfação materna com a própria imagem corporal, a partir da Escala de Silhuetas para adultos do sexo feminino (KAKESHITA et al., 2009), e insatisfação materna com a imagem corporal da criança, a partir da Escala de Silhuetas para crianças (KAKESHITA et al., 2009). A participação das crianças ocorreu mediante aferição de peso e estatura para avaliação do estado nutricional. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, sob número 39116314.3.0000.0030. Só participaram da pesquisa pares cujas mães assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e cujas crianças assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas análises descritivas, teste qui-quadrado, regressão logística e correlação de Spearman, sendo o nível de significância adotado de 5% e intervalo de confiança de 95%.

## Resultados

Observou-se que 50,9% das mães eram insatisfeitas com a imagem corporal da criança, 27,1% desejavam que a criança ganhasse peso e 23,8% desejavam sua perda de peso. Das mães de crianças eutróficas, 39,1% gostaria que a criança ganhasse peso. Em relação às mães de crianças com sobrepeso e obesidade, 48,7% e 83,1% desejavam perda de peso da criança, respectivamente. As mães dos meninos apresentavam maior chance de desejarem ganho de peso infantil, enquanto as mães das meninas apresentavam maior chance de desejarem perda de peso. Mães de crianças com menor faixa etária tendem a desejar que seus filhos ganhem mais peso e mães de crianças com excesso de peso tem maior chance de desejarem que a criança perca peso. Observou-se correlação positiva entre a insatisfação materna com a própria imagem corporal e a insatisfação com a imagem corporal da criança.

## Conclusão

Verificou-se que a maior parte das mães era insatisfeita com a imagem corporal de sua criança e constatou-se que as mães tendem a transferir a insatisfação com a própria imagem corporal para a imagem corporal de sua criança. Diante disso, torna-se importante o controle das silhuetas veiculadas pela mídia, buscando idealizar uma silhueta saudável como padrão de beleza. Além disso, o desejo materno de que a criança ganhe ou perca peso pode influenciar as práticas maternas relacionadas com o consumo alimentar infantil. Neste contexto, torna-se necessária também a conscientização das famílias, para que, se insatisfeitas com a imagem corporal da criança, procurem profissionais de saúde qualificados que possam orientá-los.

## Referências

APARÍCIO, G.; CUNHA, M.; DUARTE, J.; PEREIRA, A.; ALBUQUERQUE, C. Nutritional status in preschool children: current trends of mother's body perception and concerns. **Atención Primaria**, Madrid, v. 45, p. 194-200, 2013.

DUCHIN, O.; MARIN, C.; MORA-PLAZAS, M.; VILLAMOR, E. Maternal body image dissatisfaction and BMI change in school-age children. **Public Health Nutrition**, Oxford, v. 19, n. 2, p. 287-292, 2016.

KAKESHITA, I. S.; SILVA, A. I. P.; ZANATTA, D. P.; ALMEIDA, S. S. Construção e Fidedignidade Teste-Reteste de Escalas de Silhuetas Brasileiras para Adultos e Crianças. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, Brasília, v. 25, n. 2, p. 263-270, 2009.

**Palavras-chave:** criança; estado nutricional; imagem corporal; relações mãe-filho

# INSEGURANÇA ALIMENTAR DE IDOSOS RESIDENTES EM UM BAIRRO DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO – PARANÁ

ANA PAULA DEFANT; VIVIAN FRANCIELLE FRANÇA

<sup>1</sup> UNIPAR - Universidade Paranaense

*vivianfranca@unipar.br*

## Introdução

A segurança alimentar é entendida como a garantia a todos de condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, com base em práticas alimentares que possibilitem a saudável reprodução do organismo humano, contribuindo, assim, para uma existência digna (BRASIL, 2006). A partir desta definição, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), entende como situações de insegurança alimentar e Nutricional aqueles indivíduos ou grupos com problemas de fome, obesidade, doenças associadas à má alimentação e ao consumo de alimentos de qualidade duvidosa ou prejudicial à saúde (BRASIL, 2006). Entre os grupos de maior vulnerabilidade a insegurança alimentar, destaca-se os idosos (PEIXOTO et al., 2014).

## Objetivos

Investigar a prevalência de insegurança alimentar entre idosos e sua associação com variáveis demográficas, econômicas, atendimento a rede pública de lixo, esgoto e água, estado nutricional e percepção da saúde.

## Metodologia

O estudo foi realizado com idosos cadastrados no Sistema Único de saúde em um bairro de maior vulnerabilidade econômica de Francisco Beltrão, Paraná. O cálculo amostral considerou a população de 217 idosos cadastrados, prevalência do desfecho de 50%, perdas e recusas 10%, e intervalo de confiança de 95%. A amostra foi de 139 pessoas, selecionadas por amostragem não probabilística. Foi usado a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA, para investigar a insegurança alimentar. Os resultados foram categorizados em segurança ou insegurança alimentar. Foram investigadas informações demográficas e econômicas (sexo, idade, escolaridade, renda), arranjo familiar, atendimento de rede pública de lixo, esgoto e água, tipo de moradia e a auto percepção da saúde. Além destas, foram aferidas as medidas de peso e estatura e investigação do estado nutricional por meio do índice de massa corporal, com a classificação proposta por Lipschitz (1994). Foi realizada análise descritiva e aplicado os testes de qui-quadrado ( $\chi^2$ ) e o T-student. O intervalo de confiança foi de 95%, e o recurso estatístico foi o SPSS, versão 19. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética, com número do parecer 1.129.425, aprovado no dia 25/06/2015.

## Resultados

A maior parte da amostra foi de mulheres ( $n = 89$ ), com média de idade foi de  $68,7 \pm 6,5$  anos. Na amostra 60,4% ( $n = 84$ ) apresentaram 1 a 4 anos de estudo e 62% ( $n = 86$ ) foram classificados com classe econômica D. Todos tinham acesso à rede pública de coleta de lixo, e em nenhum domicílio tinha acesso a esgoto. Referente à moradia, 59,7% ( $n = 83$ ) apresentavam acabamento completo. A maioria, 51,1% ( $n = 71$ ), apresentou eutrofia, enquanto que, em relação à percepção da própria saúde, 66,9% ( $n = 93$ ) considerou razoável ou péssima. A proporção de idosos com insegurança alimentar foi de 33,8%. Foi verificada associação entre insegurança alimentar e a moradia de acabamento incompleto ( $p=0,027$ ). Neste estudo não foi verificada associação com as demais variáveis.

## Conclusão

Neste estudo foram verificados que de forma indireta as condições econômicas desfavoráveis são determinantes da insegurança alimentar. Estes resultados podem contribuir para a formulação de estratégias públicas que promovam a segurança alimentar entre idosos.

## Referências

BRASIL. Conselho nacional de segurança alimentar e nutricional. Lei de segurança alimentar e nutricional: nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Seção 1. BRASÍLIA, DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, 2006.

PEIXOTO G.R.M; RAMOS K; MARTINS A. K; SCHINCAGLIA M.R; SILVA B.A.L, Insegurança alimentar na área de abrangência do Núcleo de Apoio à Saúde da Família em Itumbiara: Epidemiol. Serv. saúde, Brasília, v.23, n.2, p.327-336, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de domicílios: Segurança Alimentar, 2013.

LIPSCHITZ, DA. Screening for nutritional status in the elderly. v.21, n.1, 1994.

**Palavras-chave:** Idoso; Insegurança alimentar; Condições socioeconômicas



# INSEGURANÇA ALIMENTAR DOMICILIAR E ESTADO NUTRICIONAL DE ÍNDIVÍDUOS: UMA ANÁLISE LONGITUDINAL EM UM MUNICÍPIO DO CURIMATAU PARAIBANO

NARYELLE DA ROCHA SILVA; POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA; VANILLE VALÉRIO BARBOSA PESSOA CARDOSO; THAISE COSTA MELO; LEYLA HELENNA GOUVEIA RIBEIRO

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*naryelle\_rocha@hotmail.com*

## Introdução

O termo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de forma resumida é definido como a garantia, a todos, de condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, o inverso acontece quando a família encontra-se em situação de insegurança alimentar e nutricional (ISAN), que em sua expressão mais dura e extrema - que é a fome -, apareceu e acompanha o homem desde sua chegada sobre a terra, como se confirma através de achados paleontológicos e de estudos específicos de fósseis humanos (MARTIM, 1996; BATISTA-FILHO, 2005). A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) é o instrumento utilizado para mensurar a situação de segurança alimentar e objetiva captar distintas dimensões da ISAN. Esse método apresenta vantagens por ser um instrumento de rápido e fácil uso, baixo custo e alta confiabilidade, além de se mostrar como um recurso valioso e eficiente para identificar grupos populacionais de maior risco de ISAN (PÉREZ-ESCAMILLA, 2004; SEGALL-CORRÊA et al., 2008). O presente estudo pretende observar se há relação entre a insegurança alimentar e estado nutricional, como também se houve variação as SAN ou ISAN entre indivíduos que permaneceram com o mesmo estado nutricional entre os anos 2011 e 2014.

## Objetivos

Avaliar a relação existente entre a Insegurança Alimentar Domiciliar e estado nutricional antropométrico de indivíduos, no período entre 2011-2014, no município de Cuité, Paraíba; Caracterizar o estado nutricional de adulto residentes no município de Cuité, Paraíba, em 2011 e 2014.

## Metodologia

Este é um estudo longitudinal do tipo analítico, pois se destina a estudar um processo ao longo do tempo com o objetivo de investigar mudanças na situação epidemiológica de uma população (HADDAD, 2014). Utiliza-se de dados oriundos de duas pesquisas científicas, intituladas “Segurança Alimentar e Nutricional: formação de uma política local em município de pequeno porte (SANCUITÉ1)” e “Segurança Alimentar e Nutricional em município de pequeno porte: uma análise longitudinal das políticas públicas e da situação de insegurança alimentar da população (SANCUITÉ2)”, sendo estas realizadas no município de Cuité/PB nos anos de 2011 e 2014, respectivamente. Os projetos foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro CAAE: 15713713.0.0000.5182 e CAAE: 0102.0.133.000-1.

## Resultados

Com relação a caracterização do indivíduo e também de sua família nos anos de 2011 e 2014, pode-se observar uma prevalência superior no número de adultos (77,3% em 2011 e 75% em 2014) e um aumento de 4,7% no total de idosos. A classificação de SAN das famílias aumentou de 46% para 62% e de acordo com a média do Índice de Massa Corporal (IMC) a população em questão está com o estado nutricional de sobrepeso e no período de três anos esse valor teve um aumento de 25,77kg/m<sup>2</sup> em 2011 para 26,27kg/m<sup>2</sup> em 2014. Não foram observadas relações estatisticamente significativas entre o estado nutricional e a condição de SAN.

## Conclusão

Apesar da importância desse tema, ainda são escassos estudos longitudinais que avaliem a insegurança alimentar familiar e suas repercussões no estado nutricional e na saúde do indivíduo ou população. Uma vez que as causas do sobrepeso e obesidade não são apenas individuais, mas também ambientais e sociais, a prevenção e o tratamento desses agravos requerem medidas complexas, uma atuação articulada entre os vários setores da sociedade que contribuam para que indivíduos e coletividades possam adotar modos de vida saudáveis.

## Referências

BATISTA-FILHO, M. Sustentabilidade Alimentar do Semi-Árido Brasileiro. Recife: Publicações Científicas Instituto Materno Infantil Prof. Fernando Figueira, n.11, 2005

MARTIM G. Pré-história do Nordeste do Brasil. Editora Universitária, Recife. p. 225, 1996

PÉREZ-ESCAMILLA, R.; SEGALL-CORRÊA A. M.; MARANHA L. K.; SAMPAIO M. F. A.; LEÓN M. L.; PANIGASSI G. An adapted version of the U.S. Department of Agriculture Food Insecurity Module is a valid tool for assessing household food insecurity in Campinas, Brazil. *Journal of Nutrition*, v. 135 p. 1923-1928, 2004

SEGALL-CORRÊA, A. M.; MARIN-LEON, L.; HELITO, H.; PEREZ-ESCAMILLA, R.; SANTOS, L. M. P.; PAES-SOUZA, R. Transferência de renda e segurança alimentar no Brasil: análise de dados nacionais. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, n. Suplemento, p. 39s-51s, jul/ ago. 2008

**Palavras-chave:** ISAN; Estado Nutricional; Vulnerabilidade Social

# INSEGURANÇA ALIMENTAR E EXCESSO DE PESO EM ÁREAS RURAIS DA CIDADE DE PELOTAS/RIO GRANDE DO SUL

LUÍSA BORGES TORTELLI; NATHALIA BRANDÃO PETER; MARINA SOARES VALENÇA; LUDMILA CORREA MUNIZ; CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*luisa.tortelli@hotmail.com*

## Introdução

Segurança alimentar e nutricional é compreendida pela garantia de toda a população a alimentação regular, permanente, em quantidade e qualidade satisfatória, sem comprometer a obtenção de outras necessidades essenciais. Assim, quando essas premissas não são atingidas, caracteriza-se o estado de insegurança alimentar (BRASIL, 2004). O conceito de insegurança alimentar por muito tempo foi associado a carências nutricionais e baixo peso, contudo, atualmente tem-se visto que ela está interligada também a excessos nutricionais, como o excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis (MORAIS et al.; 2013)

## Objetivos

Avaliar a associação entre insegurança alimentar e estado nutricional de pais/responsáveis de alunos da rede municipal de ensino de Pelotas/Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal, realizado com pais/responsáveis de alunos matriculados em 21 escolas municipais localizadas em áreas rurais da cidade de Pelotas, cursando o ensino fundamental. A coleta de dados foi desenvolvida dentro do projeto "Censo Rural da Rede Municipal de Ensino, Pelotas/Rio Grande do Sul", no ano de 2015. Foi realizada uma reunião no início do ano letivo com os pais e/ou responsáveis para assentimento a participar da pesquisa através de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e aferição de medidas antropométricas como peso e altura. Foi entregue um questionário auto aplicado contendo variáveis independentes sociodemográficas como sexo (masculino ou feminino), idade (em anos completos), cor da pele (branca ou não branca), escolaridade, situação conjugal (casado ou solteiro) e a versão curta da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Esta escala contém cinco questões referentes aos últimos 12 meses anteriores à entrevista e são relacionadas à preocupação do responsável da família com aspectos como falta de alimentação no domicílio. Com as respostas gera-se um escore pela soma dos pontos da escala considerando insegurança alimentar à resposta positiva de uma ou mais questões (POZZA et al., 2014). Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se a classificação da Organização Mundial da Saúde, através do Índice de Massa Corporal (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2006). Os dados foram duplamente digitados no programa EpiData 3.1 e analisados no programa Stata 12.1. Para associar a insegurança alimentar com o estado nutricional foi utilizado o teste de qui-quadrado. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas, sob parecer 950.128.

## Resultados

Foram entrevistados 1312 pais/responsáveis, dos quais 786 foram elegíveis para a amostra por serem responsáveis pelo preparo dos alimentos no domicílio. Esta teve predominância do sexo feminino (94,6%), cor da pele branca (85,1%), casados ou morando com companheiro (87,7%) e com cinco a oito anos de estudos completos (45,5%). Foi encontrado 34,8% de insegurança alimentar e 67% de excesso de peso. Ainda, viu-se que o excesso de peso está associado significativamente com os percentuais de insegurança alimentar encontrados (33,3%)( $p < 0,04$ ).

## Conclusão

Os achados deste estudo indicam que a insegurança alimentar não está somente associada a carências nutricionais e falta de alimentos, mas também a excessos nutricionais. Faz-se necessário o mapeamento dos indivíduos que se encontram em tal situação, para que possam ser implementadas políticas públicas visando a melhora na qualidade de vida e estado nutricional.

## Referências

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar. Relatório Final da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Olinda, PE, 2004

MORAIS, D.C., DUTRA, V.L., FRANCESCHINI, S.C.C., PRIORE, S.E. Insegurança alimentar e indicadores antropométricos, dietéticos e sociais em estudos brasileiros: uma revisão sistemática. Rev. Ciência e Saúde Coletiva, v.15, n.5, p. 1475-1488, 2014.

POZZA, L.S., LINDEMANN, I.L., MOTTA, J.V.S., MINTEM, G., BENDER, E., GIGANTE, D.P. Proposta de versão curta da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Rev. Saúde Pública v. 48, n. 5, p. 783-789, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global database on body mass index. <http://www.who.int/bmi/index.jsp> (acesso em 14/abr./2016).

**Palavras-chave:** Insegurança alimentar; Estado nutricional; Rural

# INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE USUÁRIAS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS

DÉBORA CAROLINE FERREIRA; JULIANA SOUZA DE OLIVEIRA; VANESSA SÁ LEAL; MARRY ANEYTS DE SANTANA CIRILO; ELÂINE VANESSA PAULO DE SOUZA

<sup>1</sup> CAV-UFPE - Centro Acadêmico de Vitória da UFPE, <sup>2</sup> UNIFAVIP/DEVRY - Universidade do Vale do Ipojuca  
*debora\_nutri@live.com*

## Introdução

A segurança alimentar e nutricional se define como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a um elenco básico de alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (CONSEA, 2004). Assim se configura como uma questão multidimensional que se relaciona com a vulnerabilidade social, resultado de uma combinação de fatores que podem produzir uma deterioração do nível de bem-estar de indivíduos. Domicílios chefiados por mulheres apresentam maior risco de Insegurança alimentar o que reforça esta medida como um indicador sensível de iniquidade. (PANIGASSI et al, 2008; TAVARES, 2012).

## Objetivos

Quantificar a prevalência de insegurança alimentar e relacioná-la com o perfil socioeconômico, demográfico, de saúde e nutrição em mulheres em idade reprodutiva, usuárias da Estratégia Saúde da Família (ESF) no município de Vitória de Santo Antão.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 320 mulheres usuárias da estratégia saúde da família do município de Vitória de Santo Antão. Para o diagnóstico da Insegurança alimentar foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança alimentar. As informações relacionadas ao contexto da mulher (aspectos socioeconômicos, demográficos, de saúde e nutrição) foram obtidas através de questionário. Para a obtenção das medidas antropométricas foram utilizadas técnicas recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2002). Foi utilizado o Epi Info na análise dos dados e empregado o teste do qui-quadrado para variáveis categóricas com correção de Yates para as variáveis binárias. Foi considerado o nível de significância com valores de  $p \leq 0,05$  e como significância limítrofe  $p \leq 0,10$ . Estudo previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 04216212.6.0000.5208.

## Resultados

A situação de insegurança alimentar foi mais frequente nos domicílios com mais de quatro pessoas (70,4%), com pior condição de saneamento básico (74,5%), com menos de dois bens de consumo (75,9%), com renda per capita inferior a ¼ de salário mínimo (75,6%) e entre as mulheres não alfabetizadas (77,3%). Onde o número de pessoas no domicílio não se associou estatisticamente à situação de insegurança alimentar. Quanto as condições biológicas e estilo de vida, a situação de insegurança alimentar foi mais prevalente em mulheres na faixa etária de 20 a 30 anos (66,0%), de cor da pele preta (74,2%), que tiveram pelo menos uma gestação (66,1%), fumantes (80,0%) e que faziam uso de álcool (73,4)%. Sendo que as variáveis cor da pele, número de gestação e consumo de álcool influenciaram significativamente a situação de insegurança alimentar e faixa etária com associação limítrofe. Segundo o estado nutricional, 85,7% das mulheres desnutridas, encontravam em situação de insegurança alimentar e entre as eutróficas e com sobrepeso a frequência foi 58,8% e 64,8%, respectivamente.

## Conclusão

No município de Vitória de Santo Antão houve uma grande prevalência de insegurança alimentar na maioria das mulheres estudadas, onde as variáveis socioeconômicas, demográficas e estilo de vida apresentaram-se como fatores associados à situação de insegurança alimentar no município

## Referências

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Princípios e diretrizes para uma política nacional de segurança alimentar. Brasília, 2004.

PANIGASSI, G. et al. Insegurança alimentar intrafamiliar e perfil de consumo de alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 21, supl. Ago. 2008.

TAVARES, F. C. L. P. Segurança alimentar e nutricional no Estado de Pernambuco: diagnóstico e análise de fatores geográficos e socioeconômicos associados. [Tese de Doutorado]. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Pernambuco. 2012.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO; 1995. Technical Report Series, 854.

**Palavras-chave:** segurança alimentar; mulheres; estratégia saúde da família

# INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ATÉ CINCO ANOS DE FAMÍLIAS TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

FLÁVIA MONTEIRO; SUELY TERESINHA SCHMIDT; HELOISA HOLTZ

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*heloisa\_holtz@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil, as discussões envolvendo a segurança alimentar e a nutricional e o direito humano à alimentação adequada vêm ocupando crescentemente a agenda pública nacional nos últimos anos. Como forma de combater a fome e a miséria do país, o governo federal criou, em 2003, o Programa Bolsa Família (PBF) que tem o intuito de promover a segurança alimentar e nutricional dos seus integrantes e de reduzir as desigualdades sociais do país (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Analisar as condições de insegurança alimentar das famílias cadastradas no Programa Bolsa Família que apresentam crianças menores de cinco anos, no município de Colombo - PR.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento transversal, descritivo e analítico e foi realizado em áreas de abrangência das Unidades de Saúde urbanas de Colombo, com a aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Também foi avaliado o estado nutricional de crianças menores de cinco anos através dos índices estatura para idade, peso para idade e índice de massa corporal para idade. Os pontos de corte adotados foram expressos em escore-Z, com seus respectivos diagnósticos de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde (2009). A amostra selecionada foi representativa, randomizada e estratificada, sendo composta por 168 famílias. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Setor de Saúde da Universidade Federal do Paraná, sob número 873.208.09.12, atendendo às normas regulamentares de pesquisas envolvendo seres humanos (Resolução 196/96) do Conselho Nacional de Saúde. As análises estatísticas foram realizadas por meio do *software R*. Foi empregado o teste exato de Fisher e considerou-se como significância estatística *p-valor* de 0,05 e intervalo de confiança de 95%.

## Resultados

A maioria (81,6%) das famílias convivia com a insegurança alimentar, sobretudo a insegurança do tipo leve (55,4%), ou seja, lidavam com a incerteza da provisão alimentar e/ou a restrição qualitativa da alimentação. Outra percepção foi a presença da restrição quantitativa de alimentos e a situação de fome, aqui representadas pela insegurança alimentar moderada (17,3%) e grave (8,9%), respectivamente. Semelhantemente, uma pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (2008), encontrou uma prevalência de 83,1% de insegurança alimentar entre as famílias cadastradas no Programa Bolsa Família do Brasil inteiro. Participaram do estudo 199 crianças menores de cinco anos, das quais 10,5% estavam com déficit estatural e a desnutrição e excesso de peso coexistiram, sendo o excesso de peso, segundo o índice de massa corporal para idade, mais prevalente (12,1%). A insegurança alimentar apresentou associação ( $p = 0,035$ ) com o índice estatura para idade entre as crianças menores de dois anos de idade.

## Conclusão

Os resultados desse estudo trazem implicações reflexivas sobre o real impacto e eficiência do Programa Bolsa Família, pois embora ele gere certo grau de autonomia e estabilidade financeira aos seus integrantes, também se caracteriza como sendo insuficiente para garantir o acesso regular e permanente ao direito humano à alimentação adequada.

## Referências

ALBUQUERQUE, M.F.M. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**, v.22, n.6, p: 895-903, 2009.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). **Bolsa Família**. Brasília: MDS, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE ANÁLISES SOCIAIS E ECONÔMICAS (IBASE). **Repercussões do Programa Bolsa Família na Segurança Alimentar e Nutricional das Famílias Beneficiadas**. Rio de Janeiro, 2008.

KEPPLE, A.W; SEGALL-CORRÊA, A.M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Revista Ciência e**

**Saúde Coletiva**, v.16, n.1, p:187-199, 2011.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Programas Governamentais; Estado Nutricional; Criança



# INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS NO BRASIL: COMPARAÇÃO DE DADOS DO SISVAN 2014-2015

ANGELA DE FATIMA DA COSTA MEDEIROS; MARILENE CASSEL BUENO; THALITA GABRIELA DE FREITAS;  
GREISSE VIERO DA SILVA LEAL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*ange.medeiros@hotmail.com*

## Introdução

Todos têm direito à alimentação de modo permanente, de forma acessível, saudável, de qualidade, em quantidade suficiente. A segurança alimentar e nutricional e a vulnerabilidade à fome, vêm adquirindo relevância internacional nas últimas décadas. Uma parte considerável da população sofre com questões alimentares e nutricionais, que podem ser causadas pela falta do alimento, pela má qualidade da alimentação, ou por condições que podem impossibilitar o indivíduo de aproveitar o alimento disponível (PIMENTEL, 2009).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi identificar e comparar o percentual de crianças menores de cinco anos com atraso no desenvolvimento infantil e que utilizavam suplementação de ferro e vitamina A no Brasil segundo suas Regiões, além da prevalência de vulnerabilidade social nos anos de 2014 e 2015.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo com análise de dados secundários, disponibilizados pelo Departamento de Atenção Básica, via Sisvan Web (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional informatizado). Selecionou-se o tipo de relatório como "Acompanhamento Nutricional", que traz informações sobre o estado nutricional, atraso no desenvolvimento infantil, vulnerabilidade social e suplementação de ferro e vitamina A, agrupado por ano de referência (2014 e 2015) e região do país para a faixa etária de menores de cinco anos.

## Resultados

Os resultados encontrados em 2014, mostram que 2.426 casos foram avaliados quanto ao desenvolvimento infantil no Brasil. Deste total, 58,1% das crianças apresentavam atraso no desenvolvimento infantil, sendo 1,19% de casos na região Sul, 3,13% no Sudeste, 35,9% no Norte, 17,7% no Nordeste e 0,20% na região Centro-oeste. Dos 2.420 avaliados quanto à condição da vulnerabilidade social, 32,9% apresentavam vulnerabilidade social, destes 0,08% foram observados no Centro-Oeste, 6,97% no Nordeste, 22,99% no Norte, 2,84% no Sudeste e 0,0% no Sul. Foram identificados 1513 casos de crianças que estavam tomando suplementação de ferro (0,19% no Centro-Oeste, 34,5% no Nordeste, 57,5% no Norte, 6,67% no Sudeste e 1,12% no Sul) e 1859 casos de suplementação de vitamina A (0,26% no Centro-Oeste, 34,69% no Nordeste, 57,66% no Norte, 6,77% no Sudeste e 0,59% no Sul). Em 2015, 1.200 crianças foram avaliadas quanto ao desenvolvimento infantil e 63,5% apresentaram atraso, 3,28% no Sul, Sudeste 9,8%, Norte 60,8%, Nordeste 25,8% e Centro-oeste 0,26%. Em relação à vulnerabilidade social, foram avaliadas 1.193 crianças e 32,3% foram diagnosticadas nesta situação. Separando-se por região, verificou-se 10,4% na região Sul, 10,6% no Sudeste, 65,8% no Norte e 22,5% no Nordeste e no Centro-oeste 0,0%. A suplementação de ferro foi constatada em 668 crianças: 1,15% no Sul, 4,49% no Sudeste, 48,1% no Norte, 36,65% no Nordeste e 0,15% no Centro-Oeste. Foram encontrados, também 947 casos de suplementação de vitamina A, em que a região Sul representou 1,48% dos casos, Sudeste 7,6%, Norte 60,5%, Nordeste 30,2% e Centro-oeste 0,21%.

## Conclusão

A Região Norte apresenta maior vulnerabilidade social com elevado percentual de crianças com atraso no desenvolvimento infantil, e em uso de suplementação de ferro e vitamina A, indicando maior insegurança alimentar e nutricional nos dois anos verificados, apresentando percentuais semelhantes. Ressalta-se a importância do monitoramento da situação alimentar e nutricional no Brasil e da identificação dos fatores associados.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Informe: Uso dos formulários e registro das informações no novo Sistema Informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional – Sisvan Web. Brasília, DF; 2016. Disponível em: . Acesso em 18/02/2016.  
PIMENTEL, PG et al., Insegurança alimentar, condições socioeconômicas e indicadores antropométricos em crianças da Região Metropolitana do Rio de Janeiro/Brasil. Revista Brasileira de Estudos Populacionais, v. 26, n. 2, p. 283-294,

jul./dez. Rio de Janeiro, 2009.

**Palavras-chave:** Desenvolvimento Infantil; Hipovitaminose A; Suplementação; Vulnerabilidade

# (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE MULHERES DE CAMPO GRANDE (MS)

LARISSA DE AZEVEDO CÁCERES; LÍDIA VIEGAS TENÓRIO DA SILVA; GIOVANA ELIZA PEGOLO

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*giovana.pegolo@hotmail.com*

## Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional, definida em termos gerais como o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, entre outros aspectos compreende também a implementação de práticas promotoras da saúde (BRASIL, 2006). Neste contexto, a inadequação de hábitos alimentares associados ao aparecimento de Doenças Crônicas, tendo o excesso de peso como condição cada vez mais prevalente, também pode figurar concomitantemente ao estado de insegurança alimentar e representar o eixo central para intervenções efetivas.

## Objetivos

Identificar a situação de (In)Segurança Alimentar e Nutricional, estado nutricional e hábitos alimentares de mulheres.

## Metodologia

Estudo transversal, com amostra constituída por mães de crianças de um Centro de Educação Infantil de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Para a investigação da (In)Segurança Alimentar foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. O estado nutricional foi avaliado a partir da classificação do Índice de Massa Corporal. Os hábitos alimentares foram investigados com a utilização de questionário adaptado da Pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico – Vigitel (BRASIL, 2015). As variáveis foram analisadas de forma descritiva e teste qui-quadrado, com significância de 5% ( $p < 0,05$ ). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Parecer n. 1.032.599).

## Resultados

De um total de 146 mulheres, 61 aceitaram participar (41,8%). Destas, 47,5% apresentaram-se em Segurança Alimentar e 52,5% em Insegurança Alimentar (41% Leve; 9,8% Moderada e 1,6% Grave). Quanto ao estado nutricional, 4,9% apresentavam baixo peso, 44,3% eutrofia e, 50,8%, excesso de peso (31,3%, sobrepeso e 19,7%, obesidade). Os principais resultados em relação aos hábitos alimentares foram: apenas 50,8% das mães mencionaram consumo diário de feijão; 45,9% relataram consumo diário de carne vermelha; as proporções de mães que mencionaram consumo diário de Salada Crua, Frutas e Leite foram 13,1%, 8,2% e 14,8%, respectivamente; 60,7% mencionaram consumo em três ou mais dias por semana de Refrigerantes ou Sucos artificiais e 54,1%, nesta mesma frequência semanal, de doces. Não foi constatada diferença significativa entre frequências de consumo de alimentos, estado nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional ( $p > 0,05$ ).

## Conclusão

O percentual de Insegurança Alimentar constatado (52,5%) foi superior ao verificado para Mato Grosso do Sul (20,7% para domicílios com pelo menos 1 morador <18 anos) segundo dados apresentados pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (2014). A proporção de mulheres com excesso de peso corrobora pesquisas com representatividade nacional. Mesmo diante da ausência de associação significativa, especialmente entre Segurança Alimentar e hábitos alimentares, a análise dos hábitos mais frequentes demonstra escolhas alimentares que poderão repercutir em situações de risco nutricional, com destaque para o reduzido percentual de mulheres que relataram consumo diário de frutas, verduras e leite, e, por outro lado, mais da metade das entrevistadas mencionaram consumo frequente de refrigerantes e doces. A persistência de tais hábitos pode contribuir para o desenvolvimento de carências nutricionais, acúmulo de gordura corporal e doenças crônicas. Estratégias educativas direcionadas a este segmento populacional poderiam repercutir na adoção de hábitos alimentares saudáveis para toda a família.

## Referências

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Poder Executivo, Brasília, DF, 18 de set., 2006. Seção 1, p. 1.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – Segurança Alimentar e Nutricional, 2014. Rio de Janeiro, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, DF, 2015.

**Palavras-chave:** Excesso de peso; Hábitos alimentares; Insegurança Alimentar; Mulheres

# INSEGURANÇA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE CINCO A DEZ ANOS DE IDADE: ESTUDO DE CASO COM FAMÍLIAS ATENDIDAS POR UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DA REGIÃO LESTE DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU – PR.

KATIA LOPES; ISABEL FERNANDES DE SOUZA; CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS; SORAIA YOUNES

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, <sup>2</sup> UDC - Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, <sup>3</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
*soraiayunes@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil é um dos países que mais produz alimentos no mundo. Entretanto, faz parte do bloco das cinco nações que mais possuem desigualdades nas concentrações de riqueza, visto que 21 milhões de indivíduos vivem à mercê da pobreza absoluta, expostas à insegurança alimentar (BATISTA FILHO, 2007). A saúde da criança, como também seu correto crescimento e desenvolvimento, está diretamente relacionada a uma nutrição adequada, tornando-se esta, um dos fatores de grande impacto no estado nutricional da criança (MEZOMO; NADAL, 2014).

## Objetivos

Avaliar a presença de insegurança alimentar familiar e sua relação com o estado nutricional de crianças de 5 a 10 anos de idade, pertencentes a uma comunidade com baixo Índice de Desenvolvimento Humano do Município de Foz do Iguaçu (PR); identificar o estado nutricional das crianças e relacionar com a situação de (in) segurança alimentar.

## Metodologia

Estudo observacional analítico do tipo transversal. A pesquisa foi submetida a análise do Comitê de Ética e Pesquisas com Seres Humanos aprovado pelo Parecer Nº 1.363.724. A amostra foi constituída de 30 crianças. Os dados antropométricos coletados foram peso e estatura das crianças, e para a análise de dados os índices antropométricos utilizados foram Peso-para-idade, Estatura-para-idade, Índice-de-massa-corporal-para-idade, segundo a Organização Mundial da Saúde, além da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (BRASIL, 2013).

## Resultados

Foram visitadas 23 residências/famílias. A amostra foi constituída por 60% de meninas e 40% meninos. Encontrou-se 30% de crianças em segurança alimentar, 53,3% em insegurança alimentar leve e 16,7% em insegurança alimentar grave. Em relação as famílias 76,2% encontravam-se em insegurança alimentar leve e 23,8% insegurança alimentar moderada. Em relação ao índice peso/idade, observamos que em segurança alimentar 22,2% das crianças tinham baixo peso, 44,5% eutrofia e 33,4% tinham peso elevado. Em insegurança alimentar leve, 31,2% das crianças tinham baixo peso, 43,8% eutrofia e 25% peso elevado. E em insegurança alimentar moderada 100% estavam eutróficas. Em relação ao índice estatura/idade encontramos 100% das crianças em segurança alimentar com estatura adequada; em insegurança alimentar leve 12,5% tinham baixa estatura; em insegurança alimentar moderada 40% tinham baixa estatura. Quando relacionamos o diagnóstico de segurança alimentar de acordo com o índice de massa corporal encontramos em segurança alimentar: 22,2% baixo peso, 44,5% de eutrofia, e 33,3% acima do peso. Em Insegurança alimentar leve: 25% abaixo do peso, 50% eutrofia e 25% acima do peso. Em Insegurança alimentar moderada: 100% de crianças em eutrofia.

## Conclusão

A pesquisa apresentou variações de resultados de índices antropométricos quando associados aos diagnósticos familiares referentes a (in) segurança alimentar. Observou-se resultados inesperados em crianças vivendo em situação de insegurança alimentar. Embora esta represente a falta de acesso ao alimento e a fome, também representa acesso a uma alimentação nutricionalmente inadequada, ou seja, deficiente em micronutrientes e com elevado teor energético, causando desvios nutricionais.

## Referências

BATISTA FILHO, M. O Brasil e a segurança alimentar. Rev. Bras. Saúde Matern. Infant. Recife, v. 7, n. 2, p. 121-122, abr./jun. 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa suplementar de Segurança Alimentar - PNAD, 2013.

MEZZOMO, T. R.; NADAL, J. A segurança alimentar e nutricional do público infante-juvenil: o leite como componente. Demetra. Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 503-513, 2014.

**Palavras-chave:** Índices antropométricos; Programas governamentais; Vulnerabilidade social

# INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NOS EQUIPAMENTOS E PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: ANÁLISE DE POTENCIALIDADES

POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA; TALYTA FERNANDES DE AZÊVEDO

<sup>1</sup> CES/UFCG - Centro de Educação e Saúde / Universidade Federal de Campina Grande

*palmeira.poliana@gmail.com*

## Introdução

A recente experiência brasileira no desenvolvimento de políticas intersetoriais de superação da pobreza e promoção da segurança alimentar e nutricional<sup>1,2</sup> tem gerado oportunidades de aproximar o campo da alimentação e nutrição e o nutricionista de políticas públicas geridas em diferentes setores governamentais, com destaque para a atuação no Sistema Único da Assistência Social.<sup>3</sup> Assim, é importante o desenvolvimento de pesquisas que contribuam para ampliar o olhar de profissionais e acadêmicos sobre as possibilidades de atuação do nutricionista nos programas e equipamentos vinculados as secretarias de assistência social.

## Objetivos

Analisar as potencialidades da inserção do nutricionista nos equipamentos e programas do setor Assistência Social

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caso realizado com gestores de equipamentos e programas vinculados a Secretaria Municipal de Assistência Social de Cuité, PB. Desde 2010 esta secretaria mantém uma parceria de projetos, práticas de ensino e estágios curriculares com o Curso de graduação em Nutrição do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande. Considerando esta experiência, essa secretaria foi escolhida para pesquisa. A coleta de dados foi realizada em 2014 e foram entrevistados 8 gestores responsáveis por 11 programas/equipamentos, a exemplo de Centros de Referência da Assistência Social, Serviços de convivência e fortalecimento de vínculos, Banco de alimentos, Programa Bolsa Família, dentre outros. Adotou-se a técnica de análise de conteúdo.<sup>4</sup> Foram definidas categorias a priori considerando as perspectivas<sup>5</sup> de inserção do nutricionista neste espaço<sup>5</sup> para *Gestão de programas* e para *Atenção Nutricional para indivíduos e grupos*, e outras foram elencadas com a análise.

## Resultados

A parceria firmada entre acadêmicos de Nutrição e a Secretaria Municipal de Assistência Social de Cuité foi identificada pelos gestores como importante para o crescimento e desenvolvimento de políticas socioassistenciais. Para a categoria *Gestão de Programas* considerou-se insuficiente a menção sobre esta perspectiva de inserção profissional, restrita aos programas Compra Direta e Banco de Alimentos. Parte dos gestores vislumbra o diálogo da assistência social com ações de *Atenção Alimentar e Nutricional para indivíduos e grupos*, por meio de atividades referentes a orientações sobre cuidado com a saúde, elaboração de cardápios saudáveis, uso de alimentos regionais, geração de renda por meio da agricultura familiar e acompanhamento nutricional para os diferentes ciclos de vida com atividades educativas, reuniões e atendimento individual ou coletivo. Sob a ótica dos gestores foram identificadas quatro categorias de potencialidades na inserção do nutricionista nestes espaços: *Qualificação dos serviços*, *Ampliação das equipes*, *Fortalecimento da intersetorialidade*, e *Crescimento e evolução política de assistência social*.

## Conclusão

Ficou evidente a importância das ações de alimentação e nutrição na assistência social, e que a inserção do nutricionista se mostra eficaz e necessária, sendo possível compartilhar de forma interdisciplinar, a atenção à população com demandas específicas para cada profissional. Esta inserção fortalece a intersetorialidade, o desenvolvimento das políticas de segurança alimentar e nutricional e a oferta de serviços mais qualificados. É fundamental promover uma formação ampla e crítica que prepare o profissional para atuar nos diferentes setores que a alimentação e a nutrição se faça presente.

## Referências

1. BRASIL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília: Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional; Ministério de Desenvolvimento Social; CONSEA, 2011.
2. . Brasil. Plano Brasil sem Miséria [Internet], 2011. [Acesso em 02 de outubro de 2014]. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/cidadania-e-justica/2013/08/municipios-terao-ate-sexta-feira-16-para-cadastrar-propostas-de->

seguranca-alimentar-e-nutricional/plano-brasil-sem-miseria.pdf

3. BRASIL. Lei n. 8742, de 7.12.1993. Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 1993

4. Bardin L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70; 1977

5. RECINE, E.; MORTOZA, A. S.; Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva – Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013.

**Palavras-chave:** Assistência Social; Segurança Alimentar e Nutricional; Nutricionista



# INTERSECÇÃO ENTRE O CONHECIMENTO CIENTÍFICO E O SABER POPULAR EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NO CIRCO LAHETO

ARIANDENY SILVA DE SOUZA FURTADO; VANESSA ALVES DE ARAÚJO; EMANOELLY PIRES FRANCO; MILLENA NAZARÉ DE CARLI

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás  
*vanenut95@gmail.com*

## Introdução

A escola de Circo Laheto desenvolve atividades com crianças e adolescentes em situação de risco em Goiânia - GO, utiliza linguagem artística, cultura popular e técnicas circenses, em prol da cidadania. O que possibilita o desenvolvimento da Educação Alimentar e Nutricional, oportunizando intersecção entre o conhecimento científico e o popular pela promoção da alimentação saudável (BRASIL, 2012a, 2012b, 2012c, 2014). Nesse contexto o circo apresentou-se enquanto campo prático para as discentes do 5º período do curso de nutrição da Universidade Federal de Goiás.

## Objetivos

Promover a intersecção entre o saber científico e popular no desenvolvimento da Educação Alimentar e Nutricional no Circo Laheto.

## Metodologia

Foi realizada no segundo semestre de 2015 uma visita ao Circo Laheto para compreender o contexto histórico, social e o público alvo com a equipe de educadoras (es) populares que atuam no circo. Onde por meio da participação social e do conhecimento científico na área de alimentação e nutrição, as discentes elaboraram uma ação na perspectiva teórica-prática da Política Nacional de Educação Popular em Saúde, para as crianças de oito a dez anos de idade. A ação foi dividida em cinco etapas. 1º etapa: dinâmica de socialização “teia de aranha”, cada criança ao se apresentar enrolava no dedo indicador o barbante e depois entregava para outra criança. Ao final havia uma teia de aranha em que todas construíram e desconstruíram de forma coletiva. 2º etapa: atividade intitulada “O Mistério do Açúcar”, foi apresentada a quantidade (medida caseira) de açúcar em alimentos industrializados. 3º etapa: as crianças degustaram, com olhos vendados, suco natural de abacaxi com hortelã e bolo de chocolate com cenoura e beterraba. Ao final foi problematizado o trinômio sabor-valor nutricional-saúde. 4º etapa: demonstrado as boas práticas para as (os) manipuladoras (es) de alimentos, com distribuição de toucas descartáveis. 5º etapa: oficina culinária com a elaboração da sobremesa com banana, aveia e mel. A sobremesa contemplou toda comunidade circense, sendo essa distribuída após o almoço, e toda pessoa ao pegar sua porção, recebia orientações das formas de preparação e do valor nutricional da receita, pelas próprias crianças que participaram da oficina.

## Resultados

A atividade foi desenvolvida com 20 crianças. Em todas as etapas elas foram as protagonistas. A ação foi desenvolvida de forma dialógica, problematizadora e interinstitucional, com vistas à autonomia e autocuidado (BRASIL, 2012b, 2012c) das crianças, o que contribuiu para a aprendizagem, a multiplicação de informações e a promoção da saúde (BRASIL, 2011, 2014) conforme preconizado pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição, o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional e a Política de Educação Popular em Saúde. O circo Laheto é um centro de ensino-aprendizagem e convivência, e nele é possível potencializar as trocas, saberes e conhecimentos que versam pela saúde, a alimentação e nutrição, que irão contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, sendo a Educação Alimentar e Nutricional um instrumento pedagógico que pode ser trabalhado de forma transversal na comunidade circense.

## Conclusão

A ação permitiu a intersecção entre o conhecimento científico e o saber popular pela educação alimentar e nutricional oportunizando prática transdisciplinar, interinstitucional e multiprofissional de modo a contribuir com a formação de práticas alimentares saudáveis para as crianças.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Textos Básicos de Saúde, série b, Brasília,

DF, 2012a, 84 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Comitê Nacional de Educação Popular em Saúde-CNEPS. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Brasília, DF, 2012b, 25 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF, 2012c, 68 p.

BRASIL. Portaria nº2.446, de 11 de novembro de 2012. Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 nov. 2014. Seção I.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Saudável; Educação Popular em Saúde

# INTERVENÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

TÁSSIA DO CARMO SIVIERO; LAYLA PROCÓPIO DO CARMO; MARIA ALVIM LEITE; MAÍRA MACÁRIO ASSIS; LARISSA LOURES MENDES

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

*laylaprocopio@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação dos universitários é fortemente influenciada a partir do momento em que ingressam na universidade (MONTEIRO et al., 2009). Muitas vezes o excesso de atividades acadêmicas impossibilita a realização de refeições nutricionalmente equilibradas, substituídas por lanches rápidos, práticos e de alto valor calórico (FEITOSA et al., 2010). Destaca-se a importância da adoção de estratégias educativas que enfatizem a alimentação saudável para prevenção de agravos à saúde futura.

## Objetivos

Realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional e avaliar a aceitabilidade dessas no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora.

## Metodologia

Foram desenvolvidas atividades educativas, com foco na elaboração de folhetos de bandeja com quatro temas diferentes, elaborados com base em artigos e livros de Nutrição. Para torná-las interativas e divertidas, foram feitos jogos como caça palavras e palavra cruzada e selecionados personagens conhecidos pelas redes sociais. Foram impressos 1.000 folhetos, divididos em 250 para cada intervenção, e colocados nas bandejas antes do início da distribuição das refeições. As intervenções foram feitas no intervalo de duas semanas, em dias alternados. Para avaliar a aceitabilidade, foram feitas pesquisas de opinião com o uso de um questionário, entregue junto ao termo de consentimento livre e esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, parecer 1.023.986.

## Resultados

O número total de alunos que aceitou participar da pesquisa de aceitabilidade foi 667. A iniciativa foi bem aceita, uma vez que, em todas as intervenções, a grande maioria dos estudantes considerou a atividade como “Boa”, sendo 88,27% no primeiro dia, 92,35% no segundo dia, no terceiro dia, 96,99% e no quarto dia 95,39%. Também foram questionados a relevância da continuidade das atividades, sobre a clareza das informações e se os conteúdos dos folhetos eram novos para o leitor. Para todas as perguntas, o resultado da avaliação foi positivo. Alguns alunos escreveram no questionário opiniões demonstrando satisfação em relação às intervenções. Atividades lúdicas permitem processos de aprendizagem prazerosos e efetivos, possibilitando, também, a multiplicação do conhecimento adquirido (COSCRATO et al., 2010).

## Conclusão

Foi possível verificar que a proposta educativa obteve bons resultados, uma vez que a maioria dos estudantes avaliou as atividades de maneira positiva, sendo esse um bom indicador da aceitação. Tal fato pode estar associado à metodologia adotada, pois quando formuladas de forma lúdica, as atividades tornam-se estratégias efetivas para atrair a atenção de diferentes públicos alvo.

## Referências

COSCRATO, Gisele et al. Utilização de atividades lúdicas na educação em saúde: uma revisão integrativa da literatura. Acta Paulista de Enfermagem, v. 23, n. 2, p. 257-63, 2010.

FEITOSA, Eline Prado Santos, et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, Brasil. Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010.

MONTEIRO, Márcia Regina Pereira et al. Hábito e consumo alimentar de estudantes do sexo feminino dos cursos de nutrição e de enfermagem de uma universidade pública brasileira. Revista de Atenção Primária à Saúde, v. 12, n. 3, p. 271-77, 2009.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Hábitos Alimentares; Estudantes

# INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA IDOSOS: CONTRIBUIÇÕES PARA O PLANEJAMENTO DE AÇÕES

TATIANA RESENDE PRADO RANGEL DE OLIVEIRA; ADRIANA KELLER COELHO DE OLIVEIRA; KARLA FERNANDA DE AZEVEDO; ALINE PIRES RIBEIRO SALVADOR; RUTH BEATRIZ EGG COSTA

<sup>1</sup> PUCMINAS - Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, <sup>2</sup> FAPEMIG - FAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais  
*prof.tatianarangel@gmail.com*

## Introdução

Caracterizado como um processo natural e individual, o envelhecimento possui uma série de mudanças fisiológicas, sociais e psicológicas, que podem levar ao aumento do risco de distúrbios nutricionais. Considera-se que a promoção da saúde é uma medida necessária à longevidade com qualidade de vida, devendo-se incluir a educação alimentar e nutricional como uma estratégia fundamental para enfrentar os desafios nos campos da saúde e alimentação do idoso.

## Objetivos

Conhecer e discutir quais as ações em educação nutricional para idosos têm sido realizadas, tentando identificar que aspectos e dimensões vêm sendo destacados em diferentes locais.

## Metodologia

Trata-se da primeira etapa do projeto "QUALIDADE DE VIDA DO IDOSO INSTITUCIONALIZADO", que utilizou a metodologia de revisão narrativa para identificar o "estado da arte", sob o ponto de vista teórico ou contextual, com foco no tema da educação nutricional para idosos. Foram pesquisados artigos dos últimos 5 anos, com os descritores em português, inglês e espanhol. A síntese analítica foi qualitativa, buscando fundamentação teórica para o prosseguimento da pesquisa. A pesquisa teve o apoio financeiro da FAPEMIG e PUCMINAS.

## Resultados

Foram avaliados 15 artigos que indicaram como fatores importantes para o sucesso de uma intervenção educativa: motivação, participação ativa no planejamento de saúde, alcance de metas, empoderamento, promoção da autoeficácia e do pensamento crítico. Os temas que despertaram maior interesse foram: importância da alimentação, grupos dos alimentos, variação de cardápio e recomendações dietéticas em problemas de saúde. Os recursos e estratégias que demonstraram maior adesão e melhor avaliação foram palestras, atividades práticas, demonstrações, distribuição de cartilhas ilustradas e jogo de memória. Em geral recomenda-se desenvolver um programa educacional em múltiplas sessões, com grupos pequenos e uma variação de métodos e atividades práticas. Como forma de ação usa-se da ludicidade com atividades mais prazerosas e descontraídas, promovendo assim maior interação no grupo. O tempo de intervenção considerado adequado para cada encontro foi de 30 a 50 minutos, uma vez que exposições curtas foram avaliadas como mais efetivas. Com relação ao tempo de duração do processo educativo, considerou-se que um programa de 3 meses é, pelo menos em curto prazo, efetivo em melhorar a saúde geral e a vitalidade, sendo comparados aos resultados de intervenções de atividades físicas, para melhorar a qualidade de vida dos idosos. Muitos resultados mostraram mudanças positivas no comportamento dos idosos, como o aumento da independência, autonomia e socialização. As ações de promoção à saúde podem contribuir para a socialização, a resolutividade de problemas do cotidiano dos idosos, bem como favorecer uma vida com qualidade.

## Conclusão

Os estudos revisados revelam um campo multifacetado quanto às tendências teórico-metodológicas que definem as experiências. As principais dimensões avaliadas nos estudos são a receptividade dos idosos, a melhoria de indicadores psicossociais, a aderência a recomendações comportamentais e o processo educativo. Ressalta-se a dificuldade para encontrar relatos de experiências dirigidas aos idosos e principalmente avaliações sobre as estratégias utilizadas e pesquisas futuras são importantes para determinar quais intervenções serão mais efetivas. APOIO: FAPEMIG / PUC Minas.

## Referências

TAMARI, K. et al. Health education programs may be as effective as exercise intervention on improving health-related quality of life among Japanese people over 65 years. *Australian Journal of Ageing*, v. 31, n. 3, p. 152-158, set. de 2012.

BANDAYREL K.; WONG S..Systematic review of randomized control trials assessing the effectiveness os nutrition intervention in community-dwelling older adults. Journal of Nutrition and Education Behavior, Toronto, v. 43, n. 4, p.251-262, 4 de nov. de 2011.

MENEZES M.F.G. et al. Alimentação saudável na experiência de idosos. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., 13(2):267-275, RIO DE JANEIRO, 2010;

BABATUNDE, O. et al. Therory – driven Intervention Improves Calcium Intake, Osteoporosis Knowledge, and Self-efficacy in Community-Dwelling Older Black Adults. Journal of Nutrition and Education Behavior, Greenville, v. 43, n. 6, p.434-440, 6 de nov. de 2011.

CRISCUOLO C.; MONTEIRO I. M; JUNIOR R. T. et al. Contribuições da educação alimentar e Nutricional junto a um grupo de idosos. Rev. Alim. Nutr., v. 23, n. 3, p. 399-405, Araraquara, jul./set. 2012.

**Palavras-chave:** Idoso; Envelhecimento; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção à Saúde

# INTRODUÇÃO DOS GRUPOS ALIMENTARES EM CRIANÇAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

LORENA FURTADO FALCAO; MAUREN HELENA ALMEIDA ALENCAR; RÔSULA DA SILVA DA COSTA

<sup>1</sup> UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA

*lorenafalcao@hotmail.com*

## Introdução

A ocorrência de alergias alimentares, principalmente nos três primeiros anos de vida, é denominada alergia ou hipersensibilidade alimentar, no qual define os tipos de reações que o indivíduo apresenta tais como clínicas, locais ou sistêmicas, atribuídas pelo componente proteico do alimento (COCO et al., 2013). As alergias alimentares também envolvem o mecanismo imunológico mediadas ou não por imunoglobulinas E. As reações mediadas por imunoglobulinas E resultam na ligação das células efetoras, que são os mastócitos ou os basófilos com os alérgenos alimentares, que levará a liberação de mediadores inflamatórios que causarão alterações nas funções intestinais, como diminuição da absorção de água e eletrólitos, assim também como alterações na motilidade (TEIXEIRA, 2010). Para prevenir essas reações devem ser excluídas da dieta alguns alimentos causadores como caseína, caseinatos, lactalbumina, soro de leite, entre outros (PROJETO DIRETRIZES, 2011). A introdução de alimentos complementares deve ser ofertada junta ao aleitamento materno (quando a mãe puder amamentar) até os dois primeiros anos de vida ou mais. Além da alimentação complementar suprir as necessidades nutricionais que a mesma precisa, também aproxima a criança dos hábitos alimentares da família, no qual apresentarão novos sabores, cores, aromas, texturas, entre outros (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Identificar o período (idade) de introdução dos grupos alimentares em crianças com alergia à proteína do leite de vaca

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo, quantitativo com crianças com idade entre 04 e 24 meses cadastradas em um Programa de Alergia Alimentar do Sistema Único de Saúde do município de Belém, Pará e cujos pais aceitaram participar da pesquisa através do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A coleta de dados foi desenvolvida no período de maio a setembro de 2015, por meio de avaliação antropométrica (peso e comprimento) e aplicação de formulário de pesquisa com perguntas fechadas sobre a introdução de alimentos e as respectivas idades da criança. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade da Amazônia (Resolução nº 466/2012) sob nº CAAE 43622815.2.0000.5173.

## Resultados

Foram avaliadas 103 crianças, sendo 53 (51,46%) meninas e 50 (48,54%) meninos. A introdução da alimentação complementar ocorreu entre 3 e 10 meses de idade. Observou-se a predominância dos seguintes alimentos: arroz, 87 (92,5%); batata-inglesa, 41 (95,3%); feijão 74 (88,1%); frango, 86 (94,5%); couve, 69 (88,8%); cenoura, 89 (94,6%); banana, 95 (96,9%) e mamão, 94 (95,9%).

## Conclusão

A introdução da alimentação complementar em crianças diagnosticadas com alergia à proteína do leite de vaca é semelhante à de uma criança que não tem alergia, pois não há restrições acerca da introdução dos alimentos tidos como potencialmente alergênicos, ressalta-se apenas a importância da não introdução de dois ou mais alimentos alergênicos, visto que isto poderá aumentar o risco da criança apresentar reações. Deve-se, portanto, seguir as recomendações preconizadas para crianças saudáveis presentes no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.

## Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. SAÚDE DA CRIANÇA: NUTRIÇÃO INFANTIL: ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.

COCCO, R.R; SOUZA, F.I.S; SARNI, R.O.S; SOLÉ, D. TERAPIA NUTRICIONAL NA ALERGIA ALIMENTAR EM PEDIATRIA. 1 ed. São Paulo – Atheneu Editora, 2013.

PROJETO DIRETRIZES. TERAPIA NUTRICIONAL NO PACIENTE COM ALERGIA AO LEITE DE VACA. Associação Médica Brasileira e conselho Federal de Medicina. 2011.

TEIXEIRA, L.M.O. ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA. Monografia da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação – Universidade do Porto. Porto, 2010.

**Palavras-chave:** alimentação complementar; alergia à proteína do leite de vaca; infância

# **IODÚRIA EM ESCOLARES NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL**

LUANA AZEVEDO DE AQUINO; CYNTHIA MACEDO DE AGUIAR; THAYSA PEREIRA MARINHO; LÚCIA GOMES RODRIGUES; ANDERSON JUNGER TEODORO

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*aaquino.luana@gmail.com*

## **Introdução**

Durante muitos anos a deficiência de iodo foi considerada um grave problema de saúde pública mundial, pois a mesma contribui para danos ao desenvolvimento cerebral em fetos e crianças, anomalias congênitas, cretinismo, bócio e hipotireoidismo. No Brasil, desde a década de 50, foi instituída a obrigatoriedade da adição de iodo ao sal de cozinha para consumo humano. A partir dessa intervenção, houve uma redução acentuada na prevalência de bócio endêmico. No entanto, dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF, 2008) mostraram que a ingestão diária de sódio ultrapassou o limite máximo tolerável (UL), chegando a 3200mg (recomendação 2300mg). O aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados, bem como da alimentação fora de casa, possivelmente colaboram para uma dieta com alta ingestão de sódio. Com isso, pesquisas recentes têm apontado um aumento na excreção do iodo em escolares brasileiros e isso pode ser atribuído ao consumo excessivo de sal iodado. Por esse motivo, torna-se importante avaliar os níveis de ingestão de iodo pela população, como forma de intervenção precoce de futuras manifestações clínicas e metabólicas.

## **Objetivos**

Descrever o estado nutricional do iodo com base na sua excreção urinária em escolares do município do Rio de Janeiro.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo transversal, conduzido com escolares, entre 6 e 19 anos, do município do Rio de Janeiro. As seguintes variáveis foram coletadas, após assinatura de termo de consentimento pelos responsáveis e termo de assentimento pelos menores: idade (anos), sexo e uma amostra de urina casual (primeira da manhã). A iodúria foi determinada pelo método de Sandell-Kolthoff modificado por Esteves, no qual se substituiu o ácido perclórico, devido ao seu potencial explosivo, por persulfato de amônio na etapa de digestão, precedente à análise, fundamental para a eliminação de substâncias oxidantes e redutoras que possam eventualmente contribuir para o efeito catalítico do iodo. Para cada amostra foi feita a leitura da absorbância em triplicata em espectrofotômetro Tuner 200® a 420nm. A avaliação da adequação da ingestão de iodo, com base na iodúria, foi realizada com base nos critérios de Dunn et al. O banco de dados foi construído nos programas Excel Windows e SPSS 17.0, onde foi realizada a estatística descritiva. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número 106/2011.

## **Resultados**

A amostra total consistiu de 100 escolares, sendo 55 % do sexo masculino, com idade média de 12,5±8,0 anos. Foi encontrada uma prevalência de 3% de deficiência de iodo (esperado abaixo de 5%, de acordo com a OMS), sendo 1% de deficiência moderada e 2% deficiência leve e 84% da amostra apresentou excreção excessiva de iodo.

## **Conclusão**

Houve uma alta prevalência de excesso de iodo na amostra, sugerindo um consumo elevado de sal e alto consumo de alimentos processados e ultra processados, o que nos aponta para a importância de estratégias de redução da quantidade de sódio nos alimentos processados e ultraprocessados e para campanhas que incentivem a redução do consumo de sal como um ingrediente adicionado às refeições.

## **Referências**

Knobel, M; Medeiros-Neto, G. "Moléstias associadas à carência crônica de iodo". Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo, v. 48, n. 1, Feb. 2004 .

Pretel, E.A. Thyromobil Project in Latin America; Reporto of the study in Brazil. Relatório apresentado ao Ministério da Saúde. Brasília, DF, 2000.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Consumo alimentar domiciliar percapita, Rio de Janeiro, 2011.



Navarro, A. M. ; Oliveira, L. A. ; Meirelles, C. J. C. S.; Braga Costa, T. M. "Iodação do sal e ingestão excessiva de iodo em crianças". Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v. 60, p. 355-359, 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. "Regulamento técnico sobre ingestão diária recomendada de proteína, vitaminas e minerais". Resolução RDC 269, 22/09/ 2005. Disponível em <http://www.crd.defesacivil.rj.gov.br/documentos/IDR.pdf>, acessado em 24/03/2016.

ESTEVES, R. Z. et al. Desenvolvimento de um método para a determinação da iodúria e sua aplicação na excreção urinária de iodo em escolares brasileiros. Arq. bras.endocrinol. metab, v. 51, n. 9, p. 1477-1484, 2007.

Dunn JT, Crutchfield He, Gutekunst R, Dunn AD. Methods for measuring iodine in urine. International Council for Control of Iodine Deficiency disorders. Wageningen: ICCIDD; 1993.

**Palavras-chave:** Iodo; Estado Nutricional; Escolares

# ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ADAPTAÇÃO PARA CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS.

SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; BIANCA RODRIGUES DE OLIVEIRA; ANTONIO AUGUSTO MOURA DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão, <sup>2</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão  
*sioc@elo.com.br*

## Introdução

A associação entre a quantidade de alguns nutrientes, alimentos ou grupos de alimentos e as doenças crônicas não transmissíveis pode ser analisada por instrumentos dietéticos de avaliação global da dieta e, para tanto, vários índices têm sido propostos, dentre eles, o Índice da Alimentação Saudável (VOLP, 2010).

## Objetivos

Adaptar o Índice da Alimentação Saudável (IAS) norte-americano às diretrizes dietéticas para crianças brasileiras de uma três anos de idade.

## Metodologia

Estudo transversal, de base populacional, aninhado à uma coorte prospectiva – Brisa, desenvolvido em São Luís – MA, de 2010 a 2013. O consumo alimentar de 1185 com 13 a 35 meses de idade foi mensurado pela aplicação de um Inquérito Recordatório de 24 horas às mães ou seus responsáveis. Fez-se o ajuste da variância intrapessoal da dieta, pelo Programa The Multiple Source Method®. Para tal, utilizou-se uma amostra não probabilística de 206 crianças da Coorte de Nascimento BRISA, cujo consumo alimentar foi avaliado por meio da aplicação de três IR24h. Na adaptação do IAS norte-americano utilizou-se o “Guia Alimentar para Crianças: dez passos para uma alimentação saudável”, proposto pelo Ministério da Saúde (2013), como parâmetro para os componentes de um a cinco (Cereais, pães, tubérculos e raízes; Verduras e leguminosas; Frutas; Leite e produtos lácteos e Carnes, ovos e leguminosas). O número de porções consumidas de cada alimento foi calculado segundo as quantidades de alimentos que correspondem a uma porção presentes no referido guia e nas recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria (2010). Empregou-se os critérios preconizados por Basiotis et al (2002) para a análise dos componentes de seis a dez (gordura total, gordura saturada, colesterol e variedade). Entretanto, para a pontuação máxima do componente nove (sódio) adotou-se a recomendação do Ministério da Saúde (2013) e para a pontuação mínima, o Tolerable Upper Intake Levels, Elements preconizado pelo Institute of Medicine of the National Academies (IOM, 2005). Cada um dos componentes do IAS adaptado variou de zero (mínimo) a dez (máximo) pontos e a soma dos escores variou de zero até 100 pontos. Na avaliação da qualidade da dieta, as pontuações acima de 80 foram classificadas como “dieta boa”, entre 51 e 80 como “dieta precisa melhorar” e menor que 51 como “dieta pobre”, conforme o preconizado por Basiotis et al (2002). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Unidade Presidente Dutra da UFMA, sob o parecer consubstanciado número 223/2009.

## Resultados

A média do IAS foi de 74,8 ( $\pm$  13,2) pontos, com 58,7% das crianças apresentando dietas que precisam melhorar e 36,6 % com dietas de boa qualidade. Houve correlação positiva entre o IAS e variedade da dieta, grupos de alimentos, energia, proteína, vitaminas A, C, B1, B2, B6, folato, ferro e zinco; e negativas com gordura total, gordura saturada e sódio ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Existe viabilidade de aplicação do IAS adaptado para avaliar a qualidade global da dieta das crianças de uma a três anos de idade, monitorar as tendências de consumo alimentar e avaliar as intervenções realizadas. A inadequação da dieta deveu-se, principalmente, ao baixo consumo de legumes e verduras, frutas e carnes, à ingestão de gordura saturada e à pouca variedade. Os hábitos alimentares inadequados reforçam a necessidade de desenvolvimento de estratégias de promoção da alimentação saudável de modo a melhorar o estado nutricional e a saúde das crianças.

## Referências

BASIOTIS P. P et al. The Healthy Eating Index: 1999-2000. U.S. Department of Agriculture. Center for Nutrition Policy and Promotion, 2002. Publication. CNPP-12.

VOLP, A. C. P. Revisão sobre os índices e instrumentos dietéticos para determinação da qualidade de dietas. Rev.

Bras. Promoç. Saúde, Fortaleza, v. 24, n. 4, p. 404-414, out./dez., 2011.

**Palavras-chave:** Consumo de alimentos; Dieta; Índices; Hábitos alimentares; Nutrição da criança.

# **ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DA DIETA MATERNA E FATORES ASSOCIADOS EM GESTANTES NO SUL DO BRASIL – ESTUDO DO COMPORTAMENTO E DO CONSUMO ALIMENTAR NA GESTAÇÃO (ECCAGE)**

LETÍCIA RIBEIRO PAVÃO DA SILVEIRA; SHALINE MODENA REINHEIMER; BÁRBARA PELICOLI RIBOLDI;  
MICHELE DREHMER

<sup>1</sup> UFRGS - Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS – Porto Alegre – RS – Brasil, <sup>2</sup> UFRGS - Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS – Porto Alegre – RS – Brasil  
*nutrileticiarps@gmail.com*

## **Introdução**

Estudos apontam que um elevado consumo de alimentos com alto índice glicêmico e carga glicêmica na dieta materna podem causar desfechos desfavoráveis para mãe e o bebê. Poucos estudos avaliaram índice glicêmico e carga glicêmica na gestação em mulheres saudáveis, não diabéticas e os fatores associados a esse consumo.

## **Objetivos**

O presente estudo tem por objetivo descrever o índice glicêmico e carga glicêmica da alimentação materna e sua associação com fatores socioeconômicos, demográficos e nutricionais de gestantes atendidas na atenção primária.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal com dados obtidos do Estudo do Comportamento e do Comportamento Alimentar na Gestação (ECCAGE) que arrolou gestantes em duas cidades do sul do Brasil, Porto Alegre e Bento Gonçalves. O consumo alimentar foi avaliado através de questionário de frequência alimentar (QFA) semi-quantitativo, validado para uso na gestação. O consumo alimentar foi estimado em gramas por dia e as estimativas do índice glicêmico e carga glicêmica diário foram calculados através do percentual de contribuição de carboidratos de cada alimento, utilizando-se as tabelas de referência Atkinson 2008 para valores de índice glicêmico e de carga glicêmica. Foram utilizadas média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil para descrição dos dados. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) sob no 11136 e todas as participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido.

## **Resultados**

Foram avaliadas 535 gestantes. Houve alta prevalência de consumo de alimentos com alto índice glicêmico e carga glicêmica como açúcar, suco em pó artificial, pão branco e refrigerante normal e baixa prevalência de consumo de grãos integrais, frutas, produtos lácteos e legumes na dieta materna. Maiores médias de índice glicêmico e de carga glicêmica foram associados à menor escolaridade, ter dois ou mais filhos, realizar menos de 3 refeições ao dia, não ter recebido orientação nutricional, ter obesidade pré-gestacional, ingerir bebidas alcoólicas e fumar. Gestantes com maior renda e escolaridade apresentaram consumo de alimentos com baixo índice glicêmico e carga glicêmica. Não ter recebido orientação nutricional foi mencionado por 57,6% das entrevistadas, porém as gestantes que receberam orientação antes e durante a gestação (15,4%) apresentaram dieta com menor índice glicêmico.

## **Conclusão**

Os resultados desse estudo sugerem que uma alimentação pouco variada, com alto índice glicêmico e carga glicêmica e a falta de orientação nutricional parecem estar associadas às gestantes que estão mais expostas a situações de vulnerabilidade. Por outro lado a orientação nutricional antes e durante a gestação, pode refletir positivamente no índice glicêmico e carga glicêmica da alimentação materna.

## **Referências**

Atkinson F.S., Foster-Powell K., Brand-Miller J.C. International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *Diabetes Care*. 2008; 31 (12):1-58.

Brand-Miller, J.C.; Foster-Powell, K.; Colagiuri, S. A nova revolução da glicose. Tradução de: Ana Beatriz Rodrigues. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Giacomello A, Schmidt MI, Nunes MAA, Duncan BB, Soares RM, Manzolli P, et al. Validação relativa de Questionário

de Frequência Alimentar em gestantes usuárias de serviços do Sistema Único de Saúde em dois municípios no Rio Grande do Sul, Brasil. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant. 2008; 8(4): 445-454.

**Palavras-chave:** índice glicêmico; carga glicêmica; gestação; orientação nutricional

# JOGOS DIGITAIS EM SAÚDE: FOCO NA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESCOLARES

MAÍNA HEMANN STRACK; GUSTAVO MELZ; SILVIO CESAR CAZELLA; PEDRO JOSÉ SALES LUÍS DA FONSECA ROSÁRIO; CLEIDILENE RAMOS MAGALHÃES

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, <sup>2</sup> UMINHO - Universidade do Minho, <sup>3</sup> SMS - CACHOEIRINHA - Secretaria Municipal de Saúde de Cachoeirinha

*cleidilene.ufcspa@gmail.com*

## Introdução

O presente estudo se situa no campo da promoção da autorregulação para o autocuidado em saúde, na temática da alimentação saudável, entre escolares e se insere no contexto do projeto maior “Promoção da Autorregulação para o autocuidado em saúde: estudo no contexto do Programa Saúde na Escola no Rio Grande do Sul/Brasil”, já aprovado pelo CEP/UFCSPA parecer Nº 1.151.220. O projeto Guarda-Chuva engloba estudos mistos quanti-qualitativos, dentre eles, o presente estudo que abordará mais especificamente a aplicação e avaliação do uso de jogos digitais, com base no referencial da Teoria Social Cognitiva de Albert Bandura e nos constructos da autorregulação, da autoeficácia para o autocuidado em saúde, na temática da alimentação saudável entre escolares de 5º ano da Educação Básica no município de Estrela, Rio Grande do Sul.

## Objetivos

Conceber pedagogicamente jogos digitais fundamentados na Teoria Social Cognitiva e no constructo da autorregulação, para o autocuidado em saúde na temática da alimentação saudável.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de abordagem mista, de natureza aplicada, que está sendo realizada durante o ano de 2016 em escolas públicas do município de Estrela, Rio Grande do Sul/Brasil. A fase de elaboração dos jogos está finalizada e a intervenção para a aplicação dos jogos junto aos escolares inicia em maio e segue até novembro/2016.

## Resultados

Foram concebidos três jogos digitais, com suporte de especialistas no conteúdo e no desenho dos jogos. No processo de concepção pedagógica utilizou-se o referencial teórico da Teoria Social Cognitiva de Albert Bandura e o construto da autorregulação (Rosário (2004)). Todos os jogos digitais estimulam o processo cíclico dos 3 sub-processos de autorregulação que se interpenetram: Planejamento, Execução e Avaliação. Os jogos possuem uma lógica que estimula o pensamento antes da ação. O sub-processo da execução focou na temática da alimentação saudável. Todavia, em todos os jogos, foram elaboradas mecânicas que possibilitassem o controle e o monitoramento das ações através de recursos como tempo de jogo, pontuação e número de tentativas certas e erradas. Já o sub-processo da avaliação foi estimulado através da contagem de pontos influenciada pelo número de tentativas certas e erradas, pela necessidade de acertar todos os objetivos propostos em cada fase de jogo para permitir o avanço e por sistemas de dicas que sinalizassem os pontos a serem corrigidos em cada fase de jogo.

## Conclusão

Os jogos digitais concebidos pedagogicamente mostraram-se viáveis de serem executados em meio digital e terão sua eficácia avaliada na promoção dos processos de autorregulação para o autocuidado em saúde na temática da alimentação saudável entre escolares, em estudo em desenvolvimento que apresenta potencial inovador e atual no campo da educação em saúde.

## Referências

- BANDURA, Albert. Social foundations of thought and action: A social cognitive theory. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall. 1986
- ROSÁRIO, Pedro et al. Processos de auto-regulação da aprendizagem e realização escolar no Ensino Básico. Psicologia Educação e Cultura, v. 8, n. 1, p. 141-157, 2004.
- SILVA, A. L.; PEREIRA, C. M. (2012). Aprender a ser saudável: um desafio à autorregulação dos comportamentos de saúde. In: VEIGA SIMÃO, A. M. V.; FRISON, L.M.B.; ABRAHÃO, M. H..M.B. (2012). Autorregulação da aprendizagem e narrativas autobiográficas: epistemologia e práticas. Nata: EDUFRN; Porto Alegre: EDIPUCRS; Salvador: EDUNEB. p. 287- 320.

**Palavras-chave:** Autorregulação para a saúde; alimentação saudável; autoeficácia para a saúde; ensino-aprendizagem; jogos digitais

# LEVANTAMENTO E AVALIAÇÃO DAS PRÁTICAS DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS EM DOMICÍLIO NO MUNICÍPIO DE SUZANO - SP

KELLY MAYUMI ISIZUKA; ANDREA CARVALHEIRO GUERRA MATIAS

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*kellyisizuka@gmail.com*

## Introdução

Surtos alimentares relacionados ao consumo de frutas e hortaliças demonstram que estes produtos representam uma importante fonte de doenças de origem alimentar, o que os torna um relevante problema de saúde pública tanto para países desenvolvidos como em desenvolvimento (CDC, 2004; World Health Organization, 2012). No Brasil o estudo de Análise Epidemiológica dos Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos mostrou que de 2000 a 2011, foram constatados 3746 casos de doenças transmitidas por alimentos que tiveram início dentro das residências (BRASIL, 2011).

## Objetivos

Este trabalho teve como intuito realizar levantamento e avaliar as práticas domésticas de higienização de hortifrutícolas por consumidores do município de Suzano, São Paulo.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de delineamento transversal, no município de Suzano, São Paulo, com 200 indivíduos. Os entrevistados foram abordados no momento da compra de hortaliças e frutas em feira livre. Como instrumento de coleta de dados foi elaborado um questionário que abordou, consumo de hortifrutícolas na residência, lavagem e desinfecção dos mesmos, método e produtos saneantes utilizados. A tabulação e análise dos dados foi realizada com o auxílio do programa Microsoft Excel 2013. O estudo respeitou as diretrizes da Resolução CNS 466/12 e foi aprovado sob CAAE 42899115.6.0000.0084.

## Resultados

A maioria dos entrevistados declarou se alimentar em domicílio (75%). Com relação aos procedimentos realizados no pré-preparo ao consumo de hortaliças, 40% declarou utilizar apenas água, e 58% algum tipo de saneante químico. Neste último grupo, para os 114 indivíduos que responderam utilizar algum agente, 42% usam apenas vinagre, contra 54,4% que declaram utilizar água sanitária (17,6%) ou hipoclorito de sódio (36,8%). Com relação às frutas e legumes frescos o uso de produto saneante foi menor, 25%, sendo que deste grupo 18% declarou utilizar água sanitária, e 54% hipoclorito de sódio. Quando questionados sobre quanto adicionavam de produto para a desinfecção de hortaliças, a maioria, 58%, declarou colocar uma quantidade aleatória, sem medição, e 32% seguem as instruções do fabricante.

## Conclusão

Os dados apontam que parcela significativa do público entrevistado não possui informação adequada para realizar a correta higienização dos alimentos, ou se possui esta orientação, não está sensibilizado para a sua execução prática. Ações de educação higiênico-sanitárias voltadas para a manipulação de alimentos são necessárias a fim de reduzir os riscos de doenças transmitidas por alimentos.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011**. Disponível em < [http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10\\_passos\\_para\\_investigacao\\_surtos.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf) >. Acesso em: 14 mar 2014.
- CDC. Centers for Disease Control and Prevention. **Diagnosis and management of Foodborne Illnesses - A primer for physicians and other health care professionals**, v.4, n.53, p.1-33, 2004.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Five keys to growing safer fruits and vegetables: promoting health by decreasing microbial contamination**. Geneva, 2012.

**Palavras-chave:** Higiene dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Informação de saúde ao consumidor



# **LINHA DO TEMPO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE SANTA CATARINA: A EXPERIÊNCIA DE CONSTRUÇÃO DE UM INSTRUMENTO DE EDUCAÇÃO PERMANENTE**

MICK LENNON MACHADO; NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO; DAIANE YUMI DA SILVA CHIKUJI; JACOBINA RIVAS CANTISANI; FIEL DUARTE GOMES

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome  
*projetosisan@gmail.com*

## **Introdução**

Com a Lei no. 11.346/2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o Brasil avança na institucionalização de estratégias para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (BRASIL, 2006). Este Sistema nasce como resultado de um movimento histórico de luta de pessoas, grupos e movimentos sociais organizados (LEÃO, 2013). Atualmente, enfrenta-se o desafio de efetivar as diretrizes do Sistema, o que passa pelo fortalecimento de seus componentes e estruturas (MALUF, 2010). Neste contexto, ações e instrumentos de educação permanente que permitam reconhecer e refletir o processo histórico de construção da política de Segurança Alimentar e Nutricional tornam-se importantes por permitir o apoderamento e empoderamento dos sujeitos.

## **Objetivos**

Construir a linha do tempo de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina, permitindo sua utilização como instrumento de educação permanente.

## **Metodologia**

Para a construção da linha do tempo foram utilizadas 2 estratégias: a primeira, constituiu-se de uma revisão da literatura. A segunda estratégia foi a identificação, junto ao Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, de informantes-chaves que tenham participado da história de luta pela Segurança Alimentar e Nutricional no estado. Alguns dos informantes-chaves foram entrevistados, enquanto outros contaram sua história através de um questionário online. Utilizou-se a análise de conteúdo para as entrevistas e questionários. As informações coletadas foram confirmadas e a forma de apresentação foi avaliada através de auto-confrontação durante a 5ª. Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional.

## **Resultados**

Foram entrevistadas 6 pessoas e outras 3 responderam o questionário online. Os entrevistados apresentaram dificuldade em relatar ou associar acontecimentos dos quais não participaram diretamente, restringindo o período de informação a partir da década de 1980. A linha do tempo da Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina apresenta elementos específicos que complementa a história nacional, seja pela característica dos povos que viviam no estado antes de 1500 e dos colonizadores que chegaram, seja pelo papel dos movimentos do campo, que assumiram papel de centralidade na luta pela garantia do direito humano à alimentação adequada. Estes movimentos, principalmente a partir da Guerra do Contestado, determinarão o local de fortalecimento das ações de segurança alimentar e nutricional no estado, que atualmente concentram-se nas áreas periféricas, enquanto a capital apresenta um movimento tardio de implantação da política. Os registros históricos foram sistematizados na forma de linha do tempo, diagramada em 2 materiais: 1 banner e 1 cartilha, ambos ilustrados, disponibilizados em cópia física para os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e Câmaras Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional e, em cópia virtual no site [www.tearsan.ufsc.br](http://www.tearsan.ufsc.br), permitindo sua utilização para ações de educação permanente.

## **Conclusão**

A construção da linha do tempo permitiu identificar e resgatar eventos, promovendo o reconhecimento da história como elemento de promoção do apoderamento dos sujeitos que participaram e participam da luta pela garantia do direito humano à alimentação adequada no estado. Por fim, a forma de apresentação da linha do tempo facilita sua utilização como instrumento de educação permanente para o fortalecimento da política de segurança alimentar e nutricional.

## **Referências**

BRASIL. Lei no. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 2006. Acessado em 07/03/2016. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm).

LEÃO, Marília (Org.). O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013.

MALUF, R. S. A construção do SISAN, mobilização e participação social. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: uma história brasileira. Brasília: MDS, 2010.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Santa Catarina; Educação Permanente

# LISTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR IDOSOS DE GRUPO DE CONVIVÊNCIA DO RIO DE JANEIRO, RJ

ANA BEATRIZ COELHO DE AZEVEDO; NATÁLIA GOMES PIMENTA; MARIA LÚCIA CARNEIRO DOS RIOS FERREIRA; LUCIANA SILVA FERREIRA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*anabeatrizmaker@gmail.com*

## Introdução

As mudanças dos hábitos alimentares e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados pela população pode estar associado a sua praticidade, custo e atrativos usados pela indústria embora, desde 2004, a Organização Mundial da Saúde venha preconizando a redução do consumo desses alimentos, ricos em sódio, açúcar, gorduras saturadas e trans e pobres em nutrientes. Considera-se relevante investigar o perfil do consumo alimentar dos idosos segundo nível de processamento dos alimentos para elaboração de estratégias de educação nutricional visando a saúde e qualidade de vida deste grupo.

## Objetivos

Identificar os alimentos ultraprocessados consumidos por idosos de grupo de convivência da cidade do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo, com idosos ( $\geq 60$  anos), de ambos os sexos, participantes do Programa Interdisciplinar de Promoção à Saúde e Qualidade de Vida do Idoso (Grupo Renascer), da UNIRIO. O estudo foi desenvolvido com base em dados oriundos do projeto "Qualidade de vida dos idosos: um estudo comparativo entre duas capitais brasileiras", e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIRIO (parecer nº 571.358, de 26/02/2014). O consumo de alimentos ultraprocessados pelos idosos foi avaliado por meio de 3 Recordatórios de 24 horas (intervalo mínimo de 15 dias entre eles) por entrevistadores treinados. Elaborou-se lista de alimentos e preparações consumidas pelos idosos e a classificação segundo nível de processamento: alimentos não processados ou in natura; alimentos minimamente processados; alimentos culinários processados ou ingredientes alimentícios industriais e alimentos ultraprocessados, sendo este último o objeto de estudo. Para a caracterização da população considerou-se as variáveis idade, sexo, escolaridade e Índice de Massa Corporal (IMC).

## Resultados

Foram entrevistados 68 idosos ( $75,7 \pm 7,0$  anos), sendo 94% do sexo feminino, 48,53% com o 1º grau completo e IMC de  $28,47 \pm 4,8$  kg/m<sup>2</sup>. A partir da análise dos Recordatórios 24h identificaram-se 177 alimentos/preparações. Os 10 alimentos mais consumidos foram: café, leite, arroz, adoçante, feijão, pães de padaria, queijo, banana, açúcar e pães industrializados, sendo a banana um alimento in natura, o café, leite, arroz, feijão e açúcar alimentos minimamente processados, pães de padaria e queijos alimentos processados, e adoçante e pães industrializados alimentos ultraprocessados. Observa-se que entre eles apenas um, no caso, a banana, é in natura. Foram identificados os alimentos mais consumidos por cada categoria de nível de processamento, sendo os dez alimentos ultraprocessados mais consumidos, em ordem crescente, foram: adoçante, pães industrializados, biscoitos, margarina, iogurte aromatizado, refrigerante, refrescos industrializados, requeijão, bolo e torrada industrializada. Destaca-se que os alimentos ultraprocessados mais consumidos relacionam-se com lanches ou pequenas refeições.

## Conclusão

A qualidade da alimentação dos idosos está comprometida e requer intervenção. Os alimentos processados e ultraprocessados mencionados pelos idosos compõem quase metade dos alimentos mais consumidos por eles, o que é um dado preocupante e possivelmente associado à facilidade de preparo e/ou a dificuldade desse grupo em realizar preparações culinárias ou mesmo adquirir alimentos in natura.

## Referências

- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira, 2 ed., Brasília, 2014.
- MONTEIRO, Carlos Augusto et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. Cad. Saúde Pública, vol.26, n.11. Rio de Janeiro, nov. 2010.

**Palavras-chave:** idosos; perfil alimentar; alimentos ultraprocessados

# MAPEAMENTO DAS UNIDADES DE CSA DO BRASIL

VALÉRIA PASCHOAL; MARIANA PASSOS BECHELLI; KELLY CRISTINA DE MOURA BOMBEM

<sup>1</sup> VP - VP Consultoria Nutricional  
*valeria.paschoal@vponline.com.br*

## Introdução

A CSA (Community Supported Agriculture – Comunidade que Sustenta a Agricultura em tradução livre) é um movimento social que oferece um modelo de organização social proposto em 1980 por agricultores biodinâmicos europeus e trazido para o Brasil em 2011. A organização em uma CSA tem por objetivo fornecer acesso a produtos agrícolas frescos por um preço acessível, através da comunicação direta entre produtor e consumidor, estimulando a agricultura familiar e a produção de alimentos orgânicos e biodinâmicos. Levando-se em consideração a recomendação do novo guia alimentar para a população brasileira que indica a busca por alimentos orgânicos e de base agroecológica para apoio aos produtores da agroecologia familiar e alcance de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, o fortalecimento, replicação e divulgação de redes como a CSA é notadamente importante.

## Objetivos

Mapear a rede de distribuição das CSAs pelo Brasil.

## Metodologia

A partir de reuniões realizadas pelos membros da CSA Brasil e de questões levantadas no Encontro Nacional da rede CSA Brasil, foi construído o “Questionário CSA Brasil”, composto por perguntas sobre a localização, início das atividades, tipo de agricultura, alimentos fornecidos, número de cotas e números de agricultores envolvidos na CSA. As entrevistas foram realizadas em sua maioria via telefone com membros do grupo gestor das CSAs. As informações coletadas foram tabuladas para melhor análise dos dados.

## Resultados

Membros do grupo gestor de 20 CSAs responderam a pesquisa: 10 de CSAs do estado de São Paulo, 2 de CSAs do estado de Minas Gerais, 2 do estado do Rio de Janeiro, 3 de Brasília, 2 do Paraná, 1 de Pernambuco. Desta totalidade, 01 utiliza agricultura natural, 06 utilizam agricultura biodinâmica sem certificação, 12 utilizam agricultura orgânica certificada, 03 orgânica sem certificação, 03 de permacultura, 02 sistema agroecológico, sendo que alguns agricultores praticam diferentes tipos de manejos. Em média, por CSA, há 05 produtores envolvidos. As cotas possíveis de serem oferecidas variam de 06 a 15 itens, equilibradas em raízes, folhas, frutos e flores. O valor das cotas variou de R\$ 80 a R\$ 250, que muda de acordo com a realidade local de cada agricultor e das pessoas que o apoiam, mas que o objetivo final é cobrir o orçamento anual previsto na propriedade para a produção de alimentos. A média de cotistas atendidos anualmente é de 58.

## Conclusão

Através do mapeamento realizado, observou-se que, desde a sua implantação no Brasil, as CSAs tem crescido e abrangido um grande número de cotistas, contribuindo para o fortalecimento da relação entre agricultores e a comunidade e disseminação de valores reais – mais importante do que o preço acessível, é o apreço com o produtor.

## Referências

**Palavras-chave:** csa; orgânicos; biodinâmicos

# MAPEAMENTO DE COOPERATIVA DE PESCADORES ARTESANAIS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: ANÁLISE DAS POTENCIALIDADES PARA A INSERÇÃO DO PESCADO NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

NIVIA ESPÍRITO SANTO CAETANO; MAYARA CRISTINA PESSANHA; VANESSA SCHOTTZ; LAIS BURITI;  
AMÁBELA DE AVELAR CORDEIRO

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus UFRJ Macaé  
*amabela@uol.com.br*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis. Em 2009, a Lei nº 11.947 passou a garantir que no mínimo 30% dos recursos financeiros do PNAE sejam utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da produção regional, desta forma as economias locais passaram a ter mais incentivo para se desenvolverem. No entanto, o acesso dos pescadores/as artesanais e de suas organizações ao programa ainda se configura em um enorme desafio (CONSEA, 2014).

## Objetivos

Identificar cooperativas de pescadores artesanais no Estado do Rio de Janeiro e as potencialidades e entraves para a inclusão do pescado no PNAE sob a ótica das cooperativas.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo realizado em 2015, por meio de pesquisa em sites governamentais e entrevistas telefônicas. Inicialmente buscou-se contatar as colônias de pesca do Estado do Rio de Janeiro, a partir da base de dados disponível no site da Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro – FIPERJ, com o intuito de identificar cooperativas de pescadores em atividade. Buscou-se complementar a pesquisa a partir da informação sobre emissão da DAP Jurídica (Declaração de Aptidão ao Pronaf), em consulta ao site do Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA. Foram realizados contatos telefônicos buscando identificar aquelas que forneciam para o PNAE.

## Resultados

No estado do RJ existem 92 municípios e 26 colônias de pescadores em 21 destes. Foram realizados contatos telefônicos com as colônias sendo que 13(50%) foram bem sucedidos, culminando com a identificação de duas cooperativas em atividade, porém nenhuma fornecia para o PNAE. Foi identificada uma colônia de pescadores que fornecia para o PNAE sem vinculação com cooperativa de pesca. Na segunda etapa, foram mapeadas as cooperativas com DAP jurídica. Foram identificadas mais seis cooperativas de pesca com DAP jurídica e destas, duas forneciam para o PNAE. Os contatos telefônicos com as colônias e com as cooperativas de pesca indicaram alguns entraves para a atividade, que foram apontados por seus representantes e podem ser classificados como: exigências sanitárias; dificuldade estrutural para o armazenamento e beneficiamento do pescado e rejeição dos produtos beneficiados por parte da gestão escolar. O fornecimento de pescados para o PNAE pode ocorrer por meio de pescadores individuais, grupos informais ou formais (cooperativas ou associações), que têm o papel de estruturar e organizar economicamente a classe pesqueira, além de atender às condições necessárias para o processamento adequado do pescado. A organização em cooperativas facilita a participação dos pescadores artesanais nas Chamadas Públicas do PNAE. No entanto o pescado ainda é pouco utilizado no Programa.

## Conclusão

Observa-se, até o momento, um baixo número de cooperativas de pescadores em funcionamento no estado do Rio de Janeiro, podendo indicar um potencial para crescimento do setor. Poucas cooperativas fornecem para o PNAE, fato que pode decorrer da ausência de política pública específica, que possa viabilizar o fortalecimento da cadeia produtiva da pesca artesanal e contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional e a Promoção da Alimentação Saudável na escola.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução/CD/FNDE/MEC nº 26, de 17 de julho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília. Disponível em:

. Acesso em 05 jan. 2016.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídios da CAISAN para a discussão sobre O papel da pesca artesanal e da aquicultura familiar na Segurança Alimentar e Nutricional na XIV Plenária do CONSEA. Brasília, 2014. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2014/subsidios-da-caisan-para-a-discussao-sobre-2014-co-papel-da-pesca-artesanal-e-da-aquicultura-familiar-na-seguranca-alimentar-e-nutricional2014-na-xiv-plenaria-do-consea-1>>. Acesso em fevereiro, 2016.

PASQUOTO, VF, MIGUEL L A. Pesca artesanal e enfoque sistêmico: uma atualização necessária. In: ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO. Disponível em : . Acessado em: 05 jan.2016.

**Palavras-chave:** Programas de alimentação e nutrição; Alimentação Escolar; Pesca artesanal.

# MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL DE ADOLESCENTES RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DA AMAZÔNIA LEGAL –MT

ANA CÁSSIA LIRA AMORIM DA SILVA; MARIA SÍLVIA AMICUCCI SOARES MARTINS; MARIA APARECIDA DE LIMA LOPES; LENIR VAZ GUIMARÃES

<sup>1</sup> ISC - UFMT - Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso, <sup>3</sup> FANUT - UFMT - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso  
*lira.cassia@gmail.com*

## Introdução

Dentre as necessidades básicas do ser humano está a alimentação, sendo que esta engloba uma pluralidade de aspectos que influenciam a qualidade de vida do indivíduo. O conhecimento para a realização de uma alimentação adequada, por meio de escolhas alimentares saudáveis é necessária para a saúde da população. De acordo com os resultados das Pesquisas de Orçamentos Familiares, realizadas no ano de 2008-09 é possível constatar a manutenção do padrão alimentar brasileiro, com o consumo de arroz e feijão sendo referido pela maioria dos entrevistados. Porém, observa-se a redução do consumo de frutas e hortaliças, principalmente entre os adolescentes. Para estes, os alimentos mais consumidos foram doces, bebidas lácteas e biscoitos recheados.

## Objetivos

Descrever o consumo alimentar de adolescentes de acordo com os marcadores de alimentação saudável.

## Metodologia

Estudo transversal de base domiciliar, realizado com adolescentes de ambos os sexos, residentes na área urbana do município de Sinop-MT, no ano de 2007. Este estudo é um recorte da pesquisa “Segurança alimentar e nutricional da população residente na área de influência da BR 163”, aprovado pelo Comitê de Ética, sob protocolo nº230/CEP/HUJM/06. O consumo alimentar foi avaliado em uma subamostra dos adolescentes investigados em Sinop-MT, 2007. As informações foram levantadas por meio de um questionário de frequência alimentar, aplicado por uma nutricionista. Os marcadores de alimentação saudável avaliados foram o consumo semanal e recomendado de feijão, hortaliças, verduras e legumes, frutas, leite e derivados, descritas segundo o sexo. Foram estimadas as prevalências (%), com seus respectivos intervalos de confiança de 95%. Os adolescentes também foram questionados sobre os motivos para o não consumo de frutas, feijão, legumes e verduras.

## Resultados

A amostra deste estudo foi composta por 44 adolescentes, sendo 25 (56,8%) do sexo masculino. Em relação ao consumo de feijão, este foi praticado por 65,9% dos adolescentes. As frutas, verduras e legumes foram os menos consumidos pelos adolescentes, com frequência de consumo de 27,2%, 29,5% e 18,2%, respectivamente. Ao comparar-se o consumo entre meninos e meninas não foi observada uma diferença estatisticamente significativa. Em relação aos motivos alegados para o não consumo destes alimentos, os entrevistados referiram não ingerir frutas, pois, “frutas são caras” (53,1%); para as verduras, o principal motivo foi “não gosto muito de verduras” (56,7%) e para os legumes o principal referido foi “não gosto muito de legumes” (61,1%).

## Conclusão

A maioria dos adolescentes teve um consumo adequado de feijão. Porém, ao avaliarem-se os outros marcadores constatou-se uma inadequação do consumo alimentar dos adolescentes avaliados. Diante deste comportamento alimentar recomenda-se a realização de ações de educativas voltadas para a promoção da alimentação adequada e saudável.

## Referências

- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2009-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) - 2012. Ministério da Saúde, IBGE. 2013.
- Maia, RP; Kubo, SEAC; Gubert, MB. Diferenças no consumo alimentar de adolescentes na Região Centro-Oeste e outras regiões brasileiras. DEMETRA; 2014; 9(1); 147 – 62.
- Souza, AM; Pereira, RA; Yokoo, EM; Levy, RB; Sichieri, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de



Alimentação 2008 – 2009. Rev Saúde Pública 2013; 47 (1 Supl):190S-9S.

Zancul, MS; Dutra de Oliveira JE. Considerações sobre ações atuais de Educação Alimentar e Nutricional para adolescentes. Alim Nutr. 2007;18(2):223–7.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Consumo Alimentar; Hábitos alimentares

# MARCADORES DE CONSUMO NÃO SAUDÁVEL ENTRE ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO DE QUATRO CIDADES DO SUL DO BRASIL

CAROLINE CARDOZO BORTOLOTTI; SAMANTA WINCK MADRUGA; FERNANDA DE OLIVEIRA MELLER; JORGE OTTE; MARIO RENATO DE AZEVEDO

<sup>1</sup> UFPEL - Programa de Pós Graduação em Epidemiologia - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas, <sup>3</sup> IFSUL - Instituto Federal Rio-grandense, <sup>4</sup> UFPEL - Programa de Pós Graduação em Educação Física - Universidade Federal de Pelotas.

*kkbortolotto@hotmail.com*

## Introdução

A caracterização das transições demográfica, epidemiológica e nutricional que o país enfrenta tem influenciado nas mudanças de estilos de vida da população. As Pesquisas Nacionais de Saúde do Escolar 2009 e 2012 (BRASIL, 2009; BRASIL, 2012) encontraram que o consumo de guloseimas (doces, balas, chocolates, chicletes, bombons ou pirulitos) em cinco dias ou mais na semana foi referido por uma grande parcela dos escolares (42,6% e 41,3%, respectivamente). Diante disso, a escola é considerada um ambiente passível e propício para a realização de intervenções, já que os alunos passam grande parte do seu dia neste local de aprendizado.

## Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos não saudáveis em adolescentes do ensino médio integrado federal dos campi Charqueadas, Sapucaia do Sul, Bagé e Venâncio Aires.

## Metodologia

A amostra foi composta por alunos do 1º ao 3º ano do ensino médio participantes do projeto intitulado “Educação Física Mais: Praticando Saúde na Escola”. A coleta de dados foi realizada por uma equipe de entrevistadores previamente selecionados após receberem um treinamento de oito horas em um dia para testar os instrumentos, treinar, aplicar e tirar dúvidas. Foi solicitado consentimento por escrito aos pais ou responsáveis pelos alunos com idade inferior a 18 anos e aos próprios alunos com idade igual ou superior a 18 anos. O consumo alimentar foi avaliado através do Formulário de Marcadores de Consumo proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional, autoaplicado, relativo à frequência de consumo dos alimentos na última semana. Somente aqueles alimentos considerados não saudáveis foram abordados nesse estudo, são eles: alimentos fritos como batata-frita de pacote e salgados fritos; alimentos embutidos como hambúrguer, salsicha, mortadela, salame, presunto e linguiça; bolachas/biscoitos salgados e salgadinhos de pacote; bolachas/biscoitos doces e recheados, doces, balas e chocolates, e refrigerantes. A atividade física foi avaliada através do *Physical Activity Guidelines Advisory Committee Report* onde foram considerados ativos aqueles indivíduos que alcançaram 300 ou mais minutos na semana (DEPARTAMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES, 2008). Foi realizada dupla digitação dos dados os quais foram analisados no programa *Stata* versão 11.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Educação Física da Universidade Federal de Pelotas, protocolo número 039/2011.

## Resultados

Foram avaliados 832 adolescentes, onde a maioria era do sexo feminino, tinha mais de 16 anos e cerca de 50% foram classificados como ativos. O alimento mais relatado pelos estudantes foi o refrigerante, sendo consumido em todos os dias da semana por 23,1% da amostra. Em relação aos alimentos fritos e embutidos, a frequência de consumo em dois a três dias na semana foi relatada por 42,4% e 35,5% dos adolescentes, respectivamente. Ainda, cerca de 20% da amostra consumiu em dois dias da semana alimentos fritos e embutidos.

## Conclusão

A frequência de consumo na última semana de alimentos considerados não saudáveis foi elevada, assim como o percentual de adolescentes inativos, o que deve ser considerado preocupante já que a adolescência é um período considerado vulnerável, onde a formação de hábitos saudáveis deve ser estimulada e, possivelmente, permanecerá ao longo da vida.

## Referências

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) 2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) 2012**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

DEPARTAMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES. **Physical Activity Guidelines Advisory Committee**. Physical Activity Guidelines Advisory Committee Report, 2008.

**Palavras-chave:** Consumo Alimentar; Adolescentes; Escolares

# MATRIZ AVALIATIVA DOS PLANOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO ESTADUAL

PATRÍCIA MARIA DE OLIVEIRA MACHADO; MARIA CRISTINA MARCON; BÁRBARA LEONE DA SILVA; JACOBINA RIVAS CANTISANI; JOSIMARI TELINO DE LACERDA

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome  
*patriciamaria\_oliveira@yahoo.com.br*

## Introdução

Nas últimas décadas a discussão sobre Segurança Alimentar e Nutricional avançou em direção à institucionalização de políticas públicas. A aprovação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e, instituiu a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e os parâmetros para a elaboração de planos de governo nas três esferas de gestão. Para o desenvolvimento dos Planos de Segurança Alimentar e Nutricional deve-se obter informações sobre os programas e ações desenvolvidos na área. Os gestores poderão planejar, definir prioridades e determinar recursos para o desenvolvimento do Plano. Assim, monitoramento e avaliação dos Planos de Segurança Alimentar e Nutricional é fundamental, visto a possibilidade de identificar as fortalezas e fragilidades das políticas públicas. A avaliação assume o papel de emitir juízo de valor sobre a “[...] pertinência e alcance dos objetivos, a eficiência, efetividade, impacto e sustentabilidade [...]” das políticas públicas (TREVISAN; VAN BELLEN, 2008. p.536). O monitoramento envolve o acompanhamento contínuo por parte dos gestores, do desenvolvimento dos programas e políticas de modo a verificar o alcance de seus objetivos e metas. Este deve originar dados, informações que possibilitem aos gestores intervirem nos programas e políticas sociais de modo a garantir sua melhor operacionalização (VAITSMAN; RODRIGUES; PAES-SOUSA, 2006) O monitoramento é realizado por meio de indicadores que possibilitam verificar, observar, demonstrar, comparar e mensurar aspectos dos programas e políticas públicas (KAYANO; CALDAS, 2002). A seguir se constrói uma matriz avaliativa com dimensões, sub-dimensões e indicadores de análise.

## Objetivos

Este estudo tem o objetivo de propor um modelo para a avaliação dos Planos Estaduais de Segurança Alimentar e Nutricionais.

## Metodologia

Como metodologia, das oito diretrizes contempladas no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional sete foram estabelecidas como parte do estudo, sendo excluída a diretriz que trata de negociações internacionais, pois nos estados não há políticas e programas abrangendo tal aspecto. Em continuidade foi realizada uma revisão sistematizada sobre os indicadores de segurança alimentar e nutricional utilizados em pesquisas, estudos internacionais ou por órgãos governamentais. Foi consultado banco de dados, além de órgãos governamentais e não governamentais. Finalizada esta etapa foi elaborada uma proposta preliminar de matriz avaliativa que será apresentada para avaliação e validação a um grupo de expertos no tema de Segurança Alimentar e Nutricional e avaliação de políticas públicas. A avaliação e pactuação da proposta de matriz avaliativa ocorrerão por meio da técnica da conferência de consenso, com envio prévio da matriz no formato eletrônico, onde os especialistas deverão indicar sua discordância, concordância total ou parcial aos itens da matriz. As opiniões divergentes serão sistematizadas e apresentadas em oficina presencial com objetivo de construir um consenso coletivo.

## Resultados

A proposta preliminar da matriz avaliativa foi construída, sendo formada por sete dimensões, quatorze sub-dimensões e quarenta e um indicadores. Esta proposta será encaminhada para validação junto a um grupo expertos.

## Conclusão

A construção da matriz permitirá demonstrar se as ações e programas destacados nos Planos estaduais são capazes de promover a Segurança Alimentar e Nutricional.

## Referências

HARTZ, Zulmira Maria de Araújo; SILVA, Ligia Maria Vieira da (org.) Avaliação em saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde. 4 reimpressão, Salvador: EDUFBA; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2014.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF:CAISAN, 2011

KAYANO, Jorge; CALDAS, Eduardo de Lima. Indicadores para o diálogo. Texto de apoio da oficina 2. São Paulo: Plataforma Contrapartes NOVIB, 2002 (Série Indicadores, n.8) Disponível em:< <http://www.ufpa.br/epdir/images/docs/paper.47.pdf> > Acessado em 20 de out. 2014.

TREVISSAN, Andrei Pittol; VAN BELLEN, Hans Michael. Avaliação de políticas públicas: uma revisão teórica de um campo em construção. Rev. Adm. Pública, Rio de Janeiro, v.42, n.3, p. 529-50, maio/jun. 2008. Disponível em: Acessado em 20 out. 2014

VAITSMAN, Jeni; RODRIGUES, Roberto W. S.; PAES-SOUSA, Rômulo. O sistema de avaliação e monitoramento das políticas e programas sociais: a experiência do ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome do Brasil. Brasília, DF: Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO, 2006 Disponível em: < <http://aplicacoes.mds.gov.br/sagimmps/ferramentas/TemplateHTML/PDFs/Most/mostport.pdf>> Acessado em 20 out. 2014

**Palavras-chave:** Segurança alimentar e nutricional; plano estadual de segurança alimentar; Avaliação de políticas públicas; Monitoramento

# MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL COMO PREDITORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES

VIRGILIA OLIVEIRA PANI; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; LUCIANE DANIELE CARDOSO; HEBERTH DE PAULA;  
MARCOS ALVES DE SOUZA PEÇANHA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*marcostpecanha@hotmail.com*

## Introdução

A antropometria é utilizada para avaliar a composição corporal e perímetros, como os da cintura e pescoço e índices calculados a partir deles, sendo investigados como alternativas ao Índice de Massa Corporal (IMC) na triagem de indivíduos em risco de desenvolvimento de fatores de risco cardiovasculares (PEREIRA et al, 2010; SPOLIDORO et al, 2013). Assim, levando em consideração que a instalação precoce dos fatores de risco cardiovascular aumenta os efeitos danosos desta doença ao longo da vida, é necessária a identificação de medidas práticas, de baixo custo e não invasivas que possam ser associadas a estes fatores em adolescentes saudáveis, podendo ser de grande utilidade para a prevenção das doenças cardiovasculares no futuro (ALVAREZ et al, 2008).

## Objetivos

Verificar a capacidade do percentual de gordura corporal, do perímetro do pescoço, do perímetro da cintura, da relação cintura-estatura e do índice de massa corporal em prever fatores de risco cardiovascular em adolescentes.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal com 85 adolescentes de ambos os sexos de 11 a 15 anos, matriculados em escolas públicas do município de Alegre/ES. Avaliou-se peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), percentual de gordura corporal (%GC) pela bioimpedância vertical bipolar, perímetro da cintura (PC), perímetro do pescoço (PP) e relação cintura/estatura (RCE), colesterol total e frações, triglicerídeos, glicemia de jejum e pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD). As medidas de peso e estatura foram aferidas de acordo com o protocolo descrito pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 2008). Realizou os seguintes testes: Teste de normalidade de Kolmogorov-Smirnov, Teste t de Student ou Mann Whitney e Qui-Quadrado ou Teste Exato de Fischer; Correlação de Pearson ou de Spearman e Curva ROC para verificar a capacidade %GC, PP, PC, RCE e do IMC em prever alterações bioquímicas. O projeto teve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (Protocolo no 235/09) e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos adolescentes e seus responsáveis.

## Resultados

Quanto ao estado nutricional, 21%, 30%, 19% e 9% respectivamente, apresentaram excesso de peso pelo IMC, %GC, RCE e PC elevados. O %GC, PC e RCE foram mais elevados no sexo feminino ( $p < 0,05$ ). O colesterol total foi o parâmetro bioquímico que apresentou o maior percentual de inadequação (37%) sendo maior no sexo masculino, seguido pelos triglicerídeos (18%), HDL (17%), LDL (13%) e glicemia de jejum (7%). As maiores correlações observadas foram entre o LDL e CT ( $r = 0,798$ ), glicose, PAD ( $r = 0,451$ ) e PAS ( $r = 0,434$ ) e entre a PAS e PP ( $r = 0,362$ ). Com base na curva ROC, o PC e RCE, demonstraram ser melhores preditores para o diagnóstico de níveis elevados de triglicerídeos e glicemia de jejum e o IMC e %GC, para o diagnóstico de hipertensão arterial e HDL baixo. Para o diagnóstico de níveis alterados de LDL e colesterol total, as variáveis antropométricas e de composição corporal apresentaram menores áreas abaixo da curva (AUC), estando os valores próximos de 0,5.

## Conclusão

Conclui-se que o PC, o IMC, o %GC, o PP e a RCE são bons preditores de alterações metabólicas em adolescentes, assim, essas medidas devem ser usadas em conjunto na avaliação nutricional deste grupo, pois levará a um diagnóstico nutricional mais confiável.

## Referências

PEREIRA, P.F.; VIEIRA, P.C.R.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PRIORE, S.E. Adolescentes metabolicamente obesos de peso normal. In: PRIORE, S.E.; et al. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

SPOLIDORO, J.V. et al. Waist circumference in children and adolescents correlate with metabolic syndrome and fat

deposits in young adults. *Clinical Nutrition*, v. 32, p. 92-7, 2013.

ALVAREZ, M.M.; VIEIRA, A.C.R.; SICHIERI, R.; VEIGA, G.V. Associação das Medidas Antropométricas de Localização de Gordura Central com os Componentes da Síndrome Metabólica em uma Amostra Probabilística de Adolescentes de Escolas Públicas. *Arq Bras Endocrinol Metab*, v. 52, p. 649-657, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Library Cataloguing-in-Publication Data. Waist circumference and waist-hip ratio: report of a WHO expert consultation. Geneva: WHO, p. 8-11. 2008.

**Palavras-chave:** Medidas antropométricas; Composição corporal; Risco cardiovascular; Adolescentes

# MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS EM AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE COARI

MEIRY DE SOUZA LOPES; DAIANE NASCIMENTO DE CASTRO GOMES; JESSEMI CRUZ MARQUES; MAYLINE MENEZES DA MATA; CLÉBER ARAÚJO GOMES

<sup>1</sup> UFAM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

*jessemi.marques14@gmail.com*

## Introdução

Estudos têm revelado o aumento das doenças cardiovasculares na população geral e em algumas classes de trabalhadores, principalmente nos Agentes Comunitários de Saúde. As medidas antropométricas têm se revelado como importante parâmetro estabelecido para medir o risco de acontecimentos de doenças cardiovasculares na população. Neste sentido, conhecendo a rotina de trabalho, suas condições de trabalho e saúde, faz-se necessário a conhecimento de alguns indicadores que podem contribuir com o surgimento e/ou agravamento de doenças cardiovasculares. Isso porque, dados como esses podem ser úteis para o estabelecimento de ações preventivas.

## Objetivos

Descrever as medidas antropométricas em agentes comunitários de saúde da zona urbana do município de Coari.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo de corte transversal, agrupado ao projeto de pesquisa sobre as Condições de Saúde e Trabalho em Agentes Comunitários de Saúde do Interior do Amazonas. Foram entrevistados, de forma aleatória, 66 agentes comunitários de saúde que trabalham na zona urbana de Coari. Os dados foram coletados nos meses de agosto e setembro de 2015. Utilizou-se na coleta dos dados um questionário que abordou os dados sócios demográficos e as medidas antropométricas coletadas por avaliação antropométricas. Os dados foram tabulados e analisados pelo programa estatístico EPI Info, versão 3.5.4. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FUA-UFAM sob número 1.082.438.

## Resultados

Observou-se que 81,9% dos participantes são do sexo feminino, 18,1% masculino. Quanto à raça constatou-se que a maioria das mulheres 92,6% e dos homens 91,7% se autodeclararam pardos. Em relação ao hábito de fumar, uma pequena parte das mulheres 3,8% fumava e nenhum homem tinha esse hábito. O consumo de bebida alcoólica foi verificado em 38,9% das mulheres e em 91,6% dos homens. No que se refere à realização de outra atividade remunerada, 13% das mulheres e 25% dos homens afirmaram essa prática. Quando se tratou da escolaridade dos indivíduos do sexo feminino 83,2% possuíam ensino médio, 13% possuíam ensino fundamental e 3,8% possuíam ensino superior, quanto aos homens 91,7% tinham ensino médio e 8,3% possuíam ensino superior. No que se refere à circunferência abdominal observou-se que, no sexo feminino 56,6% apresentou medidas acima do normal, o sexo masculino 43,4%. Em relação ao Índice de Massa Corporal, no sexo feminino, 67,3% apresentou o índice acima do normal. Por outro lado, sobrepeso e obesidade foram verificados na maioria (54,5%) dos homens. Tratando-se de razão circunferência abdominal e altura, os dois gêneros apresentavam valores acima do normal sendo 64% sexo feminino e 54,5% sexo masculino.

## Conclusão

O estudo mostrou que os Agentes Comunitários de Saúde do sexo feminino têm mais alterações no Índice de Massa Corpórea, Circunferência do Abdômen e Razão Circunferência abdominal e altura, quando comparadas com o sexo masculino. Desta forma, elas podem estar mais expostas a desenvolverem doenças cardiovasculares. Com isso, medidas de promoção à saúde, tais como a adoção de hábitos saudáveis, devem ser realizadas com esses trabalhadores. Isso certamente poderá contribuir para a ampliação da qualidade de vida destes trabalhadores.

## Referências

1- LIMA, W.C., et al. Análise da relação entre a estatura e o perímetro abdominal em indivíduos portadores de percentuais normais de gordura. ABCD Arq. Bras. Cir. Dig.; 23(1):24-28. 2010.

2- REZENDE, F.A.C., et al. Índice de massa corporal e circunferência abdominal: associação com fatores de risco cardiovascular. Arq. Brasileiro de Cardiologia. 87(6): 728-734; 2006.



3- FREITAS, A.C., MARCOLINO, F.F., SANTOS, I.G. Agentes comunitários de saúde da zona leste do município de São Paulo: um olhar para seu estado nutricional e consumo alimentar. RBPS; 21 (1): 3-12; 2008.

**Palavras-chave:** Agentes de Saúde; Antropométricas ; Coari

# MICRO-ORGANISMOS DE INTERESSE SANITÁRIO EM CALDOS DE CANA COMERCIALIZADOS EM FEIRA LIVRE DA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA

CHIMENES DARLAN LEAL DE ARAÚJO; AGDA LETÍCIA BARBOSA DE MACEDO; WEYSSER FELIPE CÂNDIDO  
DE SOUZA; CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO; MOISÉS BITTAR DE ARAÚJO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
chdl2011@hotmail.com

## Introdução

O caldo de cana ou garapa é uma bebida popular, altamente nutritiva, saborosa e barata, consumida nos períodos mais quentes do ano devido à sua refrescância. Preparados no próprio local de comercialização, o suco in natura é extraído da cana-de-açúcar, planta da família das gramíneas, espécie *Saccharum officinarum*, por meio de prensagem em moendas (OLIVEIRA,2009). Geralmente os comerciantes de feiras livres não possuem instalações compatíveis e instrução adequada quanto aos conhecimentos básicos sobre higiene nas etapas de processo, e o caldo por ser muito susceptível a contaminação microbológica, o que torna este produto um risco para saúde humana

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi analisar a qualidade microbológica de caldos de cana comercializados em feiras livres da cidade de Esperança-Paraíba.

## Metodologia

Para a realização desse estudo, foram coletadas amostras de caldo de cana em três coletas durante o mês de Novembro de 2015, em cinco pontos de venda, localizados em feiras livres da cidade de Esperança-Paraíba. Os mesmos foram identificados como: A, B, C, D e E. As preparações foram acondicionadas em garrafas higienizadas, e em seguida identificadas, lacradas e armazenadas em caixas isotérmicas com baterias de gelo para viagem, a fim de assegurar a temperatura de exposição até a entrega ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos, campus III da UFPB. Nele foram realizadas as seguintes avaliações microbiológicas: Bolores e *Salmonella sp.* conforme a resolução – RDC Nº 12 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DE 2001), seguindo a metodologia recomendada pela APHA (2005).

## Resultados

As amostras provenientes dos cinco pontos de coletas foram analisadas, quinze amostras durante três semanas. Em todas as amostras constatou-se a presença de bolores, confirmando que 100% das amostras apresentaram contaminação. A contagem de bolores apresentou carga microbiana de  $4 \times 10^1$  UFC/mL a  $5,2 \times 10^2$  UFC/mL. As amostras analisadas todas obtiveram ausência de *salmonella sp.* A Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001, do Ministério da Saúde estabelece ausência de *salmonella sp.* e não estabelece padrões para contagem de bolores, no entanto a sua contaminação demonstra um indicativo de falta de higiene. Segundo Prati (2004) quando a contagem de padrão de placas está acima de  $6 \times 10^{-5}$  UFC/mL, indica que a matéria prima está excessivamente contaminada.

## Conclusão

As análises microbiológicas verificaram-se que de quinze amostras, todas obtiveram ausência de *salmonella sp.* No entanto todas as amostras tiveram contaminação por bolores, os números elevados constatados neste estudo, apontam para possíveis falhas nas condições de processamento e/ou armazenamento.

## Referências

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION et al. APHA. 2005. Standard methods for the examination of water and wastewater. 21 ed. Washington: APHA, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: . Acesso em: 05 fev. 2011.

OLIVEIRA D. Análise microbológica de caldos de cana comercializados em lanchonetes de Belo Horizonte.2009. Monografia [Especialista em Microbiologia Ambiental e Industrial]- Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais. Belo Horizonte

PRATI, P. Desenvolvimento de processo de estabilização de caldo de cana adicionado suco de frutas ácidas. São

Paulo, 2004.

**Palavras-chave:** caldo de cana; microbiologia; segurança alimentar

# MINDFUL EATING: UMA NOVA PERSPECTIVA NO TRATAMENTO DO SOBREPESO E OBESIDADE

MARIANE HALMENSCHLAGER; CRISTIANE PEREIRA

<sup>1</sup> IPGS - Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde , <sup>2</sup> PMT - Prefeitura Municipal de Teutônia  
*crispnutri@yahoo.com.br*

## Introdução

A abordagem tradicional para o tratamento de sobrepeso e obesidade é baseada em dietas restritivas e na prática de exercícios físicos, tendo a perda de peso como meta principal do tratamento. No entanto, evidências apontam que a maioria dos indivíduos é inapta na manutenção destes hábitos a longo prazo. Diversas intervenções alimentares vêm adotando técnicas de “não dieta” para controle do peso corporal, reduzindo a ênfase na restrição alimentar (Anderson et al, 2015). É neste contexto que o mindful eating vem sendo explorado como uma nova ferramenta para mudança no comportamento alimentar e consequente perda de peso (Fulwiler et al, 2015).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar uma revisão sobre o mindful eating e os efeitos dessa técnica no tratamento do sobrepeso e da obesidade.

## Metodologia

Para este estudo de revisão, foi realizada uma busca eletrônica nas bases de dados Pubmed e Biblioteca Virtual da Saúde. Foram utilizados os limites: pesquisa em humanos, artigos dos últimos 10 anos e artigos em inglês, português e espanhol. Os descritores utilizados foram mindful eating, obesity e overweight. Por meio da leitura dos documentos encontrados, foram escolhidos os que continham informações de acordo com os propósitos da pesquisa.

## Resultados

Estudos mostram que a maior adesão a técnica é efetiva na diminuição significativa do peso ao longo do tempo em mulheres com sobrepeso e obesidade (Chung et al, 2015). Em intervenções que avaliaram a técnica com o foco principal da prevenção do ganho de peso, demonstraram que, mesmo indivíduos que não faziam dieta para perda de peso no início do estudo, apresentaram perda de peso durante o acompanhamento (Timmermann & Brown, 2012). No entanto, apesar dos resultados positivos encontrados, há limitações a serem superadas na avaliação e aplicação de intervenções baseadas no mindful eating. A técnica mostra-se mais eficaz na regulação e manutenção do peso quando os participantes demonstram claramente um interesse em perder peso ou melhorar comportamentos alimentares, caso contrário, os participantes do estudo tendem a apresentar maior dificuldade em aderir ao comer consciente (Mantzios & Wilson, 2015).

## Conclusão

O estudo do mindful eating cresce rapidamente e as intervenções que se propõem a investigar seus efeitos têm demonstrado resultados promissores. Esta intervenção se mostraram de extrema utilidade na promoção de melhores comportamentos alimentares e manutenção de peso a curto prazo, porém há necessidade de futuras investigações que contemplem os resultados da técnica em indivíduos inicialmente não dispostos a mudanças, em ambiente com acesso a alimentos não saudáveis e estudos que avaliem os indivíduos a longo prazo.

## Referências

- Anderson LM, Reilly EE, Schaumberg K, Dmochowski S, Anderson DA. Contributions of mindful eating, intuitive eating, and restraint to BMI, disordered eating, and meal consumption in college students. *Eat Weight Disord*. Published online: 05 August 2015.
- Chung SY, Zhu S, Friedmann E, Kellehr C, Kozlovsky A, Macfarlane KW, Tkaczuk KHR, Ryan AS, Griffith KA. Weight loss with mindful eating in African American women following treatment for breast cancer: a longitudinal study. *Support Care Cancer*. 2015.
- Fulwiler C, Brewer JA, Sinnott S, Loucks EB. Mindfulness – Based interventions for weight loss and CVD Risk Management. *Curr Cardiovasc Rep*. (2015) 9:46.
- Mantzios M, Wilson JC. Mindfulness, eating behaviours, and obesity: A review and Reflection on Current Findings. *Curr OBes Rep*. 2015. 4:141- 146.
- Timmermann GM, Brown A. The effect of a mindful restaurant eating intervention on weight management in women. *J*

**Palavras-chave:** Mindful eating; Obesidade; Sobrepeso

# MODELAGEM DA MULTIPLICAÇÃO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ESCHERICHIA COLI EM SALADAS E FRUTAS EXPOSTAS A TEMPERATURAS DE 10, 20 E 30 °C

CAROLINE ISABEL KOTHE; CLAUDIA TITZE HESSEL; JOÃO PEDRO PESSOA; PATRICIA DA SILVA MALHEIROS;  
EDUARDO CÉSAR TONDO

<sup>1</sup> ICTA/UFRGS - INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

*claudiatitzehessel@gmail.com*

## Introdução

De acordo com dados brasileiros, os serviços de alimentação foram os locais onde ocorreu a maioria dos surtos alimentares registrados, de 2000 a 2014, ficando atrás apenas para residências, onde a Vigilância Sanitária não têm acesso (BRASIL, 2014). *Staphylococcus aureus* é uma bactéria gram-positiva frequentemente encontrada em humanos (HO et al., 2015) e está entre os micro-organismos mais envolvidos em surtos no Brasil (BRASIL, 2014). *Escherichia coli* é uma bactéria gram-negativa e a principal espécie no grupo dos coliformes fecais, sendo considerada o melhor indicador de contaminação fecal (LAMBRECHTS et al., 2014). De acordo com a legislação vigente para serviços de alimentação (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009), os alimentos resfriados devem ser conservados e distribuídos em temperaturas inferiores a 5 °C. Entretanto, na distribuição, esta temperatura é dificilmente mantida, possibilitando a multiplicação microbiana.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi modelar a multiplicação de *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* em alimentos frios prontos para consumo expostos a temperaturas de 10, 20 e 30 °C.

## Metodologia

O comportamento de *S. aureus* e de *E. coli* foi modelado em vegetais (cenoura ralada, brócolis, pepino, repolho) e frutas (tomate, melancia e mamão) amplamente consumidos em serviços de alimentação no Brasil. Para isso, os alimentos foram artificialmente contaminados com *pools* de 5 cepas de *S. aureus* e de *E. coli*, separadamente, sendo então expostos a 10, 20 e 30 °C. Contagens foram realizadas nos tempos 0 h, 2 h, 4 h, 6 h, em cada alimento, simulando o tempo máximo de distribuição em *buffet* – e ainda em 24 h, para analisar os perigos microbiológicos para o consumidor, considerando um cenário mais crítico de reaproveitamento. Foi utilizado o *software* ComBase Predictor para prever os parâmetros de multiplicação dos micro-organismos inoculados em cada alimento citado acima. O modelo primário descrito por Baranyi e Roberts (1994) foi utilizado para prever a fase *lag* de cada *pool* de micro-organismos em cada alimento.

## Resultados

Não houve multiplicação de *S. aureus* e de *E. coli* em nenhum dos alimentos avaliados expostos à temperatura de 10 °C durante 24 h. Na temperatura de 20 °C ocorreu multiplicação do *S. aureus* em brócolis, pepino e melancia, sendo o brócolis considerado o alimento mais crítico, pois apresentou a menor fase *lag* (2,3 h ± 0,4) e atingiu 8,15 log UFC/g em 24 horas. Já para os demais alimentos analisados, não houve multiplicação de *S. aureus* a 20 °C. Para *E. coli*, o alimento que propiciou multiplicação mais rápida foi o mamão, com fase *lag* de 1,7 h ± 0,7. Para os demais alimentos, a fase *lag* ficou acima de 2,6 h. Quando os alimentos foram expostos a 30 °C, novamente o *S. aureus* em brócolis demonstrou menor fase *lag* (1,5 h ± 0,2); seguido por melancia com 2,0 h ± 0,4. Nessa temperatura, as taxas de multiplicação da *E. coli* foram mais acentuadas quando o micro-organismo foi inoculado no mamão, com fase *lag* de 0,7 h ± 0,1, seguido pelo brócolis (1,1 h ± 0,5) e pepino (1,5 h ± 0,4).

## Conclusão

Dentre os alimentos avaliados, os que apresentaram maior risco foram o brócolis e o mamão, pois nestes produtos o *S. aureus* e a *E. coli* se multiplicam mais rapidamente nas temperaturas de 20 e 30 °C. A 10 °C não houve multiplicação dessas bactérias por 24 h em nenhum alimento avaliado, sugerindo que o atendimento desse binômio tempo/temperatura é seguro para o consumo.

## Referências

BARANYI, J.; ROBERTS, T. A. A dynamic approach to predicting bacterial growth in food. *Int J Food Microbiol*, v. 23, p. 277-294, 1994.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de

setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 15 set. 2004, Seção 1, p. 25

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde - SVS. Dados Surtos de DTA Brasil, de 2000 a 2014, 2014.

HO, J.; BOOST, M.; O'DONOGHUE, M. Sustainable reduction of nasal colonization and hand contamination with *Staphylococcus aureus* in food handlers, 2002-2011. *Epimediology and infection*, v. 143, p. 1751-1760, 2015.

LAMBRECHTS A. A. et al. Bacterial contamination of the hands of food handlers as indicator of hand washing efficacy in some convenient food industries in South Africa. *Pakistan Journal of Medical Science*, v. 30(4), p. 755–758, 2014.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria Estadual 78, de 30 de janeiro de 2009. Estabelece os procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**Palavras-chave:** tempo; temperatura; modelagem; multiplicação

# MODIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM MULHERES ADULTAS DURANTE A GESTAÇÃO EM RIO BRANCO - ACRE

KATIUSSY EDWIGES PARO DOS SANTOS; BRUNA LIMA DA ROCHA; NAIANY LIRA FIGUEIREDO; ROSALINA JORGE KOIFMAN; ALANDERSON ALVES RAMALHO

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre, <sup>2</sup> ENSP – FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública - Fundação Oswaldo Cruz

*katiussyparo@gmail.com*

## Introdução

As mudanças alimentares na gestação estão associadas a vários fatores entre eles: cultural, religioso, por percepção de saúde, imagem corporal, por aconselhamento médico/nutricional, recursos materiais disponíveis, condições sociais, experiências corpóreas e significado atribuído à gravidez/maternidade (BAIÃO et al, 2008).

## Objetivos

Analisar a modificação de hábitos alimentares de mulheres adultas durante a gestação em Rio Branco – Acre.

## Metodologia

Estudo transversal com 1.192 gestantes da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. Foram analisadas as características socioeconômicas, demográficas na coorte de gestantes. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. O teste de McNemar com nível de significância de 95%, foi utilizado para comparar o consumo regular de alimentos antes e durante a gestação. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

Foram entrevistadas 1192 mulheres, destas 48,3% tinham uma renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (considerando-se o valor de R\$ 788,00), 38% tinha idade de 25 a 34 anos e 32% de 19 a 24 anos, a cor de pele predominante foi a parda com 83%. As mulheres, em sua maioria, tinham Ensino médio representado por 51% e ensino superior por 22,9%; 84% viviam com o companheiro e 39,2% eram primigestas. Ao comparar os resultados sobre hábitos alimentares antes e durante a gestação o consumo regular de feijão e o consumo regular de verduras e legumes não apresentaram mudanças com significância estatística. No consumo regular de frutas houve mudança, passou de 26,5% para 38,2% ( $p < 0,001$ ), assim como o consumo de leites que aumentou de 69,6% para 74,3% ( $p < 0,001$ ), outro consumo que houve uma pequena alteração para mais foi o de frango onde passou de 10% para 12% ( $p = 0,009$ ), porém houve um decréscimo no consumo de carne vermelha de 52,9% para 40,4% ( $p < 0,001$ ). Gomes et al (2015), ao estudarem um grupo menor (256 gestantes sorteadas dentre as assistidas pelas unidades de atenção primária à saúde de um município do interior paulista em 2009/2010), observaram que não houve diferença no consumo regular de frutas e hortaliças. Carne com excesso de gordura e leite integral foram mais consumidos pelas gestantes, com diferenças em todas as faixas etárias analisadas. Por outro lado, neste mesmo estudo, as gestantes tiveram menor ingestão regular de refrigerantes.

## Conclusão

Em Rio Branco, durante a gestação houve aumento no consumo regular de frutas, leites, e frango, e decréscimo no consumo regular de carne.

## Referências

- BAIÃO, M. R.; DESLANDES, S. F. Gravidez e comportamento alimentar em gestantes de uma comunidade urbana de baixa renda no Município do Rio de Janeiro, Brasil. **Cad Saúde Pública**, v. 24, n. 11, p.2633-42, 2008.
- GOMES, C. B.; MALTA, M. B.; MARTINIANO, A. C.; DI BONIFÁCIO, L. P.; CARVALHAES, M. A. Práticas alimentares de gestantes e mulheres não grávidas: há diferenças? **Rev Bras Ginecol Obstet.**, v. 37, n.7, p.325-32, 2015.

**Palavras-chave:** Hábitos Alimentares; Consumo de Alimentos; Gestação



# MOMORDICA CHARANTIA L.: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA ACERCA DO MELÃO AMARGO

JOSIANE MARCON; YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; MARIELE TOMACHESKI; TAIS FÁTIMA SODER; DIONARA SIMONI HERMES VOLKWEIS

<sup>1</sup> URI - Universidade Integrada das Missões- Câmpus Frederico Wesphalen  
*josimarcon99@gmail.com*

## Introdução

Popularmente conhecido como Melão-de-são-caetano, erva-das-lavadeiras, melãozinho, fruto-de-cobra, melão amargo a espécie *Momordica charantia* L., é encontrada em grande parte do globo terrestre, sendo que no Brasil é encontrada principalmente nas regiões do interior (FANG et al., 2015). Também utilizada na culinária em alguns países da Ásia, a planta é mais conhecida devido as suas propriedades terapêuticas, sendo utilizada a milhares de anos através da cultura popular (SANTOS, 2014). A planta é uma excelente fonte de vitaminas e minerais, além de conter compostos bioativos e uma vasta gama de atividades biológicas que tem sido utilizada no tratamento de várias doenças (PERUMAL et al., 2015).

## Objetivos

Objetivou-se através desta pesquisa realizar um levantamento bibliográfico na literatura científica sobre as propriedades funcionais da *Momordica charantia* L.

## Metodologia

Esta revisão bibliográfica assume um caráter exploratório descritivo. Para a estruturação da investigação foram analisados artigos recentes encontrados nas bases eletrônicas Scielo e PubMed, no idioma português, e inglês, além de livros de relevância científica. O recorte temporal utilizado foi de 3 anos (2012-2015) não excluindo publicações anteriores pertinentes a pesquisa.

## Resultados

Frutos e sementes de melão amargo possuem propriedades medicinais, tais como anti-HIV, anti-úlceras, anti-inflamatórias, anti-leucêmica, anti-microbiana, anti-tumoral e a actividade anti-diabética (TAYLOR., 2002). Na revisão da literatura observa-se que três propriedades são amplamente descritas e estudadas nesta espécie: propriedade hipoglicemiante (a maioria dos estudos), antiviral e anticancerígena (WANG et al., 2012). Santos (2014) descreve em seu estudo a utilização da planta também para laxativo e para cálculos renais. Alguns compostos isolados da planta tem despertado interesse por influenciar no desenvolvimento de certos tipos de câncer como o melanoma, câncer prostático, carcinoma nasofaríngeo, câncer pulmonar, neuroblastoma, câncer adenocortical entre outros (ZHANG et al., 2012 apud SANTOS, 2014). As pesquisas analisadas ressaltam a necessidade de mais estudos abordando a planta a fim de utilizar as suas propriedades com ação terapêutica de forma segura e oportuna.

## Conclusão

A *Momordica charantia* L. além de se apresentar muito nutritiva também apresenta diversas propriedades funcionais em virtude de seus componentes. As mais estudadas são ação hipoglicemiante, antiviral e anticancerígena. Em virtude de seu potencial no tratamento de doenças mais estudos são necessários acerca da planta.

## Referências

- FAN, X. et al. A-MMC and MAP30, two ribosome-inactivating proteins extracted from *Momordica charantia*, induce cell cycle arrest and apoptosis in A549 human lung carcinoma cells. *Molecular Medicine Reports*, v. 11, n. 5, p. 3553–3558, 2015.
- SANTOS, Vitor Francisco dos. Estudo das alterações da parede celular durante ativação de mecanismos de defesa em *Momordica charantia* como fator de produção de metabólitos secundários bioativos. 2014. 171f. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo. 2014.
- TAYLOR, L. Technical data report for bitter melon (*Momordica charantia*): Herbal secrets of the rainforest. (2nd edn). London: Sage Press Inc. 2002.
- PERUMAL, V. et al. Evaluation of antidiabetic properties of *Momordica charantia* in streptozotocin induced diabetic rats using metabolomics approach. *International Food Research Journal, Malaysia*, v. 3, n.22, p. 1298-1306. Dec. 2015.
- WANG, X. et al. Structures of new triterpenoids and cytotoxicity activities of the isolated major compounds from the fruit

of *Momordica charantia* L. *Journal of Agricultural and food chemistry*, v. 60, n. 14, p. 3927-3933, 2012.

**Palavras-chave:** *Momordica charantia* L.; propriedades funcionais; ação terapêutica

# NÍVEL DE CONHECIMENTO E ATITUDE DE IDOSOS COM DIABETES MELLITUS ASSISTIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE/PB

VANESSA TICIANNE VASCONCELOS DE ANDRADE MOREIRA BRAGA; PRISCYLLA DA NÓBREGA IRENEU;  
KATIANE DA COSTA BEZERRA PATRÍCIO; MAYANA KELLY TAVARES DE SOUZA

<sup>1</sup> FMN - FACULDADE MAURICIO DE NASSAU  
*mayana.souza@gmail.com*

## Introdução

O envelhecimento populacional está ocorrendo no mundo todo, porém de maneira mais rápida e, principalmente, em países em desenvolvimento como o Brasil (VITOLLO, 2014). É um processo caracterizado por alterações fisiológicas, metabólicas e sociais que ocorrem no decorrer dos anos vividos. Com o envelhecimento as alterações físicas, psicológicas e sociais no indivíduo, ocorrem de forma natural e gradativa, tornando o idoso mais suscetível a doenças crônicas, dentre essas, o diabetes mellitus que interfere em todas as dimensões da vida da pessoa, desde a rotina mais trivial até o desejo de continuar a viver de modo saudável (FOLETTTO, 2009).

## Objetivos

Verificar o conhecimento e atitude dos idosos em relação ao diabetes mellitus e o perfil nutricional destes usuários assistidos por uma Unidade Básica de Saúde do município de Campina Grande/PB.

## Metodologia

Pesquisa quantitativa, descritiva transversal realizada em uma Unidade Básica de Saúde da Família do município de Campina Grande/PB, no mês de outubro de 2015, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual da Paraíba – UEPB (nº 46011715.4.0000.5187). Para a coleta de dados realizou-se uma Ação de Promoção da Saúde, onde os idosos com diabetes (diagnóstico apresentado no prontuário do paciente) presentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), foram avaliados antropometricamente, responderam ao questionário referente aos dados sócio-demográficos e clínicos seguidos dos questionários Diabetes Knowledge Questionnaire, o DKN-A, e Diabetes Attitude Questionnaire, o ATT-19. A avaliação nutricional foi realizada através do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), segundo a classificação de Lipstchitz (1994), que determina a faixa de eutrofia para IMC > 22 e < 27 kg/m<sup>2</sup>. Para a obtenção dos dados da circunferência abdominal (CA) foram utilizadas as recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes (2014), onde risco cardiovascular corresponde a CA ≥ 94cm para homens e ≥ 80cm para mulheres e alto risco cardiovascular corresponde a CA ≥ 102cm para homens e ≥ 88cm para mulheres.

## Resultados

Dos 27 (100%) usuários com diabetes mellitus, 55,56% são do sexo feminino e 44,44% do sexo masculino. A média de idade para a amostra foi de 69,07 anos. A maioria encontrava-se casados (70,37%), e aposentados (81,48%). Quanto ao tempo de doença, os usuários apresentavam média de 7,33 anos. Em relação às comorbidades houve predomínio de hipertensão arterial (77,78%) e dislipidemia (44,44%). Para o tratamento de diabetes mellitus, todos os usuários faziam uso de medicamentos, sendo que 66,67% faziam uso de antidiabético oral e plano alimentar. A circunferência abdominal apresentou média de 101,67cm para o sexo masculino, e média de 100,40cm para o sexo feminino. Quanto ao resultado do questionário de atitude, 26 usuários (96,30%) apresentaram escores inferiores a 70, onde sugere-se dificuldade para o enfrentamento do diabetes. E quanto aos escores de conhecimento a maioria dos participantes (25; 92,59%) obteve escores inferiores ou igual a oito, indicando déficit de conhecimento sobre a doença.

## Conclusão

Os usuários apresentaram baixos escores em relação ao conhecimento da doença, indicando assim, resultado insatisfatório quanto ao autocuidado, bem como baixos escores em relação a atitude mostrando uma baixa atitude frente à doença.

## Referências

FOLETTTO, Kelly Carraro. **Perfil epidemiológico, estado nutricional e fatores associados à hipertensão e diabetes mellitus em idosos cadastrados no Hiperdia no município de Caxias do Sul (RS)**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação *latu sensu* em Saúde Pública. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre,

RS, 2009.

LIPSCHITZ, D.A. **Screening for nutritional status in the elderly.** Primary Care, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes.** São Paulo: AC Farmacêutica, 2014.

VITOLLO, Marcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2 ed. Rio de Janeiro. Ed. Rubio, 2014.

**Palavras-chave:** diabetes mellitus; conhecimento; atitude; nutrição

# NÍVEL DE NEOFOBIA ALIMENTAR E ALIMENTOS MAIS REJEITADOS ENTRE PRÉ-ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FORTALEZA-CE

MARIANA ALINE XAVIER MESQUITA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; FRANCISCA JAMILLA DA SILVA CASTRO

<sup>1</sup> ESTÁCIO DO CEARÁ - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, <sup>2</sup> UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

*mariiana\_aline@hotmail.com*

## Introdução

Os seres humanos necessitam de certa variedade alimentar para a obtenção de uma nutrição adequada. Contudo esta variedade na dieta, depende em grande parte, da cultura vivenciada pelo indivíduo e pela presença de fenômenos de rejeição alimentar precoce (BIRCH, 2002). A maior dificuldade, no entanto, é fazer com que as crianças aceitem uma alimentação diversificada, para definir suas preferências e adquirir hábitos alimentares mais saudáveis e adequados, uma vez que muitas crianças podem apresentar neofobia, fenômeno este denominado pelo medo de experimentar novos alimentos e sabores (RAMOS e STEIN, 2000). A rejeição inicial ao alimento muitas vezes é erroneamente interpretada como uma aversão permanente ao mesmo, e este acaba sendo excluído da dieta da criança (VALLE e EUCLYDES, 2007). Por isso caracterizar o consumo alimentar para a formação dos hábitos alimentares e apontar os alimentos que mais causam neofobia alimentar são elementos fundamentais para elaboração de medidas nutricionais educativas apropriadas para construção de adultos mais saudáveis.

## Objetivos

Avaliar o nível de neofobia alimentar e alimentos mais rejeitados entre meninos e meninas com idade pré-escolar do município de Fortaleza- Ceará.

## Metodologia

Participaram do estudo 45 crianças matriculadas em 3 escolas privadas no município de Fortaleza-CE. Foram enviados termos de consentimento e questionários, onde foi possível analisar o nível de neofobia das crianças por seus principais cuidadores. Para analisar a neofobia alimentar nas crianças, foi utilizada a escala de Filipe (2011), que apresenta 10 frases sobre a maneira como as crianças pré-escolares reagem perante novos alimentos. Para a tabulação dos dados foram utilizados os programas Excel e Word e foram analisados de forma descritiva usando as frequências absolutas e percentuais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Estácio-FIC (Nº do parecer de aprovação – 1.286.030).

## Resultados

Das 45 crianças incluídas no estudo 57,8% eram meninas. Em relação ao nível de neofobia observou-se para meninas e meninos, respectivamente: 38,5% e 21,1 apresentaram nível baixo, 26,9% e 31,6% nível médio, 34,6% e 47,4% nível alto. Os meninos apresentaram maiores índices de rejeição frente à novos alimentos em relação às meninas e os grupos alimentares mais rejeitados pelas meninas e meninos foram respectivamente: hortaliças (42,3% e 47,4%), frutas (46,2% e 63,2%) e leguminosas (15,4% e 5,3%). A maior parte dos pais assinalaram que costumam variar na alimentação de seus filhos de forma diária, semanal ou às vezes.

## Conclusão

Foi possível avaliar que as escalas aplicadas para levantamento do nível de neofobia alimentar e alimentos mais rejeitados entre pré-escolares alcançou o objetivo proposto por permitir o conhecimento do nível de neofobia e do sexo mais neofóbico. Os pais são fundamentais no papel de educação alimentar de seus filhos nos primeiros anos de vida, quando as crianças devem ter tido contato com a maior variedade de alimentos. E apesar da maioria dos pais afirmarem esta variedade, eles também concordaram em maior parte que os filhos não provavam constantemente novos alimentos e tinham receio em experimentar alimentos nunca provados antes. A investigação dos hábitos alimentares das crianças são importantes e necessários para que se possa intervir de maneira eficaz na construção de adultos mais saudáveis.

## Referências

BIRCH, L.L. Acquisition of food preferences and eating patterns in children. Institute Danone, p.71-84, 2002.

FILIPPE, A.P.P.S. Neofobia alimentar e hábitos alimentares em crianças pré-escolares e conhecimentos nutricionais parentais [dissertação]. Universidade de Lisboa, 2011.

RAMOS, M.; STEIN, L.M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *Jornal de Pediatria*, v.76, n.3, p.229-37, 2000.

VALLE, J.M.N.; EUCLYDES, M.P. A formação dos hábitos alimentares na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. *Revista de APS*, v.10, n.1, p.56-65, 2007.

**Palavras-chave:** Crianças; Hábitos Alimentares; Alimentação Infantil

# NOTIFICAÇÃO DE SURTOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR NO BRASIL

CRISTIANA BASSO; KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI; SILVANA MARIA MICHELIN BERTAGNOLLI; ANIELI GOLIN

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano  
*anieli.tpd@gmail.com*

## Introdução

O Ministério da Saúde define Doenças Transmitidas por Alimentos como doenças causadas pela ingestão de alimento contaminado por um agente infeccioso específico ou pela toxina por ele produzida por meio da transmissão desse agente, ou de seu produto tóxico (CAFERATTE *et al.*, 2007).

## Objetivos

Investigar a ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, no Rio Grande do Sul e no município de Santa Maria.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal de revisão bibliográfica com coleta de dados secundários das informações prestadas pela Superintendência de Vigilância da Saúde, disponíveis no banco de dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (2013), 4ª Coordenadoria Regional de Saúde e artigos indexados nas bases científicas, como, Scielo, Bireme, Lilacs e Medline, totalizando 407 referências. Destas foram selecionadas sete artigos, um periódico, quatro monografias, um boletim eletrônico e dois manuais. Foram considerados os dados entre 2010 a 2014, o número de indivíduos acometidos, estados mais acometidos, zona de residência, grupo etário, sexo, tipo de exposição (aguda-única, aguda sobre crônica e aguda-repetida), com ou sem sequelas e número de óbitos, bem como os alimentos mais envolvidos nos surtos.

## Resultados

No período de 2010 a 2014 no Brasil foram notificados 18.424 casos, sendo que 2012, com 4.761 casos, foi o ano com mais notificações de surtos de intoxicação alimentar. A maioria das notificações foi na zona urbana, no grupo etário entre 20 e 39 anos, do sexo masculino. A exposição com maior prevalência foi do tipo aguda-única com cura e sem sequelas. Segundo Garcia e Duarte (2014), no período de 1998 a 2011, no país houve maior prevalência de surtos em indivíduos jovens, entre 10 a 49 anos, do sexo feminino. Os estados com maior número de notificações foram Minas Gerais com 3.360 casos, Pernambuco com 3.237 casos e São Paulo com 1.720 casos. Em Santa Maria foram notificados apenas três casos, com maior prevalência em 2013. De acordo com o Sistema de Vigilância Sanitária e o Ministério da Saúde (2013), os alimentos mais envolvidos nos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos são os mistos (31,29%), ovos e produtos a base de ovos (16,49%), água (10,07%), doces e sobremesas (9,00%), carne bovina in natura, processados e miúdos (7,06%), leite e derivados (6,90%) e carne suína in natura, processados e miúdos (4,26%). Segundo Marchi (2011), no período de 1995 a 2007 a maionese caseira (32,7%) foi o alimento com maior envolvimento dos surtos, seguido de carne (22,9%), doces (19,6%) e massas (11,4%).

## Conclusão

Constatasse que no país a maioria dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos não são notificados, tanto por parte das Vigilâncias Sanitárias, quanto por parte dos profissionais de saúde e da população envolvida. Devido a esses escassos resultados, poucas campanhas ou ações são realizadas pelos órgãos competentes a fim de minimizar este problema tão grave para a população.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde. Sistema Único de Saúde. Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimento. **Boletim eletrônico epidemiológico**, abr., 2013.
- CAFERATTE, G.; PIOVESAN, C. B.; BELMONTE, F. P.; SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L. **Nível de conhecimento em boas práticas em serviços de alimentação da cidade de Santa Maria – RS**. Disc. Scientia, Série: Cienc. da Saú., v. 8, n. 1, p. 63-70. 2007.
- GARCIA, D. P.; DUARTE, D. A. **Perfil epidemiológico de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Brasil**. Rev. Elet. Ace. Saú., v. 6 (1), p. 545-554, 2014.
- MARCHI, D. M.; BAGGIO, N.; TEO, C. R. P. A.; BUSATO, M. A. **Ocorrência de surtos de doenças transmitidas por**

**alimentos no Município de Chapecó, Estado de Santa Catarina, Brasil, no período de 1995 a 2007.** *Epidem. Serv. Saú. Brasília*, v. 20 (3), p. 401-407, jul/set, 2011.

**Palavras-chave:** Doenças Transmitidas por Alimentos; Notificações; Surtos



# NUTRI-AÇÃO: ESTIMULANDO O CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO EM ESCOLA PÚBLICA.

THAYSE HANNE CÂMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO; THAÍS YOST DA COSTA ASSIS; AMANDA LARISSA DA SILVA RIBEIRO; ELIETE CÉSAR DA SILVA; ANIELLY WERLAYNI BATISTA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> DRAE - 3ª Diretoria Regional de Alimentação Escolar  
*thaisyost@hotmail.com*

## Introdução

Trata-se de um relato de experiência do Projeto de Extensão “Nutri-Ação: contribuindo para uma alimentação saudável e segura nas escolas de Santa Cruz/RN” que visa colaborar com a implementação das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Destas destacam-se as diretrizes I e II, sobre: o emprego da alimentação saudável e adequada; e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Objetivou-se desenvolver uma “ação-piloto” com atividades de educação alimentar e nutricional que possam auxiliar a estimular o consumo de uma alimentação saudável, especialmente de frutas e hortaliças.

## Metodologia

Abordou-se o assunto através de atividades educativas com duração de 50 minutos. Selecionaram-se 5 temas de provável interesse dos adolescentes, relacionando Alimentação Saudável a: Adolescência; Mitos e Verdades; Atividade Física; Dietas da Moda, Estética. Utilizaram-se de forma combinada distintas técnicas e recursos de ensino-aprendizagem, como dinâmicas de grupo, exposição de vídeo e exposições dialogadas, tendo duração de 50 minutos cada. Ao final de cada atividade, os participantes avaliaram a atividade educativa através de um questionário padrão contento: 1 escala hedônica facial com 5 pontos, para avaliação geral da atividade educativa, e 4 perguntas abertas que buscaram captar a percepção do aluno sobre a atividade desenvolvida, incluindo a sua aprendizagem, os pontos positivos e negativos, e sugestões para novos temas. As ações foram planejadas e realizadas por alunos do curso de Graduação em Nutrição, sob supervisão de um docente, tendo a autorização da Secretaria Estadual de Educação e Cultura através da expedição de Termo de Anuência e tendo a concordância da direção da escola selecionada.

## Resultados

As ações foram planejadas e desenvolvidas entre agosto e dezembro de 2015. Participaram em torno de 130 alunos do ensino médio. As ações tiveram uma avaliação geral positiva, com percentual de aprovação até 96%, correspondente a soma das opções gostei e adorei da escala hedônica. Foram apontados como pontos positivos: ter aprendido mais sobre saúde, alimentação e os alimentos (inclusive as frutas e hortaliças), bem como o uso de atividades interativas. Como pontos negativos: curto tempo de duração da atividade e a não participação simultânea de toda a turma nas dinâmicas. Sobre o que foi aprendido, os participantes fizeram diversas citações, variando de acordo com os temas. As sugestões de novos temas foram: vitaminas, alimentos/compostos com propriedades funcionais, estimulantes de apetite, pirâmide alimentar, suplementos nutricionais e pescados.

## Conclusão

As atividades educativas tiveram boa aceitação por parte dos alunos e se demonstraram como um instrumento que pode ser utilizado no ensino-aprendizagem em relação a alimentação e nutrição, com ênfase no consumo de frutas e hortaliças, podendo estimular o consumo de uma alimentação saudável por parte de estudantes adolescentes.

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO DELIBERATIVO. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**Palavras-chave:** Nutrição; Educação Nutricional; PNAE

# **NUTRIÇÃO E AGROECOLOGIA: UMA ESTRATÉGIA PARA A PROMOÇÃO DE SAÚDE**

MARIA ALICE ARAÚJO OLIVEIRA; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE;  
LEIKO ASAKURA; GIOVANA LONGO-SILVA

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas  
*alicemcz@superig.com.br*

## **Introdução**

A Agroecologia pode ser considerada uma estratégia intersetorial de promoção da saúde, de sustentabilidade e de segurança alimentar e nutricional. O trabalho descreve a experiência do projeto “Colhendo Bons Frutos: nutrição e agroecologia” cujo propósito é promover a alimentação saudável na comunidade universitária através do incentivo ao aumento do consumo de frutas, legumes e verduras orgânicos e contribuir para a melhoria das condições de vida dos agricultores familiares da feira de orgânicos da Universidade Federal de Alagoas (UFAL).

## **Objetivos**

Fortalecer a inclusão socioeconômica da comunidade do Assentamento Zumbi dos Palmares através do cultivo e do beneficiamento de produtos agroecológicos, disseminando-a nos assentamentos da vizinhança, visando atender às demandas das feiras orgânicas da UFAL e promover a alimentação saudável na comunidade da Universidade Federal de Alagoas.

## **Metodologia**

Foram realizadas reuniões com os agricultores do assentamento Zumbi dos Palmares e com instituições parceiras para identificação das demandas de cursos e definição de estratégias de execução do projeto; práticas de disciplinas relacionadas à agroecologia, segurança alimentar e nutricional (SAN) e agricultura familiar no curso de graduação em nutrição; mapeamento dos produtos da feira e atividades de educação alimentar e nutricional.

## **Resultados**

Para divulgação da feira e de informações sobre a importância do consumo de alimentos orgânicos foram criadas logomarca e página no Facebook e elaborados panfletos. O mapeamento dos produtos foi realizado mediante visitas ao Assentamento Zumbi dos Palmares no município de Branquinha e monitoramento da feira que é realizada às quartas-feiras no Campus da UFAL em Maceió, através de formulário. Foi realizado o curso de verão “Alimentação saudável no combate às doenças crônicas e no estímulo à geração de renda” para 22 camponesas. O trabalho incluiu professores de disciplinas e cursos diversos. As visitas ao assentamento onde são produzidos alimentos da feira foram incorporadas como práticas relacionadas à SAN nas disciplinas Nutrição em Saúde Pública I (curso de nutrição) e Segurança Alimentar e Nutricional e interface com a Saúde (Serviço Social). A partir da sua participação em evento do dia mundial da saúde, a feira orgânica passou também a ocorrer semanalmente, aos domingos numa das praças do município de Maceió e mensalmente em dois órgãos públicos. Foram iniciados cursos de agroecologia, apicultura, economia solidária e políticas públicas voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar para agricultores dos assentamentos para aumentar e diversificar a produção de alimentos orgânicos. A intersectorialidade foi vivenciada através da parceria com órgãos governamentais e não governamentais das áreas da saúde, agricultura, esporte e lazer. As mulheres camponesas que organizam as feiras participaram de diversas atividades acadêmicas compartilhando suas experiências e luta pelo reconhecimento do seu trabalho.

## **Conclusão**

O trabalho fortaleceu a interdisciplinaridade e intersectorialidade, contribuindo para aproximação ensino-comunidade, com a realização de atividades de ensino baseadas na realidade levando o aluno a conhecer a produção de alimentos com base agroecológica e as dificuldades e perspectivas da agricultura familiar. Alguns resultados já podem ser observados no que diz respeito à diversificação dos produtos e aumento do número de agricultores e solicitações para realização da feira em locais diversos.

## **Referências**

- AZEVEDO, E.; PELICIONI, M.C.F. Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersectorial. *Saúde soc.*, São Paulo, v. 20, n. 3, p. 715-729, Sept. 2011.
- CAVALCANTE, M.J.; AMARAL, H.M. O jeito mulher de lutar pela terra. In: ALMEIDA, L.S.; LIMA, J.C.S.; OLIVEIRA, J.S. *Terra em Alagoas: temas e problemas*. Maceió: EDUFAL, 2013. p.431-445.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde. 1.ed. Brasília, 2013.84p.

**Palavras-chave:** nutrição; promoção de saúde; agroecologia

# NUTRIÇÃO E SAÚDE MENTAL: A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ELIZABETH CHRISTINA AVILA PEREIRA DE OLIVEIRA; THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz  
*thaisalema@gmail.com*

## Introdução

Indivíduos em sofrimento mental necessitam de cuidados nutricionais específicos, devido a existência de dupla carga de problemas como a associação de transtornos mentais com as doenças crônicas (BATISTA, 2008; CFN, 2009). O nutricionista está inserido na Rede de Atenção Psicossocial (Rede). Porém, constata-se uma fragilidade tanto na formação profissional, quanto na definição de atribuições específicas nesta área de atuação.

## Objetivos

Apresentar uma análise da atuação de nutricionistas na Rede de Atenção Psicossocial da cidade do Rio de Janeiro, visando conhecer suas práticas profissionais, as percepções sobre seu papel na Rede e as potencialidades e desafios da prática profissional neste cenário.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada com nutricionistas da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, participantes do Grupo de Trabalho: Nutrição em Saúde Mental. Para identificar atividades realizadas por nutricionistas no cotidiano profissional foi solicitado preenchimento de formulário autoaplicável, com perguntas abertas e fechadas. Para conhecer percepções sobre o papel do nutricionista na Rede foi realizado um Grupo Focal (MINAYO, 2000). Para identificar potencialidades e desafios da prática profissional dos nutricionistas na Rede foi adotada a Matriz FOFA (TEXEIRA, 2010). Os depoimentos foram analisados por meio da técnica de Análise de Conteúdo (BARDIN, 1979). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa-UNIRIO (Parecer 790.949).

## Resultados

Dos 29 Centros de Atenção Psicossocial, 19 possuem nutricionistas. As atividades realizadas pela maioria deles são: atendimentos individual, em grupo e à família; oficinas terapêuticas, atividades comunitárias para integração/reinserção do usuário na família e no meio social; gerenciamento do processo produtivo de refeições. O papel do nutricionista foi valorizado em função de ter um olhar integral para o indivíduo para além dos problemas de saúde mental, somado ao fato da alimentação possuir diversos símbolos, significados e potenciais de mediação, como a relação com a comida e seus impactos na saúde, a criação de vínculo, a reinserção psicossocial e pelo fato da refeição permitir um espaço de interação, observação e orientação. Os pontos fortes relacionados à prática do nutricionista foram: cuidados específicos no acompanhamento e orientação nutricional e a garantia de alimentação segura e equilibrada nutricionalmente. Os pontos fracos identificados foram: ambiente de trabalho difícil e desgastante, pois o profissional está sujeito a riscos de agressão devendo ter atenção constante e postura firme, trazendo sobrecarga emocional e física. Uma questão que emergiu, ao mesmo tempo, como oportunidade e ameaça foi a terceirização do serviço de produção de refeições nos Centros de Atenção Psicossocial, pois apesar de possibilitar a contratação de profissionais num contexto de inexistência de concursos públicos, o contrato tem limitado a atuação do nutricionista apenas ao processo produtivo de refeições, excluindo todas as atividades terapêuticas mencionadas acima.

## Conclusão

A pesquisa proporcionou a autorreflexão dos nutricionistas sobre suas práticas, o conhecimento de suas vivências e opiniões, além dos desafios e potencialidades da atuação na área de Saúde Mental. Houve o reconhecimento da relevância deste profissional na equipe multidisciplinar e, também, a necessidade de qualificar a formação profissional e de criar dispositivos legais que orientem as atribuições profissionais do nutricionista na área da Saúde Mental.

## Referências

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa. Edições 70, 1979.

BATISTA, C. B. Fatores envolvidos na etiologia do sobrepeso em pacientes psiquiátricas e institucionalizadas. Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição para obtenção do título de bacharel. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2008.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). A nutrição interfere no tratamento de portadores de transtornos mentais. Entrevista com Celso Adriano. Revista do CFN, nº 27, p. 12-13, 2009.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 2000.

TEXEIRA, C. (org.) Planejamento em Saúde: conceitos, métodos e experiências. 1ªed. Salvador: EDUFBA, 2010.

**Palavras-chave:** Nutrição; Saúde mental; Atenção Psicossocial

# NÚMERO DE CONSULTAS DURANTE A GESTAÇÃO DE PUÉRPERAS ATENDIDAS EM HOSPITAIS DE PORTO ALEGRE-RS

AMANDA FERREIRA PEREIRA; BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; ALINE BRAIDO PEREIRA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

<sup>1</sup> UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

*bianca.cazarotto@gmail.com*

## Introdução

No Brasil, o Programa de Humanização no Pré-natal e Nascimento estabelece que o número mínimo de consultas de pré-natal deve ser de seis consultas. Uma adequada assistência pré-natal está associada a melhores desfechos perinatais (VIELLAS, 2014). Quando identificadas desordens na saúde da mulher gestante de forma precoce, pode-se aplicar o tratamento adequado, diminuindo o risco de morte materna e infantil (MARTINELLI, 2014). Nesse sentido, a atenção pré-natal controla os fatores de risco que trazem complicações, especialmente em ambientes intrauterinos desfavoráveis.

## Objetivos

Identificar o número de consultas durante a gestação de puérperas atendidas em hospitais de Porto Alegre-RS.

## Metodologia

Estudo transversal, parte de seguimento do estudo prospectivo observacional longitudinal "Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida", realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e do Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente, pelos protocolos 11-0097 e 11-027. Trata-se de uma amostra de conveniência, dividida em cinco grupos de diferentes ambientes intrauterinos: 1º) Diabetes: mulheres diagnosticadas com diabetes mellitus; 2º) Hipertensão: diagnosticadas com distúrbios hipertensivos; 3º) Tabagismo: fumaram durante a gestação; 4º) Pequenos para Idade Gestacional: parto a termo e recém-nascidos com peso abaixo do percentil 5 da Curva de Alexander e 5º) Um grupo controle. Foram utilizados os dados da entrevista do pós-parto e dos prontuários hospitalares. Critérios de inclusão: puérperas residentes na cidade de Porto Alegre-RS mães de recém-nascidos entre 24 e 48hs de vida, Critérios de exclusão: filhos de puérperas com teste positivo para o vírus da imunodeficiência humana; recém-nascidos de gestação gemelar; pré-termos (gestação <37 semanas); com doenças congênitas ou com necessidade de internação hospitalar. Os dados foram analisados utilizando Statistical Package for the Social Sciences – SPSS (versão 18.0).

## Resultados

Selecionou-se 471 puérperas elegíveis, sendo que 381 (80,9%) aceitaram participar da pesquisa, 67 (17,6%) eram adolescentes e foram excluídas para esta análise. Assim, 314 puérperas foram avaliadas na entrevista do pós-parto. O número de puérperas por grupo de estudo variou de 29 a 120. Foi possível observar maior concentração das mulheres na faixa etária de 20 a 30 anos (62,4%) e 211 (67,2%) relataram ter nove anos ou mais de estudo. Quanto às características socioeconômicas e demográficas, houve diferença estatisticamente na idade materna ( $p=0,002$ ) e na renda familiar ( $p<0,001$ ) entre os grupos. As demais variáveis analisadas como raça, profissão materna e situação conjugal não apresentaram diferença estatisticamente significativa ( $p>0,05$ ). Quanto ao número de consultas pré-natais houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos ( $p<0,001$ ), sendo que as tabagistas apresentaram menor número. Quando classificadas em menor ou igual a 6 consultas (70; 22,4%), concentração maior ocorreu no grupo de mulheres tabagistas (31; 44,9%) e quanto a categoria maior que seis consultas, foi possível observar a presença da maior parte da amostra (243; 77,3%), destacando-se as mulheres do grupo Hipertensão e Diabetes com mais de 90%.

## Conclusão

Observou-se que as mulheres pertencentes do grupo tabagista relataram número menor de consultas pré-natais, já as mulheres com doenças crônicas relataram número superior.

## Referências

Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas de Saúde. Programa de Humanização no Pré- Natal e Nascimento. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.

VIELLAS, Elaine Fernandes et al . Assistência pré-natal no Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 30, supl. 1, p. S85-S100, 2014 .

MARTINELLI, Katrini Guidolini et al . Adequação do processo da assistência pré-natal segundo os critérios do Programa de Humanização do Pré-natal e Nascimento e Rede Cegonha. Rev. Bras. Ginecol. Obstet., Rio de Janeiro , v. 36, n. 2, p. 56-64, Feb. 2014

**Palavras-chave:** Número de consultas; Pré-natal; Puérperas; Ambiente intrauterino

# O ACOMPANHAMENTO PRÉ-NATAL E A MULTIPROFISSIONALIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

VALÉRIA BACCARIN IANISKI; MARLI KRONBAUER; MARIA CRISTINA EHLERT

<sup>1</sup> UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> FUMSSAR - Fundação Municipal de Saúde de Santa Rosa

*valeriaianiski@yahoo.com.br*

## Introdução

A unidade básica de saúde deve ser a porta de entrada preferencial da gestante no sistema de saúde, sendo o ponto de atenção estratégico para acolher suas necessidades, proporcionando um acompanhamento longitudinal e contínuo, durante este período (BRASIL, 2012, p.38). Embora o número de mortes neonatais e maternas seja decrescente, ele esta aquém do desejado pelos órgãos fiscalizadores. A Vigilância Alimentar e Nutricional pressupõe o monitoramento contínuo do estado nutricional e do consumo alimentar da população. Neste sentido, o Ministério da Saúde adotou o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, destinado a atender todas as fases da vida, até as gestantes (BRASIL, 2012, p.82). O prognóstico da gestação é influenciado diretamente pelo estado nutricional materno antes e durante a gravidez. Esta inadequação do estado nutricional tem grande impacto sobre o crescimento e desenvolvimento do recém-nascido, pois o período gestacional é a fase na qual as necessidades nutricionais são elevadas, decorrentes de ajustes fisiológicos e de nutrientes (BRASIL, 2012, p.81; VITOLLO, 2008, p.41). A identificação precoce de gestantes com inadequação no estado nutricional bem como de demais intercorrências, permite que ações de controle sejam adotadas, podendo minimizar as taxas de morbimortalidade perinatal e neonatal (ROCHA et al, 2005).

## Objetivos

Discorrer sobre a importância do trabalho multiprofissional a cerca da assistência pré-natal, na atenção primária à saúde.

## Metodologia

Trata-se de um relato á cerca da assistência multiprofissional prestada no pré-natal em duas Unidades Básicas de Saúde da Família, do Município de Santa Rosa/RS, que possuem profissionais residentes nas equipes de trabalho.

## Resultados

O acompanhamento pré-natal as usuárias que buscam o serviço de saúde, é composto pelo olhar de todos os profissionais que compõem a equipe da Estratégia de Saúde da Família. A visão de que a assistência pré-natal deve estar centrada nos profissionais médico e enfermeira, não cabe mais no modelo de saúde que preconizamos hoje no sistema único de saúde, que visa um olhar integral com vistas a uma assistência longitudinal, resolutiva e de qualidade. A gestação traz consigo grandes mudanças no aspecto emocional, fisiológico e nutricional da mulher. As alterações fisiológicas têm significativa influencia sobre o estado nutricional da gestante e frequentemente situações de obesidade e sobrepeso na gestação são encontradas. A obesidade e o sobrepeso predispõem uma maior ocorrência de diabetes, hipertensão e cesarianas bem como, a frequência mais alta de distócia no bebê, todavia, na gestante com baixo peso há um maior risco de parto prematuro. O trabalho multiprofissional enriquece a assistência fornecida as gestantes e ao bebê, pois possibilita que a mulher não seja vista apenas em sua condição de gestante, mas sim, que ela possa ser compreendida na sua integralidade, na sua condição de mulher, esposa, membro de uma sociedade e também mãe. Toda a equipe de saúde é capaz de promover ações de educação em saúde e prevenção de agravos promovendo uma escuta qualificada das demandas a fim de, propiciar um cuidado humanizado e acolhedor a gestante, e a formação de vínculo entre as partes.

## Conclusão

É imprescindível a realização de uma assistência pré-natal que contemple uma equipe multiprofissional no cuidado da gestante, com o intuito de promover disciplina relacionada a hábitos de vida saudáveis e assistência pré-natal, favorecendo um futuro responsável para a mãe e o bebê.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2012; p. 38, 81, 82.



ROCHA, D. da S.; NETTO, M. P.; PRIORE, S. E. et al. Estado nutricional e anemia ferropriva em gestantes: relação com o peso da criança ao nascer. Rev. Nutr., Campinas, v. 18, n. 4, p. 481-489, Aug. 2005 . In: < . Acesso em 02/02/2016.

VITOLLO, M. R. Aspectos Fisiológicos e Nutricionais na Gestação. In: Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Cap. 5; Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008; p.41.

**Palavras-chave:** Atenção primária à saúde; Estado nutricional; Gravidez

# O CONSUMO DE ALIMENTOS REGIONAIS COMO UMA PRÁTICA ECOLÓGICAMENTE CORRETA, ECONOMICAMENTE VIÁVEL, CULTURALMENTE ACEITA E BIOLÓGICAMENTE SAUDÁVEL: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

DIONARA SIMONI HERMES VOLKWEIS; MILENE URRUTIA DE AZEVEDO; TAÍS FÁTIMA SODER; THAIS DA LUZ FONTOURA PINHEIRO; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI-FW). Frederico Westphalen. Rio Grande do Sul. Brasil.  
*dshermes@uri.edu.br*

## Introdução

Toda cozinha é marcada pelo passado e reflete a história do povo que a pertence (ARAÚJO et al., 2005). Nessa perspectiva, as práticas alimentares de uma região não são apenas oriundas da comida local, mas representam a fusão cultural de formação, e da própria colonização (ARAÚJO et al., 2005). Diante de tais considerações, os alimentos regionais também representam um importante impulso no desenvolvimento regional, econômico, ambiental e social. É em virtude de condições geográficas específicas e fusão com a cultura gastronômica, que tais alimentos tornam-se elementos próprios de comunidades e regiões e fortalecem a perspectiva de sustentabilidade ambiental, principalmente quando envolve a produção através dos pequenos agricultores, e a produção orgânica.

## Objetivos

Objetivou-se com esta pesquisa identificar através da literatura científica a importância do consumo de alimentos regionais como uma prática ecologicamente correta, economicamente viável, culturalmente aceita e biologicamente saudável.

## Metodologia

A presente pesquisa consistiu em uma revisão bibliográfica de cunho exploratório descritivo, que incluiu artigos das bases de dados Scielo, e Medline no idioma português. Os manuais e livros que possuíram material pertinente ao estudo também foram considerados.

## Resultados

Os alimentos regionais como fruto da identidade da cultura local podem promover não apenas um crescimento econômico, mas para além disso podem promover um desenvolvimento emancipatório. Sen contribui com a assertiva ao mencionar que um determinado espaço só pode desenvolver e evoluir verdadeiramente quando busca além do crescimento econômico, um crescimento social [...]. Caso contrário da lugar a um desenvolvimento excludente e marginalizado (SEN, 2000). Sabe-se que os alimentos regionais por serem de fácil acesso, e preços mais razoáveis, permitem que a população de mais precariedade social e insegurança alimentar sejam beneficiadas, prevenindo futuras patologias de ordem Nutricional. Convém enfatizar também, segundo a problemática em estudo, o desenvolvimento local trazido por tais alimentos, de forma a impulsionar a economia através da agricultura familiar e o comércio, e fortalecer os processos históricos e culturais da região. De acordo com o Ministério as Saúde, resgatar o uso desses alimentos ricos em vitaminas e minerais torna-se um importante meio de prevenção e de tratamento de quadros clínicos de deficiências nutricionais, diminuindo o risco de infecções e outros agravos. Também enfatiza que o conhecimento, a valorização, a produção e a utilização dos alimentos regionais na comunidade encoraja o orgulho e a auto-suficiência da mesma, colaborando para a melhoria da economia local e da qualidade de vida (BRASIL, 2002). Simultaneamente a questão dos alimentos regionais, a agricultura realizada em unidades familiares é também a que melhor proporciona a conservação do meio ambiente, principalmente quando envolve a agricultura orgânica, o agroextrativismo e a agroecologia, que incluem a sustentabilidade em suas dimensões social, econômica, ambiental, política, cultural e ética (BRASIL, 2015).

## Conclusão

Após as análises discutidas anteriormente, verifica-se que os alimentos próprios de cada região se destacam no conteúdo nutricional, possibilitando ser uma opção saudável e de baixo custo, que impulsiona o desenvolvimento local e cultural. Com vistas a tais considerações a o consumo de alimentos regionais deve ser fortalecido e incentivado, com base em seus benefícios.

## Referências

ARAÚJO, W. M. C. et al. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Ed UnB, 2005, 101p.

BRASIL. Alimentos regionais brasileiros/ Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas deSaúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – 1. ed. –Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Alimentos regionais brasileiros/ Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas deSaúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – 1. ed. –Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

SEN, Amartya. Desenvolvimento como liberdade. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

**Palavras-chave:** Alimentos regionais; Cultura; Ecologia; Economia; Hábito Alimentar saudável

# O CONSUMO DE FIBRAS PROVENIENTE DE FRUTAS VERDURAS E LEGUMES E AS CONDIÇÕES DENTÁRIAS EM IDOSOS.

ALINE MARTIN DA SILVA; LUIZ FELIPE SCABAR; HELLEN DANIELA DE SOUSA COELHO

<sup>1</sup> UNIP - Universidade Paulista  
*hellencoelho@gmail.com*

## Introdução

A mastigação ineficaz pode prejudicar a qualidade de vida, por se tratar de um processo que envolve a integridade de todos os dentes, e está vinculada ao processo digestório inicial, juntamente com a deglutição, e com a condição nutricional (CASTRO; AMANCIO, 2000). Esta ineficácia é uma das razões que podem condicionar alterações e seletividade nas preferências alimentares, priorizando-se os alimentos de consistência macia, de fácil mastigação e normalmente pobres em fibras, fatores que poderão corroborar no agravamento do estado nutricional (CAMPOS et al., 2000; COSTA et al., 2010).

## Objetivos

verificar o consumo de fibras e a interferência das condições dentárias da população idosa atendida em uma Clínica Integrada de Saúde.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, em que se aplicou-se o questionário de caracterização da população; o estado nutricional foi obtido por meio da coleta de peso, altura e classificação do Índice de Massa Corpórea (IMC); o consumo de fibras foi avaliado por meio do Questionário de Frequência Alimentar (QFA) nos grupos de frutas, verduras e legumes e para a avaliação odontológica, identificou-se o uso, e o tipo de prótese dentária. Aplicou-se os testes de Mann-Whitney e Kruskal-Wallis para relacionar as variáveis da alimentação e condições dentárias. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética (CAAE) - 3506012.5.0000.5512. e todos os idosos assinaram o termo de consentimento esclarecido.

## Resultados

A amostra foi constituída por 64,7% (n=33) idosos, e 35,3% (n=18) idosos. E a maior parte dos idosos utiliza prótese dentária 41 (80,4%) indivíduos. Não foi observado diferença na quantidade mediana de consumo de fibras e tipo de prótese utilizada ( $p= 0,757$ ) e nem entre em quem usa prótese ou não ( $p=0,331$ ). Campos et al., (2000) e Rosa et al., (2008) citam em sua revisão literária que a capacidade mastigatória dos indivíduos que fazem uso de prótese dentária apresenta-se reduzida quando comparada aos que não utilizam prótese, diferindo dos dados do atual estudo. Esta relação pode ter sofrido interferência, devido ausência de questões quanto ao tipo de preparação; forma com que estes alimentos foram ingeridos; e ocorrência de dificuldade durante a mastigação. Porém, Haikal (2011), comenta que na impossibilidade de ingerir alimentos que não conseguem mastigar, o idoso utiliza-se do ato de amolecer, picar e amassar de forma rotineira, e ainda há os que optam por engoli-los inteiros. Alguns idosos, mudam a consistência da dieta considerando a dificuldade de mastigação. Notou-se uma maior ingestão de fibras nas idosas, sendo que esta advém preferencialmente das frutas: abacaxi e/ou suco, caqui, manga e/ou suco, outras frutas e suco de acerola.

## Conclusão

As idosas apresentaram maior consumo de fibras. Porém não houve diferença no consumo mediano de fibras segundo uso ou não de prótese, tipo de prótese dentária utilizada e estado nutricional. Observou-se maior prevalência de excesso de peso nos indivíduos que utilizam prótese dentária tipo fixa. Destaca-se a importância da formulação de novas políticas públicas e programas de promoção à saúde, que incentive o consumo de alimentos fontes de fibras. Sugere-se que novos estudos direcionados a saúde bucal e a alimentação dos idosos sejam realizados, visando promover melhoria na qualidade de vida destes indivíduos. (CAAE) - 3506012.5.0000.5512.

## Referências

- CAMPOS, M.T.F. de Sousa. et al. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. Rev. Nutri. Campinas, v.13, n.3, p.157-165, 2000.
- CASTRO, A. G. P.de; AMANCIO, O. M. S. Nutrição e fisiologia dos dentes. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.v.19, n.10, p. 87-104, 2000.
- COSTA, J. S. D. et al. Prevalência de capacidade mastigatória insatisfatória e fatores associados em idosos

brasileiros. Cad. de Saúde Pública. Rio de Janeiro, v.26, n.1, p.79-88, 2010.

ROSA, L.B. et al. Odontogeriatrics - a saúde bucal na terceira idade. RFO. v.13, n.2, p.82-86, 2008.

HAIKAL, D. S. Auto percepção da saúde bucal e impacto na qualidade de vida do idoso: uma abordagem quantitativa. Ciências Saúde Coletiva. v.16, n.7, p.3318-3327, 2011.

**Palavras-chave:** Idosos; condições dentárias; fibras; consumo alimentar

# O CONSUMO REGULAR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FAVORECE INFLUENCIA NO CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS?

NATHÁLIA TAROSI LOCATELLI; DANIELA SILVA CANELLA; DANIEL HENRIQUE BANDONI

<sup>1</sup> ISS UNIFESP - Instituto de Saúde e Sociedade da Universidade Federal de São Paulo, <sup>2</sup> UERJ - Universidade Estadual do Rio de Janeiro  
*danielbandoni@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos mais antigos programas do Brasil na área de segurança alimentar e nutricional, com abrangência nacional, que atende todos os alunos matriculados em escolas públicas do país (Peixinho AML, 2013). O PNAE preconiza que seja ofertada uma alimentação saudável e adequada, com alimentos variados, seguros, respeitando a cultura, as tradições, os hábitos alimentares, de forma a contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para melhor rendimento escolar (Barbosa et al 2013). Para crianças e adolescentes, o ambiente escolar é propício para o desenvolvimento de estratégias de promoção da alimentação saudável (Camozzi et al, 2015), assim é fundamental estudar se o consumo regular das refeições oferecidas na escola pode exercer influência positiva no consumo alimentar dos estudantes.

## Objetivos

Analisar o consumo alimentar dos alunos de escolas públicas brasileiras, segundo o consumo da alimentação escolar.

## Metodologia

Foram utilizados os dados da PeNSE realizada em 2012, com alunos do 9º ano do Ensino Fundamental matriculados em escolas públicas, de todas as capitais brasileiras e Distrito Federal e de municípios das não capitais. Foram analisadas as características sociodemográficas e as práticas alimentares dos estudantes. Questionou-se os escolares quanto ao consumo alimentar nos últimos sete dias e no dia anterior à entrevista. A diferença entre os alunos que consomem e não consomem a refeição na escola foi avaliada pelo teste de qui-quadrado de Pearson. Análises de associação entre o consumo alimentar nos últimos sete dias e o consumo regular da alimentação na escola, ajustadas pelas características sociodemográficas, foram realizadas por meio da regressão multinomial. Já as análises entre os alimentos consumidos no dia anterior à entrevista e consumo regular da alimentação na escola, foram realizadas por modelos de regressão de Poisson.

## Resultados

: Analisou-se os dados de 86.660 alunos do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas (média de 14 anos). A partir das análises ajustadas observou-se que consumir regular da alimentação escolar está positivamente associado ao consumo moderado e frequente de feijão, hortaliças cruas ou cozidas, hortaliças cozidas e frutas; e ao consumo moderado de hortaliças cruas. Ainda, a alimentação escolar se associou negativamente com o consumo moderado ou frequente de salgados e embutidos; e ao consumo frequente de salgadinhos de pacote, biscoito salgado, biscoito doce e guloseimas. Quanto ao consumo no dia anterior à entrevista, o consumo da alimentação escolar influenciou significativamente o consumo de salada crua, legumes ou verduras cozidas e frutas frescas. Assim, O consumo regular da alimentação escolar favoreceu práticas saudáveis entre os estudantes.

## Conclusão

A alimentação escolar influencia positivamente o consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável e protege os adolescentes do consumo de alimentos não saudáveis.

## Referências

- Barbosa NVS, Machado NMV, Soares MCV, Pinto ARR. Alimentação na escola e autonomia – desafios e possibilidades. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2013; v.18, n.(4):937-945.
- Camozzi ABQ, Monego ET, Menezes IHCF, Silva PO. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? *Cad. Saúde Colet.*, 2015; 23 (1): 32-7.
- Peixinho AML. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2013; 18(4):909-916.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; consumo alimentar; adolescentes; programas e políticas de nutrição

# O DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NAS ESCOLAS PARTICULARES DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

RENATA LOPES DE SIQUEIRA; TATIANE CRISTINA SERAFIM; REGINA CÉLIA RODRIGUES DE MIRANDA MILAGRES; SOPHIA SOL GARCIA FERNANDINO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*ana.vladia.ufv@gmail.com*

## Introdução

O tema desta investigação é a promoção do Direito Humano a Alimentação Adequada no contexto da rede de ensino particular. A condição de direito humano implica, obrigatoriamente, na universalidade das ações de provisão, respeito, proteção e promoção por parte do estado (VALENTE, 2002; VALENTE et al., 2007). Entretanto, observa-se uma preocupação secundária, em relação aos segmentos dos escolares da rede de ensino particular. As iniciativas governamentais se restringem, em geral, aos escolares da rede pública. Esta situação permite que nas cantinas das escolas particulares se comercialize, predominante e indiscriminadamente, alimentos poucos saudáveis, agravando o problema da obesidade e das carências nutricionais específicas neste segmento (MARTINS et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar e promover a realização do Direito Humano a Alimentação Adequada na rede de ensino particular do município de Viçosa, Minas Gerais.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa qualitativa do tipo pesquisa-intervenção, na qual o pesquisador atua como mediador que articula, organiza encontros, sistematiza as vozes e os saberes produzidos pelos sujeitos envolvidos no estudo, agindo num processo de escuta com vistas à solução de problemas oriundos do próprio contexto de pesquisa (MOREIRA, 2008). Adotou-se a noção de Direito Humano a Alimentação Adequada proposta pelo Alto Comissariado de Direitos Humanos das Organizações das Nações Unidas (ONU,1999). Mediante observação participante para diagnóstico situacional, procederam-se 10 encontros com representantes do poder legislativo e do Conselho de Alimentação Escolar visando construção de um projeto de lei que institua a obrigatoriedade de cantinas saudáveis. Posteriormente, realizou-se um encontro com representantes da comunidade escolar (diretores, coordenadores e professores) para sensibilizá-los e ouvi-los quanto à necessidade da merenda adequada. Este evento foi mediado por um conjunto de metodologias participativas incluindo: vídeo documentário, expositivas dialogadas e relato de experiências exitosas.

## Resultados

No momento da dinâmica “Palavra aberta” os representantes expuseram opiniões e desafios para realização da alimentação adequada nas escolas. Na análise do discurso dos 41 representantes observou-se o reconhecimento da predominância do consumo de uma merenda não adequada e saudável e do papel marginal que a questão ocupa na agenda escolar; a ausência de apoio familiar; a ignorância relativa à composição dos alimentos e a crença de que uma merenda adequada é mais cara. Não obstante, os representantes manifestaram apoio ao encaminhamento de um projeto de lei e o reconhecimento de sua relevância para a promoção da saúde dos escolares. Ao final do encontro os representantes das escolas encaminharam por escrito propostas de melhoria da alimentação em suas respectivas escolas. Os representantes governamentais se propuseram em finalizar a submissão do projeto de lei.

## Conclusão

A universalização do Direito Humano a Alimentação Adequada é um processo em construção que ainda não está plenamente assegurada aos escolares da rede de ensino particular no município estudado. Entretanto, o encaminhamento final de propostas evidenciou o interesse e disponibilidade dos representantes do estado e da comunidade escolar em atuar em prol de sua realização.

## Referências

MARTINS, A.P.B.; LEVY, R.B.; CLARO, F.M.; MOUBARAC, J.C.; MONTEIRO, C.A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Rev. Saúde Pública*; 47(4):656-65, 2013.  
MOREIRA, M.I.C. Pesquisa-intervenção: especificidades e aspectos da interação entre pesquisadores e sujeitos da pesquisa. In: Castro LRE, Besset VL. (Orgs.) *Pesquisa-intervenção na infância e juventude*. Rio de Janeiro: NAU Editora; 2008; 409-432.

ORGANIZAÇÕES DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). Comentário Geral No. 12 – O Direito Humano a Alimentação Adequada (art. 11) (1999). Acesso em: 2016 fev 18. Disponível em: <http://pfdc.pgr.mpf.mp.br/atuacao-e-conteudos-de-apoio/publicacoes/alimentacao-adequada/Comentario%20Geral%20No%2012.pdf>

VALENTE, F.L. Direito humano a alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez; 2002.

VALENTE, F.L.S.; BURITY, V.; FRANCESCHINI, T., CARVALHO, M.F. Curso formação em direito humano à alimentação adequada. Módulo I. (2007) Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH). Acesso em: 2007 ago 31. Disponível em: <http://www.direitohumanoalimentacao.org>

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar ; Regulamentação; Alimentação Adequada



# O EFEITO DO CONSUMO DE CAFÉ NA PRESSÃO ARTERIAL: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

ANDREIA ALEXANDRA MACHADO MIRANDA; JOSIANE STELUTI; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA MARCHIONI

<sup>1</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

*andrea.am.miranda@gmail.com*

## Introdução

A pressão arterial (PA) elevada é um fator de risco estabelecido para doença arterial coronariana e acidente vascular cerebral. A importância da prevenção e controle da PA elevada através da adoção de um estilo de vida e hábitos alimentares saudáveis é constantemente relatada na literatura científica. O café está entre as bebidas não alcoólicas mais populares e amplamente consumidas no Brasil e no mundo. Contudo, a evidência disponível para uma relação entre o café e a PA é relativamente escassa e inconsistente. Alguns estudos epidemiológicos mostram uma relação positiva, outros nenhuma relação, ou mesmo uma relação inversa do consumo habitual de café com a PA. Desta forma, são necessárias novas investigações sobre essa temática.

## Objetivos

Avaliar a associação entre o consumo habitual de café e a pressão arterial, na população do município de São Paulo.

## Metodologia

Utilizaram-se dados do estudo transversal de base populacional "ISA-Capital 2008", abrangendo 557 adultos e idosos, com idades entre os 20-90 anos, de ambos os sexos. Dados socioeconômicos e de estilo de vida, foram coletados em entrevista domiciliar. A pressão arterial foi aferida por um técnico de enfermagem treinado, com um aparelho automático, de acordo com as recomendações das V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2007). Os participantes foram considerados com PA sistólica (PAS) e PA diastólica (PAD) elevada se apresentaram valores superiores ou iguais a 140 mmHg e 90 mmHg, respectivamente. O consumo alimentar foi mensurado por meio de dois recordatórios alimentares de 24h, e a ingestão habitual foi calculada utilizando o Multiple Source Method (Harttig et al., 2011; Haubrock et al., 2011). O consumo de café foi categorizado em <1, 1-3 e >3 xícaras por dia, sendo que uma xícara equivale a 50 mL. As associações entre a PAS e a PAD e o consumo de café foram verificadas por análise de regressão logística múltipla, após o ajuste para possíveis fatores de confusão como, idade, sexo, raça, renda familiar per capita, índice de massa corporal, tabagismo, atividade física, consumo de álcool, ingestão de cafeína, sódio, gordura saturada, energia total e uso de anti-hipertensivos. Foram estimados os odds ratio (OR) e o intervalo de confiança (IC) de 95%. Todas as análises foram realizadas utilizando os pesos amostrais, tendo em conta a complexidade da amostra. Utilizou-se o software estatístico STATA®, versão 12, e o valor de  $p < 0,05$  foi considerado estatisticamente significativo.

## Resultados

A população do estudo foi de 577 indivíduos, com idade média de 45.1 anos, a maioria mulheres (54,2%), com raça auto-declarada branca (61,1%), não-fumantes (58,4%) e insuficientemente ativos (77,7%). Observou-se uma ingestão média de café de 140,9 mL (SE= 6,51). Nos indivíduos que consumiram 1-3 xícaras de café/dia, observou-se uma associação estatisticamente significativa do consumo de café com a PA. As chances de PAS e PAD elevada foram menores entre os indivíduos que consumiram 1-3 xícaras, do que os indivíduos que beberam menos de 1 xícara de café/dia (PAS: OR=0,40; IC 95%:0,22-0,73 e PAD: OR=0,44; IC 95%:0,20-0,98). Após estratificação por idade, a análise logística revelou uma diminuição da chance de PAS elevada (OR=0,19, IC 95%:0,06-0,56) e de PAD elevada (OR=0,26, IC 95%:0,08- 0,82) apenas nos adultos, que beberam 1-3 xícaras de café/dia.

## Conclusão

O presente estudo mostrou que uma ingestão moderada de café (1-3 xícaras/dia) se encontra associada com uma menor chance de ter PA elevada, nos indivíduos adultos.

## Referências

1. Sociedade Brasileira de Cardiologia, Sociedade Brasileira de Hipertensão, Sociedade Brasileira de Nefrologia. V Diretrizes brasileiras de hipertensão arterial. Arq Bras Cardiol. 2007;89(3):e24-e79.
2. Harttig U, Haubrock J, Knueppel S, Boeing H, Consortium EFCOVAL. The MSM program: web-based statistics

package for estimating usual dietary intake using the Multiple Source Method. *Eur J Clin Nutr.* 2011;65:S87-S91. doi: 10.1038/ejcn.2011.92

3. Haubrock J, Noethlings U, Volatier JL, Dekkers A, Ocke M, et al. Estimating Usual Food Intake Distributions by Using the Multiple Source Method in the EPIC-Potsdam Calibration Study. *J Nutr.* 2011;141:914-920. doi: 10.3945/jn.109.120394

**Palavras-chave:** Café; Pressão arterial; Consumo alimentar; Amostra representativa

# O ESTADO NUTRICIONAL E O RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM IDOSOS PARTICIPANTES DE UM SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS

MARIA DIVINA DUARTE FILHA FAGUNDES; IOLANDA SOUZA DOS SANTOS; IRIS DAYANE BATISTA FERNANDES; RITA DE CÁSSIA BALTAZAR RODRIGUES; MARLUCE ALVES COUTINHO

<sup>1</sup> IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão

*irisdbfernandes@gmail.com*

## Introdução

O aumento populacional direciona ao crescimento da população idosa. O censo demográfico brasileiro aponta para uma de indivíduos com idade igual ou superior 60 anos de 23,5 milhões dos brasileiros (IBGE,2010), 12% da população, espera-se que em 2020 estes índices representem cerca de 15%. No processo de envelhecimento há modificações biológicas que são decorrentes da idade e como consequência causam alteração na composição corporal, diminuição da massa muscular e aumento da gordura corporal, que em sua maioria se concentra na região abdominal, e essa concentração de forma elevada pode desencadear o aparecimento de enfermidades cardiovasculares e diabetes mellitus. Entre variáveis que possibilitam avaliar riscos para doenças cardiovasculares, a circunferência de cintura tem sido utilizada como parâmetro de melhor eficácia para diagnóstico de gordura visceral aumentado em adultos, porém há falta de pontos de corte específico para a população idosa. A avaliação do estado nutricional e a localização da gordura corporal permite identificar precocemente idosos em risco nutricional, e estabelecer medidas de intervenção.

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi verificar o estado nutricional e identificar o risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares de idosos participantes de um serviço de convivência e fortalecimento de vínculos para idosos no Município de Imperatriz-Ma.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal. Foram avaliados 20 idosos de ambos os sexos, sendo 80% do sexo feminino e 20% masculino, os dados foram coletados em visita única ao serviço no ano de 2016. Foi realizada a avaliação antropométrica, onde foi medida a circunferência de cintura, o peso e a altura. Utilizou-se como parâmetro para verificação da circunferência de cintura a tabela da Organização Mundial de Saúde, 1998. Onde, os valores de risco para doenças cardiovasculares, são: risco alto  $\geq 94$  cm e risco muito alto  $\geq 102$  cm para homens e para as mulheres valores  $\geq 80$  cm significa risco alto e  $\geq 88$  risco muito alto. E o estado nutricional foi classificado de acordo com os pontos de cortes do índice de massa corpórea para idosos.

## Resultados

Através da tabulação dos dados constatou - se que 65% dos idosos avaliados estão eutróficos, 30% encontram-se com excesso de peso e apenas 5% com magreza. Os índices encontrados de riscos para desenvolvimento de doenças cardiovasculares foram de 70% com risco muito alto, 25% com risco alto e somente 5% sem risco, respectivamente. As médias obtidas de circunferência de cintura foram de 93,81 cm entre idosos do sexo feminino, classificando-as com risco muito alto e de 94 cm para o masculino, com risco alto. Outros estudos utilizando a mesma metodologia como o de CAMPOS et al.(2009), obtiveram resultados semelhantes, sendo as medidas da circunferência abdominal um pouco mais elevadas, com média de 97 cm entre os idosos de sexo masculino e de 95 cm para sexo feminino, mas também evidenciando um risco muito alto para mulheres e risco alto para homens.

## Conclusão

Portanto a maioria dos idosos avaliados estão eutróficos, no entanto verifica-se um índice de risco muito alto para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, que pode estar associado a alterações fisiológicas normais da terceira idade, porém verifica-se a necessidade de intervenções precoces visando redução da gordura abdominal, como cuidados especiais na dieta associada a atividade física.

## Referências

CAMPOS, Fagner Alfredo Ardisson Cirino. SANTOS, Marcos Ribeiro dos. SOARES, Claudia. MARCEDO, Suellen Alves de. ALMEIDA, Suellen Cristina Santos. OLIVEIRA, Glauber Lameira de. PERINI, Talita Adão. Avaliação da Circunferência da Cintura e Risco de Doenças Cardiovasculares em Idosos. CEULJ/ULBRA, 2009. Disponível em< <http://www.revista.ulbraj.edu.br/seer/inicia/ojs/include/getdoc.php?id=5148&article=2647&mode=pdf>> acesso em 12

Abril 2016.

CASARIN, Gizele Regina Fanhani. BENNEMANN, Rose Mari. Estado Nutricional e Risco para Doenças Cardiovasculares em Idosos. CESUMAR Maringá – PR, 2009. Disponível em <[http://www.cesumar.br/prppge/pesquisa/mostras/qua\\_mostra/Gizele\\_Regina\\_Fanhani\\_Casarin.pdf](http://www.cesumar.br/prppge/pesquisa/mostras/qua_mostra/Gizele_Regina_Fanhani_Casarin.pdf)> acesso em 12 Abril 2016.

MAGNONI, Daniel. CUKIER, Celso. OLIVEIRA, Patrícia Amante de. Nutrição na terceira idade. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2010.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2015.

**Palavras-chave:** Circunferência de cintura; Envelhecimento ; Gordura abdominal

# O INCENTIVO EM REDE SOCIAL À LEITURA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

LAYLA PROCÓPIO DO CARMO; MARIA ALVIM LEITE; LARISSA LOURES MENDES

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

laylaprocopio@hotmail.com

## Introdução

O aumento intenso dos processos de urbanização e globalização, além dos avanços tecnológicos, tornaram possível a aproximação das culturas dos diversos países, miscigenando hábitos alimentares (DIEZ GARCIA, 2003). Tais mudanças contribuíram para o aumento do consumo de *fast food* e alimentos ultraprocessados, que associados a um estilo de vida sedentário, predispõem ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis na população. A Educação Alimentar e Nutricional é uma estratégia preconizada por políticas públicas, sendo um importante instrumento para promoção de hábitos alimentares saudáveis (RAMOS; SANTOS; REIS, 2013). A *internet*, mais especificamente as redes sociais, hoje consideradas um veículo de informação democrático e muito difundido, constituem um espaço importante para efetuar ações educativas em Alimentação e Nutrição.

## Objetivos

Relatar sobre o incentivo à leitura do rótulo de alimentos como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional realizada na rede social *Instagram*.

## Metodologia

O presente estudo é um relato de experiência em que foram utilizadas fotografias de rótulos de alimentos em postagens na rede social *Instagram* por meio da conta intitulada "Olha o rótulo", desenvolvida por uma graduanda em Nutrição. As informações apresentavam embasamento científico, com instruções de cunho educativo e linguagem voltada ao público leigo, incentivando à leitura dos rótulos e a escolha de alimentos saudáveis. As fotos foram feitas por um *smartphone* e posteriormente editadas, para não expor a marca do produto, e sim mostrar informações importantes ao consumidor, como lista de ingredientes e tabela nutricional. A caixa de mensagens da conta foi disponibilizada para que os seguidores enviassem rótulos, sanassem suas dúvidas e trocassem conhecimentos. A análise dos rótulos foi feita por meio da observação da lista de ingredientes, com ênfase à quantidade de açúcares, sódio, gorduras saturadas e *trans*, aditivos alimentares e outros ingredientes que podem trazer malefícios à saúde se consumidos em grande quantidade.

## Resultados

Após oito meses de criação da página e 75 postagens, já foram alcançados mais de 21.000 seguidores. Mais de 30 contribuições ocorreram a partir de mensagens, o que demonstra a participação dos usuários. A aceitação positiva da metodologia educativa pode ser mensurada por meio da observação do grande número de seguidores e comentários dos usuários, que demonstraram o interesse em se informar sobre alimentos consumidos e hábitos alimentares saudáveis. Também foi perceptível um desenvolvimento do senso crítico dos seguidores em relação ao conhecimento da composição do produto em comparação a propaganda do mesmo. Os resultados, porém, são subjetivos.

## Conclusão

A utilização da rede social *Instagram* como instrumento de divulgação de informações sobre rótulos de alimentos e alimentação saudável se mostrou uma prática bem-sucedida em Educação Alimentar e Nutricional. O livre acesso de usuários e o crescimento da utilização de redes sociais reforça esse meio como sendo uma importante forma de disseminação de informações e troca de conhecimentos.

## Referências

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

RAMOS, Flavia Pascoal; SANTOS, Lígia Amparo da Silva; REIS, Amélia Borba Costa. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. *Caderno de Saúde Pública*, v. 29, p. 2147-61, 2013.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Informação Nutricional; Rede Social

# O PAPEL DO NÍVEL LOCAL NO DESAFIO DO FORTALECIMENTO DA REDE BRASILEIRA DE BANCOS DE LEITE HUMANO: A EXPERIÊNCIA DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA

JULIANA VALE FERREIRA; JULIANA VALE FERREIRA

<sup>1</sup> IFF-FIOCRUZ - Instituto Fernandes Figueira

*julianaccpr@gmail.com*

## Introdução

Este trabalho propôs-se a estudar a influência de políticas pública no nível local, bem como o nível local contribui para formulação de políticas mais global. O protagonismo dos profissionais de uma Unidade de Atenção Básica com Estratégia de Saúde da Família que ao ser capacitada pela Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação – IUBAAM, nas ações voltadas para promoção, proteção e apoio ao aleitamento obteve do curso de gestantes algumas mulheres que demandaram o desejo de doar o seu leite. Os problemas decorrentes deste processo possibilitaram estratégias que favoreceu uma parceria entre atenção primária e terciária, favorecendo uma capilarização da Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano para a atenção básica de saúde. O vínculo entre a atenção primária e terciária e entre as equipes de saúde e a comunidade, o acesso a formação em serviço através do IUBAAM, a implicação dos atores neste processo configuram o trabalho em rede que teve seu reconhecimento ao ser compartilhado com a Secretaria Municipal de Saúde

## Objetivos

Analisar a experiência entre a antiga USF Sereno e o banco de leite humano do Hospital Maternidade Herculano Pinheiro, destacando a interface entre os níveis de atenção primário e terciário.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caso retrospectivo de como ocorreu a apropriação na implementação das políticas públicas de saúde em âmbito local. Foram realizadas entrevistas e grupo focal com atores chave que fizeram parte do processo e análise documental utilizando as políticas de saúde com foco em aleitamento materno. Foi utilizada a transcrição e análise utilizando as categorias propostas por Calos Matus ator, problema, estratégia e análise de viabilidade e categorias emergentes.

## Resultados

Os profissionais que desenvolveram esta parceria constituíram-se atores de um processo inovador, pois as estratégias para o intercâmbio de problemas contribuiu para aumentar a captação de leite para o banco de leite da maternidade. A Gestão municipal apropriou-se da estratégia local para expandir a capilarização das ações voltadas para a promoção proteção e apoio ao aleitamento materno, e estendeu para mais 10 unidades básicas de saúde do município do Rio de Janeiro, criando a rede de Postos de Recebimento de Leite Humano de Aleitamento Humano Ordenado. Atualmente os profissionais estão buscando a regulamentação das ações desenvolvidas na rede de Postos de Recebimento junto a Anvisa.

## Conclusão

Essa experiência, onde se construiu um trabalho em rede e inovador, aponta caminhos que merecem ser avaliados e compreendidos. Tal experiência demandou ações em conjunto, que geram por sua vez, necessidades constantes, tais como o envolvimento dos gestores e a participação dos profissionais no planejamento das ações, elementos importantes para o desenvolvimento desta rede.

## Referências

- Mendes EV. Redes de Atenção à Saúde. *Ciência e Saúde Coletiva* 2010; 15(5): p.2297-305
13. Ball, SJ. Cidadania Global, Consumo e Política Educacional. In: Silva, Luiz Heron (org.) *A Escola Cidadã no Contexto da Globalização*. Petrópolis: Vozes; 1998, p.121-137.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Rede de Banco de Leite Humano; Rede de Atenção a Saúde; Estratégia de Saúde da Família; Postos de Recebimento de Leite Humano

# O QUE O ADOLESCENTE PENSA SOBRE SUA ALIMENTAÇÃO E SOBRE AS CAUSAS, CONSEQUÊNCIAS E SOLUÇÕES PARA A OBESIDADE?

MARÍLIA BARRETO MENESES PESSOA LIMA; NATACHA TORAL; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES;  
KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO; ELIANE SAID DUTRA

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília, <sup>2</sup> UNB - Universidade de Brasília

*mariliabarreto.lima@gmail.com*

## Introdução

Para implementar estratégias de promoção da saúde, é importante entender as crenças que envolvem a alimentação e a obesidade, visto que são fatores determinantes no modo com que os indivíduos lidam com situações psicossociais (RASHMI & JASWAL, 2012). Reconhecer que as próprias atitudes podem ameaçar a saúde é requisito principal para mudar o comportamento alimentar e para obter resultado positivo numa intervenção (TORAL & SLATER, 2007).

## Objetivos

Analisar as práticas alimentares e a percepção sobre alimentação e obesidade entre adolescentes escolares do Distrito Federal, identificando as dificuldades para ter uma alimentação saudável, as causas, consequências e soluções para a obesidade.

## Metodologia

Estudo transversal com 56 adolescentes de escolas públicas do Distrito Federal, que constituíram subamostra de inquérito nacional sobre saúde do adolescente. Os participantes responderam questionário sobre: 1) consumo de frutas e hortaliças em porções, considerando-se a recomendação mínima de 6 ao dia; 2) percepção acerca da própria alimentação, se a considerava saudável ou não; 3) dificuldades para ter uma alimentação saudável, avaliando-se a concordância frente a afirmações com escala do tipo Likert; 4) causas, consequências e soluções da obesidade, também por meio da concordância a afirmações com escala do tipo Likert. Os adolescentes convidados assinaram junto com seus pais ou responsáveis o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o Termo de Assentimento. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Faculdade de Ciências da Saúde (CAAE: 21546713.6.0000.0030, parecer 421.124 de 03/10/2013). Foi realizada análise descritiva dos dados e ainda o teste de Qui-Quadrado e teste exato de Fisher, identificando possíveis fatores associados à percepção sobre a própria alimentação do adolescente.

## Resultados

Apenas 5,4% dos adolescentes alcançavam a recomendação de consumo de frutas e hortaliças. Cerca de 48,2% acreditava que sua alimentação era saudável, dos quais somente 11,1% referiu ter um consumo de frutas e hortaliças dentro da recomendação. As principais dificuldades para ter uma alimentação saudável foram: falta de opções saudáveis na rua (33,9%) e praticidade dos alimentos não saudáveis (23,3%). Ter estilo de vida pouco saudável (71,4%) e comer alimentos fritos ou gordurosos (71,4%) foram apontadas como principais causas da obesidade. A discriminação foi citada como consequência (51,8%) e comer mais alimentos saudáveis e praticar atividade física (94,6%) como soluções para a obesidade.

## Conclusão

Os adolescentes apresentaram baixo consumo de frutas e hortaliças e uma discrepância entre este consumo e a percepção do aspecto saudável de suas dietas. Identificaram ainda diversas barreiras para ter uma alimentação saudável. De forma geral, os adolescentes têm uma percepção correta sobre causas, consequências e soluções para a obesidade, mas se constatou que saber a respeito da doença não implica na adoção de práticas alimentares saudáveis.

## Referências

- Toral N, Slater Be. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. *Ciênc. saúde coletiva*.2007; 12(6): 1641-1650.
- Rashmi, Jaswal S. Beliefs about Obesity among Parents, Peers and Teachers of Adolescents from Punjab, India. *Ethno Med*. 2012; 6(1): 39-43.
- Ramos M, Stein LM. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *J Pediatr* 2000; 76: S229-S237.

**Palavras-chave:** Adolescente; Comportamento alimentar; Consumo de alimentos; Percepção



# OBESIDADE ABDOMINAL EM MULHERES ATENDIDAS EM GRUPOS DE CONVIVÊNCIA DE CAXIAS DO SUL

KARINA GIANE MENDES; JÉSSICA DE SOUZA; HELOÍSA THEODORO; DINO ROBERTO SOARES DE LORENZI;  
MARIA TERESA ANSELMO OLINTO

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*kgmendes@ucs.br*

## Introdução

Estudos têm demonstrado que a forma de distribuição de gordura corporal parece se modificar em mulheres durante o processo de envelhecimento, apresentando tendência de acumular-se na região abdominal (LOVEJOY et al., 2008; ORSATTI et al., 2008). O método mais prático e de fácil utilização em estudos de grande escala é o da circunferência da cintura (OLINTO et al., 2006). Segundo o estudo de Orsatti et al. (2008) a simples avaliação da CC pode ser indicativo do risco cardiovascular e metabólico das DCNT. Visto a magnitude e a transcendência da obesidade abdominal na saúde de mulheres no climatério, este estudo pretende avançar no conhecimento dos fatores associados à obesidade abdominal.

## Objetivos

Estudar a epidemiologia da obesidade abdominal em uma amostra de mulheres residentes em Caxias do Sul, RS.

## Metodologia

Foi um estudo transversal com 310 mulheres participantes do Projeto Conviver do município de Caxias do Sul. O projeto Conviver em Caxias do Sul é formado por 72 grupos, cada um atende em torno de 40 mulheres, sendo 90% delas com 50 anos ou mais. Para seleção das participantes foi realizada uma amostragem sistemática por múltiplos estágios.

## Resultados

A média de idade das mulheres entrevistadas foi de 66,3 anos (DP = 7,9). Todas as mulheres entrevistadas encontravam-se na pós-menopausa (no mínimo a 1 ano sem menstruar). Mais de 78% da amostra era idosa (78,4%), branca (84,7%) e com até 8 anos de escolaridade (72,5). Ao levar em conta a Obesidade Abdominal (circunferência da cintura (CC) igual ou maior a 88cm), foi observado que média da medida da CC foi de 89,5 (DP = 11,46), ficando acima do ponto de corte estabelecido. A prevalência de obesidade abdominal encontrada na amostra foi de 54,2%. Mulheres brancas (58,3%), casadas (55,3%), com escolaridade acima dos 9 anos (57,8%), sem trabalho remunerado (55,9%) apresentaram maior prevalência de obesidade abdominal. Quanto à menarca e paridade, mulheres com menarca com 11 anos e menos e com mais de 3 filhos apresentaram maior obesidade abdominal (56,0% e 56,8%, respectivamente). As ex-fumantes também apresentaram um percentual maior de obesidade abdominal (58,8%). O álcool não parecer interferir na obesidade abdominal, já que a diferença entre aquelas que consomem e não consomem foi de 1,4%. Quem faz seis ou mais refeições por dia apresenta uma menor prevalência de obesidade abdominal quando comparadas com aquelas que fazem de 3 a 5 refeições. Nenhuma das diferenças descritas até então foi estatisticamente significativa. Agora, em relação ao IMC, foi verificado que nenhuma eutrófica tinha obesidade abdominal 40,4% daquelas com sobrepeso apresentaram o problema e 89,9% daquelas com obesidade tinham também circunferência da cintura aumentada ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

Estudos que investiguem a prevalência e aos fatores associados a obesidade e doenças metabólicas são escassos no interior do RS, principalmente, na região da Serra Gaúcha. Como pode-se perceber pelos resultados dessa pesquisa, a ocorrência desses agravos nessa população é maior do que indicam os dados dos grandes inquéritos de abrangência nacional, realizados com populações residentes em áreas metropolitanas. Nesse sentido, esse estudo foi fundamental, tanto para denunciar as altas prevalências dos eventos, quanto para compreender os seus fatores associados. A pesquisa permitiu avançar no conhecimento dos agravos mais prevalentes em mulheres acima de 50 anos, identificar que a obesidade geral e abdominal atinge a maior parte desta população.

## Referências

LOVEJOY, J.C.; CHAMPAGNE, C.M.; JONGE, L.; XIE, H.; SMITH, S.R. Increased visceral fat and decreased energy expenditure during the menopausal transition. *Int J Obes.* v. 32, n. 6, p. 949–958. 2008.

OLINTO, M.T.A.; NÁCUL, L.C.; DIAS-DA-COSTA, J.S.; GIGANTE, D.P.; MENEZES, A.M.B.; MACEDO, S. Níveis de intervenção para obesidade abdominal: prevalência e fatores associados. Cad Saúde Pública. v. 22, n. 6, p. 1207-1215. 2006.

ORSATTI, F.L.; NAHAS, E.A.; NAHAS-NETO, J.; MAESTÁ, N.; PADOANI, N.P.; ORSATTI, C.L. Anthropometric measures: predictors of non-transmissible chronic diseases in postmenopausal women in the Southeast region of Brazil. Rev Bras Ginecol Obstet. v. 30, n. 4, p.182-189. 2008.

**Palavras-chave:** Obesidade; Mulheres; Envelhecimento

# OBESIDADE ABDOMINAL EM USUÁRIAS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO: DISTRIBUIÇÃO E FATORES ASSOCIADOS

JULIANA KARLA DA PURIFICAÇÃO; DÉBORA CAROLINE FERREIRA; JULIANA SOUZA OLIVEIRA; NATHÁLIA PAULA DE SOUZA; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES

<sup>1</sup> CAV-UFPE - Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco

*debora\_nutri@live.com*

## Introdução

A Organização Mundial da Saúde define a obesidade como acúmulo anormal ou excessivo de gordura (WHO, 1995). No Brasil, num período de 35 anos, com relação à prevalência desse agravo, houve um aumento de 4,4 e 2,2 vezes em homens e mulheres, respectivamente (LINHARES et al, 2012). Sendo importante considerar a distribuição da gordura corporal. O acúmulo excessivo de gordura na região abdominal está relacionado à deposição de tecido adiposo nas vísceras, estando fortemente ligada a fatores de risco cardiovasculares, hipertensão arterial e alterações metabólicas (VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ et al, 2002).

## Objetivos

Descrever a prevalência da obesidade abdominal e analisar fatores potencialmente associados, com ênfase em aspectos sociodemográficos, comportamentais e de saúde em mulheres em idade reprodutiva, usuárias da Estratégia Saúde da Família (ESF) no município de Vitória de Santo Antão

## Metodologia

Estudo transversal com 322 mulheres. A coleta de dados ocorreu no período de dezembro de 2012 a abril de 2013. Na análise descritiva, a circunferência da cintura (CC) foi categorizada em normal ( $CC < 80$  cm, para adultas percentil  $< 90$ , para adolescentes); obesidade abdominal I ( $80 \geq CC < 88$  cm, para adultas e  $90 \geq$  percentil  $< 95$ , para adolescentes) e obesidade abdominal II ( $CC \geq 88$  cm, para adultas e percentil  $\geq 95$ , para adolescentes). A variável dependente foi a obesidade abdominal, considerando quando  $CC \geq 80$  cm e Percentil  $\geq 90$ , para adultas e adolescentes, respectivamente (BRASIL, 2009; MORENO, et al, 2007). Utilizou-se o teste do qui-quadrado para verificar a significância estatística entre variáveis categóricas com correção de Yates para as variáveis binárias. Para todas as análises, considerou-se o nível de significância estatística de 5% ( $p < 0,05$ ), e significância limítrofe  $p \leq 0,10$ . O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética do Centro de Ciências de Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 04216212.6.0000.5208. E o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) era assinado pela mulher, no caso da mulher ser menor de idade, seu responsável assinava.

## Resultados

Mais da metade das mulheres avaliadas (56,5%) demonstraram algum grau de obesidade abdominal. Sendo maior prevalência nas mulheres com idade igual ou superior a 40 anos (72,7%), com menos de quatro anos de estudo (71,3%), classificadas com obesidade (100%), segundo o índice de massa corporal (IMC), nas que engravidaram após os 20 anos de idade (62,6%), que não relataram aborto (63,1%), entre aquelas que tiveram pelo menos uma gestação (62,1%) e as que utilizaram a laqueadura como método contraceptivo (64,4%), com diferenças estatisticamente significantes e associação limítrofe naquelas que não praticavam atividade física vigorosa (58,1%). Entretanto, as variáveis de moradia, demográficas e situação de segurança alimentar não se associaram com a obesidade abdominal.

## Conclusão

Esses achados evidenciam uma elevada prevalência de obesidade abdominal entre as mulheres em idade reprodutiva em Vitória de Santo Antão, estando essa enfermidade associada a escolaridade, idade, idade da primeira gestação, número de gestações, aborto, método contraceptivo, IMC, e de forma limítrofe a prática de atividade física.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher: Dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília, 2009

LINHARES, R. S. et al. Distribuição de obesidade geral e abdominal em adultos de uma cidade no Sul do Brasil. Cad. Saúde Pública. 2012, 28(3): 438-47.

MORENO, L.A. et al. Body fat distribution reference standards in Spanish adolescents: the AVENA Study. *Int J Obes* 2007;31:1,798-805.

VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G. et al. Evaluation of waist circumference to predict general obesity and arterial hypertension in women in Greater Metropolitan Belo Horizonte, Brazil. *Cadernos de Saúde Pública* 2002;18:3, 765-771.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Physical status: the use and interpretation of anthropometry*. Geneva: WHO; 1995. Technical Report Series, 854

**Palavras-chave:** circunferência da cintura; mulheres em idade reprodutiva; obesidade abdominal

# OBESIDADE CENTRAL EM ADOLESCENTES DA CIDADE DE RECIFE – PE

NIEDJA MARIA DA SILVA LIMA; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; VANESSA SÁ LEAL; JULIANA SOUZA OLIVEIRA; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*niedjanutricionista@gmail.com*

## Introdução

A obesidade apresenta prevalência crescente entre os adolescentes, configurando-se como um problema epidêmico (IBGE, 2010). O acúmulo de adiposidade abdominal, conhecido como obesidade central, vem sendo associado ao maior risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares na adolescência, as quais são a principal causa de mortalidade mundial, sendo responsáveis por aproximadamente 31% das mortes no Brasil (PARK et al, 2010; WHO, 2014). Diante do exposto, verifica-se a necessidade de se conhecer a distribuição da obesidade central entre adolescentes.

## Objetivos

Estimar a prevalência de obesidade central entre adolescentes escolares de Recife, Pernambuco.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base escolar, vinculado ao projeto de âmbito nacional “Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes - ERICA”. Possui a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, sob o número de registro CAAE: 05185212.2.2002.5208. Para esta casuística utilizou-se apenas os dados coletados em Recife, Pernambuco. Foram avaliados 2404 adolescentes de 12 a 17 anos, regularmente matriculados em escolas públicas ou privadas. A circunferência da cintura (CC) foi medida utilizando-se uma fita métrica inextensível no ponto médio entre a borda inferior da última costela e a crista ilíaca. Os adolescentes foram classificados em: com obesidade central (CC  $\geq$  percentil 90) e sem obesidade central (CC < percentil 90) (IDF, 2007). A análise estatística foi realizada utilizando-se o Stata 14.0, considerando-se um intervalo de confiança de 95% (IC95%) e significância estatística de  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

A amostra do presente estudo foi composta por 2.404 adolescentes de ambos os sexos, correspondendo a uma população estimada de 142.421 indivíduos. A prevalência de obesidade central foi de 10,5% (IC95%: 8,8 – 12,5). Não houve diferenças estatisticamente significantes entre os sexos ( $p 0,145$ ), nem entre as faixas etária de 12 a 14 e 15 a 17 anos ( $p 0,173$ ). Em relação à rede de ensino, adolescentes estudantes de escolas privadas apresentaram maior prevalência de obesidade central quando comparados a seus pares que frequentam escolas públicas, apresentando forte associação ( $p 0,002$ ).

## Conclusão

A obesidade central é bastante prevalente entre os adolescentes de Recife, Pernambuco. Verificou-se que aqueles que frequentam escolas privadas apresentam maiores valores de circunferência da cintura. Considerando a rede de ensino como uma proxy de nível socioeconômico, infere-se que a obesidade central está associada ao maior nível socioeconômico, representado neste estudo pela rede de ensino privada.

## Referências

PARK, J. et al. Prevalence of metabolic syndrome and obesity in adolescents aged 12 to 19 years: comparison between the United States and Korea. **Journal of Korean Medical Science**, v. 25, n. 1, p.75-82, 2010.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Brasília: IBGE; 2010.

IDF. International Diabetes Federation. **The IDF consensus**: definition of the Metabolic Syndrome in children and adolescents. Brussels: IDF; 2007.

WHO. World Health Organization. **Noncommunicable diseases country profiles 2014**. Geneva: World Health

Organization; 2014.

**Palavras-chave:** Adolescente; Obesidade central; Prevalência

# OBESIDADE EM UNIVERSITÁRIOS

MABEL NILSON ALVES

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*mabelnalves@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade pode ser definida como o acúmulo excessivo de gordura corporal, que pode proporcionar prejuízos à saúde dos indivíduos, como: dislipidemias, doenças cardiovasculares, diabetes e certos tipos de câncer (PINHEIRO *et al*, 2004). Em decorrência disso, o excesso de peso representa o sexto fator de risco mais importante para a carga global de doenças (MALTA *et al*, 2014). A atenção à saúde de universitários representa uma ação do Programa Nacional de Assistência Estudantil, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal (PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, 2010).

## Objetivos

Este trabalho teve por objetivo verificar a prevalência de obesidade em universitários.

## Metodologia

Foi realizado estudo do tipo transversal com universitários moradores das Casas de Estudantes da Universidade Federal do Rio Grande. Foi utilizado um questionário autoaplicável com questões sobre peso e altura autorreferidos. Para a classificação da obesidade, foi calculado o Índice de Massa Corpórea, sendo considerados os valores iguais ou superiores a 30 Kg/m<sup>2</sup>(MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande conforme parecer nº 004/2014. O perfil da amostra e as variáveis do estudo foram tratados com estatísticas descritivas realizadas no programa STATA 12.0.

## Resultados

Participaram do estudo 115 estudantes de 17 a 33 anos de idade, sendo 61,7% do sexo masculino e 59,1% entre 20 e 24 anos. A obesidade foi prevalente em 7,1% da amostra. No grupo dos obesos, 90,9% eram homens e 63,6% tinham de 20 a 24 anos de idade. Segundo o Ministério da Saúde (2015), a frequência de adultos obesos no Brasil em 2014 foi de 17,9%, sendo que entre aqueles com 18 a 24 anos de idade a obesidade foi prevalente em 8,5% e os homens também apresentaram maior prevalência (9,3%) em comparação com as mulheres (7,5%) (Ministério da Saúde, 2015). Em outra pesquisa, realizada com estudantes do curso de nutrição da Universidade Federal de Pelotas, foi verificado 12,1% de sobrepeso e obesidade (Souza, 2012). Ribeiro *et al*, (2015) observaram prevalência de 16,9% de obesidade em estudantes da Faculdade de Praia Grande, na Baixada Santista, sendo mais evidente em homens (22,6%) do que em mulheres (7,7%) (RIBEIRO *et al*, 2015).

## Conclusão

Apesar da prevalência de obesidade encontrada na população estudada ser menor em relação a outros achados, é preciso promover seu enfrentamento, no sentido de prevenir possíveis agravos à saúde desses estudantes. A oferta de espaços de promoção de atividade física e de educação nutricional aos moradores das Casas de Estudante Universitários da Universidade Federal do Rio Grande pode ser uma estratégia a ser executada.

## Referências

MALTA D. C; ANDRADE S. C; CLARO R. M; BERNAL R. T. I; MONTEIRO C. A. Evolução anual da prevalência de excesso de peso e obesidade em adultos nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal entre 2006 e 2012. REV BRAS EPIDEMIOL SUPPL PeNSE 2014; 267-276

MS. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2014 : vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 152 p

PINHEIRO A.R.O; FREITAS F.S.T; CORSO A.C.T. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. Rev. Nutr., Campinas, 17(4):523-533, out./dez., 2004.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Casa Civil. Subchefia par Assuntos Jurídicos. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010.

RIBEIRO R; VITAL B; SOUZA A; SILVA P; CARLOTI V; MORENO L; OPLUSTIL F; SILVA N; TEIXEIRA C. Prevalência de excesso de peso em universitários de uma faculdade particular do município de Praia Grande, SP. REVELA Ano VIII - Nº XVIII- JUL/ 2015 - ISSN 1982-646X

**Palavras-chave:** assistência; estudantil; obesidade; universitários



# OBESIDADE INFANTIL NA PERCEPÇÃO DOS PAIS

FABIANE PAULINE MUELLER; KEILA DAL PAS; TAIS FÁTIMA SODER; FÁBIA BENETTI; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI/FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Campus de Frederico Westphalen  
*fabi-mueller@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade infantil é uma doença crônica caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal, que afeta crianças de todas as idades e com diferentes rendas familiares. (LOPES; PRADO; COLOMBO, 2010). Os ambientes onde a criança convive como a escola e a própria casa, são determinantes dos fatores genéticos e ambientais para o desenvolvimento desta patologia. (BARBIERI, 2012).

## Objetivos

Identificar as crianças obesas, frequentadoras de uma escola e verificar os motivos que levaram à obesidade, segundo os pais.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa com delineamento transversal, descritiva e analítica. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Regional e Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus de Frederico Westphalen/RS, CAE número 39376114.1.0000.5352. A coleta de dados foi realizada no mês de março de 2015. Participaram 46 crianças de 6 a 12 anos completos, de ambos os sexos, matriculadas em uma escola do município de Vicente Dutra-RS.

## Resultados

Participaram da pesquisa 46 crianças. A maioria (52,2%) eram meninos, com idade média de 8,83 anos. A avaliação do estado nutricional, realizada por meio do IMC, demonstrou que 2 (4,0%) crianças apresentavam desnutrição, 5 (11,0%) baixo peso, 23 (50,0%) eutrofia, 6 (13,0%) pré obesidade e 10 (22,0%) obesidade. As associações entre estado nutricional e sexo ( $p = 0,357$ ), entre estado nutricional e idade ( $p = 0,752$ ) e entre estado nutricional e idade do início do aumento de peso ( $p = 0,939$ ) não foram significativas. A maioria das mães 13 (34,0%) acredita que a criança tem excesso de peso, mas vai crescer e ser normal. 7 (18,0%) atribui a elevação ao fator genético e de histórico familiar, 6 (16%) admitem que o filho (a) não tem alimentação saudável em casa, seguidas por outros motivos. A maioria das crianças avaliadas (50%) eram eutróficas. As que mais tinham excesso de peso tinham entre 9 e 12 anos, com início geralmente aos 3 anos. Há pouca percepção dos pais em relação ao excesso de peso dos filhos. Os resultados se assemelham com outras pesquisas realizadas no Brasil. Os 162 escolares de 6 à 10 anos, que se submeteram a avaliação nutricional, moradores de São Paulo, tiveram uma prevalência de eutrofia em 54,9%. (LOPES, PRADO, COLOMBO, 2010). Assim como entre 871 crianças de 0 a 10 anos de Criciúma, em que os percentuais do peso encontram-se dentro dos parâmetros normais, atingindo 73,4%. (PEREIRA, et al. 2012).

## Conclusão

A partir desta investigação, se percebe que é necessário realizar a promoção de saúde a partir de atividades de educação alimentar e nutricional, que auxiliem os pais e crianças na mudança do estilo de vida familiar. Podem ser realizadas palestras e atividades práticas sobre o excesso de peso e suas consequências para as crianças. Orientações nutricionais, atendimento clínico, também monitoramento do estado nutricional.

## Referências

BARBIERI, A. F. As causas da obesidade: uma análise sob a perspectiva materialista histórica. **Revista da Faculdade de Educação Física da UNICAMP**, Campinas, v. 10. n. 1. p. 133-153, jan./abr, 2012.

LOPES, P. C. S.; PRADO, S. R. L. A.; COLOMBO, P. Fatores de riscos associados à obesidade e sobrepeso em crianças em idade escolar. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v. 63. n.1. p.73-78. jan-fev, 2010.

PEREIRA, L.L. et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade infantil entre lactentes, pré-escolares e escolares em uma área de abrangência do PET-SAÚDE. **Arquivos Catarinenses de Medicina**, Criciúma, v. 41. n.4. p. 09-14, 2012.

**Palavras-chave:** estado nutricional; obesidade infantil; pais

# OBESIDADE INFANTIL: ANÁLISE DOS ÍNDICES DO RIO GRANDE DO SUL.

VANESSA ROSA PEREIRA; DANIELE DE OLIVEIRA; WANUZA STEIL; KELLY FERNANDA RODRIGUES

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*rp.vanessa@outlook.com*

## Introdução

Dentre os problemas da saúde pública, o que mais se destaca é o avanço da obesidade, classificada como desordem multifatorial crônica e complexa, tendo como fator de risco o sobrepeso classificado pelo índice de massa corporal para a idade. A importância da avaliação nutricional na fase inicial é fundamental para o monitoramento do crescimento infantil e assim detectar possíveis desordens precocemente. Os riscos iminentes de desordens metabólicas trazidas com o aumento de peso, como a dislipidemia, hipertensão e intolerância à glicose, são fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) durante a fase adulta (OLIVEIRA,2003). Tendo a obesidade como responsável por diminuição significativa na esperança média de vida, devido aos fatores correlacionados (BARBOSA,2013).

## Objetivos

Tem-se como finalidade avaliar a prevalência e a amostragem dos índices de sobrepeso e obesidade a partir da análise e interpretação de dados em crianças do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Os dados utilizados na presente pesquisa foram secundários, proveniente de um estudo transversal quantitativo, e de caráter retrospectivo em crianças de ambos os sexos, com a faixa etária entre 5 a 10 anos acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos anos de 2010 e 2015 do estado do Rio Grande do Sul. Teve como objetivo da análise, o índice de massa corporal nesta faixa etária procedendo entre os decorrentes anos.

## Resultados

Constituíram na pesquisa em ambos os sexos o índice de massa corporal de sobrepeso e obesidade, no qual apontaram-se, sobrepeso (11,27%) e (13,94%) em obesidade, sendo avaliadas 91.732 crianças no ano de 2010 e sobrepeso (15,64%) e (12,80%) obesidade 103.564 crianças avaliadas no ano de 2015. Os resultados obtidos nesta pesquisa demonstram o avanço do sobrepeso de 1,70% e a obesidade 1,53% em aumento de 11.832 crianças novas acompanhadas durante o período.

## Conclusão

Ressalta que o avanço da obesidade infantil tem aumentado drasticamente no decorrer dos anos, os índices são extremamente significativos aos transtornos nutricionais da atualidade, a chance da criança com o peso elevado agravar após a infância são consideravelmente grande, consisti como porta de entrada para desencadear desordens metabólicas e assim as doenças crônicas não transmissíveis. A prevenção é indicada como método eficaz no acompanhamento nutricional nos primeiros anos de vida, devendo ser corrigida em tempo hábil com intuito de evitar o crescimento epidêmico e melhorar a qualidade de vida.

## Referências

BARBOSA, Janine Maciel (Org.). Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil. 1. ed. Rio de Janeiro: Medbook, c2013. xviii, 466 p. ISBN 978-85-99977-92-7,p.137.

OLIVEIRA, Cecília L. de; FISBERG, Mauro. Obesidade na infância e adolescência: uma verdadeira epidemia. Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo , v. 47, n. 2, p. 107-108, Apr. 2003 . Available from .accesson 30 Mar. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S0004>.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Obesidade; Prevalência; Saúde Pública

# OFERTA DE ORIENTAÇÕES PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE

GICELE COSTA MINTEM; ANDRESSA SOUZA CARDOSO; IVANA LORAINÉ LINDEMANN; RAÚL A. MENDOZA-SASSI

<sup>1</sup> UFPEL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>3</sup> FURG - Universidade Federal do Rio Grande  
*giceleminten.epi@gmail.com*

## Introdução

No Brasil, a orientação alimentar foi integrada ao Sistema Único de Saúde assinalando a responsabilidade dos profissionais de saúde, especialmente os que atuam na Atenção Básica em Saúde (ABS), de orientar a população visando a práticas alimentares saudáveis (BRASIL, 1990; 2008; 2010; 2012).

## Objetivos

Descrever a oferta de orientações para alimentação saudável, por médicos e enfermeiros, a adultos e idosos usuários da Atenção Básica em Saúde e identificar possíveis fatores associados.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em 2013 nas 36 Unidades Básicas de Saúde (UBS) urbanas de Pelotas, RS, Brasil. Os participantes foram todos os enfermeiros e médicos, clínicos e de família, excluídos aqueles em licença no período da coleta de dados, a qual, mediante consentimento livre e esclarecido, foi realizada nas UBS com questionário autoaplicado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Área da Saúde da Universidade Federal do Rio Grande (parecer 228.401). O desfecho baseou-se na pergunta: Você orienta os adultos e idosos que atende nesta UBS a terem uma alimentação saudável? Para análise as respostas foram dicotomizadas em sim, sempre e sim, às vezes. Foi avaliada a associação com sexo, idade, situação conjugal, profissão, tempo de formação, pós-graduação, recebimento de informações sobre nutrição durante a formação, modelo assistencial, participação em capacitações sobre alimentação e nutrição oferecidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS) e tempo de atuação na ABS. No Stata foi feita análise descritiva e de associação (qui-quadrado  $p < 0,05$ ).

## Resultados

Dos 140 profissionais em atividade participaram 127 (91,0%) sendo 70 médicos e 57 enfermeiros. Destes 78,7% eram do sexo feminino, 97,6% receberam informações sobre nutrição durante sua formação, 59,1% atuavam no modelo tradicional e 78,7% não participaram de capacitações da SMS. Tinham de 40 a 49 anos de idade (33,1%), cônjuge (74,0%), de 11 a 20 anos de tempo de formação (37,8%), pós-graduação (92,9%) e de 1 a 5 anos de tempo de atuação na ABS (28,3%). Dos médicos 84,3% e dos enfermeiros 66,7% referiram orientar sempre. Observaram-se diferenças estatisticamente significativas para idade ( $p=0,015$ ), profissão ( $p=0,020$ ) e pós-graduação ( $p=0,011$ ).

## Conclusão

Observou-se uma oferta significativa de orientações independente do modelo assistencial e mesmo a maioria não tendo participado de capacitações da SMS. Entretanto, embora quase todos tenham recebido informações sobre nutrição durante a formação, a oferta da orientação não é universal. São necessárias estratégias que visem à universalidade desta ação além de avaliar seu conteúdo e efetividade.

## Referências

- BRASIL. Lei nº 8.080, 1990. Disponível em . Acesso em 16 de outubro de 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Publicações. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. 2008. Disponível em Acesso em 23 de janeiro de 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Atenção Básica; Educação em Saúde

# OFICINA CULINÁRIA DE PREPARAÇÕES LIGHTS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

PATRÍCIA DE MOURA; LUCIÉLE DA SILVA GUIOT; ANGÉLICA INÊS KAUFMANN; CÍNTIA CRISTINA SULZBACH;  
SILVANIA MORAES BOTTARO

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria campus Palmeira das Missões  
*patriciademoura3@gmail.com*

## Introdução

Alimentos *light* ou reduzidos são aqueles que apresentam redução de no mínimo 25% nos valores energéticos ou no conteúdo de nutrientes como açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol e sódio quando comparados com alimentos convencionais (BRASIL, 2012). O projeto de Extensão Viva melhor: qualidade de vida no cuidado com a alimentação busca proporcionar alternativas de preparações mais saudáveis, por meio da dinâmica grupal, na Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões no noroeste do estado.

## Objetivos

Relatar a experiência de uma oficina culinária com preparações *light* visando apresentar opções de pratos saudáveis com redução de calorias para a comunidade de Palmeira das Missões.

## Metodologia

A oficina de preparações *lights* realizada em novembro de 2015 ocorreu no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões. Teve duração de três horas, contando com 17 participantes, formando quatro grupos, sendo três bancadas com quatro pessoas e uma com cinco pessoas. Foram distribuídas de três a quatro preparações por grupo, variando pela complexidade da receita. Entre os participantes incluía professores, alunos, técnicos administrativos da Universidade. As preparações foram sugeridas pelo grupo operativo que explicou a redução de calorias comparando a uma receita normal, os próprios participantes elaboravam o prato sugerido. Durante a elaboração da receita o grupo operativo auxiliava com sugestão de técnicas de preparo. Logo após cada grupo apresentava as preparações. Toda a atividade ocorreu em grupo, buscando o diálogo e troca de experiências.

## Resultados

A oficina contou com quatorze preparações com redução de calorias (açúcares, sódio ou gorduras). Pode-se citar como exemplo, o picolé de frutas (laranja, manga e morango) que contém em média 39,58 calorias por unidade, cálculo baseado na Tabela de Composição Química de Alimentos (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 2011), enquanto que um picolé de qualquer sabor industrializado contém em média 79 calorias de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2011). O ato de preparar alimentos de forma coletiva está relacionado à troca e ao estabelecimento de vínculos e afetos, contrapondo ao pré-conceito de que uma alimentação saudável e *light* seja restrita, sem sabor e sem prazer. Nesse sentido, percebe-se que o desenvolvimento da oficina constitui uma forma diferenciada de trabalho. Tanto grupo operativo quanto o público-alvo manteve ações colaborativas, de proximidade e de envolvimento.

## Conclusão

As oficinas culinárias contribuem para a aplicação do aprendizado e para aquisição de novas experiências na vida acadêmica, garantindo um contato mais próximo, bem como da disseminação de hábitos alimentares mais saudáveis.

## Referências

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. MINISTÉRIO DA JUSTIÇA. SECRETARIA NACIONAL DO CONSUMIDOR. DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR. Consumo e Saúde Alimentos diet e light – entenda a diferença. Ouvidoria/Anvisa e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor/Senacon. Disponível em:

<http://www.ufrgs.br/napead/repositorio/objetos/edital19/alimentacao/M%C3%B3dulo%202/Anexos%20para%20consulta/Consumo+e+Sa%C3%BAde+n+33+Alimentos+diet+e+light+-.pdf> . Acesso em 10/03/16.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos consumidos no Brasil. Ministério da Saúde. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Disponível em:

[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009/POFpublicacao.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009/POFpublicacao.pdf) . Acesso em 10

de março de 2016.

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA. Tabela de composição de alimentos. 4ª edição revisada. Núcleo de Pesquisas em Alimentação, Universidade Estadual de Campinas, 2011.

**Palavras-chave:** Alimentação light; Extensão; Oficina

# OFICINA DE TRABALHO SOBRE O NOVO GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA

KAREN ARAUJO DOS SANTOS WILLRICH; BIANCA COCCARO PIVATTO; CARINA EINSFELD; DARLISE RODRIGUES DOS PASSOS; KARINA PORTO HYRMALAK

<sup>1</sup> GHC/ SSC - Grupo Hospitalar Conceição - Serviço de Saúde Comunitária

*karen.willrich@gmail.com*

## Introdução

Por ocasião do lançamento do novo Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em setembro de 2014, e tendo em vista a necessidade de atualização dos profissionais de saúde sobre as novas recomendações de Alimentação Saudável para a população brasileira, o núcleo de Nutrição de um serviço de Atenção Primária à Saúde, composto por 12 Unidades de Saúde (US) localizadas no município de Porto Alegre/RS, planejou uma oficina de trabalho para explanar o novo Guia Alimentar junto aos profissionais das US.

## Objetivos

Capacitar os profissionais de saúde referente ao novo Guia Alimentar para a População Brasileira.

## Metodologia

Foi realizada uma oficina de trabalho, no horário da reunião de equipe das US, a fim de abranger o maior número de participantes. Os profissionais foram divididos em três grupos, sendo que cada um destes recebeu uma versão impressa do Guia Alimentar e uma sacola contendo embalagens de alimentos de diferentes níveis de processamento. Além disso, havia uma Nutricionista Residente como facilitadora em cada grupo. Primeiramente, os grupos deviam ler a categoria do Guia Alimentar que lhe coube, sendo elas: in natura e minimamente processado, processado ou ultraprocessado. Após a leitura e discussão da respectiva categoria, representantes de cada grupo distribuíram as suas embalagens conforme seu entendimento, em uma mesa que continham placas que demarcavam espaços para cada um dos níveis de processamento. Em seguida, os grupos apresentaram brevemente aos demais participantes a sua categoria de alimento, explicando o conceito que auxilia na classificação dos alimentos na categoria. Ao final das apresentações, os facilitadores complementaram as discussões e ressaltaram outras informações abordadas no Guia Alimentar.

## Resultados

Foram realizadas as oficinas de trabalho em 4 US do serviço, totalizando a participação de 160 pessoas, pertencentes a 11 categorias profissionais distintas. No início da atividade foi constatado que a maioria dos profissionais desconheciam a existência de um Guia Alimentar para a População Brasileira. Após a atividade de leitura e prática o instrumento foi considerado de fácil entendimento e aplicável em ações com os usuários. Conforme avaliação verbal, muitos indivíduos constataram que tinham uma alimentação baseada em alimentos processados e ultraprocessados e que após a oficina se sentiam mais seguros para fazerem melhores escolhas alimentares e falarem sobre o tema na sua rotina de trabalho.

## Conclusão

A atividade lúdica-educativa da oficina do novo Guia Alimentar realizada nas US contribuiu para que os profissionais de saúde adquiram novos conceitos e conhecimento sobre alimentação saudável. Além disso, os profissionais de saúde tornam-se multiplicadores do conhecimento junto à comunidade.

## Referências

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Guia alimentar; alimentação saudável; oficina

# OFICINAS CULINÁRIAS PARA MUDANÇA DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

JASSANA BERNICKER DE MAGALHÃES; ANGÉLICA INÊS KAUFMANN; MONICE THAÍS CABREIRA; JANAÍNA MARIANE CORRÊA SALVADOR; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, Brasil  
*jassanabernicker@gmail.com*

## Introdução

O comportamento alimentar está relacionado às práticas alimentares unidas às características particulares e coletivas relacionadas à comida e ao ato de comer (RODRIGUES, SOARES e BOOG, 2005). A participação em oficinas culinárias pode resgatar o hábito de preparar refeições com alimentos naturais, bem como estimular a escolha de preparações mais saudáveis (CAPOBIANGO et al., 2014). O Projeto de Extensão Prevenindo a Obesidade na Comunidade de Palmeira das Missões torna-se um importante meio para estimular a mudança de comportamento alimentar, através de atividades realizadas na comunidade.

## Objetivos

Relatar a experiência de oficinas culinárias para estimular a elaboração de preparações com alimentos naturais e mudança de comportamento alimentar de mães e alunos da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais do município de Palmeira das Missões.

## Metodologia

Foram realizadas duas oficinas culinárias com onze mães de alunos da Associação do município, nos meses de outubro e dezembro de 2015, com uso da cozinha experimental da Associação. As receitas foram selecionadas após reunião com as mães para diagnóstico do comportamento alimentar delas e de seus filhos. As mesmas relataram dificuldade em oferecer frutas, verduras e legumes aos filhos, que apresentavam preferência por alimentos com excesso de açúcar e gorduras. As receitas culinárias foram selecionadas visando oferecer alternativas práticas e atrativas para oferta destes alimentos às famílias, tendo sido testadas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade. O projeto não foi submetido ao Comitê de Ética da Universidade por se tratar de um trabalho extensionista.

## Resultados

Na primeira oficina, preparou-se torta de legumes, sorvete natural de banana com mamão e água aromatizada com hortelã e gengibre. Na segunda, espetinho de frutas, quibe de forno e *clericot* com suco de uva branca integral e frutas. A execução das oficinas ocorreu com a participação ativa de todas as mães. Ao final de cada oficina, as preparações foram expostas na bancada, degustadas, e os resultados discutidos, a partir de folders com as receitas e orientações para maior consumo de preparações naturais. Na segunda oficina, as mães relataram a experiência exitosa no preparo e oferta das primeiras receitas aprendidas.

## Conclusão

As oficinas culinárias incentivaram as participantes a pensar de forma mais crítica ao preparar as refeições e proporcionaram maior autonomia e motivação para criar e reinventar seus pratos. A disposição em aprender e preparar as receitas denota decisão em mudar seu comportamento alimentar e de seus filhos.

## Referências

CAPOBIANGO, M. et al. Oficinas culinárias como estratégia para a promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista Percurso Acadêmico**. Belo Horizonte, v. 4, n. 8, jul./dez. 2014.

RODRIGUES, E. M.; SOARES, F. P. de T. P.; BOOG, M. C. F. Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional. **Rev. Nutr.** Estado de São Paulo, Campinas, v. 18, n. 1, jan./fev. 2005. Disponível em < <http://www.scielo.br/asp> > Acesso em: 24 fev. 2016.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Alimentos Naturais; Culinária.



# **PADRÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 6 A 23,9 MESES DE IDADE ASSISTIDAS PELO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA DE GUARAPUAVA-PARANÁ**

PRYSCILA GHARIB NICHELLE; CLÁUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA; CESAR AUGUSTO TACONELI; ANGELO DA SILVA CABRAL; SIMONE ROQUE

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*prygharib@hotmail.com*

## **Introdução**

A infância é uma fase vulnerável onde o crescimento e o desenvolvimento são intensos e vão ser determinados por fatores externos aos quais o indivíduo está exposto (BRECAILO, 2007). Dentre estes fatores a nutrição tem papel essencial na vida do ser humano e, quando bem estabelecida na infância, há grandes chances de o indivíduo desenvolver totalmente seu potencial genético e ter sua saúde assegurada (BARBOSA et al., 2007). Assim, práticas alimentares infantis afetam diretamente o estado nutricional de crianças menores de dois anos, e, estão entre as intervenções mais eficazes para melhorar a saúde das crianças e garantir sua sobrevivência (WHO, 2009). Devido o fato de indivíduos não consumirem nutrientes ou alimentos de forma isolada e sim como combinações de vários alimentos, nutrientes e outros componentes, fazendo com que haja uma interação dinâmica e complexa na dieta humana, estudos têm objetivado identificar padrões alimentares no exame da relação entre dieta e desfechos da saúde. Esta seria uma alternativa para facilitar a análise e o entendimento da relação dieta-doença, pois compreende o consumo alimentar de forma global (RODRIGUES et al., 2012).

## **Objetivos**

Este estudo teve como objetivo identificar os padrões alimentares de crianças assistidas pelo Programa Saúde da Família de Guarapuava, Paraná.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo analítico transversal realizado com 370 crianças, entre 6 a 23,9 meses, e suas respectivas mães biológicas assistidas pelo Programa Saúde da Família de 25 unidades de saúde. Foi utilizado o banco de dados de um estudo transversal intitulado "Aleitamento materno: estudo com crianças menores de dois anos atendidas pelo Programa Saúde da Família no município de Guarapuava, Pr" (BRECAILO, 2007). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Saúde da Universidade Estadual do Centro-Oeste, parecer n° 1.760/2006. Foram realizadas entrevistas domiciliares com a aplicação do Questionário de Frequência Alimentar semi-quantitativo contendo 110 alimentos e as respectivas opções de frequência de consumo. Os dados foram digitados em dupla entrada no Software Epi Info 6,04 e, posteriormente, analisados no programa Stata 9.1 e no software R. O padrão alimentar foi estabelecido utilizando correlações policóricas e análise fatorial (BONANOMI et al., 2013).

## **Resultados**

Os resultados da análise fatorial permitiram identificar cinco padrões alimentares: padrão 1 (pirulito, refrigerante, bolacha doce recheada, açúcar refinado, suco artificial em pó, arroz branco, batata chips, iogurte industrial de frutas e macarrão instantâneo); padrão 2 (chuchu, abobrinha, carne bovina, cenoura, batata, carne de frango, sopa e macarrão); padrão 3 (feijão - caldo + grão -, tomate, chá mate, cebola e margarina); padrão 4 (maçã, banana, laranja e mamão); e padrão 5 (caldo de feijão, bolacha Maria, bolo simples, polenta e bolacha água e sal).

## **Conclusão**

Os resultados sugerem padrões alimentares bastante distintos quanto aos alimentos que os compõe e consistentes, com base nas frequências e correlações observadas.

## **Referências**

- BARBOSA, M. B. et al. Custo da alimentação no primeiro ano de vida. Revista Nutrição. Campinas, v.20, n.1, p.55-62, jan./fev., 2007.
- BRECAILO, M. K. Aleitamento Materno: Estudo com crianças menores de dois anos atendidas pelo Programa Saúde Da Família no município de Guarapuava – PR. Dissertação. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2007.
- BONANOMI, A. et al. The Polychoric Ordinal Alpha, measuring the reliability of a set of polytomous ordinal items. In: SIS 2013 Statistical Conference, Brescia, Itália. Advances in Latent Variables - Methods, Models and Applications.

Revista Vita e Pensiero, 2013.

-WHO. Infant and young child feeding: model chapter for textbooks for medical students and allied health professionals. Geneva, 2009.

-RODRIGUES, P. R. M. PEREIRA, R. A. CUNHA, D. B. SICHIERI, R. FERREIRA, R. G. VILELA, A. A. F. GONÇALVES-SILVA, R. M. V. Fatores associados a padrões alimentares em adolescentes: um estudo de base escolar em Cuiabá, Mato Grosso. Revista Brasileira Epidemiologia, v.15, n3, p. 662-74, 2012.

**Palavras-chave:** Crianças; Alimentação complementar; Análise fatorial

# **PADRÃO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS, RJ**

BRIGITTE VERONIQUE MARIE OLIÇON GONÇALVES; SAMARA BARBOSA SILVA; MAYARA PAULA DE FREITAS; MARIANA TAVARES DOS REIS; JESSICA FERREIRA DONATO

<sup>1</sup> FMP/FASE - FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO

*samarabarbosasilva@hotmail.com*

## **Introdução**

As alterações fisiológicas causadas pela gravidez modificam as necessidades nutricionais, sendo necessário garantir uma alimentação saudável para as gestantes (BERTIN et al, 2006). O estado nutricional da gestante influencia na disponibilidade de nutrientes para o conceito, podendo comprometer o crescimento fetal e resultar no baixo peso ao nascer ou na macrossomia fetal (FRANCISQUETI et al, 2012). A avaliação do consumo alimentar é uma estratégia que precisa ser disponibilizada e implementada para este grupo, que possui características tão singulares. O Marcador de Consumo Alimentar utilizado possibilita identificar de forma prática e rápida questões preocupantes na alimentação destas mulheres. (BARROS; CAVALCANTE, 2002).

## **Objetivos**

Relacionar o padrão alimentar e o estado nutricional de gestantes atendidas em uma unidade básica de saúde do município de Petrópolis, RJ.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo descritivo do tipo transversal. A população estudada foi constituída de gestantes que frequentaram a Unidade de Saúde da Família Nova Cascatinha, do Município de Petrópolis, RJ, no período matutino de janeiro a março de 2016. As informações foram obtidas nos questionários de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica, do Ministério da Saúde, e o estado nutricional gestacional foi coletado nos prontuários. Os dados foram tabulados e analisados no software Epi Info, versão 7. Para a construção da discussão, foram utilizados artigos científicos das bases de dados Scielo e Pubmed, no período de 2000 a 2016, em línguas portuguesa e inglesa.

## **Resultados**

Foram avaliadas 7 gestantes, com idade gestacional entre 7 e 39 semanas. Observou-se que 42,85% delas apresentam baixo peso, 28,57% estão eutróficas e 28,57% com sobrepeso ou obesidade para a idade gestacional. Ao avaliar as refeições realizadas durante o dia pelas gestantes, todas referem ter o costume de comer vendo televisão. Sabe-se que não parar para fazer as refeições com tranquilidade pode comprometer os mecanismos biológicos que sinalizam a saciedade. A maioria informa realizar as principais refeições (71,4% desjejum e jantar; 85,7% lanche da tarde; 100% almoço), mas o lanche da manhã e a ceia são realizados com menor frequência (28,5%). No que se refere aos alimentos ingeridos no dia anterior, destaca-se grande consumo de frutas (85,7%), feijão (71,4%), verduras e legumes (57,4%), alimentos ricos em nutrientes essenciais para o desenvolvimento adequado do feto. Quanto a alimentos industrializados, 71,4% referem não ter consumido hambúrgueres ou embutidos, macarrão instantâneo ou salgados, nem biscoitos recheados ou doces. Cabe ressaltar que a Unidade possui profissional nutricionista que desenvolve atividades de educação nutricional. Por outro lado, 100% relatam o consumo de bebidas adoçadas, ricas em açúcares simples e pobres em nutrientes.

## **Conclusão**

Apesar do consumo adequado de alimentos ricos em nutrientes (como frutas, leguminosas e hortaliças), a maioria das gestantes estudadas encontra-se com estado nutricional inadequado para a idade gestacional. Assim, é fundamental que o acompanhamento nutricional seja mais precoce e as recomendações do Guia Alimentar façam parte de todas as atividades de educação em saúde nas Unidades de Saúde da Família. Vale ressaltar que a inclusão de alguns itens na lista de alimentos do instrumento utilizado ainda se faz necessária para avaliar a adequação de todos os nutrientes importantes (BARROS; CAVALCANTE, 2002).

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

FRANCISQUETI, Fabiane Valentini; RUGOLO, Lígia Maria Suppo Souza; SILVA, Elaine Gomes; PERAÇOLLI, José Carlos; HIRAKAWA, Humberto Sadanobu. Estado Nutricional Materno Na Gravidez E Sua Influência No Crescimento Fetal. Rev. Simbio-Logias, V.5, n.7, Dez/2012

NOMURA Roseli Mieko Yamamoto; PAIVA Letícia Vieira; COSTA Verbênia Nunes; LIAO Adolfo Wenjaw; ZUGAIB Marcelo. Influência do estado nutricional materno, ganho de peso e consumo energético sobre o crescimento fetal, em gestações de alto risco. Rev. Bras. Ginecol. Obstet. vol.34 no.3 Rio de Janeiro Mar. 2012.

BERTIN, Renata Labronici; PARISENTI, Jane; DI PIETRO, Patrícia Faria and VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Métodos de avaliação do consumo alimentar de gestantes. 2006, vol.6.

BARROS, Denise Cavalcanti. O consumo alimentar de gestantes adolescentes no Município do Rio de Janeiro. Fundação Oswaldo Cruz, 2002.

**Palavras-chave:** Gestantes; Consumo de alimentos; Estado nutricional

# **PADRÃO ALIMENTAR DE USUÁRIOS DE UMA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DA REGIÃO NORTE DE PALMAS, TOCANTINS.**

LORRANA LUSTOSA DE SOUZA; THALITA RAYANNE SILVA ALMEIDA; JÉSSICA PEREIRA LIMAS; SANDRO MARQUES PINTO MACHADO; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA

<sup>1</sup> UFT - Uniersidade Federal do Tocantins

*lorranalustosa@uft.edu.br*

## **Introdução**

O padrão alimentar constitui uma das formas de avaliar perfis alimentares, que se caracteriza pela ingestão habitual e representa um delineamento geral do consumo alimentar e nutricional definido a partir de inquéritos de frequência (NEUMANN et al, 2007).

## **Objetivos**

Identificar o padrão alimentar de usuários de uma unidade de saúde da família da região norte do município de Palmas,TO.

## **Metodologia**

Estudo transversal, de avaliação do padrão alimentar por meio da aplicação do Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar(QQFA), adaptado de Sichieri et al (2003) e Neumann et al (2007) para o estado do Tocantins. A análise do padrão alimentar por meio da frequência de consumo dos alimentos ou dos grupos de alimentos foram resumidos em um único valor para cada indivíduo. O numerador constou da soma das frequências codificadas correspondentes aos alimentos efetivamente ingeridos de cada grupo pelo indivíduo. O denominador correspondeu ao número máximo de alimentos que poderia ser consumidos em cada grupo de alimentos multiplicado por 5 (NEUMANN et al, 2007). Para identificar os padrões realizou-se análise fatorial de componentes principais (ACP), sendo avaliada a consistência da amostra pelo o coeficiente Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) que estabelece como adequados valores próximos a 1,0. Ainda, foi analisado o teste de especificidade de Bartlett's (BTS) para aferição da qualidade e homogeneidade das correlações entre as variáveis, considerando  $p < 0,001$  (NEUMANN et al, 2007). Para examinar a estrutura fatorial exploratória do QQFA foi realizada a ACP seguida da rotação ortogonal Varimax aceitando cargas superiores a 0,30. De acordo com o gráfico de screeplot da variância pelo número de componentes, o número de fatores a extrair foi definido, a partir dos pontos de maior declive (REIDY et al, 2006). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, protocolo nº 059/2015, e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## **Resultados**

Estudo constou de 106 usuários (46,9% da amostra), sendo 79,2% do sexo feminino, com idade média de  $42,5 \pm 16,3$  anos. O QQFA foi agrupado em 27 categorias, sendo 23 válidas e com valores de saturação  $> 0,3$ . A avaliação das correlações entre os itens alimentares e a adequação do uso da análise fatorial para identificação do padrão alimentar tiveram valores dos testes adequados e favoráveis para a ACP (KMO=0,56, BTS=624,87;  $p=0,000$ ). Ao realizar a análise de screeplot verificou-se que até o componente 6 apresentava maior declive, definindo-se este como número de fatores a serem retidos mais apropriado, explicando 46,9% da variância. Os padrões alimentares identificados foram denominados de acordo com a semelhança dos alimentos que os compõe, sendo estes: Processados (alimentos nutricionalmente desbalanceados devido a sua formulação e apresentação); In Natura (alimentos obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos sem que tenham sofrido alteração); Alimentação Moderna (alimentos ricos em nutrientes e pobres em gorduras e carboidratos simples); Churrasco (carnes vermelhas e sal de adição, comuns em churrascos); Misto (alimentos com valores nutricionais diferentes); e Bebidas (bebidas - alcoólicas, refrigerante diet - e adoçante, utilizado em substituição do açúcar).

## **Conclusão**

Foram determinados 6 padrões alimentares que corroboram com a literatura. Verificou-se a importância da identificação dos padrões, a fim de utilizá-los para elaborar estratégias de intervenção que permitam a mudança de hábitos alimentares.

## **Referências**

DANCEY, C.P; REIDY, J. Estatística sem matemática para psicologia (usando SPSS para Windows). Artmed, 2006.3º edição. cap 12. p. 420 – 455.

NEUMANN, A.I.C.P. et. al. Padrões alimentares associados a fatores de risco para doenças cardiovasculares entre residentes de um município brasileiro. *RevPanamSaludPublica*, 2007.v. 22. n. 5. p. 329–39.

SICHERI, R.;PEREIRA, R.A.; ANDRADE, G.R. Consumo alimentar de adolescentes com e sem sobrepeso do Município do Rio de Janeiro.*Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 2003. v. 19, n. 5, p. 1485-1495.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; hábitos alimentares; saúde pública; saúde da família

# **PADRÃO DE LOCAIS DE AQUISIÇÃO SE ASSOCIA À PARTICIPAÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA DIETA DE BRASILEIROS**

PRISCILA PEREIRA MACHADO; RAFAEL MOREIRA CLARO; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; JANAÍNA CALU COSTA; RENATA BERTAZZI LEVY

<sup>1</sup> FSP-USP - Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, <sup>2</sup> UFMG - Escola de Enfermagem da Universidade Federal de Minas Gerais, <sup>3</sup> NUPENS - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, <sup>4</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia, <sup>5</sup> FMUSP - Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina, Departamento de Medicina Preventiva  
*priscilapereiramachado@gmail.com*

## **Introdução**

As vendas e consumo de alimentos ultraprocessados têm crescido em paralelo aos níveis de obesidade em todo o mundo e com mudanças na forma de distribuição de alimentos (PAHO, 2015, MONTEIRO e al., 2013, REARDON & TIMMER, 2012). No entanto, não há consenso na literatura sobre como os locais de compra influenciam o consumo alimentar da população, especialmente com a ascensão das grandes redes de supermercados (TAILLIE, NG, POPKIN, 2015).

## **Objetivos**

Analisar a associação entre padrão de locais de aquisição de alimentos e o consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil.

## **Metodologia**

Dados provenientes da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, coletados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em uma amostra probabilística de 55.970 domicílios. As quantidades de alimentos ultraprocessados adquiridas para consumo no domicílio foram transformadas em calorias utilizando tabelas de composição de alimentos. Alimentos ultraprocessados são formulações industriais de substâncias extraídas de alimentos ou sintetizadas em laboratório contendo pouco ou nenhum alimento inteiro. Os locais de compra foram agrupados em nove locais segundo características físicas, natureza dos principais produtos disponíveis e características específicas de comercialização. Análise fatorial exploratória por componentes principais foi conduzida para identificar padrão de locais de aquisição de alimentos no Brasil. As variáveis de cada local foram expressas em calorias per capita/dia. Testaram-se os pressupostos da análise fatorial e as cargas fatoriais foram analisadas após rotação do tipo ortogonal. Para composição do padrão, consideraram-se as variáveis com carga fatorial superior a |0,30|. O escore predito do padrão de aquisição de alimentos foi utilizado como variável explanatória no modelo de regressão linear ponderado e ajustado, cujo desfecho foi o percentual de participação calórica de ultraprocessados na dieta.

## **Resultados**

Foi encontrado padrão positivo para aquisições realizadas em pequenos mercados, feiras/hortifrúteis/mercados públicos, de pequenos produtores, em açougues e vendedores ambulantes, e negativo para aquisições em supermercados, padarias e bares/lanchonetes/restaurantes. O modelo de regressão linear foi capaz de explicar mais de 2/3 da variabilidade na participação total de ultraprocessados na dieta. O coeficiente da regressão estimado para o padrão de locais de aquisição de alimentos indica, de forma estatisticamente significativa, que quanto maior a aderência ao padrão menor a participação de ultraprocessados na dieta (-2,53; IC 95% -3,4; -1,65).

## **Conclusão**

A maior adesão ao padrão de locais de aquisição negativo para supermercados, padarias e bares/lanchonetes/restaurantes, e positivo para os demais formatos tradicionais de varejo foi relacionada com a menor participação de ultraprocessados na dieta. A variedade nos formatos de varejo existentes no país mostra a oportunidade de se estimular a compra em locais especializados na venda de alimentos in natura e minimamente processados, como mercados, feiras livres e açougues. São também necessárias ações que melhorem o ambiente no varejo e visem a democratização dos sistemas de comercialização frente ao cenário de concentração das compras em supermercados.

## **Referências**

MONTEIRO, C. A.; MOUBARAC, J-C.; CANNON, G.; NG, S. W.; POPKIN, B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*, v. 14, n. 2, p. 21-28, 2013.

PAHO. Pan American Health Organization. Ultra-processed food and drink products in Latin America: Trends, impact on obesity, policy implications. Washington, DC: 2015.

REARDON, T. & TIMMER, C. P. The economics of the food system revolution. *Annual Review of Resource Economics*, p. 225–264, 2012.

TAILLIE, LS.; NG, SW; POPKIN, BM. Global growth of "big box" stores and the potential impact on human health and nutrition. *Nutrition Reviews*, v. 74, n. 2, p. 83-97, 2016.

**Palavras-chave:** Consumo de alimentos; Varejo; Abastecimento alimentar



# **PADRONIZAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA FEIRA DO PRODUTOR RURAL DO MUNICÍPIO DE PATO BRANCO – PR**

DANIELE PEDROSO DOS SANTOS; REGINA MARMENTINI; FLAVIA GNOATTO; GISELE REGINA PARSIANELLO;  
LIGIA MACHADO PRIETO

<sup>1</sup> FADEP - Faculdade de Pato Branco  
*gnoatto\_flavia@hotmail.com*

## **Introdução**

As informações nutricionais têm como objetivo orientar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um determinado alimento. Elas permitem o acesso aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. O consumo alimentar é um determinante da saúde, sendo assim fundamental à intervenção de educação nutricional que auxilie a população na escolha de alimentos mais saudáveis (CAVADA et al., 2012). A rotulagem é uma ferramenta essencial para permitir aos consumidores escolhas, também é o principal meio de comunicação entre o produtor, vendedor e o consumidor, sendo ela a identidade do produto e destacando que as informações lá contidas devem ser claras e confiáveis. (MONTEIRO; COUTINHO; RECINE, 2005). Para tanto, a rotulagem nutricional pode ser considerada um elemento fundamental para a saúde pública, pois identifica a origem, as características nutricionais e a composição dos produtos, propiciando ao consumidor escolhas mais apropriadas (CAMARA et al., 2008).

## **Objetivos**

Padronizar informações nutricionais dos produtos comercializados na Feira do Produtor Rural do município de Pato Branco - PR, a partir da elaboração de fichas as técnicas de preparo e da rotulagem nutricional.

## **Metodologia**

Este trabalho foi realizado com os trabalhadores rurais vinculados a Feira do Produtor no município de Pato Branco - PR no período de cinco meses, através de uma abordagem qualitativa e quantitativa. A Feira do Produtor contava com trinta e quatro produtores rurais cadastrados, e entre os produtos vendidos destacam-se biscoitos, massas, pães, hortaliças e geleias. Destes, foram selecionados sete produtores que não possuíam rotulagem nutricional dos seus produtos. Para determinação da rotulagem nutricional, primeiramente foram elaboradas as fichas técnicas de preparo, a partir da coleta de dados fornecidos pelos produtores, como, ingredientes, medidas caseiras, modo de preparo, rendimento e porção. Com o auxílio do programa de Rotulagem Nutricional DietPro Demo, Tabelas de Composição dos Alimentos Brasileiras e das Resoluções n. 359 e n. 360, ambas de 23 de dezembro de 2003, foram determinadas as informações nutricionais para rotulagem dos produtos.

## **Resultados**

Foram elaboradas 62 fichas técnicas de preparo e 56 informações nutricionais para a rotulagem dos produtos comercializados na Feira dos Produtores do município de Pato Branco.

## **Conclusão**

O trabalho foi concluído com êxito e contou com o apoio da Secretaria da Agricultura do município e com o consentimento dos produtores envolvidos, vindo a contribuir tanto para o município, como para os agricultores e consumidores.

## **Referências**

CAMARA, Maria Clara Coelho et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Rev Panam Salud Pública, Washington, v. 23, n. 1, Jan. 2008.

CAVADA, Giovana da Silva et al. Rotulagem nutricional: Você sabe o que está comendo? Braz. J. FoodTechnol., IV SSA, maio, 2012.

MONTEIRO, Renata Alves; COUTINHO, Janine Giuberti; RECINE, Elisabetta. Consulta aos rótulos de bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. Rev Panam Salud Pública, 2005.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Feira do Produtor; Rotulagem Nutricional; Segurança Alimentar

# PADRONIZAÇÃO E CONFIABILIDADE DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS PARA PESQUISA.

ROBERTA BRANDÃO DA CUNHA; BRUNO DOS SANTOS DE ASSIS; HELENA SILVA DO NASCIMENTO; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*robertabrandaoc@gmail.com*

## Introdução

Estudos populacionais que incluem variáveis antropométricas são essenciais para a formulação de políticas na área de alimentação e nutrição (BRASIL, 2015). No entanto, variações nas medidas podem ser introduzidas, decorrentes de falha na padronização. Assim, o treinamento da equipe e o cálculo de índices de confiabilidade podem colaborar para a precisão dos dados.

## Objetivos

Padronizar e calcular a confiabilidade de medidas antropométricas realizadas por três avaliadores de uma pesquisa.

## Metodologia

Este estudo faz parte do projeto “Avaliação do impacto da implementação do restaurante universitário nas práticas alimentares de estudantes de graduação da UNIRIO”, aprovado no Comitê de Ética 42747115.1.0000.5285. Antes de iniciar a coleta, foi conduzido um estudo para padronizar as medidas perímetros da cintura, quadril, pescoço e estatura, em 21 funcionários da universidade, em dois dias. O treinamento foi baseado nas técnicas de Lohmann (1988). Foram utilizados fitas inelásticas TBW® e estadiômetro Altuxata®. Foram aplicados, nas comparações intra e inter-avaliadores, coeficiente de Spearman, e erro técnico de medição absoluto e relativo (Norton, 2005). As correlações foram classificadas como excelentes quando se encontravam >0,9. O erro relativo foi classificado aceitável para intra-avaliador até 1,5% e inter-avaliador até 2,0%. As análises foram executadas no Programa R versão 3.2.4, com nível de significância de 5%.

## Resultados

O grupo apresentou idade entre 20 e 35 anos, sendo 90,5% do sexo feminino. Na análise intra-avaliador, os erros absoluto e relativo dos perímetros de cintura e quadril foram aceitáveis para 2 avaliadores. Para perímetro do pescoço, somente 1 apresentou erro absoluto menor que 1cm e relativo de 0,90%. Na estatura foi observado menos que 0,5cm de erro absoluto e menos que 0,5% de erro relativo para os 3 avaliadores. Contudo, na análise inter-avaliador, ao comparar com um avaliador experiente, os erros absoluto (2,87; 2,15 e 4,70cm) e relativo (3,66; 2,82 e 5,94%) foram elevados para perímetro da cintura. O perímetro do quadril apresentou erro relativo aceitável somente para 1 avaliador (1,50%). No perímetro do pescoço, o erro foi aceitável para 2 avaliadores (1,62 e 1,67%). A estatura apresentou erros absoluto e relativo baixos para os 3 avaliadores (0,31; 0,22 e 0,29%). O resultado das correlações foram excelentes para todas as medidas e avaliadores ( $p < 0,000$ ).

## Conclusão

Após cálculo de índices de confiabilidade, o presente estudo identificou fragilidade especialmente nas aferições dos perímetros da cintura e quadril. Pode-se considerar que a estatura representa a técnica de mais fácil padronização, considerando seus baixos valores de erro e elevados de coeficiente de Spearman. Assim, recomenda-se a realização de avaliações periódicas, visando minimizar erros intra e inter-avaliador de avaliadores envolvidos em pesquisa.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica**. Brasília, 2015.
- LOHMAN, T.G.; ROCHE, A.F.; MARTORELL, R. **Anthropometric Standardization Reference Manual**. Champaign, Illinois: Human Kinetics, 1988.
- NORTON, K.; OLDS, T. **Antropométrica**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**Palavras-chave:** Antropometria; Avaliação Antropométrica; Erro Técnico de Medida

# PADRÕES ALIMENTARES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES BRASILEIROS

CAMILA APARECIDA BORGES; DIRCE M L MARCHIONI; RENATA BERTAZZI LEVY; BETZABETH SLATER VILLAR

<sup>1</sup> FSP-USP - Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> FM-USP - Faculdade de Medicina - Universidade de São Paulo

*camilaborges.usp@gmail.com*

## Introdução

Os padrões alimentares são combinações de alimentos e bebidas com diferentes composições de nutrientes que quando analisados conjuntamente oferecem uma melhor explicação das relações do consumo alimentar com doenças crônicas não transmissíveis e outros fatores socioeconômicos (HU, 2002). A análise dos padrões alimentares praticados por adolescentes brasileiros pode contribuir para o entendimento da complexidade da alimentação desta população e sua relação com o estado nutricional, além disso, a explicação da dieta por meio de padrões alimentares tem sido de grande importância em políticas públicas de alimentação e nutrição, pois a representação da dieta baseada em conjunto de alimentos e não somente em nutrientes são de mais fácil compreensão pela população (HU, 2002).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar os padrões alimentares praticados pelos adolescentes brasileiros e associar como estado nutricional.

## Metodologia

Foram analisados os dados de consumo alimentar de 6784 adolescentes de 10 a 18 anos da Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008-2009. Os padrões alimentares foram obtidos por Análise Fatorial exploratória. Modelos de regressão logística foram utilizados para verificar a associação entre os padrões alimentares e o excesso de ajustado por variáveis sociodemográficas.

## Resultados

Quatro principais padrões alimentares foram identificados entre os adolescentes brasileiros, representando 31,4% da variância total dos dados: Padrão Tradicional Brasileiro (composto pelos grupos Arroz e outros cereais, Feijão e outras leguminosas, Hortaliças, raízes e tubérculos e Carnes), Padrão Lanches (composto por Cafés e chás; Pão de sal; Manteigas e margarinas; Presunto, mortadela, peito de peru e salame; Queijos amarelos e maduros e Bebidas açucaradas), Padrão Fast-Food (composto por Bebidas açucaradas, Doces, chocolates, sobremesas, bolos e pães doces, Biscoitos doces e salgados, Pizzas, pastéis, massas, salgados fritos e assados, lanches, Bebidas lácteas prontas para consumo e Carnes) e o Padrão Leite, Frutas e Cereais matinais (composto de Cereais Matinais, Frutas e sucos de frutas naturais, Leite e derivados). Foi verificado que quanto maior a adesão ao Padrão Lanches (OR: 1,50 quinto quintil vs primeiro (IC95%:1,13; 1,99) p de tendência linear <0,001) e ao Padrão Fast-Food (OR: 1,55 quinto quintil vs primeiro (IC95%=1,12; 2,12) p de tendência linear <0,001) maior a chance de estar com excesso após ajustes pelas variáveis socioedemográficas.

## Conclusão

Este estudo permitiu identificar a diversidade existente na prática alimentar dos adolescentes brasileiros pela caracterização de quatro principais padrões alimentares com composições distintas. A maior aderência ao Padrão Lanches e ao Padrão Fast-Food associaram-se ao aumento nas chances de estar com excesso de peso. Estes dados são preocupantes do ponto de vista epidemiológico e de saúde pública, pois relacionam a prática regular de padrões alimentares de baixa qualidade nutricional com o excesso de peso e a obesidade entre os adolescentes brasileiros.

## Referências

Hu FB. Dietary pattern analysis: a new direction in nutritional epidemiology. *Curr Opin Lipidol.* 2002 Feb;13(1):3–9.

**Palavras-chave:** Padrões alimentares; Excesso de peso; Análise fatorial exploratória; Adolescentes

# PADRÕES ALIMENTARES E FATORES ASSOCIADOS EM ESCOLARES DO 1º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO LEOPOLDO, RS

GABRIELA RODRIGUES BRATKOWSKI; RUTH LIANE HENN

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*gabriela.brat@gmail.com*

## Introdução

Dados de pesquisas nacionais apontam para uma mudança no padrão alimentar brasileiro, com aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados (IBGE, 2010; LOUZADA et al., 2015). A formação de padrões alimentares inicia-se na infância e muitos fatores podem estar envolvidos, tornando essa fase propícia para investigações e intervenções que visem à promoção de hábitos alimentares saudáveis (SOUZA et al., 2013). Além disso, padrões alimentares formados na infância podem se perpetuar na vida adulta (MIKKILA et al., 2005).

## Objetivos

Identificar padrões alimentares e fatores associados em escolares do 1º ano do ensino fundamental das escolas municipais de São Leopoldo, RS.

## Metodologia

Este trabalho integra o projeto "Adesão aos 10 passos da alimentação saudável para crianças entre escolares do 1º ano das escolas municipais de ensino fundamental de São Leopoldo, RS", um estudo transversal, com 782 escolares de seis a oito anos de idade. Dados sociodemográficos, comportamentais, de insegurança alimentar e consumo alimentar foram obtidos por um questionário estruturado, padronizado e pré-codificado, aplicado à mãe/responsável pelo escolar, por entrevistadores treinados, após estudo piloto. Para identificação dos padrões alimentares, utilizou-se a análise de componentes principais, a qual, após rotação ortogonal, extraiu fatores não correlacionados entre si. Escores de cada padrão foram salvos para cada participante do estudo e, posteriormente, foram distribuídos em quartis. Os três primeiros quartis constituíram a categoria de "baixo consumo" dos padrões alimentares e o último quartil a de "elevado consumo", sendo esta considerada o desfecho do estudo. As associações entre as variáveis e cada padrão alimentar foram analisadas por meio de razões de prevalência brutas e ajustadas, utilizando-se regressão de Poisson com variância robusta. O protocolo de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Vale do Rio dos Sinos e aprovado sob o número 11/013.

## Resultados

Foram identificados quatro padrões alimentares os quais foram nominados de acordo com os alimentos com maior carga fatorial, ou seja, que mais contribuíram para determinado padrão: "frutas, verduras e peixe"; "doces e salgadinhos"; "laticínios, apesuntado e biscoitos" e "comum brasileiro". Após ajuste, a probabilidade do elevado consumo ao padrão "frutas, verduras e peixe" foi 55% maior entre os escolares que realizavam o desjejum e aumentou linearmente com a diminuição na frequência de refeições em frente à tela. O elevado consumo do padrão "doces e salgadinhos" diminuiu com o aumento da escolaridade materna e com a diminuição na frequência de refeições em frente à tela. À medida que aumentou a escolaridade materna, observou-se maior probabilidade de elevado consumo do padrão "laticínios, apesuntado e biscoitos" e menor do "comum brasileiro". Escolares com insegurança alimentar e suficientemente ativos foram mais propensos ao elevado consumo do padrão "comum brasileiro".

## Conclusão

O estudo revelou a existência de distintos padrões alimentares na amostra estudada, os quais apresentaram características dos padrões relatados na literatura. Em geral, as associações observadas foram na direção esperada. Aspectos socioeconômicos, como maior escolaridade materna, e comportamentais, tais como, hábito de realizar desjejum e não realizar refeições em frente à tela, mostraram ser importantes preditores de elevado consumo de um padrão alimentar saudável e protetores para padrões não saudáveis.

## Referências

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamento Familiar, 2008 - 2009. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Brasil. Rio de Janeiro, 2010.

LOUZADA, Maria Laura da Costa, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. Rev. Saúde

Pública, São Paulo, v. 49, 38, 2015.

MIKKILA, Vera, et al. Consistent dietary patterns identified from childhood to adulthood: The Cardiovascular Risk in Young Finns Study. *BJN*, 93, p. 923-931, jan. 2005.

SOUZA, Rosângela de Leon Veleda, et al. Padrões alimentares e fatores associados entre crianças de um a seis anos de um município do Sul do Brasil. *Cad. de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 12, p. 2416-2426, dez. 2013.

**Palavras-chave:** Padrão Alimentar; Escolares; Análise Fatorial; Análise de Componentes Principais

# PADRÕES ALIMENTARES: UM ESTUDO DA ALIMENTAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE ENFERMAGEM

PATRICIA LIMA DIAS BARREIRO; ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR; MARIA DE JESUS MENDES DA FONSECA;  
ANA GLÓRIA GODOI VASCONCELOS

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz

*p.lybarreiro@gmail.com*

## Introdução

A rotina laboral pode favorecer alterações na saúde do trabalhador, na qualidade de vida e no consumo alimentar. Os profissionais da área da saúde, principalmente entre os profissionais de enfermagem, se caracterizam com mais de um emprego, atividades em turnos e no relato alimentar optando por lanches rápidos, bebidas açucaradas e alimentos prontos (ARAÚJO,2010). As investigações que tratam da alimentação *a posteriori*, identificando padrão alimentar, isto é, agregação dos alimentos consumidos formando um padrão habitual. Avaliar o padrão alimentar, dessa população é fundamental para identificar a relação entre a dieta, trabalho e saúde, que contribui para definir os grupos de riscos e fomento das políticas de prevenção e intervenção (BUZZARD, 1994).

## Objetivos

Analisar o padrão alimentar dos profissionais de enfermagem de um hospital público.

## Metodologia

Este projeto de pesquisa faz parte do estudo "Trabalho noturno e fatores de risco para doenças cardiovasculares: Estudo longitudinal em equipes de enfermagem", Rio de Janeiro, Brasil. Realizou-se um questionário com dados sociodemográficos, características do trabalho e estilo de vida, dois recordatórios de 24 horas não consecutivos e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido entre os profissionais estatutário e celetista de ambos os sexos com faixa etária entre 24 e 69 anos. No cálculo da amostra utilizou-se a prevalência de 50%, com erro amostral de 5% e nível de confiança de 95%. Foram realizados 309 recordatórios com perda de 6,3% (21). Os alimentos foram codificados e agrupados em 54 grupos alimentares baseados nas características nutricionais. A extração dos fatores foi realizada pela análise fatorial com rotação ortogonal Varimax, visando obter a redução do número de variáveis originais. Os fatores extraídos foram baseados no autovalor e no teste de Scree Plot, incluiu cargas fatoriais de 0,30, comunalidades mínima de 0,10 e o Alpha de Cronbach na avaliação da consistência interna dos padrões extraídos (RODRIGUES,2012)

## Resultados

A amostra foi composta por 85,8% do sexo feminino. Os participantes que completaram o ensino médio e a pós-graduação foram 35,3% e 34%, respectivamente. Dentre as categorias destacam-se os técnicos de enfermagem com 49,5% e os enfermeiros com 33%. A menor faixa de renda familiar líquida concentrou 1,3% (R\$ 901 a 1800) e a maior 17,8% (R\$ 5401 a 7200). Dentre os profissionais 35% encontravam-se em sobrepeso e 28,8% em obesidade. Na análise fatorial o Kaiser-Meyer-Olkin foi de 0,54 e o teste de Bartlett's ( $p < 0,00$ ). Os quatro padrões "ultraprocessado", "tradicional", "salada" e o "saudável" explicaram 31% da variabilidade do consumo alimentar da população estudada. Nos padrões "tradicional", "salada" e "ultraprocessado" obtiveram saturação positiva e no padrão "saudável" observou o item fast food com carga fatorial inversa. O Alpha de Cronbach dos padrões variou entre 0,47 a 0,60

## Conclusão

Os resultados mostraram padrões alimentares encontrados na literatura brasileira, sendo mais expressivo o padrão "tradicional" que se refere ao consumo de arroz (0,598) e feijão (0,577), alimentos característicos dos brasileiros. Evidenciaram que maior parte da população de profissionais de enfermagem, deste, estudo consome alimentos saudáveis. Este resultado pode ser reflexo da alta escolaridade da população (KJOLLESDAL et al,2010). As limitações foram a análise fatorial que é considerada uma técnica subjetiva e no instrumento recordatório que mostrou uma variabilidade alimentar exacerbada.

## Referências

ARAÚJO, M.P.N.; COSTA-SOUZA, J.; TRAD, L.A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. História,Ciências, Saúde, Rio de Janeiro, v.17, n.4, p.975-992, 2010.

BUZZARD I.M.; Rationale for an international conference series on dietary assessment methods. *Am J Clin Nutr*: v.59, p.143 -145, 1994.

KJOLLESDAL, M.K.R.; HOLMBOE-OTTESEN, G.; WANDEL, M. Associations between food patterns, socioeconomic position and working situation among adult, working women and men in Oslo. *European Journal of Clinical Nutrition*, v.64, 1150–1157, 2010.

RODRIGUES, P.R.M.; PEREIRA, R.A.; CUNHA, D.B., SICHIERI, R.; FERREIRA, M.G.; VILELA, A.A.F.; GONÇALVES-SILVA, R.M.V. Fatores associados a padrões alimentares em adolescentes: um estudo de base escolar em Cuiabá, Mato Grosso. *Rev Bras Epidemiologia*, v.15, n.3, p. 662-674, 2012

**Palavras-chave:** Análise fatorial; Enfermagem; Nutrição; Padrões alimentares



# **PADRÕES DE CONSUMO DE REFEIÇÕES E SUA ASSOCIAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL EM UNIVERSITÁRIOS DA REGIÃO DO NORTE FLUMINENSE DO RIO DE JANEIRO, BRASIL – ESTUDO LONGITUDINAL DE NUTRIÇÃO E SAÚDE EM UNIVERSITÁRIOS**

PÂMELA CARLA GOMES DE ASSUNÇÃO; ANA LÚCIA MUNIZ DE SOUZA; JÉSSICA SOUZA DE OLIVEIRA; BEATRIZ GONÇALVES RIBEIRO; LUANA AZEVEDO AQUINO

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*pamela.nutriufrj@gmail.com*

## **Introdução**

Os universitários têm se mostrado um público vulnerável para o desenvolvimento e agravamento do excesso de peso. Algumas investigações evidenciam alteração nos hábitos alimentares de estudantes após o ingresso em curso de ensino superior, pois se entende que a adaptação ao contexto universitário pode influenciar na regularidade da realização de refeições e conseqüentemente nas suas escolhas alimentares

## **Objetivos**

Avaliar o padrão de consumo de refeições e sua associação com estado nutricional em universitários.

## **Metodologia**

O presente trabalho consistiu de um recorte seccional da linha de base do “Estudo Longitudinal de Nutrição e Saúde em Universitários (NUTSAU)”, com amostra regularmente matriculada no segundo período acadêmico dos cursos de graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé. O instrumento utilizado para a coleta de dados foi um questionário de autopreenchimento estruturado com base na literatura existente, que abordava questões de identificação, classes socioeconômicas, prática atividade física, comportamentos sedentários e a frequência de consumo de refeições e substituições de almoço e jantar por lanche. A avaliação antropométrica consistiu na aferição da massa corporal, estatura, circunferência da cintura e percentual de gordura corporal por bioimpedância elétrica de membros inferiores. Com base nas medidas de massa corporal e estatura foi estimado o índice de massa corporal ( $IMC=kg/m^2$ ). O padrão de consumo de refeições foi estimado com base em escore modificado a partir do proposto por ESTIMA et al., (2009) sendo classificados com padrão de consumo de refeições satisfatório quando a soma dos pontos foi  $\leq 3$ . A análise dos dados foi realizada com apoio do aplicativo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 19.0. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da UFRJ Campus Macaé (CAAE 51104115.4.0000.5699).

## **Resultados**

: A amostra foi composta por 145 universitários, sendo 81 (55,5%) adolescentes, 64 (44,5%) adultos, 37% do sexo masculino e 63% do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional identificou-se que 2,9% dos universitários apresentaram baixo peso, 75,9% eutrófia, 21,2% excesso de peso, sendo as proporções de sobrepeso e obesidade de 16,8% e 4,4% respectivamente. Em relação à frequência de consumo de refeições, uma parcela importante dos universitários substituíam o almoço por lanche (40,8%) e praticamente a totalidade substituíam o jantar por lanche (84,0%). Além disso, apenas 57,2% dos universitários consumiam o desjejum diariamente, com maior proporção de consumo entre o sexo masculino ( $p = 0,05$ ). Já a prevalência do padrão de consumo de refeições insatisfatório foi maior entre os universitários classificados como baixo peso, sobrepeso e obesidade enquanto que o padrão de consumo satisfatório foi maior entre os universitários eutróficos ( $p = 0,05$ ).

## **Conclusão**

O presente estudo evidenciou alta proporção de universitários que não realizam o desjejum diariamente ou fazem a substituição do almoço e jantar por lanches e que o padrão de consumo insatisfatório de realização de refeições está associado com baixo peso, sobrepeso e obesidade. É importante destacar que tais hábitos podem contribuir para um menor consumo de alimentos in natura e maior consumo de alimentos ultraprocessados, sendo necessários estudos que investiguem não somente a frequência de realização de refeições, mas também os alimentos escolhidos por cada perfil de comportamento alimentar.

## **Referências**

**Palavras-chave:** Avaliação nutricional; Consumo Alimentar; Educação de Jovens e Adultos; Universitários

# PADRÕES DOS MARCADORES DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR

IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS; JÉSSICA CUMPIAN SILVA; NATÁLIA UTIKAVA; EVELLIN DAMERIE  
VENÂNCIO MÜLLER; WOLNEY LISBOA CONDE

<sup>1</sup> FSP / USP - Faculdade de Saúde Pública / Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> UFABC - Fundação Universidade Federal do ABC

*iosantanasantos@gmail.com*

## Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis se destacam como problema de saúde pública. Segundo a World Health Organization (2014), mais de 14 milhões de mortes por essas doenças ocorrem entre 30 e 70 anos de idade, dessas 85% são em países em desenvolvimento. No Brasil, a probabilidade de óbito entre 30 e 70 anos por câncer, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e respiratórias crônicas é de 19%. Mortes prematuras poderiam ser evitadas com empenho de governos na implementação de medidas para reduzir os fatores de risco e estimular os fatores de proteção. A Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico – VIGITEL, implementado no ano de 2006 nas 26 capitais de estado e no Distrito Federal, atualiza a frequência e distribuição de marcadores de padrões saudáveis e não saudáveis de alimentação (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Identificar os padrões dos marcadores do comportamento alimentar no período de 2011 a 2013.

## Metodologia

Neste estudo foram utilizados dados do VIGITEL dos anos de 2011 a 2013. O procedimento de amostragem consistiu na obtenção de amostras probabilísticas de indivíduos adultos das capitais dos 26 estados e do Distrito Federal residentes em domicílios com pelo menos uma linha telefônica. Na presente análise, a amostra foi composta por indivíduos de 18 a 35 anos de idade. Na análise de componentes principais foram utilizadas as variáveis feijão, verdura/legume, carne vermelha, frango/galinha, comportamento em relação ao consumo de carne com gordura e frango com pele (“gordura”), suco de frutas natural, frutas, refrigerante/suco artificial, leite e bebidas alcoólicas. Na análise foram retidos os padrões com eigenvalues > 1,0 e foram consideradas cargas fatoriais superiores a |0,2|, seguida de rotação ortogonal (varimax). A adequação do tamanho amostral foi confirmada pelo teste de Kaiser-Meyer-Olkin – 0,6527. Ao final, um score foi calculado para cada indivíduo em cada padrão, e os indivíduos foram distribuídos de acordo com a sua aderência a determinado padrão. Na análise foram utilizados fatores de ponderação atribuídos aos indivíduos entrevistados.

## Resultados

A análise permitiu a retenção de quatro padrões, que em conjunto explicaram 51,0% da variabilidade total dos dados. O padrão 1 se caracterizou pelas variáveis com cargas fatoriais positivas verduras/legumes, suco de frutas natural, frutas e pela variável com carga fatorial negativa refrigerante/suco artificial; esse padrão respondeu por 16,5% da variância e apresentou frequência de 36,4% na população. O padrão 2 se caracterizou pelas variáveis com cargas fatoriais positivas gordura, bebidas alcoólicas e pela variável com carga fatorial negativa leite; esse padrão respondeu por 12,3% da variância e apresentou frequência de 20,8% na população. O padrão 3 se caracterizou pelas variáveis com cargas fatoriais positivas feijão, verduras/legumes, carne vermelha, refrigerante/suco artificial e leite; esse padrão respondeu por 11,2% da variância e apresentou frequência de 21,0% na população. O padrão 4 se caracterizou pela variável com carga fatorial positiva frango/galinha e pelas variáveis com cargas fatoriais negativas carne vermelha e leite; esse padrão respondeu por 11,0% da variância e apresentou frequência de 21,8% na população.

## Conclusão

O monitoramento realizado pelo VIGITEL permite observar os padrões dos marcadores do comportamento alimentar, contribuindo como fonte de informação para elaboração e avaliação de políticas públicas no campo da saúde.

## Referências

BRASIL. Vigitel Brasil 2013: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.  
WORLD HEALTH ORGANIZATION. Noncommunicable diseases: country profiles 2014. Geneva: World Health Organization, 2014.

**Palavras-chave:** Comportamento Alimentar; Padrões ; VIGITEL

# PAPEL DA NUTRICIONISTA NA ASSISTÊNCIA MULTIDISCIPLINAR AO PACIENTE OBESO MÓRBIDO AGUARDANDO A CIRURGIA BARIÁTRICA PELO SUS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

SANDRA CRISTINA BIAVA; MILENA SANTOS; DENISE CALDEIRA CHWAL PEDROSO; JOEL PEDROSO

<sup>1</sup> SMS/VISA - Secretaria de Saúde de Gramado - Vigilância em Saúde, <sup>2</sup> SMS/VISA - Secretaria de Saúde de Gramado - Vigilância em Saúde  
*sandra.biava@gmail.com*

## Introdução

A obesidade é considerada um problema de saúde pública que vem aumentando nos países industrializados com projeção de que em 2025 exista cerca de 2,3 bilhões de adultos com sobrepeso e mais de 700 milhões de obesos. (WHO, 2000). Os índices brasileiros indicam uma prevalência de 52,5% de sobrepeso e 17,9% de obesidade na população adulta brasileira. (VIGITEL, 2015). A obesidade mórbida é uma versão patológica desta, sendo classificada por um Índice de Massa Corporal igual ou superior a 40 Kg/m<sup>2</sup>. Para os pacientes portadores de obesidade mórbida, a perda de peso sustentada raramente é conseguida apenas com intervenções dietéticas e mudanças de hábitos de vida sendo a cirurgia bariátrica uma opção eficaz para a perda de peso e consequente minimização ou resolução das comorbidades. (COSTA, 2009). Esse procedimento tem cobertura integral pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e pelo seguimento da Saúde Suplementar, desde que os pacientes preencham os critérios para realizá-la. A orientação nutricional pré-operatória tem como objetivo principal ajustar a alimentação para que haja diminuição do risco cirúrgico, através do emagrecimento pré-cirúrgico, da redução do volume abdominal e dos depósitos hepáticos de gordura. Além disso, preparar o paciente para o programa de alimentação pós-operatório, promovendo hábitos alimentares saudáveis e adequados à nova condição anatômica do trato digestório.

## Objetivos

Relatar o papel da nutricionista no acompanhamento dos pacientes com obesidade mórbida do município de Gramado/RS, que aguardam na fila à realização da cirurgia bariátrica pelo SUS.

## Metodologia

Relato de experiência desenvolvido a partir da rotina da nutricionista da equipe multidisciplinar de suporte aos 31 pacientes obesos mórbidos na fila da cirurgia bariátrica pelo SUS, do município de Gramado/RS, no ano de 2015. A equipe multidisciplinar conta com médico clínico geral, nutricionista, enfermeiro, psicólogo, fisioterapeuta, educador físico, sendo que o serviço prestado é feito de forma individualizada, na Unidade Básica de Saúde Central e no domicílio do paciente. Também são realizados encontros mensais com toda a equipe e pacientes.

## Resultados

A principal dificuldade percebida está no fato dos pacientes não aceitarem a necessidade de mudança das suas atitudes frente aos alimentos, não somente com o intuito de perder peso, mas sim de mudança de estilo de vida. Os longos períodos entre uma consulta e outra dentro da unidade básica e o tempo em que esses pacientes aguardam na fila da cirurgia (cerca de 4 anos) são fatores que dificultam o trabalho da nutricionista. Houve pequena melhora em alguns padrões antropométricos e bioquímicos, mostrando que o papel da nutricionista é fundamental, mesmo num período curto de tempo.

## Conclusão

A falta de adesão destes pacientes também foi relatado por Gushiken (2010), em um estudo retrospectivo. A diminuição do tempo na fila também foi definida como fundamental na adesão do paciente no estudo de Pereira (2011). Destes resultados se presume a necessidade de estratégias para o aumento no tempo de acompanhamento do paciente, redução do tempo entre os retornos e diminuição do tempo de espera na fila da cirurgia. Sugere-se que novos estudos avaliem o impacto do tempo de espera pelo procedimento cirúrgico sobre a evolução nutricional dos pacientes para verificar a correlação entre ambos.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2014 Saúde Suplementar: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Saúde Suplementar. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

Costa A.C, et al. Obesidade em pacientes candidatos a cirurgia bariátrica. Revista Acta Paulista de Enfermagem 2009; 22 (1):55-59.

Gushiken CS, Vulcano DSB, Tardivo AP, Rasera Jr. I, Souza Leite CVS, Oliveira MRM. Cuidado nutricional na fila de espera da cirurgia bariátrica.

Pereira JM, Buriola AA. Expectativa de jovens obesos frente à realização de cirurgia bariátrica. Colloquium Vitae 2011; 3(Nº Esp.):129-135.

WHO. World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report a WHO Consultation on Obesity. Geneva: WHO, 2000

**Palavras-chave:** Obesidade mórbida; Cirurgia bariátrica; Assistência ambulatorial; Educação nutricional

# **PARTICIPAÇÃO E CONTROLE SOCIAL NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR: UM OLHAR A PARTIR DAS CONFERÊNCIAS REGIONAIS.**

IVETE MARIA KREUTZ

<sup>1</sup> SES/RS - Secretaria Estadual da Saúde RS

*ivete-kreutz@saude.rs.gov.br*

## **Introdução**

A Constituição de 1988 instituiu uma nova relação entre Estado e sociedade, consagrando a participação da sociedade civil nas decisões governamentais, na perspectiva do controle social. Este artigo consiste na descrição da trajetória de construção das Conferências Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável na Região Fronteira Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

## **Objetivos**

A descrição da experiência, objetiva identificar e explicitar aspectos considerados relevantes neste processo político, caracterizado pela participação da sociedade civil, dos entes federados e do controle social, por meio do qual são apontadas diretrizes para políticas públicas promotoras do direito humano à alimentação adequada e de um novo sistema de segurança alimentar e nutricional capaz de garantir a realização desse direito.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo realizado a partir de revisão documental e pesquisa bibliográfica em livros, artigos, dissertações e revistas.

## **Resultados**

Os resultados mostram que a organização das conferências regionais foi fruto de intensa articulação intersetorial, com controle social e envolvimento de instituições com interesse na segurança alimentar e nutricional. Todos com compromisso para que se efetive o direito humano à alimentação adequada, com segurança e soberania alimentar. Nesse sentido, a intersetorialidade se anuncia como uma das formas de operacionalização da gestão social viável que se apóia em uma articulação possível entre os diversos atores sociais, expressos no aumento gradual do número de participantes e dos diferentes setores representados nas conferências. A I Conferência Regional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, realizada em Santa Rosa - RS, em dezembro de 2003, representou a socialização do debate político e abriu canais à participação para segmentos sociais (trabalhadores rurais, movimentos sociais, sindicatos, associações e outros) antes excluídos do debate sobre as decisões públicas e governamentais. A partir de então, foram realizadas a II Conferência Regional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (2007); a III Conferência Regional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (2011); e a IV Conferência Regional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (2015). As Conferências foram convocadas pela Associação dos Municípios do Grande Santa Rosa, buscando comprometer os gestores nas questões relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional. O número de participantes aumentou de forma gradativa, chegando 623, em 2015. No mesmo ano, a Comissão Organizadora realizou encontros preparatórios periódicos com oito meses de antecedência. Um processo inovador foi à escolha de um (a) coordenador (a) municipal, com função de articulação com as demais secretarias, os diversos conselhos e com a população em geral.

## **Conclusão**

Nesse processo, os avanços da região são significativos, mas a implementação da Política e a consolidação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, exige cooperação, participação social e mecanismos de controle social, para que se efetive de fato, o direito humano a alimentação adequada na região e em todo território nacional. Identificam-se estes pontos, como campos potencialmente férteis à promoção do direito humano à alimentação adequada e ao aperfeiçoamento da democracia participativa.

## **Referências**

<sup>1</sup> Nutricionista. Sanitarista. Mestre em Educação nas Ciências (UNIJUI). Coordenadora Geral da II (2006), III (2011) e IV (2015) Conferências Regionais de SANS - Região Fronteira Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Servidora da Secretaria de Estado da Saúde do Rio Grande do Sul, Brasil (SES/RS) E-mail: [ivete-kreutz@saude.rs.gov.br](mailto:ivete-kreutz@saude.rs.gov.br)

**Palavras-chave:** Conferências ; Democracia Participativa; Segurança Alimentar e Nutricional

# PATRÓN ALIMENTARIO TRADICIONAL Y CÁNCER DE MAMA: ESTIMACIÓN DE RIESGOS ASOCIADOS ASISTIDA CON MÉTODOS DE IMPUTACIÓN MÚLTIPLE PARA DATOS FALTANTES

JULIA BECARIA COQUET; NATALIA TUMAS; MATTEO TANZI; ALBERTO RUBÉN OSELLA; MARÍA DEL PILAR DÍAZ

<sup>1</sup> INICSA, UNC-CONICET - Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Córdoba– Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas , <sup>2</sup> CIECS, CONICET, UNC - Centro de Investigaciones y Estudio sobre Cultura y Sociedad, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Universidad Nacional de Córdoba, <sup>3</sup> IRCCS - Laboratorio di Epidemiologia e Biostatistica, Istituto di Ricerca e Cura a Carattere Scientifico Saverio de Bellis, <sup>4</sup> UNC - Cátedra de Estadística y Bioestadística, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba  
*juliabc@fcm.unc.edu.ar*

## Introdução

La alimentación es un reconocido factor asociado a la ocurrencia del cáncer de mama. En Córdoba (Argentina), se identificó un patrón alimentario característico de la población femenina, llamado *Tradicional*, caracterizado por un mayor consumo de carnes grasas, productos de pastelería, y aceites vegetales y mayonesa. Este patrón contiene componentes dietarios que ya han sido reportados asociados a mayores riesgos para éste cáncer. En Argentina, Tumas et al (2014) estiman el efecto promotor de los citados grupos de alimentos en la ocurrencia del cáncer de mama. La mayoría de los estudios sobre epidemiología nutricional del cáncer son de tipo caso control en Argentina. Estos estudios son susceptibles de presentar sesgos. Especial importancia reviste el sesgo de información derivado de datos faltantes en covariables. Éste ocurre frecuentemente y puede generar serios problemas en etapas de análisis (Camargos 2011).

## Objetivos

Estimar el riesgo de presentar cáncer de mama asociado al patrón alimentario *Tradicional*, identificado en la población de mujeres de Córdoba (Argentina), utilizando imputación múltiple para el control del sesgo de información derivado de datos faltantes.

## Metodologia

Un estudio caso control de cáncer de mama (319 casos, 525 controles) se lleva a cabo en Córdoba (Argentina) desde 2008. 844 mujeres dieron su consentimiento para participar del estudio (aprobación del comité de ética RePIS 058/10/E). Se utilizó un cuestionario estructurado para obtener información sobre datos sociodemográficos, mediciones antropométricas, actividad física, hábito de fumar, antecedentes familiares de cáncer y hábitos alimentarios. La información sobre la alimentación de cinco años antes de la entrevista (controles) o del diagnóstico (casos) se obtuvo a partir de un cuestionario de Frecuencia de Consumo Alimentario (Navarro 2001) y un Atlas de Alimentos, validados. Para resolver el problema de datos faltantes en covariables se utilizó la imputación múltiple de datos por ecuaciones encadenadas (White 2011), considerando como mecanismo de datos faltantes la modalidad al azar (Missing At Random, MAR, Little y Rubin 2002). Se utilizaron modelos de regresión logística múltiple para las estimaciones de riesgo de cáncer de mama con análisis de datos completos e imputación múltiple. Se realizó análisis de sensibilidad para evaluar la calidad de los modelos de imputación utilizados.

## Resultados

El 32% de las mujeres tuvieron información completa de datos y se incluyeron en el análisis de datos balanceados. Luego de la imputación de datos la proporción ascendió al 84% de la base. Si bien mediante ambos enfoques se observó un efecto promotor del patrón *Tradicional* (datos completos OR: 1.33, IC 95%:1.014-1.764; con imputación OR: 1.4, IC 95%: 1.185-1.660), el efecto de otras variables como Índice de Masa Corporal (OR: 1.03, IC 95%: 1.006-1.070) y la práctica de lactancia materna (OR: 0.55, IC 95%: 1.370-0.825) se evidenció sólo cuando se realizó la Imputación Múltiple. El análisis de sensibilidad mostró un desempeño satisfactorio.

## Conclusão

Se observó un mayor riesgo de presentar cáncer de mama en mujeres que presentaron mayor adherencia al patrón *Tradicional*, mayor Índice de Masa Corporal y que no amamantaron o lo hicieron por menor tiempo. Estos resultados ponen en evidencia que la imputación múltiple es relevante en campo de la epidemiología nutricional del cáncer, para



mejorar la precisión de las estimaciones, y aportar resultados más confiables para direccionar acciones en salud pública.

## Referências

Camargos VP, César CC, Caiaffa WT, Xavier CC, Proietti FA. Multiple imputation and complete case analysis in logistic regression models: a practical assessment of the impact of incomplete covariate data. *Cad Saude Publica*. 2011; v. 27, n. 12, p. 2299-313.

Little RJA, Rubin DB. *Statistical Analysis with Missing Data* (2nd edn). Wiley: Hoboken, NJ; 2002.

Navarro A, Osella AR, Muñoz SE, Guerra V, Eynard AR, Lantieri MJ. Reproducibility and validity of a food frequency questionnaire in assessing dietary intakes and food habits in epidemiological cancer studies in Argentina. *J ExpClin Cancer Res* 2001; v. 20, p. 203-207.

Tumas N, Niclis C, Aballay LR, Osella AR, Díaz MP. Traditional dietary pattern of South America is linked to breast cancer: an ongoing case-control study in Argentina. *Eur J Nutr*. 2014; v. 53, n.2, p. 557-66.

White IR, Royston P, Wood AM. Multiple imputation using chained equations: Issues and guidance for practice. *Stat Med*. 2011; v. 30, n. 4, p. 377-99.

**Palavras-chave:** Argentina; cáncer de mama; estudio caso control; imputación múltiple; patrón alimentario

# PERCENTUAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA QUE SUBSTITUI AS REFEIÇÕES REGULARES POR LANCHES, SEGUNDO O NÍVEL DE ESCOLARIDADE E AS REGIÕES BRASILEIRAS

JANAÍNA MARIANE CORRÊA SALVADOR; JASSANA BERNICKER DE MAGALHÃES; ALICE MARIA HAIDRICH; MONICE THAÍS CABREIRA; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões - Rio Grande do Sul, Brasil  
*janaina-mariane@hotmail.com*

## Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) ressalta a importância de consumir alimentos in natura e minimamente processados como base da alimentação, pois alimentos ultraprocessados, apresentam alto teor de gorduras, açúcares e sódio, e não são bons substitutos de refeições completas. No Brasil, assim como em outros países, há um crescente aumento das refeições fora de casa. Barbosa (2007) destaca que há poucos estudos que abordem os hábitos alimentares sob um ponto de vista mais amplo e sob a visão das populações que têm esses costumes. Perante essas tendências e influências no que diz respeito às refeições fora de casa, é instigado o interesse em identificar esse fato na realidade brasileira.

## Objetivos

Identificar o percentual de substituição de refeições regulares por lanches, segundo o nível de instrução e as regiões brasileiras, no ano de 2013.

## Metodologia

Esse estudo trata-se de uma coleta de dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde de 2013, disponível no Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde. Foram utilizados os dados referentes à proporção (%) de pessoas de 18 anos ou mais de idade que substituem pelo menos uma das refeições por sanduíches, salgados ou pizzas regularmente, em cinco ou mais dias por semana. A fórmula utilizada pela Pesquisa Nacional de Saúde foi: Numerador = moradores selecionados que responderam um valor de 5 ou mais, à questão: “Em quantos dias da semana o(a) sr(a) substitui a refeição do almoço ou jantar por sanduíches, salgados ou pizzas?”. Denominador = todos os moradores selecionados. O nível de instrução foi classificado nas categorias: sem instrução; fundamental incompleto ou equivalente; fundamental completo ou equivalente; médio incompleto ou equivalente; médio completo ou equivalente; superior incompleto ou equivalente; superior completo e não aplicável - população de até 4 anos. As regiões brasileiras analisadas foram: Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste. (DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE, 2015).

## Resultados

A partir da busca de dados na Pesquisa Nacional de Saúde, verificou-se que a substituição de refeições regulares por lanches em todas as regiões brasileiras foi de 6,6%, onde na Região Norte foi de 3,0%, Nordeste (3,4%), Sudeste (8,3%), Sul (8,8%) e Centro-Oeste (7,5%). Assim, a região que em 2013 possuiu o maior percentual de substituição foi a Região Sul. Os indivíduos sem instrução e fundamental completo apresentaram a substituição de 4,2%, fundamental completo e médio incompleto (6,3%), médio completo e superior incompleto (8,1%) e superior completo (10,4%), sendo o maior percentual o nível de instrução mais alto.

## Conclusão

As pessoas que possuem maior nível de instrução são as que mais substituem refeições regulares por lanches, destacando-se a maior substituição na Região Sul. Torna-se assim, necessária a conscientização e o reconhecimento da importância de uma alimentação adequada, a partir da realização de atividades de educação alimentar e nutricional, além de ocasiões que valorizem práticas saudáveis, visando promover uma qualidade de vida.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília, 2014.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, n. 28, p. 87-116, 2007.

Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde. **Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde.** Disponível em: < <http://www2.datasus.gov.br/DATASUS/index.php> > Acesso em: 15 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Alimentação; Comida Rápida; Hábitos Alimentares; Saúde Pública

# PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL ESTIMADO POR DIFERENTES ANALISADORES DE IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA E ABSORPTIOMETRIA DE RAIOS-X DE DUPLO FEIXE (DXA) EM MULHERES IDOSAS RESIDENTES EM NITERÓI, RIO DE JANEIRO.

MICHELE RIBEIRO SGAMBATO; THAMIREZ MENEZES EZIC TAVARES; LEANDRO PEREIRA DOS SANTOS;  
VIVIAN WAHRLICH

<sup>2</sup> UFF - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, <sup>3</sup> UERJ - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO  
*michelesgambato@hotmail.com*

## Introdução

A intensidade das modificações corporais que ocorrem no envelhecimento variam de indivíduo para indivíduo de forma gradativa (RIGO & TEIXEIRA, 2005). Desta forma a avaliação da composição corporal se torna importante para se estabelecer o diagnóstico nutricional, além de ser útil para descrever as alterações dos componentes corporais nesse segmento crescente da população tanto em estudos clínicos como epidemiológicos (ANJOS & WAHRLICH, 2007).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi verificar o desempenho de diferentes analisadores de impedância bioelétrica de frequência única em mulheres idosas residentes em Niterói, Rio de Janeiro.

## Metodologia

O estudo foi realizado com 88 mulheres com idade igual ou maior que 60 anos residentes no município de Niterói, Rio de Janeiro. O percentual de gordura corporal (%GC) foi estimado por três analisadores de impedância bioelétrica, a Tanita, modelo BC-418, Omron, modelo BF-300, Omron, modelo BF-500 e foi comparado ao percentual de gordura corporal estimado pelo DXA, utilizando o teste t Student pareado. A concordância entre %GC estimado pelos três analisadores de impedância bioelétrica e o estimado pelo DXA foi avaliada pelo método proposto por Bland & Altman (1986).

## Resultados

A média ( $\pm$  desvio padrão) de idade foi de  $68,6 \pm 5,6$  anos variando entre 60,0 a 83,0 anos. O %GC obtido através do DXA variou entre 32,9 e 53,5%, com média de  $42,6 \pm 5,0\%$ . O %GC médio estimado pela Tanita BC-418 foi de  $38,3 \pm 5,2\%$  e pela Omron BF-500 foi de  $41,5 \pm 5,8\%$ , valores esses estatisticamente diferentes em relação ao valor médio obtido por DXA, exceto para o valor médio obtido pelo analisador Omron BF-300, que foi de  $42,3 \pm 3,9\%$ . Os métodos que apresentaram os maiores vieses foram os analisadores Tanita BC-418 e Omron BF-500 com valores de -4,4 e -1,1%, respectivamente. Os limites de concordância superior e inferior foram 1,51 e -10,2 para Tanita BC-418 e para Omron BF-500 foram 5,0 e -7,2. O método que obteve o menor valor de média da diferença foi o analisador Omron BF-300, apresentando viés igual a -0,3 e os limites de concordância superior e inferior foram de 6,7 e -7,3%.

## Conclusão

Os resultados obtidos com o trabalho evidenciam a importância de se estimar a gordura corporal de forma precisa, rápida e fácil, visto que o acúmulo de gordura corporal pode levar a diversas patologias. De todos os analisadores que foram utilizados para o estudo, o que mais se aproximou do método de referência, foi o modelo Hand-to-hand Omron BF-300, podendo assim, ser utilizado para estimar a o %GC em grupos de mulheres idosas.

## Referências

ANJOS, L.A.; WAHRLICH, V. Composição corporal na avaliação nutricional IN: Kac G, Sichieri, R. & Gigante D. Epidemiologia Nutricional. 2 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, p. 149-224, 2007.

RIGO, M. L. N. R.; TEIXEIRA, D. C. Efeitos da atividade física na percepção de bem-estar de idosas que residem sozinhas e acompanhadas. Revista Unopar Científica Ciências Biológicas e da Saúde, Londrina, v. 7, n. 1, p. 13-20, 2005.

**Palavras-chave:** Impedância bioelétrica; composição corporal; idosas

# PERCEPÇÃO CORPORAL DOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE PALMAS - TOCANTINS

JÉSSICA COSTA PEREIRA LIMA; THALITA RAYANNE SILVA ALMEIDA; LORRANA LUSTOSA DE SOUZA; SANDRO MAX PINTO MACHADO; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA

<sup>1</sup> UFT - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS

*ressika@hotmail.com*

## Introdução

A cultura e a sociedade exercem forte influência na construção da auto-imagem corporal dos indivíduos. As distorções desses padrões podem influenciar à sua percepção, promovendo relação alterada de tamanho e forma corporal que pode sobrepor-se a busca por saúde. Este comportamento pode contribuir para o desenvolvimento de hábitos alimentares inadequados (BRANCO et al, 2006; MIRANDA et al, 2014). Diante disso, faz-se importante avaliar a autopercepção da imagem corporal dos indivíduos a fim de verificar a estas influencias e permitir intervenções nutricionais adequadas (MIRANDA et al, 2014).

## Objetivos

Avaliar a imagem corporal de usuários de uma unidade de saúde da família de Palmas, Tocantins.

## Metodologia

Realizou-se estudo transversal com usuários adultos e idosos, de ambos os sexos atendidos em uma unidade de saúde da família de Palmas, Tocantins. O cálculo amostral dos 2698 usuários foi de 226, sendo estes selecionados por meio dos atendimentos ambulatoriais pré-agendados e de livre-demanda, e visitas domiciliares planejadas. A coleta de dados constou de questionário contendo dados socioeconômicos, mudança de hábitos de vida para adequação do peso e se teve suporte de profissional de saúde. A avaliação do estado nutricional a partir de aferição de peso e altura para o cálculo de índice de massa corporal (WHO, 1998; BRASIL, 2006), e circunferência de cintura (WHO, 1998). Para avaliar a imagem corporal utilizou-se a Escala de Silhueta para adultos e idosos (STUNKARD et al, 1983). Realizou-se análise descritiva dos dados, com frequência de medidas de tendência central e dispersão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, protocolo n° 059/2015, e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Avaliou-se 106 indivíduos, sendo 79,2% mulheres, com idade média de 42,5±16,3 anos. Quanto ao estado nutricional dos adultos 44,3% eram eutróficos, 23,7% pré-obesos, e 26,8% obesos; e dentre os idosos 22,2% estavam com sobrepeso. Com relação ao risco de desenvolver complicações metabólicas 59,5% estavam em risco. Quanto à imagem corporal 84,9% apresentavam-se insatisfeitos com a forma do corpo, destes 72,6% tinham insatisfação relacionada à perda de peso. O relato sobre a percepção com relação ao peso atual foi que 15,9% consideravam-se magros e 69,8% gordos. Dos usuários 41,9% tentaram emagrecer nos últimos 6 meses, sendo que 93% não tiveram acompanhamento de profissional da saúde; 41,9% utilizaram a restrição alimentar como método para emagrecer, e 40,9% restrição alimentar e atividade física.

## Conclusão

Verificou-se que há elevada prevalência de insatisfação corporal para perda de peso. Além disso, notou-se que a maioria dos usuários apresentava excesso de peso e risco de desenvolver complicações metabólicas, com tentativas de perda de peso com restrição alimentar e sem acompanhamento de profissional de saúde. Portanto, há a necessidade de implantar intervenções nutricionais que promovam a melhora do estado nutricional e da satisfação corporal destes.

## Referências

BRANCO, M. L.; HILÁRIO, M. O. E.; CINTRA, I. P. Percepção e satisfação corporal em adolescentes e a relação com seu estado nutricional. Rev. Psiq. Clin. São Paulo, v. 33, n. 66, p. 292-296, 2006.

BRASIL, Cadernos de Atenção Básica: Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

MIRANDA, V. P. N. et al. Imagem corporal de adolescentes de cidades rurais. Ciência e Saúde Coletiva, Minas Gerais, v. 19, n. 6, p. 1791-1801, 2014.

STUNKARD, AJ; SORENSEN, TI; SCHULSINGER, F. (eds). Use of the Danish adoption register for the study of

obesity and thinness. Raven Press: New York, 1983.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity Preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation. Geneva: World Health Organization; 1998.

**Palavras-chave:** estado nutricional; estratégia saúde da família; imagem corporal; satisfação corporal; saúde pública

# PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL EM UNIVERSITÁRIOS

KHARLA JANNINY MEDEIROS; GABRIELLA BETTIOL FELTRIN; BRENDA LUCIANA BUTZKE; DEBORA BRUSKE

<sup>1</sup> CATOLICA SC - Centro Universitário Católica de Santa Catarina

*brenda.butzke@catolicasc.org.br*

## Introdução

Imagem corporal é definida como a percepção que o indivíduo tem quanto ao seu corpo, tamanho e forma (ALVARENGA et al., 2010). A insatisfação com a imagem corporal pode estar associada a um sentimento negativo do indivíduo em relação ao seu corpo, levando a práticas de dietas inadequadas, a exercícios físicos exaustivos, e ao desenvolvimento de transtornos alimentares (CARVALHO et al., 2013). A preocupação com a estética tem aumentado recentemente, em especial em universitários, sendo que este público apresenta relação conturbada com o alimento e o corpo e estão cada vez mais vulneráveis a aceitar os padrões de beleza impostos pela sociedade, que valorizam a magreza excessiva (SILVA et al., 2012; CARVALHO et al., 2013).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a percepção da imagem corporal e a relação com o estado nutricional em universitários.

## Metodologia

O trabalho é um estudo transversal, cujo cálculo amostral considerou analisar 264 universitários, estratificados em dois grupos com tamanho amostral similar. Um grupo foi composto por estudantes de nutrição e outro por demais cursos. A coleta de dados ocorreu no período de novembro a dezembro de 2015. Para avaliação da percepção da imagem corporal utilizou-se a escala de silhuetas de Stunkard et al. (1983), e classificou-se conforme proposto por Alvarenga et al. 2010. O estado nutricional dos participantes foi avaliado por meio de peso e estatura auto referidos, sendo calculado o índice de massa corporal e classificado segundo *World Health Organization* (2004). A análise estatística foi realizada utilizando o *software* Bioestatic 5.0, através do teste qui-quadrado e considerou-se significância estatística quando o valor de  $p < 0,05$ . O estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Pesquisas Oncológicas (parecer número 1.175.615).

## Resultados

A amostra foi composta por 138 universitários e destes 50% eram acadêmicos do curso de nutrição. A média de idade dos participantes foi de 21,5 anos e prevaleceram 86,2% o gênero feminino. A prevalência da insatisfação em relação à imagem corporal foi maior em acadêmicos de nutrição (79,7%) quando comparado aos acadêmicos dos outros cursos (71,0%), embora não tenha sido encontrada significância estatística ( $p = 0,236$ ). Quanto ao estado nutricional, prevaleceu eutrofia entre os satisfeitos e insatisfeitos com imagem corporal, independente do curso que estavam matriculados. Entre os eutróficos, a insatisfação foi prevalente em 49,2% e 39% dos universitários de nutrição e de outros cursos, respectivamente. Não verificou-se associação entre o estado nutricional e a insatisfação com a imagem corporal em acadêmicos de nutrição ( $p = 0,765$ ) e de outros cursos ( $p = 0,152$ ).

## Conclusão

Apesar de não ter sido identificada associação entre a percepção da imagem corporal e o estado nutricional dos universitários, observou-se um predomínio de insatisfação com um maior número de estudantes eutróficos em todos os cursos avaliados. Sugere-se a realização de estudos prospectivos com maior tamanho amostral para então incluir em programas de promoção a saúde visando comportamentos e métodos adequados para a manutenção do peso corporal saudável.

## Referências

ALVARENGA, Marle dos Santos et al. Insatisfação com a imagem corporal em universitárias brasileiras. **J. bras. psiquiatr.**, Rio de Janeiro, v. 59, n. 1, p. 44-51, 2010. Disponível em: . Acesso em 02 Mar. 2016. .

CARVALHO, Pedro Henrique Berbert de et al. Checagem corporal, atitude alimentar inadequada e insatisfação com a imagem corporal de jovens universitários. **J. bras. psiquiatr.**, Rio de Janeiro, v. 62, n. 2, p. 108-114, 2013. Disponível em: . Acesso em 02 Mar. 2016.

SILVA, Tatiana Araújo Bertulino da et al . Frequência de comportamentos alimentares inadequados e sua relação com a insatisfação corporal em adolescentes. **J. bras. psiquiatr.**, Rio de Janeiro , v. 61, n. 3, p. 154-158, 2012 . Disponível em: . Acesso em 03 Mar. 2016.

STUNKARD, A. J.; SORENSON, T.; SCHLUSINGER, F. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. In: Kety SS, Rowland LP, Sidman RL, Matthysse SW, editors. **The genetics of neurological and psychiatric disorders**. New York: Raven, p.115-120, 1983.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Classificação IMC**. Disponível em: . Acesso: 1 Mar. 2016.

**Palavras-chave:** imagem corporal; Estado nutricional; Universitários



# PERCEPÇÃO DA PROMOÇÃO DE SAÚDE NA ESCOLA DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE E DA EDUCAÇÃO EM FORMAÇÃO SOBRE AUTORREGULAÇÃO PARA O AUTOCUIDADO EM SAÚDE

STÉFANI ALMEIDA SCHNEIDER; CLEIDILENE RAMOS MAGALHÃES; ALEXANDRE DO NASCIMENTO ALMEIDA

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

*cleidilene.ufcspa@gmail.com*

## Introdução

A promoção de saúde nas escolas tem sido uma preocupação no país. Paralelo a isso se desenvolve a ideia de autonomia, em que os seres são agentes ativos de suas vidas, ligada às pesquisas sobre a Teoria Social Cognitiva (Bandura, 1986). Desenvolveu-se também o construto da autorregulação da aprendizagem (Zimmermann, 1989), base para a proposta de competências autorregulatórias de crianças de até 10 anos (Rosário e col, 2007). Com base nesse referencial teórico foi construído o projeto "Avaliação para a promoção da autorregulação para o autocuidado em saúde: estudo no contexto do Programa Saúde na Escola no Rio Grande do Sul/Brasil", no qual está incluída esta análise das percepções dos profissionais da saúde e da educação para a promoção de saúde na escola, antes e depois da Formação de Autorregulação para o Autocuidado em Saúde.

## Objetivos

O Objetivo deste estudo é analisar as percepções dos profissionais de saúde e de educação para o trabalho em saúde na escola, antes e depois da Formação de Autorregulação para o Autocuidado em saúde, com foco em alimentação saudável e saúde bucal.

## Metodologia

Foi realizado um estudo exploratório e descritivo, de caráter qualitativo. Participaram 26 profissionais da saúde e da educação de cada uma das 7 duplas de unidades de saúde e de escolas, que já trabalhavam com o Programa de Saúde na Escola: dentista, enfermeiros, técnico em saúde bucal, técnica em enfermagem, agentes comunitárias de saúde, professores, orientadores e supervisores educacionais. Foram realizados 2 grupos focais em setembro e 2 depois da formação em dezembro de 2015. Os dados gerados nos grupos foram gravados em áudio e transcritos na íntegra. Para a análise interpretativa foi utilizada a análise temática (Braun e Clarke, 2006; Howitt e Cramer, 2011). Esta pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética (No 46789315.0.0000.5345); todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Os participantes dos grupos focais foram questionados principalmente a respeito de práticas e saberes da promoção de saúde nas escolas, de suas motivações e expectativas em relação à formação em serviço e das expectativas para a realização da intervenção com as crianças em 2016. De acordo com a análise temática, o tema mais abordado foi (1) o trabalho interdisciplinar, como ele está sendo realizado, como deveria ser realizado, o que a formação contribuiu para reduzir a fragmentação do trabalho; seguido pela (2) questão cultural da relação entre comunidade, pais, escola e unidade de saúde e suas interferências para a promoção de saúde nas escolas.

## Conclusão

Os participantes da formação em serviço percebem a saúde nas escolas como um trabalho que deve ser realizado continuamente e de maneira interdisciplinar pelas equipes de saúde e professores. Demonstrou-se uma grande preocupação com a promoção de saúde da comunidade e dos pais, para além dos alunos e das escolas somente, com a expansão das atividades já realizadas com as crianças.

## Referências

1. BANDURA, A. Social foundations of thought and action: A social cognitive theory. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall. 1986.
2. Braun, Virginia and Clarke, Victoria. 'Using thematic analysis in psychology', Qualitative Research in Psychology, 3: 2, 77 - 101. 2006.
3. HOWITT, D; CRAMER, D. Introduction to research methods in psychology. Chapter 20: Thematic analysis. 3rd ed. 328 – 342. 2011.
4. ROSÁRIO, P., NÚÑEZ, J.C; & GONZÁLEZ-PIENDA, J. Auto-regulação em crianças sub-10. Projecto Sarilhos do

Amarelo. Porto: Porto Editora. 2007.

5. ZIMMERMAN, B.J. Becoming a self-regulated learner: which are the key subprocess? Contemporary educational psychology, 11, p.307-313. 1986.

**Palavras-chave:** Saúde na escola; Interdisciplinaridade; Autorregulação em saúde; Autonomia; Educação Permanente em Saúde

# PERCEPÇÃO DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO SOBRE O CONCEITO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

LAIS DE OLIVEIRA ARONOVICH; ANDREA SILIVESTE BRASIL VILLAGELIM BIZERRA

<sup>1</sup> FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO

*lais.aronovich@gmail.com*

## Introdução

O acadêmico de nutrição, desde o primeiro período até o último, vivencia experiências individuais e coletivas, além de receber inúmeras informações sobre a alimentação, os alimentos e os nutrientes. c

## Objetivos

O objetivo proposto neste trabalho é conhecer a percepção de acadêmicos de nutrição de uma faculdade privada na zona oeste do Rio de Janeiro sobre alimentação saudável.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal do tipo descritivo, com 274 alunos matriculados no curso de Nutrição, do período noturno, do 1° ao 8° período. O levantamento dos dados foi coletado em uma Faculdade localizada na Zona Oeste do Rio de Janeiro, no 1° semestre de 2013. Sendo as informações obtidas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do município do Rio de Janeiro (66/13) e o Consentimento do aluno segundo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizado um roteiro elaborado pelas autoras dessa pesquisa contendo questões para conhecer a percepção dos acadêmicos de nutrição, através da análise das falas dos entrevistados, perceberam-se significados diferentes para o conceito de alimentação saudável.

## Resultados

Os resultados revelaram que 257 eram do sexo feminino (93,80%) e 17 eram do sexo masculino (6,20%). Do quantitativo total de alunos matriculados apenas 16 acadêmicos não participaram, por não estarem presente no momento da mesma ou por não entregarem o questionário no tempo hábil para leitura. Percebeu-se que 31,39% dos entrevistados, não consideram sua alimentação saudável, onde 115 (41,97%) consideram sua alimentação saudável e 26,64% apresentaram dúvidas. Observa-se que 64,11% dos acadêmicos que consideram sua alimentação saudável são homens, diferentes dos valores encontrados para as mulheres que apenas 40,47% consideram ter uma alimentação saudável. A pergunta realizada aos participantes tinha como objetivo saber o que eles entendem por alimentação saudável e foi observado de acordo com as falas abaixo os estudantes relatam: "É a alimentação em que consiste comer de forma equilibrada variados tipos de alimentos, principalmente verduras, frutas e legumes". "Uma alimentação que possa suprir todas as necessidades nutricionais de um individuo e sua rotina e objetivos diretamente dependes durante toda a vida, além da promoção de saúde." Segundo Guia de Alimentação Saudável do Ministério da Saúde (2005), devem fazer parte da dieta diária, todos os grupos de alimentos, os quais são indispensáveis ao bom funcionamento do organismo como água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais. A partir deste conceito, percebe-se a as falas: "Alimentação em horários certos/ fixos utilizando-se de alimentos que forneçam as diversas propriedade: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais".Entre os que responderam uma justificativa constante era uma alimentação sem o consumo de gorduras, além disso, outros depoimentos dão ênfase principalmente no consumo de frutas, legumes e verduras.

## Conclusão

Através deste estudo pode-se concluir que a alimentação vai além da ingestão de nutrientes, é um complexo sistema de valores, de símbolos e significados. Fundamentado no conceito, vários depoimentos mostraram a dificuldade que os acadêmicos apresentaram em conceituar alimentação saudável. Para tal, sugere-se uma intervenção nutricional em relação à alimentação saudável, através da elaboração de atividades de educação nutricional, visando melhoria do conhecimento, promoção da saúde, sendo assim, colaborando na formação de bons hábitos alimentares.

## Referências

PINHEIRO, A.R.O. ET AL. O que é uma alimentação saudável? Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada.

BRASIL, CGPAN – coordenação geral da política nacional de alimentação e nutrição, Brasília, 2005.

**Palavras-chave:** academicos de nutrição; alimentação saudavel; percepção

# PERCEPÇÃO DE DIRETORES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESCOLAS MUNICIPAIS EM UMA CIDADE DO SUL DO BRASIL

JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; JULIA DA ROSA TOLAZZI; PÂMELA CAPELARI; FERNANDA DE BONA CORADI; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*julia-duli@hotmail.com*

## Introdução

A realização de uma correta alimentação é essencial para a garantia de desenvolvimento e conservação durante a vida, especialmente na infância (ZANCUL; DAL FABBRO, 2007). Atualmente, o consumo de alimentos considerados mais saudáveis não estão geralmente nas preferências alimentares das crianças e jovens (DANELON; DANELON; SILVA, 2006). Portanto, os diretores e professores são fundamentais no papel de transformar a realidade precária dos hábitos inadequados das crianças nas escolas, pois os mesmos possuem influência sobre toda a comunidade escolar (SCHMITZ et al., 2008).

## Objetivos

Avaliar a compreensão dos diretores sobre alimentação saudável em escolas da rede municipal de ensino fundamental de uma cidade do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo descritivo, de caráter qualitativo que avaliou a percepção de alimentação saudável de todos (n=13) os diretores das escolas da rede municipal de ensino fundamental do município de Santa Rosa, Rio Grande do Sul, que aceitaram participar da pesquisa e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. O estudo foi realizado durante o período de agosto a outubro de 2015. Os dados foram coletados através de entrevistas realizadas com roteiro de questionamento e auxílio de gravador digital Sony®. Foi realizada a seguinte pergunta: “O que é alimentação saudável na escola para você?”. Após, as entrevistas foram transcritas em sua totalidade, onde a avaliação dos dados foi realizada por meio da análise de conteúdos com categorias (MINAYO, 1999). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria sob o número de CAAE 46058315.8.0000.5346.

## Resultados

Quando os diretores foram questionados sobre o que era alimentação saudável na escola, 61,53% (n=8) relataram que seria a alimentação que é ofertada pela prefeitura, com supervisão de um nutricionista, pois é considerada uma alimentação equilibrada: “...essa merenda é a que a prefeitura passa pra nós e tem um cronograma da merenda” (D5). “...a gente recebe muitos produtos hoje que vem da prefeitura né, todos produzidos aqui no município (...) eu acho que a gente está sendo muito bem assistido pela secretaria né, pela prefeitura” (D9). “...o que é ofertado para os nossos alunos passa pela supervisão da nutricionista” (D13). 92,30% dos diretores (n=12) afirmaram também que alimentação saudável seria uma alimentação completa, com produtos orgânicos e da agricultura familiar: “onde tem bastante frutas, legumes né e coisas mais da agricultura familiar” (D2). “alimentos orgânicos que a gente tem na horta da escola, os legumes, frutas” (D6).

## Conclusão

Os resultados do presente estudo revelaram que os diretores pesquisados possuem conhecimento em relação ao tema alimentação saudável na escola, pois a alimentação escolar ofertada pelo município tem a supervisão de um nutricionista e é uma refeição completa e equilibrada nutricionalmente.

## Referências

DANELON, M. A. S.; DANELON, M. S.; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006.

MINAYO, M. C. S. et al. **Pesquisa Social** : Teoria, Método e Criatividade. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

SCHMITZ, B. A. S. et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, supl. 2, p. s312-

s322, 2008.

ZANCUL, M. S.; DAL FABBRO, A. L. Escolhas Alimentares e Estado Nutricional de Adolescentes em Escolas de Ensino Fundamental. **Alimentos e Nutrição** , Araraquara, v.18, n.3, p. 253-259, jul.-set. 2007.

**Palavras-chave:** Hábitos Alimentares; Saúde Escolar; Promoção da Saúde

# PERCEPÇÃO DE GESTORES DE RESTAURANTES COMERCIAIS QUANTO A ALIMENTAÇÃO E CARDÁPIO INFANTIL

KARINI MEROLILLO; LETÍCIA LONGARAY MAHL; MÔNICA CRISTINA BROILO; VALDENI TEREZINHA ZANI

<sup>1</sup> UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

*kmerolillo@hotmail.com*

## Introdução

Os restaurantes podem ser considerados um espaço de alimentação e convívio para as famílias (ROSA; MONTEIRO, 2014) e para atender os diferentes públicos, alguns estabelecimentos oferecem opções de cardápio diferenciados principalmente para crianças.

## Objetivos

Conhecer a percepção dos gestores de estabelecimentos comerciais sobre aspectos relacionados ao planejamento das refeições elaboradas para o público infantil e analisar a composição das preparações que compõe o cardápio destinado a este público.

## Metodologia

Estudo qualitativo, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, sob o parecer número 761.745 e realizado em restaurantes do Município de Porto Alegre/RS. Os estabelecimentos selecionados fazem parte à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes e possuíam cardápios oferecidos no sistema a La Carte voltados especificamente para o público infantil. Foram entrevistados os gestores responsáveis pelos estabelecimentos, entre os meses de agosto e setembro de 2014, e as perguntas abertas realizadas à eles foram: 1) *Quem foi responsável pela elaboração do cardápio?* 2) *Como foi determinada a escolha e combinação das preparações nos pratos infantis?* 3) *Por que o restaurante decidiu incluir esta opção (cardápio infantil) no cardápio?* As respostas foram submetidas à análise categorial e para a análise da composição nutricional dos cardápios oferecidos, foi solicitado aos entrevistados ficha técnica de cada preparação.

## Resultados

Dentre os 84 restaurantes comerciais, apenas nove preenchiam os critérios de inclusão estabelecidos, como sistema de serviços à la carte e possuir cardápio específico para o público infantil e destes, cinco concordaram em participar da pesquisa. As preparações foram planejadas por cozinheiros em três dos cinco restaurantes, e nos outros dois estabelecimentos o cardápio foi planejado pela nutricionista e proprietário. Os principais critérios para a composição dos cardápios foram adequar as preparações aos tipos de carnes oferecidas nos pratos usuais; criar um cardápio que não descaracterizasse o restaurante e utilizar preparações mais simples que o cardápio regular, com porções menores. A procura do público por pratos adaptados, com menor porção para as crianças, parece ter sido o principal fator que originou a demanda do cardápio infantil nestes estabelecimentos. Em relação à composição nutricional, pode-se perceber grande semelhança entre os 16 pratos analisados, sendo que praticamente todos apresentavam preparações fritas em grande quantidades e/ou molhos com alta densidade energética. Além disso, poucas opções de pratos oferecidos continham saladas ou verduras e nenhum deles soube informar a quantidade total de sal utilizada em cada preparação.

## Conclusão

Embora a busca por alimentação fora do lar represente uma crescente na sociedade atual, o número de restaurantes que oferecem cardápios específicos para o público infantil ainda é muito pequeno, mesmo em um município da capital. Conforme a própria percepção dos gestores, os estabelecimentos comerciais que oferecem este tipo de opção aos clientes o fazem estritamente do ponto de vista de uma exigência mercadológica, sem parâmetro técnico específico relacionado à qualidade nutricional de alimentação para crianças. É importante ressaltar, que os hábitos alimentares saudáveis das crianças são formados desde os primeiros anos de vida (MACIEL; CASTRO, 2013) e suas escolhas terão impacto em seu estado nutricional durante seu crescimento e na vida adulta.

## Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Alimentação Fora do Lar Registra Maior Crescimento em Dez Anos. Disponível em . Acesso em: 16 mai. 2014.

ROSA, Carla Oliveira; MONTEIRO, Marcia Regina. Unidades Produtoras de Refeições: Uma Visão Prática. 1 ed. Rio de

Janeiro. Rubio, 2014. Cap. 10.

MACIEL, Maria Eunice; CASTRO, Helisa Confield. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. Demetra; 2013; 8(Supl.1); 321-328

**Palavras-chave:** Gestores de restaurantes; Alimentação infantil; Planejamento de cardápio; Nutrição da criança



# PERCEPÇÃO DE MULHERES QUE TIVERAM PARTO HUMANIZADO DOMICILIAR SOBRE A AMAMENTAÇÃO

JÉSSICA KAWKA; PAULINE MÜLLER PACHECO; MARIA RITA MACEDO CUERVO

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista IPA, <sup>2</sup> PPGEPI UFRGS - Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul. , <sup>3</sup> NUTRIÇÃO PUCRS - Curso de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*paulinempacheco@gmail.com*

## Introdução

O leite materno é considerado padrão ouro na alimentação para os recém-nascidos, sendo muito importante amamentar de forma exclusiva até o sexto mês de vida (BRASIL, 2013, ESTEVES et al. 2014). A via de parto pode contribuir para o sucesso da amamentação. Por outro lado, algumas rotinas hospitalares podem gerar obstáculos para a amamentação, como a administração de medicamentos e os processos cirúrgicos. O parto domiciliar tem sido estudado quanto a sua segurança, mas são escassos os estudos que buscam retratar a percepção das mães que tiveram essa modalidade de parto sobre o aleitamento materno.

## Objetivos

Conhecer a percepção de mulheres que tiveram parto humanizado domiciliar sobre a amamentação; descrevendo o perfil das mulheres entrevistadas, conhecendo os significados da amamentação para elas, identificando seus sentimentos referentes ao parto humanizado e relatar seus sentimentos quando amamentaram pela primeira vez.

## Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo de investigação social, realizado em 2015 junto a mulheres que tiveram parto domiciliar num tempo menor que 24 meses da região metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. A seleção das entrevistadas se deu a partir de informantes chave e seguiu pelo técnica em cadeias ou bola de neve. A amostra foi composta por critério de saturação. Foi realizada entrevista individual semiestruturada e as falas foram analisadas conforme análise de conteúdo proposta por Morais (2003). As entrevistas foram gravadas e transcritas mediante a assinatura prévia do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Metodista (IPA) de número: 046602/2015.

## Resultados

Ao todo foram entrevistadas 6 mulheres, com idade média de 30 anos, com média salarial familiar de 5 salário mínimos, 5 delas casadas e 5 delas também com ensino superior completo. Apenas uma das entrevistadas teve parto domiciliar da segunda gestação, as demais da primeira. Todas referiram ter amamentados exclusivamente até o sexto mês, sendo que 5 delas ainda continuavam amamentando. As entrevistas demonstraram que os principais motivos de escolha da forma de parto domiciliar foram de diminuir as intervenções e aumento da autonomia das mães. Os sentimentos mais encontrados referentes ao parto foram de ser um ato transformador e renovador. Percebendo-se que os significados envolvidos no processo da amamentação envolveram se tratar de um processo natural, de amor e dificuldades.

## Conclusão

Desta maneira concluímos que as mulheres entrevistadas, que tiveram parto humanizado domiciliar apresentaram uma percepção positiva sobre a amamentação e sua relação com o tipo de parto. Elas notaram que o tipo de parto contribuiu no contato pele a pele, referiram não sofrer intervenções desnecessárias e ajudando no sucesso da amamentação.

## Referências

BRASIL. Ministério da saúde. Manual instrutivo das ações de alimentação e nutrição na rede cegonha. Brasília: Ministério da Saúde; 2013.

Esteves TMB, Dauma RP, Oliveira MIC, Andrade CAF, Leite IC. Fatores associados a amamentação na primeira hora de vida: revisão sistemática. Revista de Saúde Pública. 2014.

Morais R. Uma tempestade de luz: compreensão possibilitada pela análise textual discursiva. Ciência e educação. 2003;9(2):191-211.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Pesquisa Qualitativa; Parto humanizado; Parto domiciliar

# PERCEPÇÃO DO PORTADOR DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 QUANTO À CONTRIBUIÇÃO DE MUDANÇAS DE HÁBITOS ALIMENTARES NO SEU TRATAMENTO

DAIANE NUNES DE MELO; ROSEMARY JANE MONTEIRO DE CARVALHO

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas

*daianenm@ig.com.br*

## Introdução

O tratamento do diabetes mellitus tipo 2 requer adaptações ao estilo de vida e acompanhamento contínuo da equipe multidisciplinar. Em relação as orientações nutricionais, é preciso que o paciente entenda e acredite que a adesão a essas medidas pode fazer diferença no seu prognóstico. Costa et al (2011) concluíram em sua pesquisa que antes de se iniciar a orientação específica sobre o diabetes, é fundamental que toda a equipe de saúde conheça a realidade do paciente e estabeleça vínculo.

## Objetivos

Analisar a percepção do portador de diabetes mellitus tipo 2 quanto à contribuição da mudança de hábitos alimentares no seu tratamento.

## Metodologia

No mês de junho de 2014 foi realizada uma pesquisa do tipo descritiva, desenvolvida através de pesquisa de campo, com 140 portadores de Diabetes Mellitus tipo II, maior de 18 anos, residentes em quatro bairros da região norte da cidade de Foz do Iguaçu e cadastrados nas Unidades de Saúde da Família dos respectivos bairros. Foram entregues Termos de Consentimento Livre e Esclarecido para participação na pesquisa. A coleta de dados foi realizada através da aplicação de um questionário autoexplicativo pelos agentes comunitários de saúde durante as visitas diárias, que abordava questões referentes ao conhecimento em relação à atuação da alimentação no tratamento do diabetes. As respostas foram tabulados em planilha do Microsoft Office Excel. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (CAAE: 30830914.0.0000.0107).

## Resultados

Verificou-se que 96% da amostra acredita que uma alimentação saudável ajuda no tratamento do diabetes mellitus tipo II, 86% sabe o que é uma alimentação saudável para o diabético, 85% já recebeu orientação sobre alimentação saudável, no entanto, apenas 58% relatam seguir as orientações de alimentação no seu dia a dia. Na literatura a estimativa de não adesão ao tratamento de doenças crônicas chegam a 50% ou mais (BOAS et al, 2011). Apesar da maioria dos pacientes consumirem peixes, frutas, verduras e legumes, mais da metade também consomem alimentos industrializados. As Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2013-2014, p. 18-34), recomendam a ingestão de frutas de 2 a 4 porções/dia e de verduras e legumes de 3 a 5 porções/dia. Demonstrando que no grupo estudado a maioria não consomem a quantidade recomendada desses alimentos.

## Conclusão

Os dados dessa pesquisa demonstraram que, embora muitos pacientes diabéticos não sigam um tratamento não farmacológico adequado, a percepção desses pacientes quanto à contribuição de mudanças de hábitos alimentares no seu tratamento é positiva. O foco para melhorar a adesão desses pacientes ao tratamento não farmacológico deve estar nas dificuldades, já que a maioria dos pacientes tem uma boa percepção em relação à alimentação saudável, e para isso, o vínculo entre equipe de saúde e paciente é essencial, para que as orientações possam estar de acordo com a sua real necessidade.

## Referências

BOAS, Lilian Cristiane Gomes-Villas et al . Adesão à dieta e ao exercício físico das pessoas com diabetes mellitus. Texto contexto - enferm., Florianópolis, v. 20, n. 2, jun. 2011. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-07072011000200008&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-07072011000200008&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 26 mar. 2014.

COSTA, Jorge de Assis et al . Promoção da saúde e diabetes: discutindo a adesão e a motivação de indivíduos diabéticos participantes de programas de saúde. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 3, mar. 2011. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000300034&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000300034&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 03 mar. 2014.

DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES: 2013-2014/Sociedade Brasileira de Diabetes ; [organização José Egidio Paulo de Oliveira, Sérgio Vencio]. – São Paulo: AC Farmacêutica, 2014. Disponível em: <<http://www.nutritotal.com.br/diretrizes/files/342--diretrizessbd.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2014.

**Palavras-chave:** Adesão; Diabetes Mellitus; Hábitos Alimentares

# PERCEPÇÃO DOS ATORES ENVOLVIDOS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ESCOLAS TÉCNICAS DE PERNAMBUCO

FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; TEREZA MACIEL LYRA

<sup>1</sup> FIOCRUZ - Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães – Fundação Oswaldo Cruz , <sup>2</sup> FSM - Faculdade São Miguel *tacimest@hotmail.com*

## Introdução

O Programa de Alimentação Escolar tem como objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos, melhorando as condições fisiológicas e o desempenho escolar, promovendo educação alimentar e nutricional, reduzindo a evasão escolar, bem como dinamizando a economia local e a vocação agrícola (BRASIL, 2009). O ambiente escolar, portanto, pode constituir-se em um importante locus na formação de hábitos alimentares adequados e saudável. Em Pernambuco, nas escolas com regime integral as refeições são elaboradas e distribuídas por empresas terceirizadas (PERNAMBUCO, 2013). A terceirização é uma decisão do administrador público, entretanto, independente do meio utilizado para execução do serviço de alimentação escolar, os cardápios fornecidos devem estar adequados aos planos e diretrizes estabelecidos pelo Programa. O aumento do número de escolas integrais no Estado e as perspectivas de ampliação, bem como a crescente terceirização dos serviços de alimentação escolar configuram-se em objeto de debate, motivando preocupação e suscitando dúvidas quanto à eficácia do PAE.

## Objetivos

Identificar as facilidades e dificuldades que os sujeitos relataram quanto à gestão terceirizada do cardápio em unidade de ensino em tempo integral.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo de caso múltiplos com abordagens qualitativas e quantitativas em escolas técnicas estaduais com regime de ensino integral do interior de Pernambuco. A escolha dos entrevistados se deu de forma intencional, conforme a seguinte seleção: escolares, gestores, nutricionistas e manipuladores de alimentos. A coleta foi desenvolvida por entrevistas semi-estruturadas priorizando-se a 1ª e 2ª etapa estabelecida por Kvale e Brinkmann (2009) sendo a análise das entrevistas com foco no significado. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética do Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães (CAAE 23512513.0.0000.5190).

## Resultados

Vários entrevistados referiram que as empresas terceirizadas ofereciam cardápios sem considerar a cultura alimentar local e que não atendiam as necessidades especiais dos alunos dificultando a aceitação da alimentação escolar. Além disso, não havia um controle efetivo das empresas terceirizadas pela gestão escolar, ocorrendo ainda um baixo acompanhamento e punição por parte do Estado. Alguns entrevistados citaram que a presença da nutricionista nas unidades possui meramente um caráter administrativo deixando em segundo plano o acompanhamento das refeições produzidas e adequação do cardápio ofertado.

## Conclusão

Os achados permitem inferir que a gestão terceirizada, sob o ponto de vista dos entrevistados, apresenta fragilidade quanto à qualidade do serviço prestado e do controle governamental sobre as empresas.

## Referências

- BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2009
- PERNAMBUCO. Secretaria de Educação. Escolas Técnicas. Disponível em: Acesso em: 02 de outubro de 2013
- KVALE, S; BRINKMANN, S. Interviews: Learning the Craft of Qualitative Research Interviewing, Los Angeles, Calif., Sage. 2009

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Políticas Públicas; Serviços Terceirizados

# PERCEPÇÃO DOS PAIS SOBRE A VIZINHANÇA E ASSOCIAÇÕES COM O EXCESSO DE PESO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA CIDADE DE MÉDIO PORTE DO BRASIL

BRUNA PIRES LUZ SILVA; MARIA ALVIM LEITE; MAÍRA MACÁRIO DE ASSIS; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO MENDES; LARISSA LOURES MENDES

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

*larissa.mendesloures@gmail.com*

## Introdução

Estudos anteriores conduzidos em países desenvolvidos sugerem associações entre as percepções das características da vizinhança e o ganho de peso. O acesso a instalações desportivas, parques e áreas verdes; ruas pavimentadas e em boas condições; a existência de calçadas e ciclovias; disponibilidade de estabelecimentos que vendem alimentos saudáveis e segurança do bairro são alguns dos muitos aspectos que podem mudar comportamentos relacionados ao consumo alimentar e à prática de atividade física em crianças e adolescentes, bem como em adultos e idosos (AARTS et al., 2013; BURGOINE; ALVANIDES; LAKE, 2011; NYUNT et al., 2015). Porém, existem poucos estudos abordando a percepção dos pais sobre a vizinhança e o excesso de peso de crianças e adolescentes de cidades de médio porte brasileiras e permanecem dúvidas sobre a aplicabilidade dos inquéritos que avaliam a percepção ambiental construídos nos países desenvolvidos para os contextos locais.

## Objetivos

Avaliar as associações entre as percepções dos pais sobre características ambientais da vizinhança em que habitam e o excesso de peso de crianças e adolescentes de uma cidade de médio porte do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal conduzido com 708 crianças e adolescentes de 6 a 16 anos e seus pais, no período de 2011 a 2014, na cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais. Medidas antropométricas de peso e estatura e um questionário estruturado preenchido pelos pais sobre características individuais e da família foram realizados. Para avaliação da percepção do ambiente, 408 pais responderam, por telefone, a versão em português da *Neighborhood Environment Walkability Scale (NEWS)*. Foram selecionadas questões relacionadas à percepção sobre o acesso a serviços, lugares para caminhadas e ciclismo, arredores da vizinhança, segurança do trânsito, segurança contra crimes, presença de lojas, instalações e outros estabelecimentos na vizinhança e satisfação com a vizinhança. Para as análises estatísticas foi utilizado o software *STATA* versão 13.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), caso número 522.694.

## Resultados

As percepções dos pais sobre a ausência de calçadas na maioria das ruas (RP = 0,49, IC 95% = 0,42-0,98) e a ausência de coisas interessantes para olhar (estética) na vizinhança (RP = 0,65, IC 95% = 0,44-0,90) foram inversamente associadas à prevalência de excesso de peso em crianças e adolescentes, após o ajuste. A existência de morros na vizinhança (RP = 1,24, IC 95% = 1,05-1,45) e a alta velocidade do tráfego na rua (RP = 0,76, IC 95% = 0,63-0,92) foram, respectivamente, diretamente e inversamente associadas à prevalência de excesso de peso nos pais, tanto nos dados não ajustados, como após o ajuste. A maioria dos resultados mostrou associações diferentes dos estudos realizados em países desenvolvidos. Existem aspectos diferentes de percepção sobre a vizinhança em cidades de médio porte do Brasil.

## Conclusão

Os resultados demonstram a importância da compreensão dos aspectos relacionados ao ambiente obesogênico no contexto das cidades brasileiras de médio porte e podem auxiliar as políticas públicas destinadas a promover ambientes saudáveis. Sugere-se continuar as investigações para conhecer mais sobre as medidas ambientais percebidas e objetivas aplicáveis nas cidades de médio porte do Brasil para apoiar as evidências a fim de auxiliar no combate à epidemia de obesidade.

## Referências

AARTS, M.J. et al. Associations between environmental characteristics and active commuting to school among children: a cross-sectional study. *International journal of behavioral medicine*, v.20, p.538-55, 2013.

BURGOINE, T.; ALVANIDES, S.; LAKE, A.A. Assessing the obesogenic environment of north east england. **Health Place**, v.17, p.738-47, 2011.

NYUNT, M.S.Z. et al. Objective and subjective measures of neighborhood environment (NE): relationships with transportation physical activity among older persons. **The international journal of behavioral nutrition and physical activity**, v.12, n.108, 2015.

**Palavras-chave:** Adolescente; Criança; Meio Ambiente; Percepção; Sobrepeso

# PERCEPÇÃO MATERNA DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM ESCOLAS PARTICULARES DO DISTRITO FEDERAL, BRASIL

JÉSSICA PEDROSO DA SILVA; MURIEL BAUERMANN GUBERT; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília  
*jessicapedroso1211@gmail.com*

## Introdução

A distorção da percepção materna do estado nutricional da criança pode influenciar a alimentação infantil, as práticas maternas de controle da alimentação da criança, a oferta de alimentos, bem como a identificação, prevenção e tratamento do excesso de peso nesta fase do ciclo da vida (ARPINI et al., 2014; FRANCESCATTO et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar a prevalência e fatores associados à distorção na percepção materna do estado nutricional de crianças entre o 1º e o 3º ano do ensino fundamental de escolas particulares do Distrito Federal, Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 554 pares de mães-crianças. Foi avaliado o estado nutricional da criança por antropometria. Mães responderam questionário online que coletava dados sociodemográficos, peso e altura autorreferidos e a percepção materna do estado nutricional da criança, pela Escala de Silhuetas para crianças (KAKESHITA et al., 2009). As mães identificaram a silhueta que melhor representava o corpo atual de seu filho, sendo verificada a concordância entre esta e a silhueta real da criança, aferida a partir das medidas antropométricas. Se a silhueta escolhida fosse menor que a silhueta real, considerou-se que a mãe subestimava o estado nutricional da criança, e se fosse maior, considerou-se que a mãe superestimava o estado nutricional da criança. Foram realizadas análises descritivas, teste qui-quadrado e regressão logística adotando-se nível de significância de 5% e intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, sob número 39116314.3.0000.0030. A participação na pesquisa ocorreu mediante consentimento das mães, pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e assentimento da criança, pela assinatura do Termo de Assentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Apenas 30,0% das mães apontaram adequadamente a silhueta que representava o estado nutricional da criança, 28,0% superestimaram o estado nutricional da criança e 42,0% o subestimaram. Das mães de crianças eutróficas, 46,2% subestimaram o estado nutricional da criança. Em relação às mães de crianças com sobrepeso, 39,3% subestimaram e 29,9% superestimaram o estado nutricional da criança. Das mães de crianças obesas, 25,3% subestimaram o estado nutricional de seus filhos e 47,9% o superestimaram. Mães com maior escolaridade, com crianças do sexo masculino e com crianças sem excesso de peso apresentaram maior chance de subestimar o estado nutricional da criança. Já as mães com idade menor que 35 anos, com crianças do sexo feminino e com crianças com excesso de peso tinham maior chance de superestimar o estado nutricional da criança.

## Conclusão

Verificou-se uma alta prevalência de distorção materna em relação ao estado nutricional da criança, com a maior parte das crianças eutróficas e com sobrepeso tendo seu estado nutricional subestimado. Entretanto, para as crianças obesas, ocorre uma mudança no padrão, com quase metade das mães superestimando seu estado nutricional. Esta situação é preocupante, visto que a distorção materna, subestimando ou superestimando o estado nutricional da criança, influencia a alimentação infantil e pode levar as mães a exercerem práticas de controle em relação à alimentação das crianças.

## Referências

ARPINI, L. S. B.; QUEIROZ, D. M. F.; CORREA, M. M.; SALAROLI, L. B.; MOLINA, M. C. B. Relação entre a percepção materna do peso corporal do filho e as práticas alimentares infantis. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde**, Vitória, v. 16, n. 3, p. 140-153, 2014.

FRANCESCATTO, C.; SANTOS, N. S.; COUTINHO, V. F.; COSTA R. F. Mothers' perceptions about the nutritional



status of their overweight children: a systematic review. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, v. 90, n. 4, p. 332-343, 2014.

KAKESHITA, I. S.; SILVA, A. I. P.; ZANATTA, D. P.; ALMEIDA, S. S. Construção e Fidedignidade Teste-Retestes de Escalas de Silhuetas Brasileiras para Adultos e Crianças. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, Brasília, v. 25, n. 2, p. 263-270, 2009.

**Palavras-chave:** criança; estado nutricional; imagem corporal; nutrição da criança; percepção materna

# PERCEPÇÕES DE MÃES SOBRE A ALIMENTAÇÃO DE MENORES DE 2 ANOS EM ÁREAS DO DISTRITO SANITÁRIO V DA CIDADE DO RECIFE – PE

BIANCA FABRÍZZIA DE SÁ RODRIGUES; LUANA SALES DA SILVA; ERYKA MARIA DOS SANTOS; LARYSSA RODRIGUES BORGES; FERNANDA CRISTINA LIMA PINTO TAVARES

<sup>1</sup> UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

*luanasalesspa@hotmail.com*

## Introdução

A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno exclusivo (AME) nos primeiros seis meses de vida. Após esse período, é necessária a alimentação complementar (AC) com a manutenção do aleitamento materno (AM) até os dois anos ou mais (GARCIA, 2011). A prática alimentar infantil, desde a amamentação até a alimentação cotidiana da família, não é determinada apenas pelas necessidades biológicas da criança, mas pela sua interação com o alimento, por fatores emocionais, socioeconômicos e culturais de seu entorno, pelo aprendizado e experiências da mãe, o cuidador mais frequentemente responsabilizado pela alimentação das crianças (RAMOS, 2006; POULAIN et al, 2003).

## Objetivos

Identificar e avaliar as percepções das mães sobre as práticas, motivações e dificuldades na oferta da alimentação de crianças menores de 2 anos da Cidade do Recife-PE.

## Metodologia

Estudo de abordagem qualitativa, realizado com mães e avós de crianças menores de 2 anos de idade, cadastradas em 4 UBS's do Distrito Sanitário V da Cidade do Recife – PE. Foram realizadas 18 entrevistas entre janeiro novembro de 2014 e janeiro de 2015, com respostas arquivadas em gravações de áudio e analisadas utilizando a técnica de Bardin. As percepções foram divididas em duas categorias: Aleitamento Materno (Onde buscou orientação sobre amamentação; Motivação para amamentar ou não amamentar; Oferta do leite materno pela primeira vez; Dificuldades e benefícios da amamentação para mãe e bebê; Aleitamento materno exclusivo; Como deve ocorrer o desmame) e Alimentação Complementar (A quem pediu orientação sobre alimentação complementar; Alimentação cotidiana da criança; Adequação do alimento; Alimento preferido da criança; Preocupações e dificuldades quanto a alimentação da criança; Alimentação correta e mudanças). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da UFPE (CAAE 29078814.7.0000.5208).

## Resultados

Os profissionais mais solicitados para orientá-las durante o aleitamento materno e alimentação complementar foram médicas e enfermeiras das UBS; a avó da criança teve participação direta nas orientações da introdução alimentar; a motivação para amamentar se baseia, principalmente, na saúde da criança; o tempo recomendado para a primeira mamada e para o aleitamento materno exclusivo era conhecido pelas entrevistadas; as dificuldades enfrentadas no período de amamentação foram desconfortos, dor, ardência e ferimentos no mamilo; o processo de desmame deve ser gradual e deve partir da criança, segundo as entrevistadas. Foi verificado que a alimentação cotidiana da criança é baseada no que a cuidadora entende por adequado, e se constitui de frutas, legumes, feijão, arroz, macarrão, carne, mingau e iogurte cremoso. Também se observou que as preocupações e dificuldades das entrevistadas quanto à alimentação da criança estão relacionadas ao consumo e aceitação do alimento que é ofertado, além da existência de um quadro de insegurança alimentar na casa, o qual traz preocupação e dificuldades quanto ao que ofertar. As entrevistadas creem que a alimentação da criança é correta, justificando pelo fato da criança “comer de tudo” o que é ofertado.

## Conclusão

A percepção quanto ao aleitamento materno e à alimentação complementar é baseada no que as cuidadoras entendiam como adequado para a saúde da criança, sendo esta noção influenciada especialmente pelos profissionais de saúde e pelas avós, com ênfase na atuação das avós em relação à introdução dos alimentos.

## Referências

GARCIA, M. T.; GRANADO, F. S.; CARDOSO, M. A.; Alimentação complementar e estado nutricional de crianças menores de dois anos atendidas no Programa Saúde da Família em Acrelândia, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira.

Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 27(2):305-316, fev, 2011.

POULAIN, J.P.; PROENÇA, R.P.C.; O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Rev Nutr. 2003;16(3):245-56.

RAMOS, M.; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. J. pediatr. (Rio J.). 2000; 76 (Supl.3): S229-S237: comportamento alimentar, nutrição infantil, preferências alimentares.

**Palavras-chave:** Mães; Aleitamento Materno; Alimentação Complementar; Estudo Qualitativo

# PERCEPÇÕES DE NUTRICIONISTAS SOBRE A FOME

CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LUCIARA SOUZA GALLINA; MARIA ASSUNTA BUSATO

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
*carlateo@unochapeco.edu.br*

## Introdução

A fome é questão histórica no Brasil, embora ainda não pareça ter sido suficientemente problematizada, o que contribui para adiar seu pleno enfrentamento (PINHEIRO; CARVALHO, 2010). Discutir a fome é um desafio, seja pela sua controversa definição –muitas vezes tratada como sinônimo de desnutrição –, seja pela emergência da transição nutricional. Na atualidade, 3,2% dos brasileiros vive em insegurança alimentar grave (IBGE, 2014), enquanto 51% da população adulta apresenta excesso de peso. Nesse cenário, em que o problema da fome persiste e convive com significativa prevalência de excesso de peso, cristaliza-se um dos principais dilemas contemporâneos da nutrição: lidar, a par e passo, com situações aparentemente tão contraditórias. Justifica-se, portanto, a relevância de se pensar sobre como o nutricionista lida com este dilema, e como percebe o fenômeno da fome em sua prática profissional.

## Objetivos

Conhecer as percepções de nutricionistas sobre o fenômeno da fome.

## Metodologia

Realizou-se estudo descritivo de abordagem qualitativa. Foram convidados os nutricionistas dos 21 municípios consorciados da Associação dos Municípios do Oeste de Santa Catarina. Após amplo esclarecimento, 11 deles aceitaram participar, assinando os termos de consentimento pertinentes. Adotou-se técnica de grupo focal, que é a reunião de um grupo de pessoas para avaliar conceitos, aprofundar conhecimentos e/ou identificar problemas sobre uma temática (GATTI, 2012). Para inicializar e nortear o debate do grupo, utilizou-se fotografias retratando adultos e crianças em situações de fome. A fotografia estimula a discursividade, permitindo acessar a realidade e a visão de mundo dos participantes (GOMES; DIMENSTEIN, 2014). O debate foi gravado, transcrito, e o material textual produzido foi tratado por análise de conteúdo temática (MINAYO, 2010). Este estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer n. 08010).

## Resultados

Participaram do estudo onze nutricionistas, mulheres, entre 25 e 34 anos, das áreas de alimentação escolar e/ou da saúde de diferentes municípios da região da Associação dos Municípios do Oeste de Santa Catarina. O tempo máximo de formação em Nutrição foi de seis anos, com média de quatro anos. As percepções das participantes foram categorizadas em três dimensões temáticas: negação da existência da fome, valorização da obesidade, culpabilização dos sujeitos. As nutricionistas expressaram percepções de que as políticas públicas têm garantido proteção contra a fome (negação do fenômeno), demonstrando maior preocupação com o excesso de peso da população (valorização da obesidade). Finalmente, manifestaram que, frente à suficiente informação, que habilita as pessoas para escolhas alimentares saudáveis, é responsabilidade de cada um o autocuidado em saúde (culpabilização dos sujeitos).

## Conclusão

As participantes expressaram percepções limitadas sobre a fome, revelando certa insensibilidade profissional acerca do tema. Sugere-se que, frente à transição nutricional, a discussão sobre a fome possa ter sido relegada a um plano de menor relevância nos cursos de Nutrição nas últimas décadas, deslocando-se o foco para os agravos crônicos não transmissíveis. Resta o desafio de provocar estudantes e profissionais para a produção de alteridades que favoreçam a percepção dos problemas alimentares e nutricionais em suas variadas nuances.

## Referências

- PINHEIRO, A.R.O.; CARVALHO, M.F.C.C. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica da desigualdade social. *Ciênc. saúde coletiva*, v.15, n.1, p.121-130, 2010.
- IBGE. Pesquisa Nacional por amostra de domicílios: segurança alimentar 2013. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2014.
- GATTI, B.A. Grupo focal na pesquisa em Ciências Sociais e humanas. Brasília: Líber Livro Editora, 2012.
- GOMES, M.A.F.; DIMENSTEIN, M. Pesquisa qualitativa em psicologia e saúde coletiva: experimentações com o recurso fotográfico. *Psicol. cienc. prof.*, v. 34, n. 4, p. 804-820, 2014.

MINAYO, M.C.S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 13 ed. São Paulo: Hucitec, 2010.

**Palavras-chave:** Educação Superior; Fome; Nutricionista; Nutrição em Saúde Pública

# PERCEPÇÕES DE SECRETÁRIOS DE EDUCAÇÃO E NUTRICIONISTAS - RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE CAMPINAS/SP SOBRE A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROSANA MARIA NOGUEIRA; BRUNA BARONE; KÁTIA REGINA LEONI SILVA LIMA DE QUEIROZ GUIMARÃES;  
JORGE HERMAN BEHRENS

<sup>1</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas  
*rosamanogueira@yahoo.com.br*

## Introdução

Historicamente a oferta de alimentação escolar foi introduzida como parte de uma política educacional, uma estratégia política de socorro à escola, buscando atrair o aluno, melhorando a frequência, aprovação e promoção escolar. Após décadas de ações e investimentos públicos, a alimentação escolar no Brasil se tornou uma política de atendimento universal, formulada por meio de rotinas e procedimentos, com definição das atribuições entre os entes federativos e o controle social por meio dos Conselhos Municipais de Alimentação Escolar, além da interface com outras políticas públicas.

## Objetivos

No presente estudo foram entrevistados secretários municipais da educação e nutricionistas – responsáveis técnicos dos programas municipais de alimentação escolar da Região Metropolitana de Campinas/SP a cerca da percepção e do comportamento frente à legislação de referência do Programa Nacional Alimentação Escolar: lei federal 11.947/2009 e resolução nº 26/2013.

## Metodologia

Dos vinte municípios da região, participaram 17 secretários e 19 nutricionistas – responsáveis técnicos e seus discursos foram analisados sob a técnica Discurso do Sujeito Coletivo baseada na Teoria das Representações Sociais. Com o auxílio do software Qualiquantisoft® realizou-se a seleção das expressões-chaves e ideias centrais dos discursos individuais que foram compiladas para a construção do discurso-síntese redigido na primeira pessoa do singular, como se fosse a “voz dos gestores”. A cada um dos gestores foi questionado: “O que significa a Alimentação Escolar?” e “O que significa merenda escolar?”

## Resultados

Entre os secretários, destacaram-se as ideias centrais “Alimentação adequada” (22,8%), “Outro momento da Educação” (22,8%) e “Importante” (18,2%). Já entre os nutricionistas observaram-se ideias de “Alimentação saudável” (29%), “Suporte” (18,4%) e “Educação Nutricional” (10,5%). Quanto ao questionamento sobre merenda escolar entre os secretários as ideias centrais mais relevantes foram “Alimentação” (38,1%), “Saudável” (28,6%) e “Denominação passada” (14,3%); entre os nutricionistas as mais apontadas foram “Lanche” (25%), “Passado” (17,8%), “Alimentação Saudável” (14,3%).

## Conclusão

Conclui-se, que nenhum discurso dos secretários contemplou a alimentação escolar como uma política pública, enquanto o discurso dos nutricionistas demonstrou uma percepção mais próxima do que preconiza a legislação, demonstrando a percepção técnica da alimentação escolar. Quanto à percepção sobre merenda escolar o discurso dos secretários identificou a materialização da alimentação escolar, assim como a concepção assistencialista do programa. O discurso dos nutricionistas refletiu a visão de que merenda seria apenas um pequeno lanche. Observou-se a dificuldade dos dois atores, trabalhando na mesma área e com as mesmas diretrizes norteadoras, em conceituar alimentação escolar e diferenciá-la de merenda escolar, o que demonstra a persistência da ideia de assistencialista a possivelmente comprometer a evolução do Programa Nacional Alimentação Escolar no nível municipal – onde ele realmente acontece – como acesso à alimentação adequada dos estudantes e sua eficiente articulação a outras políticas públicas de segurança alimentar.

## Referências

Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. [acesso 2015 set 15]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)

Brasil. Resolução n.º 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 jun. 2013. [acesso 2015 set 15]. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UriPublicasAction.php>

LEFEVRE, F., LEFEVRE, A. M. C. Pesquisa de Representação Social: Um enfoque qualiquantitativo a metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo. Série Pesquisa. Brasília. Liber Livro Editora, 224 p., 2012.

MOSCOVICI, S. Representações Sociais – investigações em psicologia social. Petrópolis: Vozes, 2003. 404 p.

INSTITUTO DE PESQUISAS DO DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO – IPDSC (2001). QualiQuantiSoft®. Disponível em <http://www.ipdsc.com.br/scp/qualiquantisoft.php>. Acesso em 24 de novembro de 2012.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; merenda escolar; gestão pública; programa nacional de alimentação escolar

# PERFIL ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS NA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO SUL

MELINA COPATTI; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; VALÉRIA HARTMANN;  
GRAZIELA DE CARLI

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*meli\_nutri@hotmail.com*

## Introdução

A gravidez é um importante período do ciclo feminino, caracterizando-se por transformações biológicas, reajustes interpessoais e intrapsíquicos. As necessidades nutricionais mudam de acordo com o trimestre gestacional, destacando a importância da abordagem nutricional, principalmente em virtude dos riscos que a inadequação da mesma pode gerar ao binômio mãe-filho (BRASIL, 2006; FONSECA et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar as práticas alimentares das gestantes atendidas na Unidade Básica de Saúde do município de Machadinho, RS.

## Metodologia

Estudo transversal, com gestantes atendidas na Unidade Básica de Saúde nos meses de junho e julho de 2015. Os dados foram coletados individualmente, através de um questionário semi-estruturado com perguntas abertas e fechadas sobre práticas e consumo alimentar. Investigou-se o número de refeições ao dia, hábito de comer noturno, realização de refeições fora de casa e frequência de consumo semanal de alimentos como: frutas, vegetais crus e cozidos, leguminosas, carnes, ovos, leite e derivados, cereais, embutidos, doces e guloseimas, fritura, refrigerantes e sucos industrializados adaptado de Rosa et al. (2014). Os alimentos foram divididos em grupos e classificados de acordo com a frequência de consumo: nunca, raramente, 1 a 2 vezes/semana, 3 a 4 vezes/semana, 5 a 6 vezes/semana ou todos os dias. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob nº 1083706. As gestantes participaram do estudo mediante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliadas 29 gestantes com idade média de 24,4 anos, a maioria no segundo trimestre da gravidez (58,6%), com escolaridade intermediária e baixa renda. Observou-se que 55,2% das gestantes fracionam sua alimentação realizando mais de quatro refeições por dia, apenas 6,9% possuem o hábito de comer noturno e 13,8% realizam refeições fora de casa todos os dias. O hábito de ingerir frutas e vegetais crus diariamente foi referido por grande parte das gestantes (58,6% e 51,7% respectivamente), porém vegetais cozidos são consumidos duas ou menos vezes por semana pela maioria delas (79,3%). Evidenciou-se um consumo diário de alimentos fontes de proteína animal, no entanto, o consumo das leguminosas não é realizado diariamente por mais da metade das entrevistadas (51,6%). Quase todas as gestantes têm como prática alimentar consumir cereais diariamente (93,1%). Quanto ao hábito de beber refrigerante ou suco industrializado 27,6% bebem diariamente ou quase todos os dias, referente aos doces e guloseimas, 37,8% afirmou consumir esse tipo de alimento mais de duas vezes por semana. Em se tratando do consumo de gorduras, observou-se um consumo freqüente de frituras em geral, onde apenas 24,1% referiram consumir esses alimentos raramente ou nunca. O consumo de embutidos foi referido como raro ou nunca por 44,8% das gestantes, no entanto, parte delas (17,2%) afirmou consumir diariamente. Ainda, é importante destacar que o tipo de leite mais consumido é o leite integral (93,1%) e 13,8% das gestantes utilizam adoçante todos os dias.

## Conclusão

As práticas alimentares se mostram de um modo geral insatisfatórias, com consumo irregular de fontes alimentares essenciais no período gestacional e consumo excessivo de gorduras, doces, embutidos e refrigerantes. Atividades de educação alimentar e nutricional podem contribuir para a melhoria da saúde materno-fetal.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, p.34. (Cadernos de Atenção Básica, n. 12 - Série A. Normas e Manuais Técnicos), 2006.

FONSECA, MRCC et al. Ganho de peso gestacional e peso ao nascer do concepto: estudo transversal na região de Jundiaí, São Paulo, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 5, p. 1401-1407, 2014.



ROSA, RL et al. Perfil nutricional de gestantes atendidas em uma unidade básica de saúde. Cinergis, v. 15, n. 2, p. 98-102, 2014.

**Palavras-chave:** Gestação; Consumo alimentar; Unidade Básica de Saúde

# PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE PALMAS - TOCANTINS

JESSICA PEREIRA LIMA; THALITA RAYANNE SILVA ALMEIDA; LORRANA LUSTOSA DE SOUZA; SANDRO MAX PINTO MACHADO; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA

<sup>1</sup> UFT - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS

*ressika@hotmail.com*

## Introdução

O consumo alimentar e o estado nutricional estão relacionados ao desenvolvimento de doenças, sendo de extrema relevância conhecê-los a fim de traçar os perfis dos grupos atendidos e desta forma direcionar as estratégias de saúde, como ações de educação alimentar e nutricional a fim de colaborar para a real necessidade da população (TORAL et al, 2007).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares de usuários de uma unidade de saúde da família de Palmas, Tocantins.

## Metodologia

Realizou-se um estudo transversal com usuários adultos e idosos, de ambos os sexos atendidos por uma unidade de saúde da família de Palmas, Tocantins. O cálculo amostral dos 2698 usuários foi de 226, sendo estes selecionados de acordo com atendimentos ambulatoriais marcados, de livre-demanda e visitas domiciliares previstas pela unidade. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário contendo dados socioeconômicos e de hábitos alimentares, como número de refeições, frequência no consumo de verduras e legumes, refrigerantes, ingestão de água, e per capita de sal, óleo e açúcar. Para avaliação do estado nutricional foram aferidos peso e altura para o cálculo de índice de massa corporal (WHO, 1998; BRASIL, 2006), e circunferência de cintura (WHO, 1998). Realizou-se análise descritiva dos dados, com descrição de medidas de tendência central e dispersão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, protocolo n° 059/2015, e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram avaliados 106 indivíduos, destes 79,2% eram mulheres, com idade média de 42,5±16,3 anos. O estado nutricional segundo o índice de massa corporal em adultos foi de 44,3% de eutróficos, 23,7% pré-obesos, e 26,8% obesos; dos idosos 66,7% eutróficos e 22,2% sobrepeso; quanto ao risco de desenvolver complicações metabólicas 59,5% tinham risco. Quanto aos hábitos alimentares 86,8% realizavam refeições em casa, consumindo 4,00 (IC95%:3,61-4,13) refeições/dia, onde a prevalência diária de café-da-manhã foi de 69,8% e 49,1% de lanche da tarde. Destes 44,3% tinham o costume de comer com TV/computador e 55,7% beliscavam entre as refeições. O consumo de frutas; verduras e legumes 5-7 vezes/semana foi de 50,5% e 56,6% respectivamente. Quanto a ingestão de gorduras em carnes 40,6% relataram retirar a pele de frango e 41,7% a gordura aparente das carnes antes de comer. A gordura mais comum para preparações foi o óleo vegetal (94,3%) e per capita 450,0 (IC95%:498,5-719,9) ml. Para ingestão de bebidas notou-se que 58,5% ingeriam líquido durante as refeições (250,0, IC95%: 231,7-305,1 ml/dia); a ingestão diária de água foi de 2000,0 (IC95%:1617,1-2133,8) ml/dia; 18,1% bebiam refrigerante 5-7 vezes/semana; 48,1% suco 5-7 vezes/semana, sendo 56,3% do tipo natural e 33,0% em pó; 63,2% bebiam café 5-7 vezes/semana, sendo que 92,8% adicionavam açúcar à bebida. O per capita de açúcar foi de 1000,0 (IC95%:776,3-1312,3) g e de sal 133,3 (IC95%:147,2-218,5) g.

## Conclusão

Verificou-se que à maioria dos usuários estavam com excesso de peso. Estes apresentaram hábitos alimentares inadequados, com elevado consumo de açúcar, sal, gorduras e óleos; e baixo de frutas, legumes e verduras. Diante disso, verifica-se a necessidade de realizar intervenções nutricionais que possibilitem a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

## Referências

BRASIL, Cadernos de Atenção Básica: Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.  
TORAL, N.; SLATER, B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. Cienc. Saúde Coletiva, v. 12,

n. 6, p. 1641-1950, nov/dez. São Paulo, 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity Preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation. Geneva: World Health Organization; 1998.

**Palavras-chave:** estado nutricional; hábitos alimentares; consumo alimentar; saúde pública; saúde da família

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESTUDANTES ADOLESCENTES BENEFICIARIOS E NÃO BENEFICIARIOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA ACOMPANHADOS PELO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA, EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE

CRISTIANE JOVITA BARBOZA PEIXOTO; CARMEN ALINE DA ROCHA FRASSÃO SILVEIRA; SARA BRUNETTO

<sup>1</sup> SMS-PMPA - Prefeitura Municipal de Porto Alegre/ Secretaria Municipal da Saúde, <sup>2</sup> ESP RS - Escola de Saúde Pública RS

*cristiane.peixoto@sms.prefpoa.com.br*

## Introdução

No Brasil, instituiu-se o Programa Bolsa Família para transferência direta e condicionada de renda, com objetivo da melhoria da renda e combate a fome, juntamente com ações de saúde e educação que compõe o conjunto condicionalidades a serem cumpridas pelas famílias (COTTA ; MACHADO, 2013). Desde sua implementação em 2004, diversos estudos vem analisando o perfil nutricional dos seus beneficiários. O panorama mundial do perfil nutricional mostra que a obesidade atinge todas as idades, principalmente os mais jovens, e isso não é diferente do que vem sendo avaliado no perfil antropométrico dos beneficiários do programa Bolsa Família (ROSADO, 2015). Nesta faixa etária, os adolescentes passam muito tempo na escola, sendo este um espaço estratégico para a construção de hábitos e educação em saúde devendo o Programa de Saúde na Escola ser uma ferramenta para o desenvolvimento destas ações.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar os parâmetros antropométricos e realizar uma comparação entre o perfil encontrado nos adolescentes beneficiários do programa Bolsa Família e os não beneficiários a fim de avaliar se existe diferença entre estes dois grupos.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa observacional de delineamento transversal (SILVA, 2004). A população alvo foi composta por 197 escolares do município de Porto Alegre, adolescentes com até 17 anos. O peso foi aferido usando uma balança plataforma do tipo mecânica da marca Plenna, a estatura utilizando o estadiômetro da balança e o índice de massa corporal obtido foi classificado de acordo com o Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional (2008). A pesquisa iniciou após a assinatura do Termo de Aceite pelas instituições e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa SMSPA , CAAE 45239015.7.3001.5338. Foram incluídos no estudo os adolescentes que aceitaram participar e cujos responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Observou-se que, em relação ao perfil antropométrico, estavam eutróficos 52,8% dos adolescentes beneficiários do programa e 53,6% dos não beneficiários. Quanto ao excesso de peso, no grupo dos não beneficiários, 46,2% estavam com excesso de peso, enquanto 44,9% dos beneficiários apresentaram essa classificação. Na amostra analisada somente apresentaram magreza (1,3%) e magreza extrema (1,3%) os adolescentes do grupo beneficiários do programa Bolsa Família. Atualmente, passa-se por um período de transição nutricional, onde havia muitos casos de desnutrição e magreza entre os brasileiros de diferentes faixas etárias agora há uma grande prevalência de obesidade e sobrepeso. Porém isso, não demonstra a ausência da desnutrição e déficit de alguns micronutrientes.

## Conclusão

Com este estudo, pode-se concluir que ambos os grupos estudados apresentam perfil antropométrico semelhante, sendo elevado o índice de excesso de peso encontrado nos dois grupos. Com estes dados, tem se a preocupação de qualificar e utilizar as informações coletadas no Programa Saúde na Escola para haja um planejamento de atividades educativas, considerando que o excesso de peso é um dos principais fator de risco para o desenvolvimento de doenças que mais matam no mundo. Além disto, são necessárias ações que minimizem a vulnerabilidade social e aumentem o empoderamento para que a população possa fazer suas escolhas alimentares, devendo ser o profissional nutricionista um facilitador destas ações de promoção de saúde.

## Referências

COTTA, Rosângela Minardi Mitre; MACHADO, Juliana Costa. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. Revista Panamericana Salud Publica, v.33, n.1, 2013.

ROSADO, Marli Santos. Análise da contribuição do Programa Bolsa Família para promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. 2015. 138f. Dissertação (Mestrado em Economia Doméstica) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2015.

SILVA, Cassandra Ribeiro de O. Metodologia e organização do projeto de pesquisa: guia prático. Fortaleza, CE: Editora da UFC, 2004.

**Palavras-chave:** perfil antropométrico; adolescentes; Programa Bolsa Família

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO DE ESCOLARES DO ENSINO MÉDIO QUE RESIDEM EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO

PRISCILLA RAYANNE E SILVA NOLL; NUSA DE ALMEIDA SILVEIRA; MATIAS NOLL; PATRÍCIA DE SÁ BARROS

<sup>1</sup> IF GOIANO – CAMPUS CERES - Instituto Federal Goiano – Campus Ceres , <sup>2</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás - Campus Goiânia

*priscilla-rayanne@hotmail.com*

## Introdução

Existe fragilidade de estudos sobre perfil de saúde de escolares do ensino médio que residem em instituições de ensino (HODGES; SHEFFIELD; RALPH, 2013), os quais tem a moradia como subsídio para sua permanência na escola (ARAUJO; MURRAY, 2010).

## Objetivos

Avaliar o perfil antropométrico e bioquímico de alunos do ensino médio que residem na instituição de ensino.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado com 122 escolares adolescentes, de 14 a 19 anos, que cursavam ensino médio em uma instituição de ensino de um município do estado de Goiás e residiam na mesma. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Goiás (protocolo nº 1.094.680). Após assinatura do Termo de Assentimento Livre e Esclarecido e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis, coletou-se 1) dados socioeconômicos; 2) dados antropométricos: massa corporal, estatura, circunferência da cintura e pescoço; 3) sangue (para perfil lipídico e glicemia) e aferiu-se a pressão arterial. Os dados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences 20.0, e utilizou-se estatística descritiva e o teste Qui-quadrado para verificar a associação entre tempo na instituição e as variáveis independentes.

## Resultados

A maioria dos escolares é procedente do estado de Goiás (85,2%), têm renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (1 salário em 2015: R\$788,00) (51,6%), etnia parda (60,7%) e os responsáveis têm nível fundamental de escolaridade (44,2% e 42,6% do sexo masculino e feminino, respectivamente), caracterizando fragilidades socioeconômicas. Aponta-se excesso de peso em 20,6% dos escolares, por meio do Índice de Massa Corporal e 6,6% com risco aumentado por meio da circunferência da cintura. Os parâmetros bioquímicos indicam: a) glicemia normal (94,3%), b) níveis aumentados dos triglicérides (16,4%), colesterol total (25,4%) e lipoproteínas de baixa densidade (31,2%); c) nível abaixo do recomendando das lipoproteínas de alta densidade (95,1%). Demonstra-se ainda que o Índice de Massa Corporal ( $p=0,027$ ), colesterol total ( $p=0,015$ ) e lipoproteínas de baixa densidade ( $p=0,021$ ) estão associados com o tempo de ingresso na instituição, sendo mais adequados em escolares que residem a mais tempo na instituição em comparação com os novatos.

## Conclusão

Escolares do ensino médio que residem em instituição de ensino pertencem a famílias com frágil condição socioeconômica e apresentam perfil lipídico alterado. Apesar disso, escolares que estão por mais tempo na instituição apresentam dados antropométricos e bioquímicos melhores do que aqueles que estão por tempo menor, sugerindo que a assistência prestada pode estar cumprindo sua função.

## Referências

ARAUJO, P.; MURRAY, J. Estimating the effects of dormitory living on student performance. *Economics Bulletin*, v. 30, n. 1, p. 866–878, 2010.

HODGES, J.; SHEFFIELD, J.; RALPH, A. Home away from home? Boarding in Australian schools. *Australian Journal of Education*, v. 57, n. 1, p. 32–47, 2013.

**Palavras-chave:** adolescentes; moradia estudantil; saúde do escolar

# PERFIL BISSOCIAL DE GENITORAS E CONSUMO ALIMENTAR DE LACTENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE DE ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

ANDREA SILIVESTE BRASIL VILLAGELIM BIZERRA; VANESSA OLIVEIRA

<sup>1</sup> FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO

*andvillagelim@gmail.com*

## Introdução

A introdução de alimentos complementares ao aleitamento materno a partir do sexto mês de vida constitui num marco importante na formação das práticas alimentares da criança, pois nessa fase serão construídos hábitos para uma vida saudável. Essa fase deve ser alvo de preocupação devido à crescente tendência de crianças obesas e/ou com deficiências nutricionais e com desenvolvimento de doenças crônicas, por conta de erros alimentares.

## Objetivos

Conhecer a introdução da alimentação complementar em crianças atendidas em uma unidade de atenção básica de saúde do município do Rio de Janeiro, apresentar o perfil biossocial das genitoras, investigar os alimentos mais ofertados e menos ofertados, averiguar a adequação das práticas alimentares no primeiro ano de vida e conhecer a percepção das genitoras sobre as orientações obtidas na unidade de saúde.

## Metodologia

Estudo transversal de natureza quali-quantitativa, amostra de 46 binômios mãe-lactente de 6 meses a 11 meses e 29 dias atendidos na pediatria. A coleta de dados foi realizada após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa/SMS-RJ através do CAAE:33527014.5.0000.5279, Parecer:756.296 e todas as participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para instrumento foi elaborado um questionário com 10 perguntas a fim de traçar o perfil biossocial e conhecer os valores que essas mães têm sobre alimentação saudável e aplicado o Formulário do SISVAN "Marcadores do consumo alimentar para crianças menores de 5 anos de idade".

## Resultados

Os dados indicam um percentual considerável de crianças que fazem ingestão de verduras e legumes (78%), frutas (85%) e carnes (65%). Contrariamente, 33% e 52% das crianças respectivamente, já consumiam sucos industrializados tipo refresco ou pós e também leite engrossado com farinhas. Ao observar as respostas maternas, são identificadas divergências em vários relatos como, a variação da idade da introdução à alimentação complementar, aos quatro meses e não aos seis, como o recomendado. A introdução da alimentação complementar adequada foi obtida apenas entre as mães desempregadas e as que receberam orientação na unidade de saúde, e apenas 24% foram orientadas pelo nutricionista.

## Conclusão

Apesar das estratégias existentes do Ministério da Saúde, disponibilizadas para os profissionais de saúde envolvidos na pediatria, as mães ainda possuem conhecimentos equivocados sobre diversos aspectos, como o tempo oportuno, os alimentos oferecidos e a forma correta de introdução dos alimentos, evidenciando-se a necessidade de atualização desses profissionais. A maioria das crianças apresentou certa diversidade alimentar com o consumo de carnes, feijão, frutas e hortaliças demonstrando haver assim uma preocupação com o equilíbrio da alimentação. Contudo, alimentos pouco nutritivos e de densidade calórica elevada já faziam parte do hábito alimentar das crianças menores de 1 ano.

## Referências

- 1- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Caderno de Atenção Básica, n.23. 1ª Edição. Brasília: Editora do Ministério da Saúde. 2009. 112p. Disponível em: . Acesso em: 23 jun. 2014.
- 2- CARRASCOZA, K. C., et al. Determinantes do abandono do aleitamento materno exclusivo em crianças assistidas por programa interdisciplinar de promoção à amamentação. Revista Ciência e Saúde Coletiva, v.16, n.10, Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva Rio de Janeiro, Brasil outubro, p. 4139-4146. 2011
- 3- SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/ Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3.ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, p.148. 2012.

4- VASCONCELOS, M. J. O. B. Aleitamento Materno: Importância e Situação Atual. In: Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: MedBook, 2011, p.161-180.

5- VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores Editores, 2003. 99p.

**Palavras-chave:** Alimentação Complementar; Hábitos Alimentares; promoção de saúde



# PERFIL CALÓRICO E FÍSICO-QUÍMICO DO LEITE PASTEURIZADO PELO BANCO DE LEITE HUMANO NO ESTADO DO ACRE

DOUGLAS OLIVEIRA VIEIRA; CELSO GUSTAVO RITTER; KATIUSCIA SHIROTA IMADA; FERNANDA ANDRADE MARTINS

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre  
*srt.douglas-vieira@hotmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno exclusivo é recomendado até os 6 meses de idade, com a continuidade da amamentação até os dois anos de idade ou mais. Além da sua prática, que vem sendo cada vez mais incentivada, as propriedades que o leite materno possui, tornam-se ainda mais conhecidas, por suprir as necessidades nutricionais e as particularidades fisiológicas no metabolismo da criança. Assim, o Banco de Leite Humano incentiva esta prática, pois é um centro especializado que permite o atendimento, nos momentos de urgência, a todos os lactentes que por motivos clínicos comprovados não disponham de aleitamento materno. Além de promover, proteger e apoiar o aleitamento o Banco de Leite Humano tem o objetivo de coletar e distribuir leite humano de qualidade.

## Objetivos

Analisar o perfil calórico e físico-químico do leite humano pasteurizado pelo Banco de Leite Humano do município de Rio Branco, Acre.

## Metodologia

Pesquisa descritiva e transversal realizada com leite humano doado ao Banco de Leite do município de Rio Branco/AC provenientes de coletas internas e externas, de mulheres devidamente cadastradas no serviço, no período de janeiro a dezembro de 2014. A coleta de dados ocorreu através do acesso a fontes secundárias, por meio dos resultados dos exames de análise do teor calórico (crematócrito) e titulação de acidez analisado pelo método Dornic. Os leites pasteurizados que apresentam acidez Dornic acima 8° foram considerados impróprios para o consumo e aqueles com teor calórico inferior a 580 kcal/L foram classificados como hipocalóricos, valores superiores a 711 kcal/L como hipercalóricos e normocalóricos as amostras que apresentaram o teor calórico entre esses valores.

## Resultados

Foram analisadas 499 amostras de leite humano, totalizando 146,39 litros de leite coletados. Do total, 15% foram classificados como hipocalórico, 52% como normocalórico e 33% hipercalórico. De acordo com o estágio de lactação o leite maduro foi o que obteve maior quantidade de doações. O valor calórico variou de 400 kcal/L a 1.656 kcal/L, com valor médio em 682,63 kcal/L (DP: 136,54). 74,35% das amostras foram provenientes de coletas externas dentro do município e as demais provenientes de coletas no próprio Banco de Leite. Em relação à acidez Dornic, encontrou-se resultados dentro da média de titulação aceitável de 4,1 a 7,9% (n=252). Diferente do encontrado nesta pesquisa, Sucena & Furlan (2008) encontraram associação positiva entre leite hipercalórico e baixa titulação de acidez Dornic. As perdas de leite materno representaram 18,34 litros, sendo os principais motivos encontrados com relação às condições de embalagem, presença de sujidades, cor, prazo de validade expirado, além do volume coletado de leite insuficiente para o processamento.

## Conclusão

A dificuldade de se obter leite hipercalórico não é uma realidade apenas do Banco de Leite Humano do município de Rio Branco/AC, desta forma é necessário intensificar as orientações às mães quanto à importância da doação do leite materno, cuidados higiênicos durante o processo de ordenha visto que os receptores, geralmente, são recém-nascidos de baixo peso internados na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. Seleção e classificação: seleção e classificação do LHO Cru. In: Instituto Figueira Fernandes. Normas técnicas para Bancos de Leite Humano. Rio de Janeiro, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 171/2006- Regulamento técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano, Brasília: 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 112 p.

SUCENA, L.P.; FURLAN, M.F. The incidence of maternal breastfeeding in a neonatal intensive care unit and the newborns' characteristics. Arq Cienc Saude, v. 15, p. 82-9, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Infant and young child feeding: Model Chapter for textbooks for medical students and allied health professionals. Geneva: 2009. 112p.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Banco de leite; Leite humano

# PERFIL DAS FEIRAS-LIVRES EM PELOTAS/RS E SUA RELAÇÃO COM A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CAMILA IRIGONHÉ RAMOS; DENISE PETRUCCI GIGANTE; ELIANA GOMES BENDER; RENATA MENASCHE

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas  
*elianaegb@gmail.com*

## Introdução

As iniciativas voltadas à discussão da Segurança Alimentar e Nutricional são recentes, mas com importantes avanços. Diante disso, o acompanhamento e o monitoramento das políticas e ações de Segurança Alimentar e Nutricional vêm se tornando de suma importância. Nesse caminho destaca-se o monitoramento da produção e comercialização de alimentos (BRASIL, 2010) em especial das frutas, legumes e verduras comercializadas nas feiras livres, uma vez que tais alimentos fazem parte de uma alimentação adequada e saudável e as feiras são espaços históricos de comércio de tais produtos (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Caracterizar as feiras e descrever o perfil socioeconômico e demográfico dos feirantes.

## Metodologia

A pesquisa de campo foi realizada no município de Pelotas/RS, de dezembro de 2013 a agosto de 2014. Trata-se de um estudo descritivo e transversal (BONITA e col, 2008). Utilizou-se um questionário com questões fechadas, que foi aplicado aos feirantes que comercializavam frutas, legumes e verduras e aceitaram participar da investigação. No questionário foram incluídas variáveis demográficas, socioeconômicas e relacionadas ao trabalho dos feirantes. Para a análise dos dados utilizou-se os programas Epidata 3.1 e Stata 12.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina/UFPEL, com o número do parecer 532.894.

## Resultados

Localizaram-se 34 locais de feiras convencionais (92%) e três de feiras orgânicas, sendo instaladas, predominantemente, na zona central da cidade (81%). Encontraram-se 125 feirantes que comercializavam frutas, legumes e verduras e 118 aceitaram participar da pesquisa. A maior parte dos feirantes era do sexo masculino (65%), com idade entre 20 e 50 anos (55%) e não havia concluído o ensino fundamental (72%). As famílias eram constituídas, em sua maioria, por três ou quatro pessoas. Identificou-se o predomínio da esposa (40%) e dos filhos (20%), contribuindo na produção e na comercialização de FLV. Com relação à renda familiar, 57% percebiam de três a cinco salários mínimos. Ao analisar a relação dos feirantes com a produção e comercialização das frutas, legumes e verduras, 40% eram somente revendedores, 23% comercializavam exclusivamente sua própria produção e, o restante, além de produzir para comercializar na feira, também adquiriam alimentos para revender.

## Conclusão

Ao concluir esse estudo foi possível perceber que uma pequena proporção de feirantes comercializava exclusivamente sua própria produção e que a revenda simultânea parece ser uma alternativa de subsistência para os demais. O predomínio das feiras em zonas centrais da cidade, caracterizada por setores censitários com renda familiar mais elevada, sugere que as pessoas de melhor poder aquisitivo teriam mais acesso a estes produtos. Logo, o modelo de produção e de abastecimento pode refletir no consumo dos alimentos estudados e, conseqüentemente, na saúde e na Segurança Alimentar e Nutricional.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Ações de Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças do Governo Brasileiro. Brasília, 2009

BRASIL . Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil Realização -Indicadores e Monitoramento - da constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010

BONITA, Ruth.e colaboradores. Epidemiologia básica. 2.ed. Washington: Organização Mundial da Saúde, 2008

**Palavras-chave:** segurança alimentar e nutricional; frutas; legumes; verduras; feiras-livres

# PERFIL DE CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS: INQUÉRITO COM ADULTOS DO ESTADO DE SÃO PAULO.

VANESSA RIBEIRO DA SILVA; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS

<sup>1</sup> FSP USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

*vanessa.ribeiro.silva@usp.br*

## Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) como hipertensão arterial, obesidade e diabetes mellitus são ocasionadas por fatores de risco modificáveis, incluindo a alimentação inadequada (BRASIL, 2014). A ingestão excessiva de bebidas açucaradas tem sido relacionada ao aumento de peso e obesidade, pois promove menor saciedade e lentidão no mecanismo de resposta ao apetite (OPAS, 2015; MOURAO et al., 2007). Compreender as características desse comportamento pode contribuir para a prevenção e controle das DCNTs mais efetivos.

## Objetivos

Caracterizar o consumo de bebidas açucaradas em adultos residentes no Estado de São Paulo.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças crônicas por Inquérito Telefônico no Estado de São Paulo (VIGITEL SP). São dados representativos da população adulta do Estado corresponde à coleta em 2012/2013 e 2014 (n=11320 participantes), realizada por meio de entrevistas padronizadas com indivíduos com 18 anos ou mais de idade. Foi realizada análise descritiva da prevalência (em percentual e respectivo intervalo de confiança de 95%) do consumo regular de bebidas açucaradas (5 ou mais vezes na semana) segundo características sociodemográficas e estado nutricional. Protocolo no CEP da FSP-USP: 54202616.2.0000.5421. Número de comprovante: 019494/2016.

## Resultados

Indivíduos do sexo masculino representaram 52,2% dos participantes, 23,9% possuíam de 25 a 34 anos e 44,5% completou até 8 anos de estudo. A prevalência de excesso de peso e obesidade foi de 53,7% e 19,9%, respectivamente. O consumo regular de bebidas açucaradas foi observado em 28,6% (IC95%: 27,4%-29,8%) dos entrevistados, sendo 54,7% do sexo masculino. Este consumo foi mais frequente entre os mais jovens, chegando a 29,8% (IC95%: 27,5%-32,3%) na faixa etária de 25 a 34 anos e 7,3% (IC95%: 6,3%-8,4%) ou menos entre os indivíduos acima de 55 anos. Em relação à escolaridade, o consumo foi de 19,1% (IC95%: 17,5%-20,9%) entre os indivíduos com 12 anos ou mais de estudo, enquanto que entre aqueles com até 8 anos ou de 9 a 11 anos de estudo a prevalência foi de 39% (IC95%: 36,4%-41,4%) e 42% (IC95%: 39,6%-44,4%), respectivamente. Cerca de 50% (IC95%: 47,9%- 52,8%) dos indivíduos que consomem bebidas açucaradas regularmente apresentavam excesso de peso e 18,8% (IC95%:16,9%-20,9%) obesidade. Entre os consumidores regulares, 38,9% declararam consumir 1 lata/copo de bebida açucaradas por dia, 35,5%, 2 latas/copos por dia e 21% consomem 3 latas ou mais por dia.

## Conclusão

A população mais jovem e menos escolarizada é o público mais propenso a consumir bebidas açucaradas no Estado de São Paulo. Diante do atual quadro de epidemia de obesidade e aumento de outras DCNTs, conhecer o perfil dos consumidores de bebidas açucaradas, um dos fatores que contribui para essa tendência, é fundamental para a elaboração de ações eficazes para a reversão desse problema de saúde pública.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. VIGITEL Brasil 2013: Vigilância de Fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- MOURAO, D.M.; BRESSAN, J.; CAMPBELL, W.M.; MATTES, R.D. Effects of food form on appetite and energy intake in lean and obese young adults. *International Journal of Obesity*. 2007, 31:1688-1695.
- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Ultra-processed food and drink products in Latin America: Trend, impact on obesity, policy implications. Washington, DC: PAHO, 2015.

**Palavras-chave:** bebidas açucaradas; inquérito telefônico ; Vigitel SP; doenças crônicas; características sócio demográficas

# PERFIL DE PACIENTES DIABÉTICOS E HIPERTENSOS ATENDIDOS NO CENTRO DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS

ELIANA CRISTINA CUNHA TOLEDO FRANKLIN; ALINE DE MORAES MARTINS

<sup>1</sup> SMS ERVÁLIA/MG - Secretaria Municipal de Saúde de Ervália - MG, <sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*criznut@yahoo.com.br*

## Introdução

As doenças crônicas não-transmissíveis constituem sério problema de saúde pública e contribuem para o sofrimento dos indivíduos e das famílias. Considera-se que todas elas, incluindo a Hipertensão Arterial Sistêmica e o Diabetes Mellitus, requerem contínua atenção por parte das políticas públicas de saúde. O crescimento epidêmico dessas doenças pode ser atribuído ao aumento da exposição aos principais fatores de risco e à maior longevidade da população. Além disso, o país passa por uma transição nutricional, ocasionando aumento expressivo da obesidade, o que também explica o crescimento da incidência dessas enfermidades.

## Objetivos

Verificar o perfil de pacientes diabéticos e hipertensos atendidos no centro de saúde de um município mineiro.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal retrospectivo. Foram analisados os registros de prontuários de pacientes com diabetes mellitus e/ou hipertensão arterial sistêmica, que iniciaram acompanhamento nutricional no centro de saúde do município de Ervália/MG em 2014 e 2015. Consideraram-se como variáveis: sexo; idade; escolaridade; peso; estatura; índice de massa corporal; uso de medicamentos anti-hipertensivos, antidiabéticos orais e insulina; prática de atividade física e tabagismo. As diretrizes das Sociedades Brasileiras de Cardiologia e de Diabetes foram consultadas como referências. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2013.

## Resultados

Foram analisados os registros de 122 prontuários, sendo 80% de pacientes do sexo feminino e 20% do masculino. A idade variou entre 11 a 87 anos e 31% apresentava apenas quatro anos de estudo. Na amostra, constatou-se que 60% apresentavam apenas hipertensão, 28% tinham hipertensão e diabetes e 12% apenas diabetes. Observou-se que 55% estavam obesos, 35% praticavam atividade física e 7% eram fumantes. Em relação ao uso de medicamentos, 88% utilizavam anti-hipertensivos, 37% antidiabéticos orais e 9% insulina. No grupo dos hipertensos, 91% eram obesos, 99% utilizavam anti-hipertensivos, 35% praticam atividade física e 6% eram fumantes. No grupo dos diabéticos, 30% eram obesos, 90% usavam antidiabéticos orais, 22% insulina, 26% praticavam atividade física e 12% eram fumantes. Não houve correlação significativa entre a idade versus a quantidade de medicamentos utilizada, peso e Índice de Massa Corporal (IMC) nem entre o IMC versus o número de medicamentos.

## Conclusão

Com relação ao uso de medicamentos, a maioria dos pacientes utilizava a combinação de um ou mais anti-hipertensivos com antidiabéticos orais e/ou insulina, conforme previsto nas diretrizes. Apesar de não ter sido encontrada correlação entre o IMC e a presença de diabetes, hipertensão e número de medicamentos, verificou-se que a obesidade prevaleceu entre os pacientes. Havia poucos praticantes de atividade física, o que deve ser incentivado, pois a recomendação semanal é de 150 minutos de exercícios de moderada ou 75 minutos de alta intensidade. O número de fumantes foi baixo, o que é positivo, visto que a cessação do tabagismo constitui medida fundamental na prevenção das doenças cardiovasculares, conforme as recomendações atuais. Recomenda-se que sejam adotadas medidas educacionais visando conscientizar esses pacientes sobre a importância da perda de peso e prática de atividade física no tratamento das patologias apresentadas e na melhora da qualidade de vida dos mesmos.

## Referências

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA/SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO/SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, v. 95, n. 1 (supl. 1), p. 1-51, 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2013-2014. OLIVEIRA, J. E. P.; VENCIO, S. (Org.). São Paulo: AC Farmacêutica, 2014. 365 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica.

Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 162 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 35).

FRANCISCO, P. M. S. B. et al. Diabetes auto-referido em idosos: prevalência, fatores associados e práticas de controle. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 26, n. 1, p. 175-184, jan, 2010.

COTTA, R. M. M. et al. Hábitos e práticas alimentares de hipertensos e diabéticos: repensando o cuidado a partir da atenção primária. Rev Nutr, Campinas, v. 22, n. 6, p. 823-835, 2009.

PIATI, J.; FELICETTI, C. R.; LOPES, A. C. Perfil nutricional de hipertensos acompanhados pelo Hiperdia em Unidade Básica de Saúde de cidade paranaense. Rev Bras Hipertens, v.16, n.2, p.123-129, 2009.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Hipertensão Arterial; Obesidade; Atividade Física



# PERFIL DE SAÚDE DE MULHERES PARANAENSES PRIVADAS DE LIBERDADE COM DIABETES E HIPERTENSÃO.

FLAVIA AULER; GILMARA BRAZ DE LIMA; MARCELLY CAROLINE PIRES FERNANDES

<sup>1</sup> PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

*flavia.auler@pucpr.br*

## Introdução

O aumento da população carcerária feminina é uma realidade no Brasil, sendo que entre 2000 e 2014 ocorreu um aumento de 567% contra 220% entre os homens (BRASIL, 2014). Estas mulheres geralmente são negras, pobres, com baixa escolaridade, mães solteiras e suas infrações caracterizam-se por delitos de baixa gravidade (ASSUNÇÃO, 2010). Apesar de haver políticas públicas (BRASIL, 2004 e 2014) e estudos sobre os diferentes perfis desta população (CEJIL, 2007; NERI, 2011), existem poucos estudos abordando o estilo de vida voltado às doenças crônicas não transmissíveis como o diabetes e a hipertensão.

## Objetivos

Realizar o perfil sobre o estilo de vida, contemplando hábitos de vida como etilismo, tabagismo, atividade física e consumo alimentar, além de fazer um levantamento do perfil de saúde de mulheres diabéticas e hipertensas privadas de liberdade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa, realizado na Penitenciária Feminina do Paraná, localizada no município de Piraquara na Região Metropolitana de Curitiba. Esta unidade prisional é de segurança máxima e possui cerca de 400 mulheres em regime fechado. A amostra foi constituída por mulheres diabéticas e hipertensas com registro positivo na ficha de saúde que pertence à Equipe de Saúde e que habitam o pavilhão central. A pesquisa foi realizada através da coleta de dados econômicos (ABEP, 2015), identificação de fatores de risco, história mórbida familiar e pessoal e consumo alimentar. O tabagismo e etilismo foi relatado de forma pregressa, ou seja, antes da reclusão, e a prática de atividade física e consumo alimentar foi atual, ou seja, nas últimas semanas. Os dados foram tabulados no Excel® e realizado a distribuição de frequência. . O estudo teve aprovação do CEP/PUCPR sob nº 887893/2014 e todos os lutadores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes do início das coletas de dados.

## Resultados

A amostra contou com 51 mulheres, sendo 10 diabéticas e 41 hipertensas, com idades que variaram de 24,6 a 59,9 anos, sendo que a maior parte da amostra não eram casadas (60,7%) e eram de baixa renda (54,9%). Sobre o estilo de vida notou-se que 66,6% apresentavam obesidade, 74,2% eram sedentárias, 62,8% fumavam antes do encarceramento e 63,1% consumiam bebidas alcoólicas. Entre os antecedentes familiares, 72,5% tiveram pais hipertensos e 45% eram diabéticos. No que se refere aos sintomas relatados por estas mulheres, damos destaque à presença de xerostomia (94,1%), hiperfagia (56,8%), taquicardia (62,7%), tontura (80,3%), cefaléia (88,2%), tinido nos ouvidos (58,8%), visão turva (66,6%), sensação de formigamento nos pés (66,6%) e angina (27,4%). O consumo alimentar foi considerado insuficiente para as frutas frescas (81,4%), feijão (69,6%), leite (47,1%), saladas cruas (34,4%) e de legumes e verduras cozidas (72,5%).

## Conclusão

As condições sociais, o estilo de vida e consumo alimentar anteriores ao encarceramento se difundem numa condição em que as escolhas alimentares e os fatores de risco para obesidade contribuem para o desenvolvimento de diabetes e hipertensão, ressaltando ainda que a condição de privação da liberdade pode acarretar um estado de estresse, sedentarismo e escolhas alimentares limitadas ao ambiente prisional, fatores estes que, associados a predição genética pode estar associada ao ganho de peso no período de reclusão.

## Referências

ABEP. Associação Brasileira de Pesquisa. Critério de classificação econômica Brasil. Disponível em Acesso em 25 set. 2014.

ASSUNÇÃO, Cória Helena Vieira de. A saúde da mulher: a situação das encarceradas do Presídio Feminino de Florianópolis. 2010. 65 f. TCC (Graduação) - Curso de Serviço Social, Universidade Federal de Santa Catarina,

Florianópolis, 2010.

BRASIL. Ministério da Justiça. Política Nacional de Atenção às Mulheres em Situação de Privação de Liberdade e Egressas do Sistema Prisional. Brasília, 2014. Disponível em:. Acesso em 16 abr. 2015.

BRASIL. Ministério da Justiça. Levantamento Nacional de Informações Penitenciárias: Infopen Mulheres. Brasília: Depen, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário. Brasília, 2004. Disponível em: . Acesso em 16 abr. 2015.

CEJIL; CNBB; ASBRAD. Relatório sobre mulheres encarceradas no Brasil. Brasília: MS, 2007. Disponível em: . Acesso em: 8 nov. 2014.

NERI, Miriam Souza et al. Presas pelas drogas: Características de Saúde de Presidiárias em Salvador, Bahia. Revista Baiana de Enfermagem, Salvador, v. 25, n. 2, p.121-132, maio 2011.

**Palavras-chave:** doenças crônicas não transmissíveis; privação de liberdade; Saúde da mulher

# PERFIL DO SERVIÇO PRÉ-NATAL E EPIDEMIOLÓGICO DAS GESTANTES ATENDIDAS NA UNIDADE BÁSICA RIBEIRINHA NO MUNICÍPIO DE COARI – AMAZONAS.

MEIRY DE SOUZA LOPES; ANE TERESE BARBOSA; MAYLINE MENEZES DA MATA

<sup>1</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas, <sup>2</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas, <sup>3</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas, <sup>4</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas, <sup>5</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas  
*mayline.damata@gmail.com*

## Introdução

Segundo Cabral e colaboradores (2013) o período gestacional é um momento único e especial na vida da mulher, e é acompanhado por diversas alterações no organismo, sejam elas anatômicas, fisiológicas, psicológicas e nutricionais, que afetam quase que todas as funções orgânicas das gestantes. No que diz respeito às mudanças de caráter nutricional, as necessidades de nutrientes tornam-se aumentadas para adequações compatíveis com o estado nutricional e saúde materno-fetal, e isso é evidenciado pelas condições pré-gestacional, fatores genéticos, estilo de vida e conduta materna (KING, 2000; ACIOLY; SAUNDERS; LACERDA, 2009).

## Objetivos

Caracterizar o perfil epidemiológico das gestantes atendidas na Unidade Básica Ribeirinha no Município de Coari – Amazonas e possíveis problemas no serviço pré-natal.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal retrospectivo, para isso foi realizada a coleta de dados com fichas dos anos de 2013 a 2014, como instrumento de coleta de dados foram utilizados os prontuários do segmento do pré-natal das gestantes, após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos, da Universidade Federal do Amazonas – UFAM, sob o CAAE de nº 40627015.3.0000.5020. Os dados foram tabulados e analisados pelo programa estatístico EPI Info, versão 3.5.4.

## Resultados

Foram levantadas 205 fichas de prontuários, desse total utilizou-se 60 fichas o que corresponde a 29,27% das gestantes atendidas na unidade. Cerca de 61,67% das gestantes apresentavam idade entre 15 a 24 anos e 36,33% apresentaram idade entre 25 a 33 anos. Quanto ao estado civil 93,33% das fichas não constam essas informações, 6,67% eram casadas ou solteiras, 95% apresentaram renda familiar menor que 1 salário e apenas 5% apresentaram renda de 1 a 3 salários mínimos, 30% realizaram 1 consulta, 40% realizaram 2 a 5 consultas e 1,66% realizaram 6 consultas que é recomendado pelo Ministério da Saúde. Observou-se que 45% eram primigestas ou com o máximo de 5 gestações, 55% das fichas não constavam o registro sobre o número de gestações. Com relação a dados sobre o estado nutricional, cerca de 90% das fichas não constavam estas informações. Verificou-se que o serviço de assistência pré-natal realizado pela Unidade Básica Ribeirinha no município de Coari – Amazonas apresenta falhas referentes à prestação do serviço, fato este que pode estar relacionado à alta rotatividade de profissionais, qualificação e instrumentos de trabalho.

## Conclusão

Observou-se que o perfil epidemiológico das gestantes atendidas na Unidade Básica Ribeirinha mostra uma prevalência de gestantes jovens e adolescentes, com baixa renda familiar e baixo índice de consultas pré-natal, que influenciam para situações de agravos no período gestacional, tendo consequências para a qualidade da saúde materna e do concepto.

## Referências

1. ACIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA E.M.A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. – Rio de Janeiro: Guanabara, 2009.
2. CABRAL, M.C.B.; SANTOS, T.S.; MOREIRA, T.P. Percepção das gestantes do Programa de Saúde da Família em relação à saúde bucal no município de Ribeirópolis. Rev Port Saúde Pública, 31(2):160-167, 2013.
3. KING JC. Physiology of pregnancy and nutrient metabolism. Am J Clin Nutr, 71(5):1218S-25S, 2000.

**Palavras-chave:** Grávidas; Saúde da mulher; Qualidade de vida

# PERFIL METABÓLICO E NUTRICIONAL DO POVO KAWAIWETE DA ALDEIA KWARUJÁ, PARQUE INDÍGENA DO XINGU, BRASIL.

VANESSA MOREIRA HAQUIM; BIANCA DE ALMEIDA PITITO; SOFIA BEATRIZ MACHADO DE MENDONÇA;  
DOUGLAS ANTONIO RODRIGUES; MARIA DO CARMO PINHO FRANCO

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*vanessahaquim.unifesp@gmail.com*

## Introdução

Os países da América latina sofreram rápidas transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Diante dessas mudanças, as doenças metabólicas têm sido importante causa de morbi-mortalidade tanto em países desenvolvidos como naqueles em desenvolvimento como o Brasil. Contudo, se para a população brasileira a ocorrência da transição epidemiológica é real, pouco se sabe a respeito do que ocorre entre os povos indígenas. Entre as pesquisas com adultos indígenas, as doenças metabólicas parecem despontar como um problema de dimensões ainda desconhecidas, mas evidenciado num número crescente de estudos. Parte deles descreve a ocorrência de diabetes tipo II, hipertensão arterial, dislipidemias e outras alterações metabólicas associadas à obesidade. O número crescente do surgimento destas doenças constitui um dado preocupante, na medida em que mesmo nos contextos em que os casos diagnosticados são pouco numerosos eles indicam uma nova realidade entre os povos indígenas.

## Objetivos

Esta investigação tem como objetivo descrever o perfil nutricional e metabólico dos indígenas adultos acima de 20 anos do povo Kawaiwete que habitam a aldeia Kwarujá da região do Baixo Xingu.

## Metodologia

Estudo epidemiológico de base populacional, do tipo transversal analítico, com base nos dados secundários coletados do Sistema de Informação e prontuários do Distrito Sanitário Especial Indígena Xingu e banco de dados, fichas médicas e relatórios do Projeto Xingu- UNIFESP. Foram avaliados perfil nutricional, prevalência de síndrome metabólica e seus componentes, e suas correlações por meio de análise estatística paramétrica. Utilizou-se o programa SPSS (17.0) para análise dos dados. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal de São Paulo e pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CAAE: 47580015000005505 nº 1.349.403).

## Resultados

Foram avaliados 62 indígenas adultos do povo Kawaiwete (29 homens e 33 mulheres) com idade média de 36 anos. Em análise preliminar observamos que 21% dessa população apresentavam síndrome metabólica. A média de IMC foi de 24,4 (18,2 – 32,8) Kg/m<sup>2</sup> sendo o percentual médio de gordura corpórea de 22%. Quando realizamos análise de correlação observamos que nessa população indígena o IMC foi positivamente correlacionado com a idade (P=0,033); com os níveis de triglicérides (TG) (P=0,001) e com os níveis sistólicos de pressão arterial (PAS) (P=0,022). Em relação ao percentual de gordura observamos correlação positiva com a idade (P=0,034); com os níveis de TG (P=0,028); colesterol (P=0,026) e correlação inversa com a pressão de pulso (PP) (P=0,002). Por fim, observamos que os níveis circulantes de HDL foram inversamente correlacionados com os níveis de TG (P=0,003); PAS (P=0,002) e com a PP (P=0,016).

## Conclusão

O presente estudo corrobora com a hipótese do aparecimento dos componentes da síndrome metabólica na população indígena. Como esperado, a gordura corporal e o peso estiveram associados com pior perfil metabólico dessa população. O surgimento dessas doenças tem tendências progressivas e apontam para a necessidade de mais investigações que levem em consideração a diversidade socioambiental e cultural de cada povo indígena e que possam estar associados a alterações do perfil cardiometabólico de adultos indígenas.

## Referências

- BATISTA FILHO, M, RISSIN A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad Saúde Pública 2003; 19: S181-S193.
- GARNELO, Luiza; WELCH, James R.. Transição alimentar e diversidade cultural: desafios à política de saúde indígena no Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 25, n. 9, p. 1872-1873, Sept. 2009.
- GIMENO, SGA, et al. Perfil metabólico e antropométrico de índios Arauák: Mahinaku, Waurá e Yawalapiti: Alto do

Xingu, Brasil Central (2000 a 2002). Cad Saúde Pública 2007; 23: 1946-1954.

RODRIGUES, DA, et al. O Sistema Único de Saúde e a atenção à saúde dos povos indígenas. Guia de estudo do Curso de Especialização em Saúde Indígena, Universidade Federal de São Paulo. São Paulo: 2015.

SANTOS, RV; COIMBRA Jr, CEA. Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil. In: Coimbra Jr (org). Epidemiologia e Saúde dos povos indígenas no Brasil. Ed. Fiocruz/Abrasco, Rio de Janeiro, 2003. p.13-47.

**Palavras-chave:** Saúde Indígena; Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Índios Sul-Americanos; Síndrome Metabólica

# PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DA CIDADE DE RECIFE – PE

NIEDJA MARIA DA SILVA LIMA; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; VANESSA SÁ LEAL; JULIANA SOUZA OLIVEIRA; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*niedjanutricionista@gmail.com*

## Introdução

A adolescência caracteriza-se como um período do crescimento e desenvolvimento marcado por profundas transformações psicológicas, físicas e sociais, indicando uma fase de vulnerabilidade (WHO, 2016). Com o processo de transição nutricional, a prevalência da desnutrição diminuiu entre adolescentes, em contrapartida, houve um aumento concomitante da obesidade nessa população, tornando-se um grave problema de saúde pública (IBGE, 2010). Nessa perspectiva, faz-se necessário a monitorização do estado nutricional dos adolescentes.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional de adolescentes da cidade de Recife-PE, e verificar a sua associação com o sexo, a idade e a rede de ensino.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base escolar, vinculado ao projeto de âmbito nacional “Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes - ERICA”. Possui a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, sob o número de registro CAAE: 05185212.2.2002.5208. Para esta casuística utilizou-se apenas os dados coletados em Recife, Pernambuco. Foram avaliados 2404 adolescentes de 12 a 17 anos, regularmente matriculados em escolas públicas ou privadas. Para avaliação do estado nutricional, utilizou-se o indicador Índice de Massa Corporal/ Idade e as curvas propostas pela Organização Mundial de Saúde (DE ONIS et al, 2007). A análise estatística foi realizada utilizando-se o Stata 14.0, considerando-se um intervalo de confiança de 95% (IC95%) e significância estatística de  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

A amostra do presente estudo foi composta por 2.404 adolescentes de ambos os sexos, correspondendo a uma população estimada de 142.421 indivíduos. A prevalência de déficit nutricional nos adolescentes de Recife foi de 4% (IC95%: 3,2-5,1), sendo mais elevada no sexo masculino (4,9 %) quando comparado ao sexo feminino (3,1%). Em relação ao excesso de peso, 16,3% (IC95%: 14,2-18,5) dos adolescentes apresentaram sobrepeso e 10% (IC95%: 8,4-11,8) obesidade. Não houve associação significativa entre o estado nutricional dos adolescentes e o sexo ( $p = 0,147$ ). Verificou-se que o déficit nutricional foi mais prevalente nos adolescentes de 15 a 17 anos, enquanto o sobrepeso e obesidade acometeram mais indivíduos de 12 a 14 anos, essas associações foram estatisticamente significantes ( $p < 0,000$ ). Os alunos de escolas privadas apresentaram maiores prevalências de sobrepeso e obesidade e menor prevalência de desnutrição, associação estatisticamente significante ( $p = 0,002$ ).

## Conclusão

O baixo percentual de desnutrição em paralelo à elevada prevalência de excesso de peso, ressalta o fenômeno da transição nutricional entre os adolescentes da cidade do Recife. Ressalta-se ainda que a condição de excesso de peso foi significativamente maior entre os adolescentes estudantes da rede privada de ensino, quando comparados aos pertencentes a rede pública.

## Referências

DE ONIS, M., et. al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. **Bulletin of the World Health Organization**, v. 85, p.660-7, 2007.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Brasília: IBGE; 2010.

WHO. World Health Organization. **Obesity and overweight**. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>. Acesso em: 22 jan. 2016.

**Palavras-chave:** Adolescente; Estado nutricional; Prevalência



# PERFIL NUTRICIONAL DE ALCOOLISTAS FREQUENTADORES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL E DEPENDENTES QUÍMICOS DE PASSO FUNDO (CAPS-AD)

ADAIZE MOGNON; ANA LUISA SANT' ANNA; CAROLINA MATTOS; DAIANA KUMPEL; GRAZIELA DE CARLI

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*adaizemognon@gmail.com*

## Introdução

O consumo de bebidas alcoólicas no Brasil vem crescendo com o passar dos anos. Dados da Organização Mundial da Saúde evidenciam que o Brasil supera em 2,5 litros/pessoa/ano a média mundial de consumo alcoólico (6,2 litros/ano) entre pessoas acima de 15 anos (BRASIL, 2014). De acordo com Tofollo (2011), o álcool atua no metabolismo, alterando outras vias metabólicas como a oxidação lipídica que favorece o estoque de gordura no organismo que é depositado preferencialmente na área abdominal e nos hepatócitos, elevando o risco para esteatose hepática e cirrose.

## Objetivos

Descrever a associação entre o estado nutricional e o nível de alcoolismo dos indivíduos adultos alcoolistas frequentadores do Centro de Atenção Psicossocial e Dependentes Químicos de Passo Fundo.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com adultos alcoolistas do CAPS-ad de Passo Fundo, RS. Para o presente estudo foram convidados a participar todos os indivíduos atendidos durante o mês de agosto/2015, totalizando cerca de 50 convidados. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº 1.040.799. Aplicou-se questionário padronizado e pré-codificado com questões socioeconômicas e demográficas. Para avaliar o consumo de álcool foi utilizado o questionário Alcohol Use Disorder Identification Test usado para averiguar frequência e quantidade consumida de álcool por um indivíduo nos últimos 12 meses, sua classificação se dá de acordo com zonas a que o indivíduo se enquadra, Zona I indica baixo risco ou abstinência, Zona II indica uso de risco, Zona III sugere uso nocivo e Zona IV mostra possível dependência (BABOR, 2001). As medidas antropométricas coletadas foram: peso e estatura. Todas foram aferidas em duplicada por estudantes do curso de nutrição da UPF previamente treinados para a função. Para a classificação do estado nutricional foi calculado o Índice de Massa Corporal. Após os dados foram digitados e analisados no software de estatística. Para verificar a associação entre estado nutricional e consumo alcoólico foi aplicado o teste Exato de Fisher ( $p < 0,005$ ).

## Resultados

Foram investigados 37 adultos com idade média de 47,8 anos ( $\pm 11,29$ ), a maioria era sexo masculino, de cor branca, 81% pertenciam às classes econômicas C e D, 40,5% viviam com companheiro, a média de anos de estudo foi de 7,15 anos ( $\pm 3,2$ ) e 59,5% não tinham ocupação. Entre os indivíduos investigados 46,1% dos homens e 72,7% das mulheres foram classificados com sobrepeso ou obesidade de acordo com o IMC. Quanto ao consumo de álcool, 67,6% dos investigados estão na zona III e IV que sugere uso nocivo e possível dependência alcoólica e 32,4% foram classificados como uso alcoólico de risco. Ao relacionar estado nutricional de acordo com o IMC e nível de dependência alcoólica de acordo com o AUDIT, pode-se averiguar que entre aqueles classificados com uso nocivo de álcool ou possível dependência, 60,0% encontraram-se com excesso de peso, no entanto não foi significativa a associação.

## Conclusão

Os resultados do presente estudo sugerem que indivíduos alcoolistas que frequentam este serviço de apoio psicossocial ainda se encontram em grau elevado de consumo alcoólico, apesar de estarem em tratamento anti álcool. O estado nutricional revela que a maioria dos investigados encontra-se em sobrepeso/obesidade. Isso provavelmente se deve ao fato de que o etanol possui calorias e pode ser um adicional no valor energético total.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Universidade Aberta do SUS (UNA-SUS). Brasília. DF: MS; 2014. Disponível em:

TOFFOLO, MCF. Perfil nutricional e bioquímico de alcoolistas frequentadores do CAPSad de Ouro Preto [dissertação]. Ouro Preto (MG): Universidade Federal de Ouro Preto; 2011.

BABOR, TF, et al. The Alcohol Use Disorders Identification Test. World Health Organization. Department of Mental Health and Substance Dependence. 2001, 01(6).

**Palavras-chave:** Alcoolismo; Estado Nutricional; Ingestão de Alimentos

# PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATIVAS NO PROGRAMA DE NUTRIÇÃO INFANTIL “LEITE DO MEU FILHO”, NA ZONA LESTE DE MANAUS

THAIZE MARIA SILVA LIMA; VERÔNICA DE ARAÚJO LÔBO; SABRINA RAISSA MEDEIROS DE LIMA; VERA NÚBIA ARAÚJO SANTIAGO

<sup>1</sup> SEMSA - Secretaria Municipal de Saúde / Prefeitura de Manaus

*thaize-lima@hotmail.com*

## Introdução

O Programa Bolsa Família, tem como objetivo promover o acesso à rede de serviços públicos, o combate à fome e a promoção da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2010). Em Manaus-AM, os beneficiários ativos podem ter acesso a outro programa social, o Programa de Nutrição Infantil “Leite do Meu Filho” (SEMSA, 2016), iniciativa na qual a Secretaria Municipal de Saúde fornece fórmula láctea de complementação nutricional às crianças de 0 a 12 meses de idade (mediante indicação de médico pediatra ou nutricionista, e nos casos de morte materna e mães com HIV), e dos 13 a 48 meses de idade (mediante inscrição prévia, e regularidade no acompanhamento e recebimento do PBF), segundo os critérios pré-estabelecidos pelo programa. Este programa prevê, em especial, que as crianças beneficiadas tenham acompanhamento trimestral da saúde e do desenvolvimento nas Unidades Básicas de Saúde, visando a prevenção de doenças e a redução dos altos índices de desnutrição e mortalidade infantil (BRASIL, 2015).

## Objetivos

Descrever os dados apresentados nos relatórios sobre o estado nutricional das crianças de 0 a 48 meses, ativas no Programa de Nutrição Infantil “Leite do Meu Filho” e acompanhadas de maio a outubro de 2015, na zona leste de Manaus.

## Metodologia

Os dados nutricionais e antropométricos oriundos do acompanhamento trimestral das crianças ativas no Programa de Nutrição Infantil “Leite do Meu Filho”, são lançados num sistema da Secretaria Municipal de Saúde de Manaus, específico para gerenciamento e monitoramento do programa. O sistema gerou relatórios sobre o estado nutricional das crianças ativas no programa e acompanhadas no período de maio a outubro de 2015, na zona leste de Manaus, tendo com referência as Curvas de Crescimento da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2006), nos índices peso/estatura, estatura/idade e peso/idade.

## Resultados

No período de maio a outubro de 2015, foram registrados 7757 acompanhamentos de crianças, de 0 a 48 meses de idade, de ambos os sexos e ativas no programa. Destes acompanhamentos, 5197 apresentaram risco de sobrepeso (81,29%) segundo o índice Peso para a Estatura, 6896 estavam adequadas em Estatura para Idade (88,90%) e 6216 apresentaram peso adequado para a idade (90,80%) segundo o índice Peso para a Idade.

## Conclusão

Na população estudada, destaca-se como ponto positivo as condicionalidades do Programa Bolsa Família e do Programa de Nutrição Infantil “Leite do Meu Filho”, que permitem maior acompanhamento das condições sociais, de saúde e educação das crianças (BRASIL, 2015). Observa-se, porém, que as crianças beneficiárias deste programa, na zona leste de Manaus, em sua maioria apresentaram peso e estatura adequados para a idade, mas com índices preocupantes de risco de sobrepeso e sobrepeso. Contudo, ainda permanecem as questões: os critérios para receber este benefício e as fórmulas infantis foram respeitados em todos os casos? quais são os alimentos adquiridos por esta população com a renda do Programa Bolsa Família? como são utilizadas as fórmulas lácteas fornecidas? quais fatores socioeconômicos, culturais e ambientais influenciam este perfil nutricional? Qual o encaminhamento dado para as crianças em risco nutricional? Portanto, são necessários estudos sobre esta temática na realidade local, além da adoção de estratégias de educação alimentar e acompanhamento nutricional, integradas com os setores responsáveis por políticas públicas para promover melhorias nas condições nutricionais e prevenir agravos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição. Manual de Orientações sobre o Bolsa Família / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 3. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 68 p. : il. –

(Série A. Normas e Manuais Técnicos)

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

World Health Organization. Child Growth Standards based on length/height, weight and age. Acta Paediatr Suppl. 2006; 450: 76-85.

SEMSA, Prefeitura de Manaus. Alimentação e Nutrição, Programa Leite do Meu Filho. Disponível em: [semsa.manaus.am.gov.br/programas-de-saude/alimentacao-e-nutricao](http://semsa.manaus.am.gov.br/programas-de-saude/alimentacao-e-nutricao). Acesso em 25/03/16.

**Palavras-chave:** Nutrição; Fórmulas lácteas infantis; Crianças

# PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 2 ANOS ACOMPANHADAS PELO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE TEUTÔNIA-RS

CAMILA KRONBAUER PEREIRA DE CASTRO; CRISTIANE PEREIRA

<sup>1</sup> PMT - PREFEITURA MUNICIPAL DE TEUTÔNIA

*camilakpereira@hotmail.com*

## Introdução

O crescimento humano é um processo biológico, dinâmico e contínuo de multiplicação e aumento do tamanho celular que ocorre desde a concepção até o final da vida, considerando-se os fenômenos de substituição e regeneração de tecidos e órgãos (BRASIL, 2002). Os primeiros anos de vida de uma criança, em especial os dois primeiros, são caracterizados pelo crescimento acelerado e enormes aquisições no processo de desenvolvimento. Assim, torna-se inquestionável a importância da alimentação nessa fase, uma vez que práticas alimentares inadequadas ou deficiências nutricionais podem, não só levar a prejuízos imediatos na saúde da criança, elevando a morbimortalidade infantil, como também resultar em conseqüências futuras, como retardo de crescimento, atraso escolar e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2010). A fim de promover a atenção integral à saúde da criança, medidas de promoção, proteção e recuperação da saúde que incluam a monitoração permanente do crescimento tornam-se fundamentais. Nesse contexto, insere-se o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), instrumento que objetiva auxiliar na obtenção de dados para o diagnóstico nutricional da população e norteiam o profissional nutricionista sobre quais ações devem ser desenvolvidas.

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional das crianças de 0 a 2 anos acompanhadas no SISVAN durante o ano de 2015, no município de Teutônia-RS.

## Metodologia

Os dados apresentados neste estudo resultam da rotina de vigilância alimentar e nutricional, estabelecida pelas equipes de nutrição e enfermagem da rede de atenção básica de saúde do município de Teutônia, onde no primeiro atendimento da criança na unidade de referência, que ocorre normalmente entre o 3º e 7º dia de vida, é preenchido pela equipe de enfermagem o Formulário de Cadastro Individual e 1º Acompanhamento Nutricional do SISVAN. A partir de então, as informações passam a ser registradas no Mapa de Acompanhamento Nutricional do SISVAN ao longo dos atendimentos de puericultura. As informações são coletadas em toda a rede de atenção básica e enviadas mensalmente à equipe de nutrição, que conta com um digitador capacitado pelo nutricionista para a inserção dos dados no SISVAN. Para este estudo foi realizado o levantamento da população de 0 a 2 anos acompanhada no SISVAN entre os meses de janeiro a dezembro de 2015. O indicador antropométrico utilizado foi o Índice de Massa Corporal (IMC) para idade.

## Resultados

As atividades realizadas pelas equipes durante o ano de 2015 resultaram no acompanhamento de 720 crianças na faixa etária de 0 a 2 anos. Observou-se, segundo IMC para Idade que 1,81% apresentavam magreza acentuada, 2,36% magreza, 70,97% eutrofia, 17,50% risco de sobrepeso, 5,14% sobrepeso e 2,22% obesidade.

## Conclusão

Apesar da maioria eutrófica, é necessária a criação de ações e estratégias de educação alimentar e nutricional que possibilitem maior atenção aos grupos em situação de risco nutricional, especialmente no que se refere a prevenção do excesso de peso, que representou 24,86% das crianças avaliadas. Também observa-se que o SISVAN é uma excelente ferramenta para o diagnóstico nutricional, fundamental para o direcionamento das ações de promoção da saúde integral na atenção básica. O desafio é expandir as rotinas vigilância alimentar e nutricional para outros ciclos da vida.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da Criança: acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Série Cadernos de Atenção Básica nº11. Brasília 2002.  
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Agenda de compromissos para a saúde integral da criança e redução da mortalidade infantil. Brasília 2004.

Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para menores de dois anos : um guia para o profissional da saúde na atenção básica / – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 68 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

Brasil. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviço de saúde: norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN/ Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília, DF; 2011. 76 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Informe: Uso dos formulários e registro das informações no novo Sistema Informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional – Sisvan Web. Brasília, DF; 2014.

**Palavras-chave:** Vigilância Nutricional; Estado Nutricional; Atenção Básica

# PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA DE UM MUNICÍPIO DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL.

JAINE MICHELI MAZON; CLEUSA MARIA MAROLI DE VARGAS; DAMARIS INDIARA SARAIVA; ROSEANA BAGGIO SPINELLI

<sup>1</sup> URI- CAMPUS ERECHIM - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões  
*jainemazon@hotmail.com*

## Introdução

A obesidade é definida como o aumento do peso corpóreo, em relação ao peso ideal, devido ao acúmulo de tecido adiposo no organismo. Trata-se de fenômeno multifatorial cuja origem envolve componentes genéticos, endocrinológicos, metabólicos, comportamentais, psicológicos e sociais (CAMOLAS e VIEIRA, 2010). O Programa Saúde na Escola (PSE) visa à integração e articulação permanente da educação e da saúde, proporcionando melhoria da qualidade de vida da população brasileira (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2015).

## Objetivos

Este estudo teve por objetivo analisar dados antropométricos de crianças e adolescentes de 2 a 19 anos de idade, pertencentes ao PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA, arquivados na Secretaria de Saúde, de um município do norte do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo-exploratório com abordagem quantitativa, com análise de estatística descritiva. A amostra foi composta por 3339 prontuários de crianças e adolescentes de 2 a 19 anos, arquivados na Secretaria de Saúde do PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA, de uma cidade do norte do Rio Grande do Sul. Foram avaliadas em 14 escolas estaduais, no período de agosto a dezembro de 2014. Foi realizada aferição de peso e altura, para os resultados de Índice de Massa Corporal, a classificação foi segundo o método Percentil por peso/idade para crianças de 2 a 10 anos. E, para crianças e adolescentes de 10 a 19 anos, foi utilizado o diagnóstico por escore Z segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, (2011). A pesquisa seguiu todos os preceitos éticos que envolvem pesquisas com seres humanos, segundo a Resolução 266/12. Foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, sob CAAE número 46822515.9.0000.5351.

## Resultados

O total de prontuários escolares analisados foram 3339, que representam 79,2% dos alunos matriculados nas 14 escolas inclusas na pesquisa. Dos 3339 82 (2,45%) participantes encontravam-se abaixo do peso segundo IMC; 2476 (74,15%) encontravam-se em eutrofia; 783 (23,5%) estavam acima do peso, destes 598 (17,91%) tiveram diagnóstico de sobrepeso e 185 (5,54%) de obesidade. Os dados de sobrepeso e obesidade foram analisados separadamente e os dados classificados de acordo com gênero masculino e feminino e faixa etária 2-10 anos e 10- 19 anos. Observou-se maior ocorrência de sobrepeso e obesidade em adolescentes (10-19 anos). Também foi encontrado um percentual de sobrepeso maior que obesidade nas crianças. O diagnóstico de Sobrepeso em crianças do sexo masculino foi 16,28% e no sexo feminino 14,47%. Nos adolescentes do sexo masculino encontrou-se 32,89% de obesidade e o sexo feminino 36,02%. Já analisando a obesidade o sexo masculino obteve maiores valores para ambas faixas etárias, sendo para crianças do sexo masculino 11,43% e feminino 7,43% e adolescentes masculino 40% e feminino 38,86%.

## Conclusão

Através dos resultados obtidos percebeu-se claramente a transição nutricional que vem ocorrendo a nível nacional e local, aonde sobrepeso e obesidade vem crescendo e contrapondo-se a desnutrição. Vem à tona a necessidade urgente de uma intervenção e da necessidade da implementação de educação nutricional, na saúde pública, de novas propostas de políticas públicas que visem modificar esse cenário atual.

## Referências

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO.

Disponível em: < <http://portal.mec.gov.br/>> Acesso em: 05 mai 2015.

CAMOLAS, F. VIEIRA, E (Eds.), Obesidade em Portugal e no Mundo. Lisboa: Editorial do Ministério da Educação,

2010.

NAVES, A.; SILVA, S. M. C.; MURA J. DA. P. Fisiopatologia e Regulação Funcional da Obesidade em Tratado Alimentação, Nutrição e Dietoterápica. 2 ed, cap.37, p.655 a 685 São Paulo 2010.

**Palavras-chave:** Adolescentes ; Crianças ; Obesidade; Programa Saúde na Escola; Sobrepeso



# PERFIL NUTRICIONAL DE EDUCADORAS DO MUNICÍPIO DE LAGOA DOS TRÊS CANTOS - RS

SUSANE ANGÉLICA BLOSS; NAIR LUFT; VALÉRIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*nluft@upf.br*

## Introdução

A educação alimentar é decisiva para a promoção da saúde e seus benefícios podem ser aumentados quando realizada ainda na infância. O ambiente escolar é um local adequado para que ocorram ações que visem promover a alimentação saudável. Tendo em vista os resultados dessas ações, os educadores envolvidos devem estar conscientes da sua função de referência para as crianças, levando em consideração que suas atitudes e práticas podem influenciar os hábitos dos estudantes. Grande parcela dos professores possui precário estilo de vida, acompanhado de poucas horas de sono, pouca prática de exercícios físicos e problemas de saúde (SANTOS, 2011).

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de educadores do município de Lagoa dos Três Cantos.

## Metodologia

Realizou-se um estudo transversal com educadores do município de Lagoa dos Três Cantos, RS. O mesmo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob parecer nº 1.083.738. A amostra foi composta por 23 professoras de três escolas, sendo duas municipais e uma estadual. Foram avaliados dados antropométricos, socioeconômicos e hábitos alimentares. O estado nutricional foi avaliado de acordo com World Health Organization (1998) e o consumo de alimentos por meio do Questionário de Frequência Alimentar Simplificado de Block et al. (1994) adaptado por Rodrigues (2005). O método analisa a frequência de ingestão de 24 alimentos ou grupos de alimentos, para análise da frequência de consumo de gorduras e fibras foram utilizados escores relativos à frequência de ingestão.

## Resultados

A amostra foi composta por educadores do gênero feminino. Em relação ao estado civil, constatou-se que a maioria das participantes são casadas (60,8%), com média de idade de 40,43±10,52 anos. A classe econômica predominante foi a classe B (91,2%). Quanto ao estado nutricional, 52,15% das educadoras encontram-se com sobrepeso ou obesidade. Em relação à circunferência da cintura, 52,2% apresentam medida abaixo de 80cm, 21,7% possuem circunferência entre 80cm e 88cm e 26,1% acima de 88cm. Em relação ao consumo alimentar, o escore de gordura que apresentou maior número na classificação foi "consumo mínimo" (73,9%), já o escore de fibras com maior número foi "baixo consumo" (65,2%). Em relação ao consumo das fibras, é importante destacar que nenhuma participante apresentou consumo adequado.

## Conclusão

A partir dos 30 anos cerca de 20% das mulheres possuem algum grau de sobrepeso e obesidade. Devido a isso, diminuir esses índices é fundamental para melhorar a saúde física e mental. O perfil nutricional da população estudada não está adequado tanto na avaliação antropométrica quanto alimentar, sendo assim, ressalta-se a importância da realização de estratégias de educação nutricional para melhorar a qualidade da alimentação, o estado nutricional e prevenir doenças

## Referências

SANTOS, DLC; CASSIMIRO, TC; SIMONY; et al. Avaliação nutricional e estilo de vida de educadores de uma creche do município de São Paulo. *O Mundo da Saúde*. 2011; 11 (4): 454-58.

RODRIGUES, TFF. Avaliação nutricional e risco cardiovascular em executivos submetidos a check-up em hospital privado – município de São Paulo. 2005. [Dissertação Mestrado]. Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

MWorld Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva, 1998.

**Palavras-chave:** consumo de alimentos; estado nutricional; educador

# PERFIL NUTRICIONAL DE ESCOLARES PARTICIPANTES DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA

ADAIZE MOGNON; BRUNA TELLES DE SOUZA; NAIR LUFT; ANA LUISA SANT' ANNA; VALERIA HARTMANN

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*adaizemognon@gmail.com*

## Introdução

A identificação dos padrões alimentares de uma população permite que sejam geradas determinadas informações acerca do risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como, por exemplo, obesidade, diabetes mellitus e hipertensão. Justamente por este motivo, a comunidade científica tem se interessado cada vez mais pelo estudo sobre os padrões alimentares, a fim de estabelecer metas e recomendações para reduzir tais riscos (JINLIN, 2007). Dados nacionais, apontam, no período de 1974-75 e 2008/2009, um declínio na prevalência de déficit de peso em adolescentes, diminuindo de 10,1% para 3,7%, no sexo masculino, e de 5,1% para 3,0%, no feminino. Já a prevalência de excesso de peso aumenta continuamente, passando de 3,7% para 21,7%, no sexo masculino, e de 7,6% para 19,4%, no feminino (BRASIL, 2010).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de crianças e adolescentes de uma Escola Municipal de Ensino Fundamental de Passo Fundo beneficiados pelos projetos de extensão do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo/RS.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, com 25 crianças e adolescentes matriculados em uma Escola de Ensino Fundamental da cidade de Passo Fundo, RS. Este projeto faz parte do Estudo Longitudinal 'Promovendo Saúde e Qualidade de Vida promovido pelo curso de Nutrição da UPF. O projeto foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa sob parecer nº 732.330. Foram analisadas as variáveis socioeconômicas, demográficas, estado nutricional e o consumo alimentar através de questionário de frequência alimentar E-KINDEX, quanto maior a pontuação melhor o consumo alimentar.

## Resultados

O estudo avaliou 25 escolares com idades entre 7 e 16 anos, sendo 44% de 7 a 9 anos e 56% de 10 a 16 anos. Dentre eles, 60% eram do sexo feminino. Foram classificados em três classes econômicas, classe B (12%), classe C (64%) e classe D (24%). A classificação nutricional das crianças pela curva de crescimento de IMC para idade mostra que a maioria dos meninos e das meninas encontraram-se eutróficos 60 e 66%, respectivamente. Entre os meninos o percentual de peso elevado e muito baixo peso foram iguais (20%). Nas meninas não foi observado baixo peso, porém 16,6% apresentaram peso elevado. Entre os adolescentes, os meninos 40% apresentaram excesso de peso, já entre as meninas 22,2% apresentaram sobrepeso. Os resultados do E-KINDEX indicam que 48% dos alunos apresentam alimentação adequada.

## Conclusão

O presente estudo evidenciou a elevada prevalência de excesso de peso e consumo alimentar inadequado. Estes adolescentes fazem parte de um projeto de extensão que enfatiza o consumo alimentar saudável, assim espera-se que ao final do projeto estes alunos possam ter autonomia e melhor condição nutricional.

## Referências

JINLIN, F; BINYOU, W; TERRY, C. Uma nova abordagem para o estudo da dieta e o risco de diabetes tipo2. *Journal of Postgraduate Medicine* 2007; 53 (2): 139-143.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE. Pesquisa de Orçamentos familiares 2008-2009: Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; 2010.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Consumo de Alimentos; Hábitos Alimentares; Adolescente; Criança

# PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM BELÉM/PA.

PRISCYLA SOUZA DE LIMA; KELLY SANTOS DOS SANTOS; MARIA DE NAZARETH LIMA CARNEIRO; VICTOR HUGO ELERES DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará  
*kellydejesus21@gmail.com*

## Introdução

A alta prevalência de sobrepeso e obesidade apresenta-se, atualmente, como um dos mais importantes problemas de saúde pública (KRAUSE, 2011). No Brasil, nas últimas décadas, observou-se grande aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade na população, inclusive entre adultos jovens. Os países desenvolvidos e em desenvolvimento têm concentrado esforços para identificar e controlar a obesidade e o sobrepeso uma vez que se associa a alterações metabólicas como as dislipidemias, a hipertensão e a intolerância à glicose, considerados fatores determinantes para algumas doenças crônicas não transmissíveis.

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de universitários atendido em um programa de assistência clínica e nutricional.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado no período de abril a maio de 2015, com 72 universitários de ambos os sexos, atendidos no ambulatório do Programa de Assistência Clínica e Nutricional. Os dados foram coletados no momento do atendimento nutricional, por meio de um questionário de pesquisa, foi realizada a anamnese e foram coletados dados referentes à identificação do paciente (gênero e idade); a antropometria (peso, estatura, índice de massa corporal – IMC, e circunferência da cintura – CC). O IMC foi calculado a partir dos dados de massa corporal e estatura, sendo dado pela fórmula em kg/m<sup>2</sup>. Os valores oriundos desse cálculo foram comparados com o padrão de referência para adultos. A CC foi mensurada utilizando uma fita métrica inelástica da marca Sanny, a aferição foi realizada com o paciente em posição ortostática. A CC foi classificada de acordo OMS. Os dados foram analisados no software Bioestat versão 5.0. Foi realizada a análise descritiva dos dados a partir do cálculo da média, desvio padrão, mínimo e máximo. Foi adotado o nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ) para todos os testes estatísticos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA, sob o parecer de nº 983.353.

## Resultados

Dos 72 pacientes avaliados, 63,89% (n=46) eram do sexo feminino e 36,11% (n=26) do sexo masculino. A idade média obtida foi de 27 anos, com mínimo de 20 e máximo de 52 anos. Quanto ao estado nutricional segundo o IMC, observou-se que 9,72% apresentavam estado de magreza, 48,61% em eutrofia, 30,56% em sobrepeso e 11,11% em obesidade. Em relação à circunferência da cintura, a maioria dos estudantes 72,22% não apresentava risco aumentado para as DCVs, no entanto observou-se risco elevado em 27,78 % dos estudantes.

## Conclusão

O perfil nutricional analisado nesse estudo demonstraram que apesar da maioria dos estudantes serem eutróficos segundo o IMC, no entanto foi observado um alto percentual de excesso de peso entre os universitários, dado preocupante esse, uma vez que a desregulação desse estado de nutricional a longo prazo pode desencadear a maioria das doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

KRAUSE, Alimentos Nutrição e Dietoterapia. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump. Tradução de Natalia Rodrigues Pereira... et al., 12ª. Ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

**Palavras-chave:** Antropometria ; estado nutricional; índice de massa corporal

# PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS PORTADORES DE ALZHEIMER ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE REFERÊNCIA DE FORTALEZA, CE

TICIANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; MARIA JORGEANE RAMOS DE LIMA; TALITA LIMA E SILVA; ANA CARLOTA MENEZES BALTAZAR; ILANNA MARIA FERNANDES SOUSA

<sup>1</sup> CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DO CEARÁ - Centro Universitário Estacio do Ceará

*ticianaoliveira@hotmail.com*

## Introdução

A Doença de Alzheimer é uma síndrome degenerativa e progressiva do cérebro, resultando em perda de memória irreversível e causando alterações de personalidade e afetando o seu desempenho nas atividades diárias. O idoso com Alzheimer tem seu estado nutricional bastante afetado, provavelmente por uma deficiência na aceitação dos alimentos, mastigação e deglutição causada pela própria demência. A nutrição é fundamental, sendo de grande relevância, pois poderá proporcionar uma vida com mais qualidade, evitando que o idoso fique mais vulnerável, podendo retardar os sintomas e a evolução da doença.

## Objetivos

Verificar o estado nutricional de pacientes portadores de Alzheimer, atendidos por um ambulatório de referência na cidade de Fortaleza.

## Metodologia

O presente estudo faz parte de uma pesquisa de temática maior intitulada "Avaliação Nutricional de pacientes com Alzheimer", submetida ao comitê de ética e pesquisa do Centro Universitário Estacio do Ceará (n. 092453/2015). A coleta de dados foi realizada entre os meses de Setembro a Dezembro de 2015 no ambulatório de neurologia de um Hospital público de Fortaleza. A amostra foi composta por 86 idosos, de ambos os sexos. Na coleta de dados antropométricos, foram utilizadas medidas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e circunferência abdominal para caracterização de risco de doenças cardiovasculares. O IMC foi classificados de acordo com os padrões de referência de Lipschitz (1994), onde foi conferido normalidade aqueles pacientes que apresentaram valores entre 22 e 27kg/m<sup>2</sup>. Valores abaixo e acima deste intervalo foram considerados baixo peso e excesso de peso, respectivamente. Uma medida igual ou acima de 88 cm e 102 cm para circunferência abdominal, para mulheres e homens, respectivamente, foi considerada como risco muito alto de doenças cardio-metabólicas (SBC, 2007).

## Resultados

Dos 86 pacientes avaliados, 72,1% eram mulheres e 27,9% homens. Através do IMC, observou-se que a maioria dos pacientes (45,35%) estavam eutróficos. No entanto, uma parcela considerável (32,6%) apresentou excesso de peso. Estudos mostraram que o IMC estando elevado na vida adulta, pode estar associado ao aumento de risco de demência, indicando que esses pacientes provavelmente já apresentavam sobrepeso ou obesidade anterior ao desenvolvimento da doença (Kivipelto *et al.*, 2005). *Para circunferência abdominal, a maioria dos pacientes (52,3%) apresentaram risco muito alto para o desenvolvimento de doenças cardio-metabólicas. A obesidade abdominal pode influenciar a perda de energia, a função pulmonar e o consumo de oxigênio. Essas alterações podem contribuir direta ou indiretamente para um declínio funcional precoce e conseqüentemente incapacidade nessa população em realizar suas atividades (Li et al., 2008).*

## Conclusão

*De acordo com IMC, a maioria dos pacientes apresentaram eutrofia, porém apresentam um percentual de obesidade significativo. Além disso, a circunferência abdominal identificou a presença de risco aumentado para doenças cardiovasculares. Percebe-se a grande importância de um acompanhamento com profissional específico, como um nutricionista, para detectar as alterações no estado nutricional e minimizar os riscos conseqüentes dessas alterações, e assim contribuir com um estado nutricional satisfatório e melhor qualidade de vida.*

## Referências

LIPSCHITZ, DA. *Screening for nutritional status in the elderly*. Vol. 21, n. 1, 1994.

Sociedade Brasileira De Cardiologia (SBC). *IV Diretriz brasileira sobre dislipidemias e prevenção da aterosclerose*. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 88, n. 1, p. 2-19, 2007.

KIVIPELTO, M. et al. *Obesidade e fatores de risco vasculares na meia-idade eo risco de demência e doença de Alzheimer. Archives of Neurology*, v. 62, n. 10, p. 1556-1560, 2005.

LI, J. et al. *Influência da distribuição da gordura corporal do consumo de oxigênio e desempenho pulmonar em mulheres com obesidade mórbida durante o exercício. Respirology*. 2008; 6 (1): 9-13.

HARRIS, N. G. *Nutrição no envelhecimento. In: Krause, alimentos, nutrição & dietoterapia*. 11. ed São Paulo: Roca, 2005.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Alzheimer; Circunferência abdominal; IMC

# PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS PELO PROJETO DE EXTENSÃO ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA PARA A COMUNIDADE, NO MUNICÍPIO DE COARI-AMAZONAS

MEIRY DE SOUZA LOPES; VIVIANE ALMEIDA DA SILVA; GEUZIMARA DE SOUZA SILVA; MAYLINE MENEZES DA MATA

<sup>1</sup> UFAM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
*nara\_souza@hotmail.com.br*

## Introdução

O atendimento nutricional no ambiente ambulatorial caracteriza-se por assistir indivíduos fora do ambiente hospitalar. Atualmente tem-se observado uma crescente procura por serviços nutricionais ambulatoriais. Essa alta procura é frequente entre as crianças, idosos e portadores de doenças clínicas, tal fato baseia-se que as pessoas só procuram o serviço de saúde quando as doenças já se encontram instaladas, caracterizando o serviço de saúde em atenção secundária (OLIVEIRA; LORENZATTO; FATEL, 2008). Estudos demonstram que a obesidade representa um problema nutricional de maior acréscimo entre a população, sendo considerada uma epidemia mundial, destacando-se como um dos maiores problemas de saúde pública presente tanto em países subdesenvolvidos, como também naqueles que ainda estão em desenvolvimento (MARIATH et al., 2007). Segundo Oliveira et al. (2008), nos últimos anos o mundo vem passando por um processo de transição nutricional com o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis como hipertensão arterial, diabetes e dislipidemias, em função do aumento da prevalência de pessoas com excesso de peso.

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de pacientes adultos, atendidos pelo projeto de extensão Assistência Nutricional e Dietoterápica para a comunidade, no município de Coari.

## Metodologia

Caracteriza-se como um estudo transversal descritivo referente ao ano de 2014 e 2015/1, onde foram analisadas 149 fichas de atendimentos, com as respectivas variáveis gênero, ocupação, renda familiar, escolaridade, cor da pele, transporte, alergias ou intolerâncias alimentares, atividade física, relação cintura quadril e diagnóstico nutricional, após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFAM, sob o CAAE de número 49474815.8.0000.5020.

## Resultados

Observou-se que cerca de 70,46% dos participantes pertenciam ao gênero feminino, com idade média de 29 anos. Quanto à escolaridade 48,32% apresentaram o ensino superior incompleto. As categorias ocupacionais 44,97% eram estudantes, seguidos de 31,54%, funcionários públicos. A Renda familiar de 59,06% da amostra é de 2 a 3 salários mínimos. Quanto ao diagnóstico nutricional apenas 6,04% dos pacientes atendidos estão em estado de baixo peso, seguido de 24,83% em eutrofia, porém, 32,89% apresentaram sobrepeso, e 36,24% encontra-se em estado de obesidade. Relacionando o diagnóstico nutricional com o gênero, homens e mulheres apresentaram os respectivos dados, baixo peso 2,01% e 4,03%; eutrófico 8,73% e 16,11%; sobrepeso 8,73% e 24,16% e obesidade 10,06% e 26,17%, homens e mulheres respectivamente.

## Conclusão

Observou-se que os adultos atendidos no Ambulatório de Nutrição da Universidade Federal do Amazonas no período de agosto de 2014 a fevereiro de 2015 apresentaram alta prevalência de sobrepeso e obesidade. Neste contexto verifica-se que o Amazonas em especial o município de Coari não se difere das outras regiões como sul e sudeste. Neste sentido ações como a do projeto de extensão "Assistência nutricional e Dietoterápica para a Comunidade" podem contribuir para planejamento da atenção à saúde, visando o estabelecimento de medidas preventivas, ações dietoterápicas como meio de prevenção e tratamento, estabelecimento de diretrizes para o cuidado de nutrição e educação nutricional, promovendo assim melhor qualidade de vida para a população coariense.

## Referências

MARIATH, AB. et al. Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de unidade de alimentação e nutrição. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n.4, p. 897-905, 2007.

OLIVEIRA AF, LORENZATTO S, FATEL ECS. Perfil de pacientes que procuram atendimento nutricional. Rev Salus, 2(1):13-21, 2008.

**Palavras-chave:** Assistência Ambulatorial; Estado nutricional; Coari



# PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM ASMA ENCAMINHADOS AO SERVIÇO DE TELESPIROMETRIA DO PROJETO RESPIRANET – TELESSAÚDERS/UFRGS

ANNIA ROSSINI; MARIA LUIZA GONZAGA BRAUN; SABRINA DALBOSCO GADENZ; MARCELO RODRIGUES GONCALVES; MARIA ANGELA MOREIRA

<sup>1</sup> TELESSAÚDERS/UFRGS - TelessaúdeRS/UFRGS, <sup>2</sup> IPA - Centro Universitário Metodista do Sul  
*annianutricao@gmail.com*

## Introdução

O aumento do índice de massa corporal (IMC) tem sido associado a uma maior prevalência de asma em adultos, além disso, o excesso de peso pode fazer com que a asma seja mais dificilmente controlada ocasionando exacerbação dos sintomas, em se tratando de adultos, a gravidade da asma está muito associada a alterações importantes da função pulmonar, dificuldades de controle por meio de medicamentos e menor qualidade de vida. As alterações que ocorrem nos pacientes obesos quanto a resposta pulmonar se devem ao acúmulo de gordura tanto no tórax quanto no abdômen. Tanto a obesidade quanto a asma são importantes causas de morbidade e mortalidade na população brasileira, impactando no uso de recursos diretos e indiretos em saúde.

## Objetivos

O objetivo do estudo é descrever o perfil nutricional de acordo com o índice de massa corporal (IMC) dos pacientes com asma do projeto RespiraNet do TelessaúdeRS/UFRGS.

## Metodologia

Estudo transversal, com coleta de dados secundários de um banco de dados de pacientes com asma do serviço de telesspirometriados do Projeto RespiraNet - TelessaúdeRS/UFRGS, no período de fevereiro/2014 a agosto/2015. Foram incluídos no estudo pacientes com idade entre 20 e 59 anos de ambos os sexos diagnosticados previamente com asma por um médico de APS. Foram excluídos do estudo os pacientes diagnosticados com outras doenças respiratórias, como rinite alérgica, bronquite e Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) e que estivessem com informação de peso e estatura incompleta. Dessa forma, a população do estudo foi composta por 524 pacientes.

## Resultados

Foram incluídos no estudo 524 pacientes entre 20 e 59 anos, 411 (78,4%) eram mulheres e a idade média foi 42,4 anos  $\pm$  11,0. A maioria dos pacientes se autodeclarou branca (87,4%). O IMC médio foi 29,7 Kg/m<sup>2</sup>  $\pm$  7,1. 40,3% dos pacientes 31,9% estavam com sobrepeso (IMC 25 - 29,9 Kg/m<sup>2</sup>), sendo 38,9% no sexo masculino e 29,9% feminino. Obesos (IMC >30 Kg/m<sup>2</sup>) sendo 19,3% obesidade grau I 21,2% nos homens e 18,7% nas mulheres. 11,5% dos pacientes estavam com obesidade grau II, destes, 13,2% no sexo feminino e 5,4% no masculino. Apenas 9,5% dos pacientes apresentaram obesidade grau III, sendo a maioria no sexo feminino (10,9%), e 4,5% para sexo masculino. A grande maioria dos pacientes com asma analisados estava com excesso de peso.

## Conclusão

A obesidade, por ser um processo inflamatório crônico, tem sido relacionada ao desencadeamento de distúrbios ventilatórios variados. Diversos estudos demonstram que a perda de peso leva a um melhor controle da asma, o que a torna meta importante no tratamento destes pacientes. O elevado índice de massa corporal (IMC) tem uma relação direta com o grau da resistência das vias aéreas e do trabalho respiratório. A obesidade impõe um defeito restritivo devido à carga de massa na parede torácica ocasionando baixos volumes pulmonares pela limitação do fluxo expiratório devido ao fechamento das vias aéreas pelo esforço respiratório.

## Referências

- HARZHEIM, E. et al. Tele-espirometria em Atenção Primária à Saúde: avaliação da implantação. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigitel Brasil 2014: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- LANG, J. E. Exercício, obesidade e asma em crianças e adolescentes. *Jornal de Pediatria*, Porto Alegre, v. 90, n. 3, 2014.

**Palavras-chave:** Índice de Massa Corporal; Espirometria; Doenças respiratórias

# PERFIL NUTRICIONAL DOS ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE ALEGRETE-RS

SAMARA MARQUES DOS REIS; CAROLINE DOS SANTOS VARGAS; ANA PAULA GULARTE BARBOSA; ALINE BRAIDO PEREIRA; GABRIEL GUSTAVO BERGMAN

<sup>1</sup> UNIPAMPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

*samaramdr@yahoo.com.br*

## Introdução

A adolescência é um período fundamental da vida por ser a fase de maior crescimento físico e desenvolvimento psicológico e cognitivo após a primeira infância. Com isso as mudanças comportamentais na adolescência são inevitáveis favorecendo a várias transformações, sendo uma etapa de intenso processo de crescimento e desenvolvimento principalmente no âmbito psicossocial, físicos e cognitivos. Nesta fase, pode ocorrer vários problemas relacionados com a má alimentação, tais como, baixa estatura, magreza ou obesidade. No Brasil, a obesidade está se tornando um problema grave e, para enfrentá-lo, seria importante considerar os estágios iniciais de seu desenvolvimento, em que se inclui a fase da adolescência.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos adolescentes do município de Alegrete-RS.

## Metodologia

Este estudo transversal de base escolar realizado com adolescentes de 10 a 14 anos de idade da cidade de Alegrete/RS, estudantes de escolas públicas, foi analisado e aprovado pelo comitê de ética da instituição onde foi conduzido (protocolo 242.385). Como critérios de exclusão foram considerados: escolares fora da faixa etária de estudo e que os pais não assinaram o termo de consentimento. Os dados foram coletados entre os meses de março e maio de 2013. As variáveis antropométricas estudadas foram peso corporal, estatura para o cálculo do índice de massa corporal (IMC), para classificar o estado nutricional dos adolescentes, segundo os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (2007). Os dados foram tabulados e analisados utilizando o programa SPSS versão 20.0.

## Resultados

Foram avaliados 407 escolares, duas crianças foram excluídas da amostra final por não se encaixar nos critérios de inclusão. A amostra se caracterizou com 52,1% (n= 211) do sexo feminino e 47,9% (n=194). Foram classificados na amostra total de adolescentes 2%(n=8) com baixo peso, 59%(n=239) apresentaram eutrofia e 39% (n=158) com sobrepeso e obesidade. Em comparação dos sexos, as meninas apresentaram maior número de baixo peso (n=5), o número de adolescentes com sobrepeso e obesidade foram praticamente iguais entre os sexos. Observou-se que 60,2% (n=127) do sexo feminino e 57,7% (n=112) apresentaram os IMC normais.

## Conclusão

Os resultados do presente estudo apontam que alta prevalência de sobrepeso e obesidade da população estudada. Em relação ao sexo, verificaram-se que não houve diferença estatisticamente entre os sexos em relação ao IMC dos adolescentes estudados. Novos estudos e levantamentos são necessários para os fatores associados que influenciam no estado nutricional dos adolescentes avaliados.

## Referências

- BORGHI, E. et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. *Bulletin of the World Health Organization*, [S.l.], v.85, p.660-667, 2007.
- DALLA COSTA, Márcia Cristina et al. Estado nutricional de adolescentes atendidos em uma unidade de referência para adolescentes no Município de Cascavel, Estado do Paraná, Brasil. *Epidemiol. Serv. Saúde*, Brasília, v. 20, n. 3, set. 2011.
- COSTA, Andréa Suzana Vieira et al. Estado nutricional de adolescentes do Maranhão, Brasil, por critérios nacional e internacional. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro. v. 18, n. 12, p. 3715-3720, Dec. 2013.
- MONTEIRO, Lisiane Nunes; AERTS, Denise; ZART, Vera Beatriz. Estado nutricional de estudantes de escolas públicas e fatores associados em um distrito de saúde do Município de Gravataí, Rio Grande do Sul. *Epidemiol. Serv. Saúde*, Brasília, v. 19, n. 3, set. 2010.

**Palavras-chave:** ESTADO NUTRICIONAL; ADOLESCENTES; ESCOLARES

# PERFIL NUTRICIONAL DOS INTERNOS DE UMA CLÍNICA DE REABILITAÇÃO PARA DEPENDENTES QUÍMICOS DE MANAUS - AM

JOSÉ GERARDO BARRETO JÚNIOR; ERICA KEILA DA SILVA; NAIARA ALMEIDA DOS SANTOS; DAYSON JOSÉ JARDIM LIMA; NATASHA VERUSKA DOS SANTOS NINA

<sup>1</sup> FAMETRO - FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS

*gerardonutri@hotmail.com*

## Introdução

O uso abusivo de drogas se tornou um problema de saúde pública, e vem crescendo a cada dia gerando um impacto social de acordo com Etchepare et al. (2011). A sensação de prazer e saciedade são proporcionadas pela utilização de substâncias químicas, assim como a ingestão compulsiva de alimentos, principalmente os ricos em açúcares e/ou gorduras. Essa ingestão inadequada leva os indivíduos a ganhar peso que se relaciona com o aparecimento das doenças crônicas não transmissíveis de acordo com Ferreira et al. (2015).

## Objetivos

Comparar a avaliação antropométrica de entrada e saída de indivíduos dependentes químicos submetidos ao tratamento para reabilitação.

## Metodologia

Foram analisados prontuários de 17 dependentes químicos, do sexo masculino, atendidos no ambulatório de Nutrição do centro de reabilitação. No que se refere aos aspectos éticos, foram incluídos no estudo indivíduos que aceitaram, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que seus dados, coletados durante as consultas, fossem utilizados para fins científicos preservando a identidade do mesmo. Foram utilizadas as informações: sexo, idade, escolaridade, tipo e tempo de substância química utilizada e avaliação antropométrica de entrada e saída da instituição.

## Resultados

A idade média dos reabilitando é de 29,76 anos. Quanto ao grau de escolaridade a prevalência foi 35% com ensino fundamental incompleto, resultados também obtidos por Teo et al (2006) evidenciando que envolvimento com as drogas, geram uma evasão social e baixa escolaridade. O uso de substâncias químicas foi de maconha 70,6%, cocaína 64,7%, álcool 52,9%, crack 29,4% e de nicotina 23,5%. Período de uso 1 a 5 anos 23,5%, 6 a 10 anos 41,1%, 11 a 19 anos 12%, maior que 20 anos 23,5% dos reabilitando. Os resultados do presente estudo assemelham-se aos encontrados nos estudos de Ferreira et al. (2015). Quanto a antropometria os resultados obtidos mostraram significância estatística, onde média de peso na entrada da internação foi de 67,54kg com variação de 51,3kg a 82,3kg. Já o peso médio na saída da internação depois dos 3 meses foi de 74,26kg com variação de 58,5kg a 93,8kg ( $p=0,036$ ) para mudança de peso. A média do IMC na entrada da internação foi 24,44 kg/m<sup>2</sup> com variação de 20,28 a 30,25 kg/m<sup>2</sup> obtendo classificação nutricional de Eutrofia 58,8%, Sobrepeso de 35,3% e Obesidade de 5,8%. Na reavaliação depois dos 3 meses a média de IMC mudou para 26,3 kg/m<sup>2</sup> com variação entre 21,1 a 31,3 kg/m<sup>2</sup> obtendo classificação nutricional de Eutrofia 23,5%, Sobrepeso 58,82% e obesidade 17,6%.

## Conclusão

Os resultados indicam mudança no perfil nutricional dos reabilitando, que sua maioria entrou classificados como eutróficos, e no período de internação ganharam peso levando-os ao sobrepeso e obesidade.

## Referências

ETCHEPARE, M; DOTTO, E. R; DOMINGUES, K.A; COLPO. E. Perfil de adolescentes usuários de crack e suas consequências metabólicas. Rev. Da Amrigs. 55(2): 140-146, 2011.

FERREIRA, I.B; PAIVA, C.B; NARVAEZ, J.C.M; BOSA, V.L. Estado nutricional e hábitos alimentares de dependentes químicos em tratamento ambulatorial. J. Bras. Psiquiatr. 64(2):153-153, 2015.

TEO, C.R.P; BALDISSERA L.; RECH, F.R.F. Adequação da alimentação ao perfil dos dependentes químicos em uma comunidade terapêutica: um estudo de caso. Rev. Eletrônica Saúde Mental Álcool Drog. 7(3):119-125, 2011.

**Palavras-chave:** DROGAS; COMPULSÃO ALIMENTAR; ANTROPOMETRIA

# PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONOMICO DE IDOSOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE BAYEUX-PB

GABRIEL ARAUJO TAVARES; RAIANY SANTOS DE GÓIS; JANAYNA GONÇALVES SILVA; ELSA MARIA TRINDADE VERO; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> NUTRICARE - Nutricare, <sup>3</sup> PLA - Policlínica Lessa de Andrade  
*gabriel\_araujo\_94@hotmail.com*

## Introdução

O Programa Restaurante Popular faz parte da estratégia da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAM), caracterizando-se por uma unidade de produção e distribuição de refeições saudáveis a preços acessíveis, visando principalmente a população em vulnerabilidade social (BRASIL, 2005).

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional e socioeconômico dos idosos frequentadores do Restaurante Popular, localizado no município de Bayeux-PB.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal entre maio e junho de 2012, com amostra composta por 60 idosos frequentadores do Restaurante Popular de Bayeux, faixa etária com elevada frequência e assiduidade no restaurante. Os dados foram coletados no período do almoço, após os idosos realizarem suas refeições, através de um questionário contendo aspectos socioeconômicos. A avaliação antropométrica foi realizada com as medidas de peso, altura e circunferências para cálculo do índice de massa corporal, circunferência da cintura, razão cintura quadril e circunferência da panturrilha. O diagnóstico do estado nutricional do índice de massa corporal foi realizado utilizando-se os pontos de corte preconizados por Lipschitz (1994). Para circunferências da cintura (CC), da panturrilha (CP) e razão cintura quadril (RCQ) foram utilizados os pontos de cortes preconizados pela OMS (1995). Os dados coletados foram digitados em banco de dados no programa Epi Info VERSÃO 3.5.2. Foram realizadas estatísticas descritivas para caracterização da amostra. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde com o número de CAAE: 09638812.7.0000.5188.

## Resultados

Foi observado que 60% da amostra era do sexo masculino, a maioria apresentou baixa renda (89,8% até 1 salário mínimo na casa) e escolaridade (85,4% até 4 nos de estudo), eram aposentados (70%) e 31,7% moravam sozinhos. Grande parte dos idosos (91,7%) avaliaram como muito importante a existência do restaurante popular, sendo que 76,7% dos entrevistados o frequentavam diariamente, tendo o almoço como a refeição mais realizada. As doenças crônicas referidas mais frequentes foram a hipertensão arterial (46,7%), dislipidemias (23,3%) e diabetes mellitus (15%). Em relação ao IMC, a eutrofia foi maior nos homens (45,8% contra 66,7% nas mulheres), assim como o déficit de peso (16,7% contra 8,3%), enquanto o excesso de peso foi de 45,8% das mulheres contra 16,6% nos homens. Em relação ao risco cardiovascular, 79,2% e 87,5% das idosas apresentaram risco muito elevado segundo a CC e RCQ, respectivamente, enquanto o mesmo ocorreu em 11,1% e 33,3% dos idosos. Em relação à desnutrição indicada pela CP, foi observada em 4,2% das idosas e 11,1% dos idosos.

## Conclusão

Diante do exposto, percebe-se a importância do Restaurante Popular como estratégia no combate à insegurança alimentar e nutricional, tendo em vista a vulnerabilidade da população estudada. É importante ressaltar que ações de promoção de saúde voltadas para este grupo e pautadas na educação alimentar e nutricional são necessárias para melhorar a qualidade de vida.

## Referências

ARAUJO, F.; ALMEIDA, M.; BASTOS, V. Aspectos alimentares e nutricionais dos usuários do "restaurante popular Mesa do Povo". Saúde e sociedade. v.16, n.1, p. 117-133, 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome/ASCOM. Pesquisa revela perfil de usuários de restaurantes populares, 2005.

BORIM, F.S.A.; BARROS, M.B.A.; NERI, A.L. Autoavaliação da saúde em idosos: pesquisa de base populacional no Município de Campinas, São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública. São Paulo, v.28, n.4, p. 769-780, 2012.

**Palavras-chave:** restaurante popular; segurança alimentar e nutricional ; estado nutricional; idosos

# PERFIL SOCIAL E DE CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO ANTES DA IMPLEMENTAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO RIO DE JANEIRO

ROBERTA BRANDÃO DA CUNHA; BRUNO DOS SANTOS DE ASSIS; HELENA SILVA DO NASCIMENTO; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*robertabrandaoc@gmail.com*

## Introdução

Diante da abertura iminente do restaurante universitário da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, e da baixa qualidade da dieta da população brasileira, aumentando assim a vulnerabilidade para o aparecimento de doenças crônicas, identificou – se uma janela de oportunidade para a análise do impacto da implementação do Restaurante Universitário nas práticas alimentares de estudantes dos cursos de graduação de Nutrição, Enfermagem e Museologia.

## Objetivos

Descrever o perfil social e de consumo alimentar dos estudantes dos cursos de Nutrição, Enfermagem e Museologia da UNIRIO no período anterior à implementação do Restaurante Universitário.

## Metodologia

Este estudo faz parte do projeto “Avaliação do impacto da implementação do restaurante universitário nas práticas alimentares de estudantes de graduação da UNIRIO”, aprovado no Comitê de Ética 42747115.1.0000.5285. Questionários auto preenchidos sobre informações sociais e de consumo alimentar, foram aplicados em estudantes de segundo período, dos Cursos de Nutrição, Enfermagem e Museologia da UNIRIO, antes da implementação do restaurante universitário. O grupo foi caracterizado segundo tipo de curso, sexo, cor de pele, idade, presença de tabagismo ou etilismo. Foi identificada a frequência de consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis nos últimos 7 dias. A estatística descritiva foi realizada no Programa R versão 3.2.4.

## Resultados

Participaram da presente pesquisa 79 alunos, sendo 73,4% do sexo feminino, e 45,6%, 29,1% e 25,3% dos Cursos de Nutrição, Enfermagem e Museologia, respectivamente. A média de idade foi  $22,1 \pm 6,7$  anos, e a autoclassificação de cor de pele predominou entre brancos (48,1%), pardos (39,0%) e negros (10,4%). O etilismo foi observado em 63,3% dos alunos, sendo 35,4% deles com um consumo entre duas a quatro vezes ao mês. A frequência de tabagismo ocorreu apenas em 2,4% do grupo. Foi observado em relação ao consumo de alimentos não saudáveis, as seguintes prevalências, como segue: embutidos 82,0%, refrigerantes 65,4%, bebidas açucaradas 86,1%, doces ou guloseimas 87,3% e batata frita 63,3%. Quanto ao consumo de saudáveis: frutas e verduras 91,1%, salada crua 86,1%, hortaliças cozidas 74,4%, e frutas frescas 72,2%.

## Conclusão

O presente estudo revelou que a frequência de etilismo é elevada entre os universitários, e o consumo de alimentos não saudáveis é preocupante, principalmente os ultraprocessados e ricos em carboidratos simples. Destaca-se que consumo de bebidas açucaradas foi maior que o de refrigerantes. Contudo, a frequência de tabagismo foi baixa, e o consumo de alimentos in natura, considerados saudáveis, também esteve presente em grande parte dos estudantes. Estes resultados reforçam ainda a necessidade de criação de políticas públicas voltadas à este grupo populacional.

## Referências

- BARROS, Luciana Paes de; GROPO, Luciana Nagali; PETRIBÚ, Kátia; COLARES, Viviane. Avaliação da qualidade de vida em adolescentes – revisão de literatura. J. Bras. Psiquiatr. 2008; 57(3): 212-217.
- GLANZ, Karel; SALLIS, James F.; SAELENS, Brian E.; FRANKS, Lawrence D. Healthy Nutrition Environments: Concepts and Measures. American Journal of Health Promotion. 2005; 19(5): 330-333.
- PETRIBÚ, Marina de Moraes Vasconcelos; CABRAL, Poliana Coelho; ARRUDA, Ilma Kruze Grande de. Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: Um estudo em universitários. Rev. Nutr., Campinas, 22(6):837-846, Nov.dez, 2009.

**Palavras-chave:** Perfil Alimentar; Social; Estudantes; Graduação



# **PESO AO NASCER EM UMA COORTE MATERNO-INFANTIL EM RIO BRANCO-ACRE**

**LORENA MACHADO LIMA; ISLIANE VERUS MAGALHÃES ; FERNANDA DOS SANTOS HENRIQUE; ANDRÉIA MOREIRA DE ANDRADE; ALANDERSON ALVES RAMALHO**

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre

*loorenalima@hotmail.com*

## **Introdução**

As condições de saúde de recém-nascidos podem ser analisadas segundo vários parâmetros, entre eles, o peso ao nascer, aferido na primeira hora após o nascimento, é um importante marcador das condições intrauterinas em que a criança foi submetida durante o período gestacional; também é o fator individual de maior influência na saúde e sobrevivência da criança recém-nascida (VIANA et al, 2013). O baixo peso ao nascer (< 2.500g) é associado a maior mortalidade e morbidade neonatal e infantil. Além disso, a longo prazo, o crescimento fetal inadequado favorece o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta (TOURINHO; REIS, 2012).

## **Objetivos**

Analisar os fatores associados ao peso ao nascer em uma coorte materno-infantil em Rio Branco - Acre.

## **Metodologia**

Estudo transversal com 1.192 gestantes da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. Foram analisadas as características socioeconômicas, demográficas e hábitos na coorte de gestantes. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. O teste de Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95%, foi utilizado para verificar associação entre o desfecho baixo peso ao nascer e as variáveis independentes renda familiar, idade materna, cor da pele, escolaridade, situação conjugal, primigestação, número de partos anteriores, número de filhos, número de consultas pré-natal, fumo na gestação, consumo de bebida alcoólica na gestação, morbidades na gestação, sexo do bebê. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## **Resultados**

Das 1.192 puérperas entrevistadas, predominaram as que têm renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (48,3%), idade materna de 25 a 34 anos (38,8%), cor da pele autodeclarada parda (83,1%), ensino médio completo (51,3%), situação conjugal com companheiro (84%), que não eram primigestas (60,8%), que tiveram 1 filho (39,3%), que fizeram 6 a 8 consultas pré-natais (46%), que não fumaram na gestação (90,5%), que não fizeram consumo de bebida alcoólica na gestação (87,6%), que tiveram bebês do sexo feminino (51,7%). A prevalência do baixo peso ao nascer foi 8,6%. Entre as variáveis estudadas, o número de consultas de pré-natal associou-se com o baixo peso ao nascer. No grupo de crianças com baixo peso ao nascer, 4% das mães não fizeram pré-natal e 48% fizeram menos de 6 consultas ( $p < 0,001$ ).

## **Conclusão**

A prevalência de 8,6% encontrada em Rio Branco é superior a nacional (6,1%). Apesar da constatação de sabidos fatores de risco para baixo peso ao nascer tais como: características socioeconômicas, demográficas e de gestação, o referido estudo apontou associações estatisticamente relacionadas somente não realização de pré-natal ou número de consultas abaixo do recomendado pelo Ministério da Saúde.

## **Referências**

TOURINHO, A. B.; REIS, L. B. S. M. Peso ao Nascer: Uma Abordagem Nutricional. **Com. Ciências Saúde**, v. 23, n. 1, p. 19-30, 2012. Disponível em: Acesso em: Março/2016.

VIANA, K. J.; TADDEI, J. A. A. C.; COCETTI, M.; WARKENTIN, S. Peso ao nascer de crianças brasileiras menores de dois anos. **Cad. Saúde Pública**, n. 29, v.2, p.349-356, 2013. Disponível em: Acesso em: Março/2016.

**Palavras-chave:** Baixo peso ao nascer; Peso ao nascer; Saúde da criança

# PICAMALÁCIA, ESTADO NUTRICIONAL E DEFICIÊNCIAS NUTRICIONAIS EM GESTANTES ATENDIDAS EM SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL

MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA; LUDMILA SOUZA TRASPADINI; HULLY CANTAO DOS SANTOS; DIÉSSE DO NASCIMENTO NORETE; MÔNICA SCHIAVON MORGADO

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*miriam.rodrigues@ufes.br*

## Introdução

Picamalácia é um distúrbio no apetite, que se manifesta pela ingestão persistente e compulsiva de substâncias geralmente não alimentares ou com muito pouco valor nutritivo (UPADHYAYA, 2012; WOYWODT, 2002). Parece haver associação entre esta prática e a inadequação do estado nutricional e antropométrico (MILLS, 2007).

## Objetivos

Este trabalho objetiva investigar a presença de picamalácia e a sua correlação com inadequações no estado nutricional e deficiências nutricionais, no caso anemia, em gestantes usuárias de um ambulatório de ginecologia e obstetria.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal realizado no ambulatório dois do Hospital Universitário Cassiano Antônio de Moraes em Vitória, Espírito Santo, onde participaram 50 gestantes, com idade entre 10 a 49 anos, no período de abril e maio de 2014. Para a investigação da picamalácia foi adotado o questionário proposto por Accioly (2009). Foram coletados dos prontuários das entrevistadas e analisados parâmetros bioquímicos, de avaliação nutricional e antropométrica. A participação das gestantes foi voluntária, com assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido para maiores de 18 anos e para menores de 18 anos o termo de assentimento. O presente trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo (Protocolo CEP/UFES nº 611.706/2013). Nos dados bioquímicos foram coletados os valores de hemoglobina, sendo o ponto de corte para diagnóstico de anemia o valor abaixo de 11g/dL (BRASIL, 2010). A classificação de estado nutricional da gestante foi realizada segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) por semana gestacional proposto por Atalah (1997) e preconizado pelo Manual de Orientações Básicas da Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2004). Todas as análises foram realizadas no pacote estatístico SPSS for Windows 20. Para a análise de associação da variável da picamalácia com as variáveis de estado nutricional e anemia, foi utilizado o Fisher's Exact Test com nível de significância estatística considerada de 5%.

## Resultados

Em relação ao estado nutricional gestacional verificou-se que 28% (n = 14) apresentavam peso normal e a maioria, 72% (n = 36), apresentava excesso de peso. Foi observada maior quantidade de gestantes não anêmicas 84% (n = 41), comparados às anêmicas 18% (n = 9). A prática de picamalácia foi relatada em 8% (n = 4) das gestantes, sendo assim, a maioria 92% (n = 46) não apresentava essa prática. Em relação à associação da anemia com a picamalácia, observou-se que a amostra de gestantes que não apresentavam picamalácia e nem anemia era composta pela maioria com 84,8% (n = 39). Sendo assim, os resultados sugerem que não há associação entre picamalácia e anemia ( $p = 0,144$ ). Na avaliação da associação entre picamalácia e estado nutricional, verificou-se que não houve associação ( $p = 0,61$ ). Os resultados revelaram que a maioria que estavam com excesso de peso, 76,1% (n = 35), não apresentavam picamalácia, e a maioria que apresentavam picamalácia estavam com estado nutricional normal (75%).

## Conclusão

Com base nos resultados obtidos, sugere-se que não há associação entre picamalácia, anemia e o estado nutricional gestacional. Diante da escassez de estudos sobre esse tema no Brasil, sugere-se atenção quanto a suas causas e consequências e destaca-se a necessidade de incluir o diagnóstico de picamalácia, com a orientação e informações sobre o assunto, às práticas de assistência pré-natal no país.

## Referências

- ACCIOLY E, CLAUDIA S, LACERDA EMA. Nutrição em Obstetria e Pediatria. 2 edição. Rio de Janeiro: Cultura Médica; Guanabara Koogan; 2009.
- ATALAH SE, CASTILLO CL, CASTRO RS. Propuesta de un nuevo estandar de evaluación nutricional en embarazadas. Rev Med Chile. 1997; 125:1429-36

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual técnico: Gestação de alto risco. 5 edição Brasília, DF: MS. 2010.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância Alimentar e Nutricional. Ministério da Saúde – SISVAN. Normas e Manuais Técnicos. 1  ed. Brasília, 2004.

MILLS, ME. Craving more than food: the implications of pica in pregnancy. *Nurs Womens Health*. 2007;11(3):266-73.

UPADHYAYA SK, SHARMA A. Onset of Obsessive Compulsive Disorder in Pregnancy with Pica as the Sole Manifestation. *Indian Journal of Psychological Medicine* [periódico online]. 2012 [acesso em: 23 de abr. 2014]. 276–278p. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23440014>

WOYWODT A, KISS A. Geophagia: the history of earth-eating. *J R Soc Med*. 2002; 95(3):143-6.

YOUNG SL, KHALFAN SS, FARAG TH, KAVLE JA, ALI SM. Association of pica with anemia and gastrointestinal distress among pregnant women in Zanzibar, Tanzania. *The American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*. 2010. 83(1):144-51.

**Palavras-chave:** Picamalácia; Estado Nutricional; Anemia; Gestantes

# PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E SUA RELAÇÃO COM O POTENCIAL ACIDIFICANTE DA DIETA: UMA PROPOSTA DE CARDÁPIO SEGUNDO AS MACRORREGIÕES DO PAÍS

RENATA ALVES CARNAUBA; NEIVA DOS SANTOS SOUZA; ANA BEATRIZ BAPTISTELLA LEME DA FONSECA;  
ANDREIA NAVES; VALERIA PASCHOAL

<sup>1</sup> VP - VP Consultoria Nutricional  
*renata.alves@vponline.com.br*

## Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) compõem parte importante de nossa riqueza agroecológica e possuem um grande potencial econômico e de consumo. Contudo, são plantas ainda desconhecidas por grande parte da população e carecem de mais pesquisas que investiguem os efeitos promissores à saúde humana. Com o aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis e sua relação com o potencial acidificante da dieta, acredita-se que o consumo das PANCs possa contribuir para a liberação de precursores de bases na corrente sanguínea e, assim, auxiliar na redução do risco destas doenças.

## Objetivos

Calcular o potencial acidificante das principais PANCs segundo o cálculo do PRAL (potencial de carga ácida renal) e fazer uma proposta de cardápio para cada uma das cinco macrorregiões brasileiras, segundo o perfil de alimentação descrito na Pesquisa de Orçamento Familiar.

## Metodologia

O padrão de alimentação consumido por brasileiros em cada uma das cinco macrorregiões brasileiras foi elaborado com base no consumo alimentar médio per capita descrito na "Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil". A composição nutricional das PANCs foi acessada através das tabelas brasileiras de composição alimentar da Universidade Estadual de Campinas e da Universidade de São Paulo para conhecimento do teor de proteína, fósforo, potássio, magnésio e cálcio dos alimentos. O PRAL foi calculado através da fórmula de Remer & Manz.

## Resultados

Segundo o cálculo do PRAL, a alimentação típica das cinco macrorregiões do país apresentou caráter acidificante. A inclusão de pelo menos uma PANC nas três principais refeições do dia (desjejum, almoço e jantar) reduziu de forma drástica o potencial acidificante da dieta. A alimentação típica da região Norte, com PRAL 15,5 mEq/ dia, após a inclusão de suco de cupuaçu e tucumã no café da manhã, murici no almoço e suco de açaí no jantar, apresentou PRAL de -2,3 mEq/ dia. O cardápio típico da região Nordeste, com PRAL 11,7 mEq/ dia, após a inclusão de inhame cozido no café da manhã, suco de ciriguela no almoço e jambo-vermelho no jantar, apresentou PRAL de -5,1 mEq/ dia. O valor de PRAL de um cardápio típico da região Centro-Oeste foi 16,1 mEq/ dia e, após a inclusão de suco de guabiroba no café da manhã, arroz com pequi no almoço e fisalis no jantar, o PRAL caiu para -0,7 mEq/ dia. Após a inclusão de suco de jambolão no café da manhã, mostarda-de-folha cozida no almoço e taioba cozida no jantar do cardápio da região Sudeste, o PRAL caiu de 10,6 mEq/ dia para -3,2 mEq/ dia. Finalmente, na região Sul, após a inclusão de suco de cereja-do-mato no café da manhã, muricato no almoço e salada de serralha no jantar, o PRAL de 10,5 mEq/ dia reduziu para -0,2 mEq/ dia.

## Conclusão

O atual hábito alimentar do brasileiro é potencialmente acidificante segundo o cálculo do PRAL, e a inclusão de pelo menos uma PANC nas principais refeições do dia é capaz de contribuir para a redução da liberação de precursores de ácidos no organismo, podendo auxiliar, assim, na redução do risco de doenças crônicas não-transmissíveis.

## Referências

**Palavras-chave:** Plantas alimentícias não convencionais ; Potencial acidificante ; PRAL

# POLPAS DE FRUTAS NATIVAS DA MATA ATLÂNTICA: ESTUDO DE CASO DE REDES AGROECOLÓGICAS PRODUZINDO BEBIDAS SAUDÁVEIS NO SUL DO BRASIL

MARIANA OLIVEIRA RAMOS; GABRIELA COELHO-DE-SOUZA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*marianaoliveiramos@gmail.com*

## Introdução

Estudos evidenciam a relação entre alto consumo de bebidas açucaradas (como refrigerantes e néctares) e a crescente prevalência de obesidade, diabetes tipo 2 e doenças relacionadas. Estratégias de enfrentamento deste quadro vêm sendo pensadas com objetivos de promoção de saúde e redução de gastos públicos, tendo em vista os custos gerados pelo tratamento destas doenças. A taxação das bebidas açucaradas já foi adotada por alguns países e seus efeitos no consumo e na saúde estão sendo monitorados. Mas, além da regulação de alimentos não-saudáveis, o que vem sendo feito para promover a produção de alimentos saudáveis? No Brasil, organizações da sociedade civil vêm desenvolvendo alternativas. O movimento agroecológico congrega iniciativas de produção, processamento, comercialização e consumo de alimentos e bebidas saudáveis. Partindo de uma situação de “aperto na agricultura” e da necessidade de frear os impactos ambientais causados pela agropecuária moderna, agricultores, técnicos, consumidores e pesquisadores vêm construindo sistemas alimentares sustentáveis. Exemplo disso são agroindústrias familiares de base ecológica, que produzem sucos e polpas de alta qualidade nutricional, dinamizam a produção agroecológica e oriunda de agroflorestas de suas regiões, criam oportunidades de desenvolvimento rural, incluindo mulheres e jovens rurais, valorizam e promovem a agrobiodiversidade através da oferta de frutas nativas à população, como o açaí de juçara, guabiroba, butiá, jabuticaba e araçá. Como funcionam estas agroindústrias? Quais seus principais desafios, gargalos e oportunidades? Que políticas públicas atuam apoiando ou dificultando sua consolidação?

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi sistematizar experiências de construção de cadeias de valor de polpas de frutas nativas da Mata Atlântica, tomando por ponto de partida agroindústrias familiares localizadas no Litoral Norte do Rio Grande do Sul, buscando responder às questões acima, tendo como referência de análise a promoção da SAN.

## Metodologia

A metodologia usada foi o estudo de caso, por meio do acompanhamento da equipe de assessoria às famílias e grupos de agricultores, no período de 2010 a 2015. Além da análise documental de documentos oriundos de fóruns sobre SAN, agroindústrias familiares e sobre o uso e valorização de frutas nativas, no mesmo período.

## Resultados

Como resultados destaca-se articulação da Cadeia Solidária das Frutas Nativas em 2012, que vem se mantendo ativa, independente de flutuações nos apoios por parte do Estado, destacando a importância do protagonismo de famílias de agricultores e ONGs de assessoria na promoção da SAN. Desafios: a) regularização das unidades de beneficiamento, relacionado, entre outros fatores, à pequena escala de produção e de comercialização atual, dificuldades de investimento e de adequação aos parâmetros exigidos pelas leis sanitária, ambiental, fiscal e tributária, o que acaba tendo grande influência das interpretações dadas pelos fiscais; b) acesso a mercados que demandam regularização, destacando a Alimentação Escolar. Oportunidades: políticas de apoio à agroecologia ocorridas no período (PLANAPO), que precisam ser fortalecidas; comprometimento de diferentes atores com a cadeia. Gargalos: pesquisa e desenvolvimento para adequação de fluxogramas, equipamentos, produtos, rótulos e logística de distribuição/abastecimento para consolidar a cadeia.

## Conclusão

Ações de estruturação de cadeias de alimentos saudáveis devem compor políticas de combate à obesidade e de promoção da SAN.

## Referências

BROWNELL, K. D.; et al. The Public Health and Economic Benefits of Taxing Sugar-Sweetened Beverages. *New England Journal of Medicine*. 2009 October 15; 361(16): 1599–1605. Disponível em: <http://ajcn.nutrition.org/> Acesso em 24 de março de 2016.

CORNELSEN, L., CARREIDO, A. Health-related taxes on food and beverages. Food Research Collaboration Policy Brief. May 2015. Disponível em: <http://foodresearch.org.uk/health-related-taxes-on-food-and-beverages/> Acesso em 24 de março de 2016.

MOODIE, R. et al. Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries. Series Non-Communicable Diseases 4. The Lancet Journal, v. 381, n. 9867, p.670-79, February, 2013.

OLIVEIRA, Michele Lessa de. Estimativa dos custos da obesidade para o Sistema Único de Saúde do Brasil. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana. Faculdade de Ciências da Saúde. Universidade de Brasília. Brasília, 2013.

PLOEG, J.D. van der. Camponeses e Impérios Alimentares. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

KHOLER, Matias. Diagnóstico preliminar da cadeia das frutas nativas no estado do Rio Grande do Sul. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Biociências, Bacharelado em Ciências Biológicas, Porto Alegre, 2014. 81p.

SILVA, Ana Lúcia Oliveira. Agentes contemporâneos: uma análise a partir da participação de consumidores de Passo Fundo na Cadeia Produtiva das Frutas Nativas do Rio Grande do Sul. Dissertação. (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2014.

**Palavras-chave:** bebidas saudáveis; frutas nativas da Mata Atlântica; segurança alimentar e nutricional; sistemas alimentares sustentáveis; política pública de apoio à agroecologia

# POTENCIAIS INTERAÇÕES ENTRE ALIMENTO E MEDICAMENTOS ANTI-HIPERTENSIVOS

VANESSA HUBER IDALENCIO; DAIANA MEGGIOLARO GEWEHR; VANESSA ADELINA CASALI BANDEIRA;  
KARLA RENATA DE OLIVEIRA; LIGIA BEATRIZ BENTO FRANZ

<sup>1</sup> UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul  
*vanessa.idalencio@hotmail.com*

## Introdução

O uso de medicamentos anti-hipertensivos é frequente, e estes são preferencialmente administrados por via oral, podendo ocorrer interações entre medicamentos e alimentos, podendo comprometer a eficácia da terapia medicamentosa (SANTOS; TORRIANI; BARROS, 2013). O risco de potenciais interações alimento-medicamento é maior em tratamentos contínuos, como de hipertensão. A ocorrência pode resultar na ineficácia do controle pressórico, bem como expor o indivíduo a efeitos adversos como hipotensão. Além disso, existem medicamentos que interferem na absorção dos nutrientes, podendo causar desnutrição ou agravamento do quadro clínico (LOPES; CARVALHO; FREITAS, 2010).

## Objetivos

O objetivo desse estudo é verificar as potenciais interações entre alimentos e medicamentos anti-hipertensivos em uso por mulheres no climatério.

## Metodologia

Estudo transversal e descritivo, com população constituída por mulheres, com idade entre 35 e 65 anos, adstritas a três Estratégias Saúde da Família de Ijuí/RS, participantes da pesquisa institucional “Estudo do Envelhecimento Feminino” da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o Parecer Consubstanciado nº 294.456/2014. Foram selecionadas do banco de dados da pesquisa supracitada, as mulheres que utilizam pelo menos um medicamento anti-hipertensivo, classificados como tal conforme a VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (NOBRE, 2010). Para identificar as interações foi utilizada a base de Micromedex®.

## Resultados

Das 172 mulheres participantes da pesquisa, 55 (47%) utilizam medicamentos para o controle da HAS, e foram identificados 98 medicamentos, entre estes 15 distintos. 21 (38,2%) mulheres estão expostas a possíveis interações entre alimento-medicamento, pelo uso de propranolol (n=7), captopril (n=6), metoprolol (n=6) e furosemida (n=2). A administração de captopril ou furosemida concomitante à alimentação pode reduzir a efetividade pela redução da absorção, e para o manejo recomenda-se administrar esses medicamentos uma hora antes ou duas horas depois das refeições. O propranolol e metoprolol tem aumento das concentrações plasmáticas quando administrado com alimentos, desse modo, considera-se importante manter posologia constante quanto há proximidade das refeições, a fim de evitar flutuações na concentração dos medicamentos (MICROMEDEX HEALTHCARE SERIES, 2015; TATRO, 2006).

## Conclusão

É de grande importância a equipe interdisciplinar conhecer as potenciais interações entre alimento e medicamento, para que no decorrer do acompanhamento de hipertensos seja possível prevenir, identificar e orientar quanto ao manejo clínico correto, a fim de garantir um tratamento nutricional e medicamentoso seguro e eficaz.

## Referências

LOPES, E. M.; CARVALHO, R. B. N.; FREITAS, R. M. Análise das possíveis interações entre medicamentos e alimento/nutrientes em pacientes hospitalizados. **Einstein** v. 8, n. 3, p. 298–302, 2010.

MICROMEDEX healthcare series. Greenwood Village: Thompson MICROMEDEX. Disponível em:<http://rs.lendac.ie/guides/micromedex/micromedex.html#drugdex>.

NOBRE, F. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia** v. 95, n. 1, p. 1–51, 2010.0066-782X.

SANTOS, L.; TORRIANI, M. S.; BARROS, E. **Medicamentos na Prática da Farmácia Clínica**. 1. ed. Porto Alegre: [s.n.], 2013. 1120 p. .

TATRO, D. S. **Drug Interaction Facts**. Missouri: WoltersKluwer Health, 2006. 1753p.v

**Palavras-chave:** Interações Alimento-Droga; Uso de medicamentos; Hipertensão



# POTENCIAL INFLAMATORIO DE LA DIETA Y RIESGO DE CÁNCERES UROLÓGICOS

CAMILA NICLIS; JULIA BECARIA COQUET; NITÍN SHIVAPPA; JAMES HEBERT; MARÍA DEL PILAR DÍAZ

<sup>1</sup> INICSA, UNC-CONICET - Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Córdoba– Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas , <sup>2</sup> EN-FCM-UNC - Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, <sup>3</sup> CPCS-USC - Cancer Prevention and Control Program, University of South Carolina, <sup>4</sup> DEB-USC - Department of Epidemiology and Biostatistics, Arnold School of Public Health, University of South Carolina  
*juliabc@fcm.unc.edu.ar*

## Introdução

La inflamación crónica se ha reconocido como un factor implicado en la etiología del cáncer (KEIBEL, 2009). Existe creciente evidencia acerca de la influencia del consumo alimentario habitual en la inflamación (GIUGLIANO, 2006) y en el riesgo de ocurrencia de neoplasias del aparato genitourinario como el cáncer de próstata (NICLIS, 2015) y tumores de vías urinarias (POU, 2014). La inflamación crónica asociada a la alimentación sería una vía etiopatogénica implicada en el incremento del riesgo de estas patologías, por lo cual resulta de interés estudiarla en patrones alimentarios de poblaciones del Cono sur, como Argentina.

## Objetivos

Examinar la asociación entre el potencial inflamatorio de la dieta, evaluado a través de un índice de inflamación dietaria, y el riesgo de ocurrencia de cáncer de próstata y de tumores de vías urinarias en la provincia de Córdoba (Argentina) durante el período 2008-2014.

## Metodología

Se condujeron dos estudios caso-control de base poblacional que incluyeron 153 casos y 309 controles de cáncer de próstata y 53 casos y 138 controles de tumores de vías urinarias (vejiga, uréter, uretra y pelvis renal), apareados por edad y lugar de residencia. Para calcular el score de índice de inflamación dietaria de cada participante se usaron datos de su consumo alimentario, evaluado a través de un cuestionario de frecuencia de alimentos validado de 127 ítems. El algoritmo de dicho índice fue calculado previamente en base a una revisión bibliográfica de artículos originales publicados hasta el año 2010 sobre el efecto de la dieta en la inflamación (SHIVAPPA, 2013). Para la estimación de los odds ratio y sus intervalos de confianza del 95%, se ajustaron modelos de regresión logística multinivel. Se incluyeron como covariables a nivel individual el índice de inflamación dietaria, edad, índice de masa corporal, consumo energético y exposición ocupacional a contaminantes químicos, además de hábito de fumar y sexo para tumores de vías urinarias. La variable antecedentes familiares de cáncer se usó como factor de agregación, siendo el status de enfermedad la variable respuesta.

## Resultados

El índice de inflamación dietario se asoció positivamente con la ocurrencia de cáncer de próstata (OR: 1,50; IC95%:1,24-1,80, tercil III vs. tercil I), en cambio, no así con el riesgo de presentar tumores de vías urinarias (OR: 0,59; IC95%: 0,11-3,27). Se observó, para el primero, una agregación significativa ligada a la presencia de antecedentes familiares de la patología.

## Conclusão

Una alimentación pro-inflamatoria, definida por un elevado índice de inflamación dietario, se asocia con un mayor riesgo de ocurrencia de cáncer de próstata. Estos resultados refuerzan la evidencia de los beneficios de promover una alimentación anti-inflamatoria disminuyendo el consumo de carnes procesadas, frituras, harinas refinadas y alcohol, y aumentando la ingesta de frutas y vegetales, frutos secos, pescado, y granos integrales, para disminuir el riesgo de este cáncer.

## Referências

Giugliano D, Ceriello A & Esposito K. The effects of diet on inflammation: emphasis on the metabolic syndrome. J Am Coll Cardiol 2006, v.48, p.677–685.

Keibel A, Singh V & Sharma MC. Inflammation, microenvironment, and the immune system in cancer progression. Curr Pharm Des 2009, v.15, p.1949–1955.

Niclis C, Román MD, Osella AR, Eynard AR, Díaz Mdel P. Traditional Dietary Pattern Increases Risk of Prostate Cancer

in Argentina: Results of a Multilevel Modeling and Bias Analysis from a Case-Control Study. *J Cancer Epidemiol* 2015, v.2015, p.179562.

Pou SA, Niclis C, Eynard AR, Díaz MD. Dietary patterns and risk of urinary tract tumors: a multilevel analysis of individuals in rural and urban contexts. *Eur J Nutr* 2014, v.53, p.1247-53.

Shivappa N, Steck SE, Hurley TG, Hussey JR, Hebert JR. Designing and developing a literature-derived, population-based dietary inflammatory index. *Public Health Nutr* 2013, v.14, p.1–8.

**Palavras-chave:** Argentina ; Cáncer de próstata; Índice de inflamación dietaria; Tumores de vías urinarias

# PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DURANTE A GESTAÇÃO EM RIO BRANCO, ACRE.

SAMAIRA CRISTINA MENDONÇA MATOS; SUELLEN CRISTINA ENES VALENTIM DA SILVA; INGRID KELY BEZERRA DOS SANTOS; ANDRÉIA MOREIRA DE ANDRADE; ALANDERSON ALVES RAMALHO

<sup>1</sup> UFAC - Universidade Federal do Acre  
*samayra.crys@yahoo.com.br*

## Introdução

Durante muitos anos, pensou-se que o exercício pudesse prejudicar o feto ou promover resultados adversos, como o parto pré-termo ou restrições no crescimento fetal (Davies et al., 2003). Contudo, as orientações publicadas pelo American College of Obstetricians and Gynecologists (2002) recomendam a prática de atividade física regular durante a gravidez, desenvolvida com intensidade moderada, pelo menos 30 minutos por dia, todos os dias ou na maioria dos dias no caso de não existirem contra-indicações médicas ou obstétricas. Além de exercer influência sobre o ganho ponderal materno e o crescimento fetal, a sua prática está associada à prevenção e ao controle de diversas doenças, como diabetes e da pré-eclâmpsia, proporcionando efeitos benéficos em desfechos gestacionais (CLAPP et al., 2000; CUILIN et al, 2006; DAVIES et al, 2003).

## Objetivos

Analisar a prática de atividade física durante a gestação em Rio Branco, Acre.

## Metodologia

Estudo transversal com 1.192 gestantes da área urbana de Rio Branco. A coleta de dados ocorreu de abril a julho de 2015 por meio de entrevistas semiestruturadas. A variável dependente prática de atividade física foi autorreferida. O teste de Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 95%, foi utilizado para verificar associação entre a prática de atividade física e as variáveis independentes renda familiar, idade, cor da pele, escolaridade, situação conjugal, primigestação, consumo de tabaco e bebida alcoólica na gestação, consumo regular de feijão, verduras e legumes, frutas, carne, frango, leites e refrigerantes e sucos artificiais. O consumo regular de alimentos foi definido como consumo em 5 dias ou mais em uma semana. Os dados foram analisados utilizando o software SPSS 22.0. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Acre (protocolo: 31007414.0.0000.5010). O consentimento informado foi obtido de todas as participantes do estudo.

## Resultados

Das 1192 entrevistadas, 19 não responderam as questões sobre atividade física. A prevalência de prática de atividade física na gestação foi 10,7%, e esteve associada a maior renda familiar, maior escolaridade, primigestação, consumo regular de frutas, verduras e legumes, e ao menor consumo de carne. Do grupo que praticou atividade física na gestação 50% referiram renda entre 1 a 3 salários mínimos (SM) e 39,2% três ou mais SM ( $p = 0,014$ ); 40,5% referiram ensino superior ( $p < 0,001$ ); 55,2% eram primigestas ( $p < 0,001$ ); 53,6% referiram consumo regular de verduras e legumes ( $p = 0,001$ ); 55,2% consumiam frutas regularmente ( $p < 0,001$ ); e 31,7% consumiam carne regularmente ( $p < 0,035$ ).

## Conclusão

Através dos resultados apresentados, pôde-se concluir que em Rio Branco existem fatores que contribuem para a prática de atividade durante o período de gestação, dentre eles destacam-se: renda familiar, escolaridade, primigestação, consumo regular de frutas, legumes e verduras e o não consumo regular de carne.

## Referências

AMERICAN COLLEGE OF OBSTETRICS AND GYNECOLOGY. Committee opinion number 267: exercise during pregnancy and the postpartum period. **Obstetrics and Gynecology**, v. 99, n.1, p. 171-3, 2002.

CLAPP, J. F.; KIM, H.; BURCIU, B.; LOPEZ, B. Beginning regular exercise in early pregnancy: effect on fetoplacental growth. **Am J Obstet Gynecol**, n. 183, p. 1484-8, 2000.

CUILIN, Z.; CAREN, G. S.; JOANN, E. M.; FRANK, B. H. A Prospective Study of Pregravid Physical Activity and Sedentary Behaviors in Relation to the Risk for Gestational Diabetes Mellitus. **Arch Intern Med**, n. 166, p. 543-8, 2006.

DAVIES, G. A. L.; WOLFE, L. A.; MOTTOLA, M. F.; MACKINNON, C. Joint SOGC/CSEP clinical practice guidelines: exercise in pregnancy and the postpartum period. **Canadian Journal of Applied Physiology**, v. 28, n. 3, p. 330-41, 2003.

**Palavras-chave:** Atividade física; Prática esportiva; Gestação

# PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E RISCOS CARDIOVASCULARES EM INDIVÍDUOS FREQUENTADORES DA ACADEMIA DA SAÚDE EM PALMEIRA DAS MISSÕES/RS

JENIFFER DA ROSA PEIXOTO; GIOVANA CRISTINA CENI; THALITA GABRIELA DE FREITAS; ALVINA SOEIRO AMARAL; VANESSA BISCHOFF MEDINA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*jenifferpeixoto@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil tem apresentado mudanças no padrão alimentar e de atividade física da população, o qual reflete em alterações na composição corporal e em uma maior prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis relativas à obesidade. A prática regular de atividade física apresenta relação inversa com a morbidade e mortalidade cardiovascular bem como aumento da longevidade (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Verificar a relação entre a prática de atividade física e riscos cardiovasculares em frequentadores da academia da saúde em Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal de caráter quantitativo, com 48 indivíduos frequentadores da Academia da Saúde do município de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, com idade igual ou superior a 18 anos de idade. O mesmo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, com parecer número 1.306.855. O nível de atividade física foi classificado de acordo com Matsudo et al. (2001). A presença de riscos cardiovasculares foi diagnosticada por meio de parâmetros antropométricos e consistiu na aferição de peso, estatura e circunferências da cintura e quadril. A circunferência da cintura e do quadril foram analisadas conforme classificação descrita pelo National Institutes of Health (2002). Para a classificação do Índice de Massa Corporal foram utilizados os parâmetros da Organização Mundial da Saúde (2000). A relação cintura/quadril foi classificada conforme a Organização Mundial da Saúde (2000) e o índice de conicidade analisado segundo pontos de corte propostos por Pitanga e Lessa (2004). A análise dos dados foi realizada pelos testes de ANOVA e correlação de Pearson, por meio do software Epi Info™, versão 7.

## Resultados

Após compilação e categorização, obteve-se que 41 (85,42%) indivíduos apresentaram-se fisicamente ativos, 3 (6,25%) insuficientemente ativos e 4 (8,33%) inativos. No que se refere à existência de riscos cardiovasculares diagnosticados a partir de indicadores antropométricos, dos 42 indivíduos praticantes de atividade física, 31 (64,58%) encontraram-se em estado de eutrofia e 17 (35,42%) em risco quando avaliados por meio da relação cintura/quadril, sem diferença significativa em relação ao nível de atividade física ( $p = 0,310$ ). Entre os avaliados, 27 (56,25%) apresentaram circunferência da cintura adequada e 21 (43,75%) circunferência aumentada, não havendo significância em relação ao nível de atividade física ( $p = 0,298$ ). Para o índice de conicidade, 23 (47,92%) apresentaram eutrofia e 25 (52,08%) em risco cardiovascular, sem diferença significativa em relação ao nível de atividade física ( $p = 0,41038$ ). A análise da correlação de Pearson entre índice de massa corporal e índice de conicidade apresentou  $r=0,38$ , indicando fraca correlação, como também observada entre o nível de atividade física e índice de conicidade ( $r=0,12$ ).

## Conclusão

Entre os frequentadores da academia da saúde avaliados no presente estudo, ocorreu indicativo de risco cardiovascular para parte dos indivíduos, entretanto não foi verificada relação significativa com o nível de atividade física dos mesmos. Fatores como a alimentação podem estar mais associados ao risco cardiovascular desta população, e deverão ser avaliados.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional**: Brasil 2006. Brasília: DF, 2009.

NATIONAL INSTITUTES OF HEALTH (NIH). National Heart, Lung and Blood Institute. National Cholesterol Education Program. **Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III)**. NHI, 2002.

MATSUDO, S. M. et al. **Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ):** estudo de validade e reprodutibilidade no Brasil. *Rev Bras Ativ Saude*, v. 10, p. 5-18, 2001.

PITANGA, F. J. G.; LESSA, I. Sensibilidade e especificidade do índice de conicidade como discriminador do risco coronariano de adultos em Salvador, Brasil. **Rev. Bras. Epidemiol.** v. 7, n. 3, 2004.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Obesity:** preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, n. 284, p. 256, 2000.

**Palavras-chave:** Risco cardiovascular; Atividade física; Antropometria; Doenças cardiovasculares

# PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO EM RECÉM-NASCIDOS

CLÁUDIA GHIASSON; NAIR LUFT; DAIANA ARGENTA KUMPEL; VALÉRIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo  
*nluft@upf.br*

## Introdução

O aleitamento materno proporciona inúmeros benefícios relacionados ao estado nutricional, crescimento e desenvolvimento dos lactantes, prevenindo diversas morbidades na infância e também na vida adulta. Estudos tem demonstrado o efeito protetor do aleitamento materno exclusivo em relação a infecções gastrointestinais, diarreia e desidratação, diabetes tipo 1 e obesidade. (CHAVES et al., 2007; BALBAN e SILVA, 2004) No Brasil, a prática do aleitamento materno exclusivo até os seis meses e complementado com outros alimentos até os dois anos ou mais, está aquém segundo a recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2002). O desmame precoce tem sido associado a diversos fatores, entre os quais se destacam ausência de informações, falta de apoio, baixa escolaridade materna e paterna, tipo de parto cesárea, entre outros (OLIVEIRA e MARQUES, 2011).

## Objetivos

Identificar as principais dificuldades do aleitamento materno relatadas pelas puérperas de recém-nascidos internados em um hospital.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de delineamento transversal descritivo com puérperas internadas no Hospital Cristo Redentor do município de Marau, RS, que aceitaram em participar do estudo, através da assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. O mesmo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, com parecer número 1.080.281. A coleta dos dados ocorreu nos mês de junho e julho de 2015 por meio de um questionário estruturado. As variáveis pesquisadas foram; idade, escolaridade, estado civil, dados sócio econômicos, e questões referentes à informação, prática e dificuldades do aleitamento materno. A avaliação dos dados socioeconômicos foi realizada segundo Associação Brasileira de Empresas de Pesquisas (ABEP, 2014).

## Resultados

A população em estudo foi constituída por 24 puérperas, sendo que a media de idade foi de 26,03±6,75 anos. Destas, 54,16% frequentaram ensino médio, 29,16 % ensino fundamental e apenas 16,68% ensino superior. A maioria (95,8 %) era casada ou em união estável e 62,5% pertencentes à classe C. Todas realizaram o pré-natal e 66,6% com tipo de parto cesária. Entre as participantes, 66,6% afirmaram já ter obtido informações sobre aleitamento materno, principalmente nos centros de saúde (45,8%). Os médicos e enfermeiros foram os profissionais da que mais realizaram orientações sobre aleitamento materno durante o pré natal. A maioria das puérperas estava amamentando (95,8%) e todas relataram ter realizado o primeiro contato para amamentar durante a primeira hora de vida do bebê. Quanto ao uso de complementos artificiais, 54,16% não estavam utilizando fórmulas infantis. Porém, quando questionadas se utilizariam as fórmulas caso houvesse necessidade na alta hospitalar e durante a lactação do bebê, 50% responderam que sim. Sobre a pega correta do bebê no seio materno, 95,8% relataram que sabem identificar. A maioria das participantes (66,6%) referiram não ter tido dificuldades em relação à amamentação inicial e 33,2% apresentaram dificuldades como fissuras, dor ou hipogalactia.

## Conclusão

O presente estudo revela que um percentual considerável das participantes apresentou alguma dificuldade em relação à prática do aleitamento materno no período pós-parto durante a internação hospitalar. Isto indica a importância da atuação de uma equipe multidisciplinar para proporcionar incentivo e apoio para as lactantes e sua família para que a prática do aleitamento materno seja bem sucedida.

## Referências

ABEP. Associação Brasileira de Empresas de Pesquisas, 2014. Disponível em: [www.abep.org](http://www.abep.org). Dados com base no levantamento sócio econômico 2014.

BALABAN G, SILVA GAP. Efeito protetor do aleitamento materno contra a obesidade infantil. *Jornal de Pediatria*, Vol.

80, Nº1, 2004.

CHAVES RG, LAMOUNIER JA, CÉSAR CC. Fatores associados com a duração do aleitamento materno. *Jornal de Pediatria* v.83 n.3 Porto Alegre 2007.

FIGUEIREDO et al. Inquérito de avaliação rápida das práticas de alimentação infantil em São José do Rio Preto, São Paulo, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 20(1):172-179, 2004.

OLIVEIRA KMP; MARQUES IR. Situação do aleitamento materno no Brasil: uma revisão. *Rev. Enferm UNISA* 2011; 12(1): 73-8.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. The optimal duration of exclusive breastfeeding: a systematic review. Geneva; 2002.

**Palavras-chave:** Leite Materno; Lactentes; Saúde Infantil



# PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS COM IDADE ENTRE SEIS E VINTE E TRÊS MESES ATENDIDAS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

JULIANA MARTINS OLIVEIRA; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA; ALESSANDRA DA SILVA DIAS; PATRÍCIA AFONSO MAIA

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro , <sup>2</sup> SMS-RIO - Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro  
*jmonutri@yahoo.com.br*

## Introdução

As práticas alimentares nos dois primeiros anos de vida são essenciais para o crescimento e o desenvolvimento infantil. Além desses aspectos, elas também influenciam a formação dos hábitos alimentares (BRASIL, 2002). No Brasil, embora essas práticas tenham apresentado alguma melhoria nos últimos anos, como o aumento da prevalência e da duração da amamentação (BRASIL, 2009; VICTORA et al, 2016), elas ainda estão distantes do que é recomendado. E mostram que alimentos complementares são introduzidos precocemente ou, mesmo quando a introdução é oportuna, ela não é adequada - refeições de consistência sólida são oferecidas tardiamente, há pouca variedade (BRASIL, 2009) e é expressivo o consumo de alimentos ultraprocessados (IBGE, 2015). Tendo em vista esse cenário e a importância dessas práticas para a saúde da criança, é importante conhecer como elas têm se dado em diferentes realidades, de forma a subsidiar ações de educação alimentar e nutricional e redirecionar o cuidado nutrição e saúde.

## Objetivos

Conhecer o perfil alimentar de crianças com idade entre seis e 23 meses atendidas pelo Sistema Único de Saúde na cidade do Rio de Janeiro, Brasil.

## Metodologia

Estudo seccional com amostra probabilística complexa representativa de crianças com idade entre seis e 23 meses atendidas em Unidades Básicas de Saúde (n=190). A coleta de dados foi realizada nas Unidades em data previamente agendada, por meio de questionário fechado com perguntas sobre consumo alimentar no dia anterior à entrevista. Os indicadores adotados foram baseados nas recomendações da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde do Brasil e abarcam: aleitamento materno continuado, frequência e consistência das refeições, diversidade da dieta, consumo de alimentos fontes de micronutrientes específicos e consumo de produtos ultraprocessados. As análises foram realizadas utilizando-se o software SPSS 17.0, levando-se em conta o desenho complexo da amostra.

## Resultados

O aleitamento materno apresentou prevalência de 57,7%. A proporção de crianças entre seis e 8,9 meses com introdução adequada de alimentos foi de 67,1%. Apenas 36,6% das crianças apresentaram dieta diversificada. No tocante à frequência e consistência das refeições, 69,5% apresentaram perfil adequado. Quase todos (94,4%) receberam alimentos ricos em ferro e mais da metade (57,6%), alimentos ricos em vitamina A. O consumo de produtos ultraprocessados mostrou-se elevado (95,7%), com destaque para biscoito (79,1%), suco industrializado (44,6%), e iogurte (41,7%).

## Conclusão

As práticas alimentares das crianças com idade inferior a 24 meses usuárias do Sistema Único de Saúde no Rio de Janeiro estão distantes das recomendações, principalmente em relação à diversidade alimentar, ao consumo de alimentos fontes de vitamina A e ao consumo de alimentos ultraprocessados, o que indica a necessidade de intensificar políticas públicas que promovam a alimentação adequada e saudável para este grupo populacional.

## Referências

BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. (Série A. Normas e Manuais Técnicos, n.107). 152p.

BRASIL. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. **II Pesquisa de prevalência de aleitamento materno nas capitais brasileiras e Distrito Federal**. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 108 p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa Nacional de Saúde 2013**: ciclos de vida - Brasil e grandes regiões. IBGE, Rio de Janeiro: IBGE, 2015. 92 p.

VICTORA, C.G. et al. Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect. **Lancet**, v.387, p. 475–90, jan/2016. The Lancet Breastfeeding Series Group.

**Palavras-chave:** Práticas alimentares; Alimentação complementar; Sistema Único de Saúde

# PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS QUE FREQUENTAM ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

MARIANA LOPES DE BRITO; DENISE CONCEIÇÃO DADALT; CRISTINA LANFERDINI BORDIGNON; LUCIANA VIEIRA CAMPOS; MARINA NUNES

<sup>1</sup> IPGS - Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde , <sup>2</sup> BAPA - Banco de Alimentos de Porto Alegre  
*mariana.lopesdebrito@gmail.com*

## Introdução

A inserção da mulher no mercado de trabalho e, conseqüentemente, a necessidade de auxílio para cuidado e educação de seus filhos impulsionou a criação de escolas de educação infantil, onde as crianças permanecem em média 10 horas diárias (GOLIN, 2011). Nesse contexto, a alimentação oferecida nas escolas tem influência direta sobre a formação dos hábitos alimentares. Devido ao longo tempo que as crianças permanecem nesses locais, os alimentos que compõem o cardápio escolar devem ser escolhidos com base nas necessidades nutricionais de cada faixa etária e conforme as recomendações do Ministério da Saúde (COSTA e MENDONÇA, 2012; SILVA, 2009).

## Objetivos

Descrever as práticas alimentares de crianças menores de 2 anos de escolas de educação infantil do município de Porto Alegre, considerando as recomendações do Ministério da Saúde para uma Alimentação Saudável.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal, no qual foram selecionadas todas as escolas comunitárias e/ou filantrópicas conveniadas ao Banco de Alimentos de Porto Alegre que prestassem atendimento a crianças menores de 2 anos. Foi aplicado um instrumento de avaliação das práticas alimentares, composto por questões que caracterizavam a alimentação oferecida na escola. As questões do instrumento foram direcionadas a diferentes profissionais, de acordo com a sua função (coordenador, cozinheira e professores). Para análise dos dados, as informações contidas nos questionários foram agrupadas de acordo com três passos do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos (BRASIL, 2010): Passo 3 - refere-se aos grupos de alimentos que devem ser oferecidos a partir dos 6 meses de idade; Passo 5 - consistência da alimentação conforme a idade da criança; Passo 8 - oferta de alimentos não recomendados (industrializados). Cada passo do guia foi transformado em variáveis dicotômicas e receberam códigos 0 para adequado e 1 para não adequado. Foi realizada uma análise descritiva, apresentando as frequências absoluta e relativa. O banco de dados foi elaborado utilizando o Software SPSS para Windows versão 18.0 com dupla digitação e posterior validação. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Moinhos de Vento, sob o número 2011/36.

## Resultados

A oferta de carne é realizada por praticamente todas as escolas (97,5% e 100%), assim como cereais (97,5% e 97,8%), legumes e verduras (90% e 93,5%) e frutas (100% e 100%) para crianças de 4 a 12 e 12 a 24 meses, respectivamente. Verificou-se que mais da metade das escolas (53,2%) oferecem chá às crianças, e destes 42,6% é adoçado. É ofertado apenas o caldo do feijão para crianças de 4 a 12 meses em 53,2% das escolas. A consistência da papa oferecida para crianças de 4 a 12 meses é inadequada para 55% e para 28,3% de 12 a 24 meses. Todas as escolas oferecem biscoito doce com e sem recheio às crianças, além de bolo (97,9%), suco artificial (61,7%), gelatina (93,6%) e outros alimentos inadequados para a faixa etária. Apenas 30% das escolas possuem profissional Nutricionista atuando na escola.

## Conclusão

Observa-se que há um baixo percentual de presença de nutricionista atuando em escolas infantis comunitárias e filantrópicas, apesar de sua obrigatoriedade. O elevado percentual de inadequação da alimentação oferecida às crianças nas escolas estudadas pode estar relacionado a este fator.

## Referências

GOLIN, C.K.; TOLONI, M. H. A.; LONGO-SILVA, G.; Taddei, J. A. A. C. Erros alimentares na dieta de crianças frequentadoras de berçários em creches públicas no município de São Paulo, Brasil. Revista Paulista de Pediatria, v.29, 2011.

COSTA, S. E. P., MENDONÇA, K. A. N. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*. 10(1):33-40, 2012.

SILVA, C.C. Alimentação e crescimento saudável em escolares. In: \_\_\_\_\_. Alimentação, atividade física e qualidade de vida de escolares do município de Vinhedo/SP. IPES Editorial (Campinas); p. 15-20, 2009.

BRASIL, Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável – Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Um guia para o profissional da saúde na atenção básica. Brasília; 2010.

**Palavras-chave:** alimentação complementar; lactente; creches

# PRÁTICAS ALIMENTARES E AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FORTALEZA-CE.

MARIANA ALINE XAVIER MESQUITA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; FRANCISCA JAMILLA DA SILVA CASTRO

<sup>1</sup> ESTÁCIO DO CEARÁ - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, <sup>2</sup> UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

*mariiana\_aline@hotmail.com*

## Introdução

As práticas alimentares são derivadas da cultura, tradição e das experiências familiares vivenciadas pelo indivíduo. É durante a refeição familiar que surge a oportunidade de convívio, onde os adultos servem de modelo para as crianças (RAMOS e STEIN, 2000). Existem diversas práticas alimentares utilizadas pelos pais durante as refeições de seus filhos, portanto, o ambiente familiar pode servir como fator de alimentação saudável ou fator de risco para o desenvolvimento de obesidade infantil, já que são os pais que possuem o controle da quantidade, qualidade e das preferências alimentares das crianças (MUSHER-EIZENMAN e HOLUB, 2007).

## Objetivos

Avaliar as práticas alimentares e seu reflexo sobre a avaliação antropométrica de crianças em idade escolar do município de Fortaleza-Ceará.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de campo, de caráter transversal e descritivo, com estratégia de análise quantitativa. Participaram da pesquisa 107 alunos, do 1º ao 5º ano de três escolas da rede privada, no período de setembro a outubro de 2015. Foram enviados termos de consentimento para todos os responsáveis e questionários para levantamento das práticas alimentares. O estado nutricional das crianças foi verificado por meio de avaliação antropométrica utilizando o índice de massa corporal (IMC) e as curvas de crescimento, através de dados como idade, sexo, peso e altura (SISVAN, 2011). Para tabulação dos dados foram utilizados os programas Excel e Word 2013, com frequências simples e relativas, além de médias e desvio-padrão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Estácio-FIC (Nº do parecer de aprovação -1.326.625).

## Resultados

Foram estudados 107 escolares, sendo 59,9% do sexo feminino (com média de idade de  $8,0 \pm 1,41$  anos;  $8,5 \pm 0,70$  anos e  $8,5 \pm 0,70$  anos) para as escolas 1, 2 e 3, respectivamente. Foi observado que a maioria dos escolares apresentaram o parâmetro A/I adequados. Quanto ao P/I encontramos um maior perfil de adequação com 65,4% sendo que, a escola 3 apresentou um percentual considerável de excesso de peso de 57,5%. A Magreza foi identificada com um percentual baixo entre os escolares, sendo observando apenas na escola 2 e escola 3 no sexo feminino 4,7% e 7,5%, respectivamente. Entretanto, foi observado um percentual considerável de excesso de peso entre escolares do sexo masculino da escola 3 (57,5%). A análise das práticas alimentares revelou que, a maioria das crianças referiram que os pais não permitem que eles comam o que querem, sendo 93% do sexo masculino e 78,1% do sexo feminino. A maior parte das crianças (78,8%) relataram que não consomem guloseimas sempre, além de não receberem-nas como troca de bom comportamento (75,5%). Sobre o que seriam alimentos saudáveis, os mais citados entre os escolares foram: frutas com 92,2%, verduras com 92,5% e refrigerante com 11,2%.

## Conclusão

O excesso de peso, teve a sua incidência elevada entre os escolares pesquisados. Os resultados desse estudo revelam a importância de estimular o comportamento alimentar na infância, por meio de práticas de educação alimentar e nutricional, no contexto familiar, que contribuam para que a criança faça, desde cedo, escolhas alimentares saudáveis.

## Referências

RAMOS, M.; STEIN, L.M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *Jornal de Pediatria*, v.76, n.3, p.229-37, 2000.

MUSHER-EIZENMAN, D. M., HOLUB, S. Comprehensive feeding practices questionnaire: Validation of a new measure

of parental feeding practices. *Journal of Pediatric Psychology*, v.32, n.8, p.960-972, 2007.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2011. 76 p.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Estado Nutricional; Pais e Filhos

# PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS REALIZADAS POR ADOLESCENTES DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL

CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; MARIO RENATO DE AZEVEDO JUNIOR; PEDRO CURI HALLAL

<sup>1</sup> PPGCTA-UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, <sup>2</sup> ESEF-UFPEL - Programa de Pós Graduação em Educação Física, *chirleraphaelli@hotmail.com*

## Introdução

As escolhas alimentares, saudáveis ou não, são determinadas pela percepção dos indivíduos sobre a sua realidade e inclui múltiplos determinantes complexos, os quais envolvem o sistema alimentar atual e as dimensões culturais e sociais da própria alimentação (CAMOZZI et al., 2015). Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes e muito além da combinação dos alimentos entre si e como eles são preparados, além disso, tem relação com as características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares (BRASIL, 2014). Estudos com populações de zona urbana demonstram que as práticas alimentares estão baseadas em consumo de alimentos rápidos e, geralmente, industrializados, e isso pode ser diferente do contexto da zona rural (LEAL et al., 2010).

## Objetivos

Descrever práticas alimentares saudáveis realizadas por adolescentes de um município do sul do Brasil predominantemente rural.

## Metodologia

Estudo transversal em Barão do Triunfo/RS, incluiu adolescentes de 5° a 8°anos, entre 10 e 18 anos. Foram obtidas informações demográficas e de práticas alimentares a seguir descritas: número e tipo de refeições realizadas ao dia (café da manhã, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia), retirar gordura da carne e frango (sim/não), tipo de gordura usada para cozinhar em sua casa (não sabe responder, banha, óleo vegetal, margarina e manteiga, banha e óleo vegetal), leitura de rótulo dos alimentos (sim/não), saleiro a mesa durante as refeições (sim/não), adição de sal ao alimento preparado (sim/não). Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Superior de Educação Física da UFPEl (068/2009).

## Resultados

Dos 412 escolares elegíveis ao estudo, 377 participaram do estudo. Destes, 80,6% tinham até 14 anos, 53,1% eram do sexo masculino e 55,6% referiram ter cor da pele branca, 27,8% estavam no 5° ano, 28,0% no 6°, 26,4% no 7° e 17,8% no 8° ano. A realização de pelo menos 4 refeições ao dia foi referida por 68,6% dos adolescentes. As refeições durante o dia tiveram a seguinte distribuição: consumo diário de café da manhã (59,5%), lanche da manhã (55,0%), almoço (96,3%), lanche da tarde (79,4%), jantar (90,1%) e ceia (14%). Referente às práticas alimentares, 64,6% deles referiu retirar costumeiramente a gordura da carne. Referente ao tipo de gordura utilizada para cozinhar na sua casa, 12% dos adolescentes referiram não saber, porém, 36,8% disseram que utilizavam a banha, 36% óleo vegetal, 2% margarina ou manteiga e 13,2% referiram utilizar que na sua casa eram utilizados banha e óleo vegetal para cozinhar os alimentos. A maioria dos adolescentes (68,5%) referiu ler o rótulo dos alimentos. Em relação ao saleiro à mesa durante as refeições, somente 5,1% dos adolescentes levavam sempre e 9,4% levavam sal às vezes. A prática da adição de sal ao alimento preparado foi relatado por 9,2% (adicionavam sempre) e 15,3% (somente às vezes). Estudo de zona urbana demonstrou que houve omissão do café da manhã entre 21% dos adolescentes (LEAL et al., 2010) outro, porém, outro demonstrou que 49% realizavam todos os dias o café da manhã, 65% o almoço e 51% o jantar (ARAKI et al., 2011), dados diferentes dos apresentados neste.

## Conclusão

A maioria dos adolescentes de um município do sul do Brasil realizou práticas alimentares saudáveis, boa parte dos deles utiliza sal em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e são críticos quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação conforme recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira.

## Referências

ARAKI, Erica Lie et al . Padrão de refeições realizadas por adolescentes que frequentam escolas técnicas de São Paulo. Rev. Paul. Pediatr., São Paulo, v. 29, n. 2, p. 164-170, June 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a

população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014

CAMOZZI, Aída Bruna Quilici et al . Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?. Cad. saúde colet., Rio de Janeiro , v. 23, n. 1, p. 32-37, Mar. 2015 .

LEAL, Greisse Viero da Silva et al . Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. Rev. bras. epidemiol., São Paulo , v. 13, n. 3, p. 457-467, Sept. 2010.

**Palavras-chave:** Escolar; Consumo de alimentos; Alimentos preparados



# PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO

NELSON NILTON ROIG ALVES; PATRICIA DE SOUZA; TAYANA MACHADO BEZERRA; BEATRIZ ALVES DE OLIVEIRA; MARTA REGINA MEDEIROS DOS SANTOS NEHME

<sup>1</sup> PPC/UERJ - Policlínica Piquet Carneiro, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*nelsonroig@gmail.com*

## Introdução

Um aumento expressivo da obesidade tem sido observado durante a infância, principalmente entre sete e nove anos de idade, o que pode aumentar o risco de doenças metabólicas e o estabelecimento da obesidade na idade adulta (SBP, 2012). O crescimento do sedentarismo, devido às facilidades de locomoção e aos avanços tecnológicos e as mudanças alimentares, com aumento do consumo de alimentos de menor custo, ricos em gordura e açúcar e baixa qualidade nutricional, têm influenciado a saúde das crianças e contribuído para a obesidade infantil (SILVA, 2012). A educação nutricional é uma ferramenta para o combate as doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade e associada a utilização de recursos lúdicos para o processo de aprendizagem e conhecimento aproxima o universo adulto do infantil ao qual o ato de brincar estimula a memória e organiza o conteúdo que é transmitido (MARTINS et al., 2010).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi descrever as práticas educativas realizadas em um modelo inovador de manejo alimentar do excesso de peso infantil.

## Metodologia

O trabalho foi realizado por nutricionistas e graduandas em nutrição, em uma unidade de saúde de uma universidade pública do Rio de Janeiro. A amostra contou com 20 crianças de seis a nove anos, de ambos os sexos que apresentavam excesso de peso segundo os critérios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2008). As crianças foram captadas em escolas públicas localizadas na região de abrangência da unidade de saúde. As práticas educativas utilizaram métodos lúdicos e dialógicos e foram realizadas ao longo de cinco meses com duração aproximada de uma hora, sendo em média dois encontros por mês. Nelas foram abordados os seguintes temas: 1. “Que alimento eu sou?”; 2. “Como é a sua rotina?”; 3. “De onde vêm os alimentos”; 4. “Montando a lancheira!”; 5. “Fruta é doce! ”; 6. “Gordura também pode”; 7. “Montando o prato!”; 8. “Mão na terra”; 9. “Brincadeira é coisa séria”; 10. “Tempero da família”. A análise qualitativa das atividades foi realizada através de observações “*in loco*” das expressões orais e comportamentais das crianças, que foram registradas pela equipe. O projeto de pesquisa foi financiado pela FAPERJ e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ (642.492). Participaram do estudo as crianças cujos responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Verificou-se que as crianças interagiam, demonstravam interesse e eram bastante participativas em todas as atividades propostas. Além disso, foram perceptíveis os hábitos alimentares inadequados das crianças, principalmente na prática que trabalhou o tema “montando a lancheira”. Nesta ação educativa, as preferências relatadas pelas crianças foram de alimentos calóricos, ultraprocessados e com baixo valor nutritivo. No decorrer das atividades, foram observadas mudanças nas práticas alimentares das crianças como, por exemplo, a redução da frequência do uso de refrigerante, embutidos, e a inclusão de legumes e verduras que não eram consumidos.

## Conclusão

Foi possível perceber que práticas educativas dialógicas com crianças, com a utilização de materiais atrativos, tais como figuras, vídeos breves e brinquedos aplicados em dinâmicas com a temática de alimentação, constituem uma ferramenta útil para abordar e fazê-las refletir sobre escolhas alimentares saudáveis

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde**. Série B. Textos básicos de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

MARTINS, D.; WALDER, B.S.M.; RUBIATTI, A.D.M.M. Educação Nutricional: Atuando na formação de hábitos

alimentares saudáveis de crianças em idade escolar. **Revista Simbologias**, São Paulo, v.3, n.4, p.86-102, jul. 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA – SBP. **Obesidade na infância e adolescência – Manual de Orientação** /. Departamento Científico de Nutrologia. 2ª. Ed. – São Paulo: SBP. 2012.

SILVA, C.P.G.; BITTAR, C.M.L. Fatores ambientais e psicológicos que influenciam na obesidade infantil. **Revista Saúde e Pesquisa**, v.5, n.1, p.197-207, jan./abr. 2012.

**Palavras-chave:** Atividades lúdicas; Criança; Educação alimentar e nutricional; Excesso de peso

# PRÁTICAS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA EXTENSÃO RURAL

NÁDIA ROSANA FERNANDES DE OLIVEIRA; PATRICIA CONSTANTE JAIME

<sup>1</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

*nadiaoliveira.fsp@usp.br*

## Introdução

Como prática integradora e campo de atuação multidisciplinar, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) requer uma abordagem que reconheça a alimentação como resultante da disponibilidade e acesso aos alimentos, além dos comportamentos e atitudes envolvidas nas escolhas, nas preferências, nas formas de preparação e no consumo dos alimentos. Por esse motivo, vários profissionais podem desenvolver ações de EAN – sendo devidamente consideradas as responsabilidades profissionais no cuidado terapêutico (BOOG, 1999; BOOG, 2013). Por seu caráter intrinsecamente intersetorial, a EAN envolve o conhecimento dos saberes e práticas de diversos atores que se relacionam com o alimento, desde os processos de produção, abastecimento e consumo. Nesse cenário, os serviços extensão rural têm desenvolvido ações de desenvolvimento local e promoção da qualidade de vida das populações rurais (Navolar; Rigon; Philippi, 2010). No Rio Grande do Sul, o Programa de Assessoria Técnica Social e Ambiental (ATES) abrange 11.011 famílias de 87 municípios, onde 132 técnicos executam a assistência técnica e extensão rural.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi analisar práticas em educação alimentar e nutricional executadas pelo serviço de Ates no Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Foram analisados dados do Sistema de Registros Administrativos: Sistema de Acompanhamento e Monitoramento de ATES (SAMA), entre os anos 2010 e 2014. Os dados foram tabulados e processados por meio da estatística descritiva, com o apoio do programa Microsoft Office Excel, versão 2007, sendo considerados os números absolutos e as frequências.

## Resultados

Foram analisadas 212.502 atividades. Destas 23.644 (11,13%) relacionavam-se a EAN, sendo categorizadas em atividades relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (n=16.668), Produção de Cuidados (n=4.278) e Alimentação Adequada e Saudável (n=2.718). Do total das práticas em EAN na ATES, o tema da Segurança Alimentar e Nutricional é o mais frequente, totalizando 70,44% das práticas realizadas. Destas, 47,03% foram práticas relacionadas ao autoconsumo, 17,95% às práticas em EAN relacionadas à geração de renda, comercialização do alimento em mercados institucionais ou feiras, e 5,45% foram práticas agroecológicas. As práticas em EAN, realizadas nos serviços de ATES, relativas à Produção de Cuidados em Saúde, foram aquelas que contemplavam ações voltadas a Prevenção de doenças (11,03%), as Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (4,94%) e aos conhecimentos sobre saúde nos ciclos de vida (2,10%). O tema da Alimentação Adequada e Saudável totalizou 11,48% das práticas executadas. Das categorias emergentes, aquelas que se relacionam com o campo da AAS são Cuidados em Alimentação e Nutrição (6,95%), Habilidades culinárias (3,19%) e conhecimento sobre Grupos de alimentos/valor nutricional (1,34%).

## Conclusão

As práticas em EAN vinculam a orientação técnica para produção para autoconsumo e comercialização e geração de renda, juntamente com orientação sobre cuidados em alimentação e nutrição e prevenção de doenças. Ao longo do tempo, a mudança nas práticas da Ates se relaciona com o quadro de fortalecimento das políticas públicas – de extensão rural, de alimentação e nutrição, de segurança alimentar e nutricional –, com os movimentos sociais e organizações da sociedade civil, que produziu modos de promover educação alimentar e nutricional por meio da introdução e valorização de temáticas emergentes da realidade e, em sintonia com o sistema alimentar local.

## Referências

- BOOG, N.C.F. (1999), “Dificuldades encontradas por médicos e enfermeiros na abordagem de problemas alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, 12, 3: 261-72, set./dez.
- BOOG, N.C.F. (2013), *Educação em nutrição: integrando experiências*. Campinas: Komedi.
- JONES, A.; EJETA, G. (2015), “A new global agenda for nutrition and health: the importance of agriculture and food

systems". Bull World Health Organ, 94: 228–229.

NAVOLAR, T. S.; RIGON, S. A.; PHILIPPI, J. M. S. (2010), "Diálogo entre agroecologia e promoção da saúde". Revista Brasileira de Promoção da Saúde, 23, 1: 69-79.

**Palavras-chave:** educação alimentar e nutricional; assistência técnica e extensão rural; segurança alimentar e nutricional; produção do cuidado em saúde; alimentação adequada e saudável

# PREFERÊNCIAS ALIMENTARES NO AMBIENTE ESCOLAR

EMANUELE DE ARAUJO VALENTIM; SUELY TERESINHA SCHMIDT; PATRICIA SAMOFAL

<sup>3</sup> UFPR - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

*emanuele.valentim@gmail.com*

## Introdução

Uma alimentação saudável contribui para que o potencial de crescimento de crianças e adolescentes seja alcançado (VANNUCCHI, 2011). Neste sentido, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem grande importância na saúde dos estudantes pois proporciona nas escolas públicas a oferta de refeições atendam às necessidades nutricionais a contribuir para o adequado crescimento, rendimento escolar e formação de bons hábitos alimentares (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Identificar as preferências alimentares no ambiente escolar de adolescentes de escolas públicas do Estado do Paraná.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido com uma amostra representativa de adolescentes matriculados nas escolas estaduais de Colombo, PR e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Paraná em fev/2013 (nº11275312.5.0000.0102). Aplicou-se um formulário online com questões sobre adesão à alimentação escolar (AE) e o consumo de outros alimentos na escola a 1569 adolescentes. O formulário foi elaborado a partir do questionário de Silva, et al. (2005), reformulado e abordou questões sobre a frequência do consumo semanal da AE, às preferências alimentares, dentre outras. O formulário foi auto aplicado, utilizando a ferramenta do Google Drive. Considerou-se adesão a resposta positiva a pergunta: Você come a AE? Sendo classificada como adesão efetiva, o consumo de 4 a 5 vezes na semana. Participaram do estudo os que tiveram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido assinado. Todos os dados foram transferidos automaticamente para um banco de dados do Google Drive e posteriormente para o Statistical Package for the Social (SPSS) onde foram analisadas medidas de frequência descritiva.

## Resultados

A adesão geral e efetiva à AE foram de 57,3% e 19,8%, respectivamente. Cerca de 40% (n=361) dos adolescentes que aderem a AE relataram ter fome na hora do lanche e 81,9% (n=742) disseram que gostavam de algumas preparações. Dentre os adolescentes que não aderem, 50,5% (n=335) relataram não gostar da AE, 83,6% (n=554) já experimentaram e 93,7% (n=621) preferiam que a escola oferecesse outras preparações. Do total, 46,2% (n= 725) consomem outros alimentos na escola e destes 9,1% e 17,8% consomem 4 e 5 vezes na semana, respectivamente. O principal local de compra referido por eles foi a cantina comercial (53,6%) existente em três das escolas avaliadas. Os demais adolescentes disseram comprar estes alimentos em vendas próximas (24,4%) ou trazer de casa (11,9%). Estes alimentos eram os salgados assados e fritos, salgadinhos chips e guloseimas. Dentre os motivos do consumo de outros alimentos, destaca-se o fato do estudante não gostar da AE (45,7%). As preferências alimentares, avaliadas por meio dos cardápios sugeridos revelaram uma maior preferência por alimentos mais calóricos como salgados assados ou fritos, sanduíches, pizzas, relatado por 23,0% (n=208) dos adolescentes que aderem à AE e por 27,3% (n=181) dos adolescentes que não aderem.

## Conclusão

O atendimento universal é uma das diretrizes do PNAE entretanto a baixa adesão à AE impede que este propósito se concretize. Visto que quase a metade dos adolescentes consome outros alimentos que não os da AE, estes resultados evidenciam a importância do compromisso do Estado em estimular práticas alimentares saudáveis nas escolas e fiscalizar o comércio de alimentos não saudáveis dentro e fora delas. Sugere-se ainda, maior atenção das escolas nas preparações dos cardápios tornando-os mais atrativos para que o consumo da alimentação escolar seja estimulado.

## Referências

VANNUCCHI, H. Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional, da Concepção a Adolescência: Rio de Janeiro: Editora Guanabara Kookan, 2011.

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de

Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em:  
<http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. acesso em 20 de setembro de 2013.

SILVA, M. V; STURION, G. L.; VILLAR, B. S.; SALAY, E.; TABAI, K. C.; BRANCO, N. S. D. C.; BLEIL, R. Ap. T.; CAROBA, D. C. R.; FONSECA, M. C. P.; Contrastes regionais nos custos, qualidade e operacionalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e seu impacto sobre os padrões alimentares da população brasileira. [Oficina de trabalho com projeto de pesquisa aprovados pelo CT – AGRONEGÓCIO/MCT/CNPq/MESA/2003] Universidade de São Paulo (USP) Brasília, 2005.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Adolescentes; Preferências alimentares

# PREFERÊNCIAS E AVERSÕES DE ALIMENTOS OFERECIDOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SANTA CRUZ

RICARDO ANDRADE BEZERRA; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; THAÍS YOST DA COSTA ASSIS; OHANNA THAYS DE MEDEIROS SANTOS

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*thaisyost@hotmail.com*

## Introdução

Quanto a qualidade nutricional, Cunha et al. (2014) afirma que embora a trajetória de existência do Programa Nacional de Alimentação Escolar seja longa, ainda são escassos os estudos que exploram a potencialidade do programa como promotor de hábitos alimentares saudáveis e/ou também regionais, bem como são raros os estudos que envolvem especificamente seus cardápios.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar preferências e aversões alimentares de alimentos ofertados na alimentação escolar dos estudantes de 2º a 4º ano de duas escolas públicas de Santa Cruz-RN

## Metodologia

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética nº 39203314.6.0000.556. A amostra foi de 247 crianças de turmas do 2º a 4º ano do ensino fundamental de escolas públicas de Santa Cruz RN. Após a assinatura dos responsáveis do Termo de Consentimento Livre e esclarecido e do Termo de Assentimento, as crianças preencheram um questionário em que eram questionados sobre 1) Qual é o alimento ou preparação preferido da alimentação escolar?; 2) Qual é o alimento ou preparação que você menos gosta da alimentação escolar?. Os passos para aplicação do questionário foram: 1. Explicou-se como as fichas devem ser preenchidas; 2. Procurou-se promover um ambiente de individualidade de julgamentos, inibindo conversas entre as escolares; 3. Recolhimento das fichas preenchidas. Os dados foram digitados no Epidata 3.0 e analisados através de estatística descritiva.

## Resultados

Os dados analisados quanto a adesão indicaram os seguintes resultados das opções disponíveis: Os alimentos preferidos apontados com maior percentual de representação foram: Turmas do 2º ano: Macarrão (25%) Cuscuz (16%) Iogurte (12%), Bolacha (10%), Creme de Galinha (6%); Turmas do 3º ano: Biscoito (19%), Iogurte (17%), Creme de galinha (13%); Turmas do 4º ano: Cuscuz com carne (14%), Iogurte (14%), Biscoito (12%). Quanto aos alimentos com menor aceitação e com maior percentual de citações na segunda pergunta temos: Turmas do 2º ano: Macarrão (10%), Sopa (10%), Biscoito (9%); Turmas do 3º Ano: Biscoito (19%), Creme de Galinha (13%), Suco (8%); Turmas 4º ano: Sopa (14%), Cuscuz (6%), Suco (5%). Acrescenta-se a essa informação que o cardápio das duas escolas do estudo é o mesmo pois a gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar é centralizada.

## Conclusão

Os dados indicam divergências de opiniões de acordo com a série, sendo até por vezes alimentos citados como preferidos e não aceitos ao mesmo tempo (o caso do Macarrão nas turmas de 2º ano e o Creme de Galinha nas turmas do 3º ano). Pode-se destacar que a Sopa foi um alimento apenas citado entre os de menor aceitação. Conclui-se que este tipo de pesquisa de preferências em crianças em idade escolar deva ser associado a outros instrumentos de avaliação de adesão e aceitabilidade como escala hedônica facial e resto-ingestão afim de tornar os dados mais claros.

## Referências

CUNHA, D. T. et al . Regional food dishes in the Brazilian National School Food Program: Acceptability and nutritional composition. Rev. Nutr., Campinas , v. 27, n. 4, Ago. 2014 .

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; PNAE; Aceitabilidade de cardápios

# PRESENÇA DE ALEITAMENTO MATERNO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

LOIANI MARCELA PEREIRA FERREIRA; SUZANNA LAURA SILVA DE SOUSA; LORENA FURTADO FALCÃO

<sup>1</sup> UNAMA - Universidade da Amazônia

*loianiipf@hotmail.com*

## Introdução

A alergia a Proteína do Leite de vaca é uma doença que gera uma resposta imune a proteína presente no leite de vaca. Este tipo de alergia atinge crianças nos primeiros anos de vida e ocasiona uma série de sintomas gastrointestinais, cutâneos e respiratórios. O tratamento consiste na exclusão temporária da proteína alergênica da dieta no qual se tem a resolução dos sintomas, com posterior reintrodução com teste de tolerância oral (BATISTA; FREITAS; HAACK, 2009). A dieta de exclusão não é só indicada para os lactentes. As lactantes de portadores desta alergia devem também fazer a dieta de exclusão. Este manejo deve ser orientado pelo profissional (nutricionista e médico), devendo-se ainda, avaliar as necessidades nutricionais alcançadas e possível suplementação (ASBAI ,2012).

## Objetivos

Quantificar as crianças portadoras de Alergia Alimentar a Proteína do Leite de Vaca em aleitamento materno e o estado nutricional na primeira avaliação com nutricionista.

## Metodologia

Trata-se de um estudo longitudinal prospectivo, quantitativo e descritivo, tendo como público alvo crianças diagnosticadas com alergia à proteína do leite de vaca pertencentes ao Programa de Alergia Alimentar do Sistema Único de Saúde (SUS) do município de Belém do Pará. Este trabalho científico faz parte do projeto intitulado Evolução clínico nutricional de crianças portadoras de Alergia a Proteína do Leite de Vaca, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade da Amazônia sob o número CAAE (44663615.7.0000.5173). A coleta de dados aconteceu no período de julho a dezembro de 2015. Foi aplicado o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Utilizou-se formulário de entrevista, no qual se verificou a presença de aleitamento materno e estado nutricional (Peso por idade; Comprimento por idade e Peso por comprimento).

## Resultados

Foram inscritas no Programa de Alergia Alimentar em Belém do Pará, no período referido, 104 crianças com idade de 0 a 36 meses. Destas, 45,19% (n = 47) são do gênero feminino e 54,80% (n = 57) masculino. Com relação à amamentação, 45,19% (n = 47) permaneceram em aleitamento materno, enquanto 54,80% (n = 57) não recebiam o leite materno. Dentre as crianças em lactação, observou-se a idade entre 2 a 12 meses. Quanto ao estado nutricional, das 47 crianças em aleitamento 82,97% (n = 39) estavam eutróficos, 4,25% (n = 2) com sobrepeso ou obesidade e 12,76% (n= 6) apresentaram baixo peso.

## Conclusão

A dieta materna por ser muito restrita, na maioria das vezes, dificulta o seguimento pela nutriz por não conseguir mantê-la por um longo prazo. Vale ressaltar que o apoio da família e um acompanhamento com profissional adequado são de suma importância para que se possa melhorar a rotina alimentar desta mãe que amamenta, além de sempre reforçar que mesmo, com a introdução das fórmulas especiais para alergia à proteína de leite de vaca, o aleitamento materno é uma prática que deve estar presente na vida da criança pelo menos até os seis meses de vida, pois é um alimento que agrega benefícios para a mãe e para o crescimento e desenvolvimento da criança .

## Referências

1. BATISTA, G.S; FREITAS, A.N.F; HAACK, A. Alergia alimentar e desmame precoce: uma revisão do ponto de vista nutricional. Comunicação em Ciência da Saúde, Brasília, DF, v. 20, n. 4, 351-360, 2009.
2. ASBAI- Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia. Revista Brasileira de Alergia e Imunopatologia. Vol. 35, N ° 6, 2012.

**Palavras-chave:** Alergia a Proteína do Leite de Vaca; Avaliação Nutricional; Amamentação



# PRESENÇA DE COMÉRCIO INFORMAL DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS DE UMA CIDADE DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL-RS

TAANE DE OLIVEIRA AGUIRRE; DANIELA PAINI; ANA CAROLINA MORLIN BAZANELLA; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*thayaguirre@gmail.com*

## Introdução

As experiências alimentares introduzidas durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelos indivíduos, onde o âmbito escolar possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis (ISSA et al., 2014). O ambiente de convívio entre as crianças e adolescentes têm sido reconhecido como importante preditor das condições de saúde e nutrição (MOTTER et al., 2015). A existência de comércio de alimentos dentro do âmbito escolar tem uma relação direta com a alimentação dos escolares, isto é, contribuem com hábitos inadequados e com menor aceitação da merenda escolar. Estes alimentos consumidos, sejam eles procedentes da alimentação escolar ou adquiridos na escola, devem ser igualmente saudáveis (TEO et al., 2009). A oferta de alimentos dentro das escolas pode ser pela alimentação escolar, mas também, pela presença de cantinas e do comércio ilegal de alimentos. Não se sabe se este tipo de comércio é representativo para influenciar o consumo e as escolhas alimentares dos alunos.

## Objetivos

Avaliar a presença do comércio informal de alimentos nas escolas de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul-RS.

## Metodologia

Estudo descritivo realizado com treze escolas (3 municipais, 9 estaduais e 1 particular) da cidade de Palmeira das Missões-RS, no período de outubro de 2015 a março de 2016. Foi aplicado um questionário não validado de múltipla escolha avaliando à direção ou responsáveis pela escola se há presença de venda informal de alimentos, quem comercializa, onde, com que frequência, turnos e horários que são comercializados e o porque do início desse comércio. Todas as escolas foram previamente agendadas. Os dados foram analisados pelo *software* SPSS (*Statistical Package for Social Sciences*) versão 18.0.

## Resultados

Este estudo contou com a participação de 13 escolas. Dentre as escolas avaliadas a maioria não possui comércio informal de alimentos (n=11) enquanto 2 possuem. Destas que comercializam, a venda é realizada por funcionários (n=1) e por alunos (n=1). O pátio (n=1) e a cozinha (n=1) foram os locais de venda. Além do comércio ser realizado durante o intervalo nas duas escolas, uma realizava no período da manhã e outra em período integral. A venda não foi observada diariamente, uma escola possuía frequência semanal (n=1) e outra mensal (n=1). A respeito do motivo da existência desse comércio nas escolas foi relatado por uma das escolas a necessidade da verba para complementar a renda escolar e a outra para arrecadar fundos para viagens e formatura dos alunos.

## Conclusão

Conclui-se que a maioria das escolas não possuem venda informal de alimentos e as que possuem tem como objetivo arrecadar fundos para ajudar na manutenção da escola e para contribuir com as viagens e formaturas dos alunos.

## Referências

ISSA, R. C. et al . Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. Revista Panamericana de Salud Publica, Washington , v. 35, n. 2, p. 96-103, Feb. 2014 .

MOTTER, Adriana Filimberti et al . Pontos de venda de alimentos e associação com sobrepeso/obesidade em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 31, n. 3, p. 620-632, mar. 2015 .

TEO, C. R. P. A. et al. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, SP, v. 34, n. 3,

2009.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Saúde escolar; Consumo alimentar

# PREVALÊNCIA DA INTENÇÃO DE AMAMENTAR E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE GESTANTES USUÁRIAS DE SERVIÇOS DE SAÚDE DE SÃO LEOPOLDO

RAQUEL BERTUOL GARGIONI MANFROI; CRISTIANE MELERE

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos , <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*raquelbgmanfroi@gmail.com*

## Introdução

Em cada período do ciclo da vida, o comportamento alimentar e o modo como nos alimentamos podem ser modificados, mudanças estas que ocorrem devido a inúmeros fatores. A gestação é um período permeado por inúmeras transformações, algumas delas estão relacionadas ao corpo e à alimentação, podendo refletir no comportamento alimentar. Também é durante a gestação que a mulher começa a pensar sobre o aleitamento materno, a intenção de amamentar seu filho, como o aleitamento ocorrerá, os benefícios e as dificuldades deste ato. Para que o aleitamento seja efetivado na prática, é importante que a gestante esteja motivada, pois isto é fundamental no processo de decisão da mulher em direção à prática do aleitamento materno.

## Objetivos

Determinar a prevalência de intenção de amamentar e verificar a associação com o comportamento alimentar e com o perfil sociodemográfico, de uma amostra de gestantes usuárias de unidades básicas de saúde de São Leopoldo.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado em três unidades básicas de saúde do município de São Leopoldo. A amostra foi composta por gestantes a partir da 12ª semana de gestação. Um questionário, adaptado de Soares (2007) e Nunes (2010), foi aplicado para coletar dados referentes às condições demográficas, socioeconômicas e intenção de amamentar. A avaliação do comportamento alimentar foi realizada através do questionário Eating Disorders Examination Questionnaire (EDE-Q), instrumento validado para o português de Portugal e adaptado para o português brasileiro por Nunes e Soares (2006). Para avaliar a associação entre variáveis categóricas se utilizou o teste exato de Fisher, juntamente com a análise de resíduos ajustados. A normalidade dos dados foi testada pelo teste Kolmogorov-Smirnov. Para comparação de médias entre os grupos foi utilizado o teste de Mann-Whitney (não-paramétrico). O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Unisinos (Nº CEP 15/088). Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para se tornarem sujeitos de pesquisa.

## Resultados

As 101 gestantes entrevistadas tinham idade média de 25 anos e apresentavam 8,18 anos de escolaridade completa. A prevalência de intenção de amamentar nas gestantes estudadas foi de 94,1%. No momento em que as gestantes foram questionadas sobre os motivos relacionados à intenção de amamentar, observou-se que a maioria elencou motivos relacionados aos benefícios que esta prática trás para os bebês. Importante destacar que somente 54,5% da amostra informou ter recebido informações sobre aleitamento materno nos atendimentos de pré-natal. Com relação à associação entre comportamento alimentar e a intenção de amamentar, no presente estudo ficou evidente que as gestantes que não tinham intenção de amamentar demonstravam maior preocupação em relação à redução da quantidade de alimentos, ao peso e a imagem corporal.

## Conclusão

O estudo mostra resultados expressivos quanto à vontade das gestantes em nutrir seus filhos com o próprio leite. Um fato preocupante em relação ao recebimento de informações sobre aleitamento materno foi evidenciado, apontando a necessidade de suporte em qualquer serviço de saúde, com profissionais preparados para auxiliar e incentivar o aleitamento materno. Orientações acerca das transformações do corpo da mulher durante a gestação parecem necessárias, visto que a insatisfação com o peso e imagem corporal podem comprometer a intenção de amamentar.

## Referências

NUNES, M. A. et al. **Nutrition, mental health and violence: from pregnancy to postpartum Cohort of women attending primary care units in Southern Brazil - ECCAGE study.** BMC Psychiatry, v. 10:66, 2010.

NUNES, M. A.; SOARES, R. M. **Adaptação ao português brasileiro do Exame de Perturbações Alimentares - Questionário.** [s.l.] Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2006.

SOARES, R. M. **Comportamentos Alimentares Inadequados Durante a Gestação: prevalência e fatores associados em amostra de serviços públicos de saúde no sul do Brasil.** Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Comportamento alimentar ; Imagem corporal; Prevalência.

# PREVALÊNCIA DA RELAÇÃO CINTURA-ESTATURA ELEVADA, EXCESSO DE PESO E RISCO CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES

JULIANA GOMES MADRUGA; FLÁVIA MORAES SILVA; FERNANDA SCHERER ADAMI

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates

*ju\_madruga@yahoo.com.br*

## Introdução

A epidemia de sobrepeso e obesidade, assim como as doenças cardiovasculares, representam um importante problema de saúde pública em todo mundo e a sua prevalência na infância e adolescência vem aumentando nas últimas décadas (YOSHINAGA et al., 2011). A relação cintura-estatura (RCE) é uma ferramenta simples e prática para diagnosticar gordura corporal, pois utiliza a CC como uma medida da adiposidade abdominal e ajusta para o tamanho de um indivíduo dividindo por sua altura (CINTRA et al., 2014). Dessa forma, para identificar adolescentes que estão com sobrepeso e possuem alto risco cardiometabólico, as medidas da CC e a RCE são consideradas de grande importância (PEREIRA et al., 2011).

## Objetivos

Verificar a prevalência e a relação entre a cintura-estatura (RCE), excesso de peso e risco cardiovascular com os gêneros de adolescentes.

## Metodologia

Este estudo é do tipo transversal cuja coleta de dados foi realizada no ano de 2012. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Univates segundo o parecer 72871 e 151/10. Participaram do estudo 1030 adolescentes de 10 a 17 anos, de ambos os gêneros, que frequentavam escolas municipais do interior do Rio Grande do Sul (RS). A partir do banco de dados secundário, com medidas de peso, estatura e circunferência da cintura, calculou-se o índice de massa corporal e a relação cintura-estatura, a fim de verificar o estado nutricional e o risco cardiovascular dos adolescentes. O índice de massa corporal foi classificado de acordo com as curvas da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2007) e o ponto de corte utilizado para a RCE foi de 0,50 para ambos os gêneros (ASHWELL et al., 2005). O software utilizado foi o Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 13.0.

## Resultados

A média de idade dos adolescentes foi de  $12,43 \pm 1,81$  anos. Houve predomínio do gênero feminino (54,7%) e moradia na zona rural (52%). A prevalência de sobrepeso/obesidade foi de 29,6% (n=305), sendo a média do índice de massa corporal de  $20,31 \pm 4,04$  kg/m<sup>2</sup>. Em 18,3% (n=189) dos adolescentes, a relação cintura-estatura encontrou-se acima do ponto de corte que é de 0,50 e a média da RCE foi de  $0,45 \pm 0,06$  cm. Participantes do sexo feminino classificadas com sobrepeso/obesidade tiveram mais chances de apresentar risco cardiovascular elevado (RCE > 0,50) (OR = 52,90; p<0,001), enquanto que no gênero masculino a chance de risco cardiovascular elevado aumentou ainda mais em comparação ao gênero feminino, para aqueles com sobrepeso/obesidade (OR = 199,56; p<0,001).

## Conclusão

A prevalência de sobrepeso/obesidade na população estudada foi preocupante, bem como da relação cintura-estatura elevada, demonstrando a presença de risco cardiovascular entre os adolescentes. Entre os meninos com sobrepeso/obesidade a chance de risco cardiovascular foi maior do que entre as meninas.

## Referências

- YOSHINAGA, Masao et al. Impact of lifestyles of adolescents and their parents on cardiovascular risk factors in adolescents. *Journal of Atherosclerosis and Thrombosis, Japan*, v. 18, n. 11, p. 981-990, Jun. 2011.
- CINTRA, Isa de Pádua et al. Waist-to-Height Ratio Percentiles and Cutoffs for Obesity: A Cross-sectional Study in Brazilian Adolescents. *Journal of Health Population and Nutrition*, v. 32, n. 3, p. 411-419, Sept. 2014.
- PEREIRA, Patrícia Feliciano et al. Circunferência da cintura e relação cintura/estatura: úteis para identificar risco metabólico em adolescentes do sexo feminino? *Revista Paulista de Pediatria, São Paulo*, v. 29, n. 3, p. 372-377, Sept. 2011.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). WHO Growth reference data for 5-19 years. 2007. Disponível em: . Acessado em 26 de março de 2015.
- ASHWELL, Margaret; HSIEH, Shiun Dong. Six reasons why the waist-to-height ratio is a rapid and effective global

indicator for health risks of obesity and how its use could simplify the international public health message on obesity. International Journal of Food Sciences and Nutrition, n. 56, n. 5, p. 303-307, August. 2005.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Obesidade; Relação cintura-estatura; Risco cardiovascular

# PREVALÊNCIA DA SÍNDROME DA FRAGILIDADE E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

GRASIELI THAIS LOTTERMANN; FABIANE PAULINE MUELLER; CLEIDE PISNIAKI; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, campus de Frederico Westphalen/RS  
*grasilottermann@hotmail.com*

## Introdução

O aumento no crescimento da população idosa trouxe grandes desafios para saúde pública do país. Essa característica foi ocasionada pelas mudanças nas condições de saúde e morbidade das pessoas nessa faixa etária. Esse grande crescimento da população idosa trás o surgimento de muitos problemas de saúde, como a Síndrome da Fragilidade. Esta envolve fatores biológicos, psicológicos e sociais, aumentando o risco de quedas, hospitalização e mortalidade em idosos. (OLIVEIRA, MENEZES, 2011).

## Objetivos

Verificar a prevalência da Síndrome da Fragilidade e a sua relação com o estado nutricional em grupos de idosos.

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa do tipo transversal, de natureza quantitativa, descritiva e analítica em grupos de terceira idade da cidade de Palmitos/SC. A amostra coletada foi de 150 idosos participantes de 5 grupos sorteados entre os 22 grupos existentes no município. O instrumento de pesquisa para avaliação da Síndrome da Fragilidade foi o questionário Edmonton Frail Escala e para avaliação do estado nutricional aferiu-se o peso e a estatura do idoso, através desses dados foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), com pontos de corte específicos para essa faixa etária (LIPSCHITZ, 1994). O banco de dados foi construído no programa Excel 2007 e a análise dos dados foi feita no programa Bioestat 5.0, de domínio público. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus de Frederico Westphalen/RS, sob o número CAAE: 51060215.0.0000.5352.

## Resultados

Foram avaliados 150 idosos, com média de idade de 69,16±6,38 anos, sendo que a idade mínima foi 60 e a máxima 90 anos. Quanto ao sexo, 107 (71,3%) eram mulheres e 43 (28,7%) eram homens. Em relação ao estado nutricional, a média de peso foi 75,33±12,91kg, sendo que o peso mínimo foi 48 e o máximo 112kg. A média de estatura foi 1,60±0,83cm, sendo que a altura mínima foi 1,43 e a máxima foi 1,78cm. Quanto ao IMC, 4 (2,7%) tinham baixo peso, 41 (27,3%) eram eutróficos e 105 (70,0%) estavam com excesso de peso. Em relação a Síndrome da Fragilidade 95 (63,3%) não apresentam fragilidade, 32 (21,3%) eram aparentemente vulneráveis, 12 (8,0%) tinham fragilidade leve, 9 (6,0%) possuíam fragilidade moderada e 2 (1,3%) tinham fragilidade severa. A associação entre a Síndrome da Fragilidade e o estado nutricional não foi estatisticamente significativa ( $p = 0,698$ ).

## Conclusão

A Síndrome da Fragilidade é um indicador importante para analisar a condição de saúde de um idoso. Por não ter uma definição e apresentar características multidimensionais, se torna um desafio e dificulta sua utilização para formular uma estratégia de promoção a saúde. (FERNANDES et al, 2013).

## Referências

FERNANDES, Heloise da Costa Lima, et al. Avaliação da Fragilidade de idosos atendidos em uma Unidade da Estratégia Saúde da Família. *Texto Contexto Enfermagem*, Florianópolis, v. 22, n. 2, p. 423-3, Jun, 2013.

LIPSCHITZ, DA. Screening for nutritional status in the elderly.v. 21, n.1, p. 55-67, 1994.

OLIVEIRA, Luciane Paula Batista Araújo de; MENEZES, Rejane Maria Paiva de.

Representações de fragilidade para idosos no contexto da Estratégia de Saúde da Família. *Texto Contexto Enferm.*, v. 20. n. 2, p. 301-9, Abr-Jun, 2011.

**Palavras-chave:** Síndrome da Fragilidade; idosos; estado nutricional



# PREVALÊNCIA DA SÍNDROME DA FRAGILIDADE EM IDOSOS USUÁRIOS DE ESTRATÉGIAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF)

JAQUELINE STURMER; LUIZ ANTONIO BETTINELLI; MARLENE DORING

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*jaque\_sturmer@hotmail.com*

## Introdução

A fragilidade é uma síndrome clínica, que pode ser identificada pela perda de peso, acompanhada de exaustão, fraqueza, diminuição da velocidade de marcha e do nível de atividade física. Fatores genético-biológicos, o estilo de vida e as condições sociodemográficas e psicossociais do idoso também podem determinar o surgimento da síndrome. Portanto, a fragilidade é multifatorial e implica em vulnerabilidade para o idoso, além de aumentar as chances de quedas, dependência, hospitalização, mortalidade e conferir altos custos de saúde (FRIED et al., 2001; BERGMAN et al., 2004).

## Objetivos

O objetivo do estudo consiste em avaliar a síndrome da fragilidade em idosos usuários das Estratégias de Saúde da Família.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com idosos com 65 anos de idade ou mais, residentes do município de Marau/RS, usuários da rede básica de saúde. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A coleta de dados foi realizada através de entrevista individual e aconteceu no domicílio do idoso. Os idosos foram avaliados quanto ao fenótipo da fragilidade (FRIED et al., 2001) e variáveis sociodemográficas e clínicas. As variáveis numéricas foram descritas como média, mediana e desvio padrão e as categóricas como frequência absoluta e relativa. As associações entre as variáveis categóricas foram testadas com o uso do teste qui-quadrado, considerando o nível de significância estatística de 5% ( $p < 0,05$ ). O estudo foi aprovado pelo Parecer do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob o número 1.041.028.

## Resultados

Participaram do estudo 148 idosos, com média de idade de 73,6 anos (+5,9), dos quais 72,3% eram do sexo feminino e 27,7% do masculino. Dos idosos que participaram do estudo 95,9% eram aposentados e 85,8% moravam em domicílio próprio. Quanto à escolaridade, 80,4% dos indivíduos estudaram até o primário. Os idosos casados ou que viviam com companheiro representaram 60,1% da amostra. A prevalência de idosos frágeis foi de 16,2%, pré-frágeis de 45,3% e de não frágeis de 38,5%. Em relação às variáveis sociodemográficas, foi identificada associação significativa entre fragilidade e faixa etária ( $p=0,002$ ) e fragilidade e escolaridade ( $p=0,005$ ). Entre as variáveis clínicas, o tabagismo foi a única variável associada significativamente ao diagnóstico de fragilidade ( $p=0,035$ ). Ao avaliarem-se os critérios para o fenótipo proposto por Fried et al. (2001), pode-se observar que tanto a diminuição da velocidade de marcha quanto a diminuição da força de prensão palmar foram os critérios mais frequentes presentes nos idosos frágeis (91,7%) e o item menos frequente foi a fadiga (19,2%).

## Conclusão

As prevalências de fragilidade e pré-fragilidade foram de 16,2% e 45,3%, respectivamente. As variáveis que mantiveram associações à fragilidade foram: ter idade avançada, ser ou ter sido tabagista e menor escolaridade. Os resultados alertam para a necessidade da identificação de idosos frágeis e pré-frágeis, permitindo a adequação dos serviços às novas demandas relacionadas ao envelhecimento.

## Referências

BERGMAN et al. Développement d'un cadre de travail pour comprendre et étudier la fragilité [Developing a Working Framework for Understanding Frailty]. *The Gerontological Society of America*, v. 109, p. 15-29, 2004.

FRIED, L.P. et al. Frailty in older adults: evidence for a phenotype. *Journal of Gerontology Series A – Biological Sciences and Medical Sciences*, v. 56, n. 3, p. 146-156, 2001.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Fenótipo; Fragilidade

# PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTE EM UMA EMPRESA DE MINERAÇÃO NA REGIÃO DOS INCONFIDENTES, MG, BRASIL

JONATHAS ASSIS DE OLIVEIRA; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR; VIRGÍNIA CAPISTRANO FAJARDO; FAUSTO ALOÍSIO PEDROSA PIMENTA; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS

<sup>1</sup> UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto  
*jonathasavasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

A síndrome metabólica é constituída por diversos fatores que contribuem para os riscos das doenças cardiovasculares, sendo alguns deles a dislipidemia, a hipertensão, hiperglicemia, bem como a resistência à insulina (*International Diabetes Federation, 2006*). De acordo com estudos, a prevalência da síndrome metabólica acomete os indivíduos do sexo masculino com idades maiores que 35 anos em diversos países no mundo, variando entre 23% a 44,8% de acordo com o país (CAMERON et al. 2004).

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivos avaliar a prevalência da síndrome metabólica nos trabalhadores de turno alternante de uma empresa de mineração da região dos Inconfidentes, Minas Gerais, e sua relação com a idade dos indivíduos.

## Metodologia

Estudo de corte transversal foi realizado no ano de 2015 em homens adultos, trabalhadores de turno alternante de uma empresa de mineração (n=481). Os participantes foram devidamente orientados e assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Os inquéritos foram realizados no ambulatório da empresa e coletados dados sociodemográfico e as medidas de pressão arterial e antropométricas, bem como, amostra de sangue após jejum de 12 horas para análises bioquímicas. Foram adotados os critérios da *American Heart Association (2004) adaptado*, para caracterização da síndrome metabólica, ou seja, a presença de pelo menos três dos seguintes parâmetros: triglicérides sérico  $\geq 150$  mg/dl; HDL  $< 40$  mg / dL em homens; pressão arterial sistólica  $\geq 130$ mmHg ou diastólica  $\geq 85$ mmHg ou tratamento medicamentoso para hipertensão; glicemia 100mg/dL; e circunferência da cintura  $\geq 90$ cm (*International Diabetes Federation, 2006*). Foi realizada análise descritiva das frequências absoluta e relativa, e mediana após o teste de normalidade dos dados Shapiro-Wilk. O teste de U-Mann-Whitney foi realizado para verificar a relação entre a presença da síndrome metabólica e a idade dos indivíduos, considerando  $\alpha$  de 5%. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE:39682014.7.0000.5150).

## Resultados

Foram avaliados 481 trabalhadores do sexo masculino com idade mediana de 37 anos, sendo a idade mínima de 18 anos e máxima de 60 anos (teste Shapiro-Wilk  $p \leq 0,001$ ). A prevalência da síndrome metabólica foi de 36% (n=174). Ao avaliar a relação entre a síndrome metabólica e a idade foi observada maior mediana de idade no grupo com síndrome metabólica, 38 anos (P25=27; P75=57), em relação aos que não possuíam síndrome metabólica, 36 anos (P25=18; P75=59), ( $p=0,001$ ).

## Conclusão

Dado o exposto, os trabalhadores de turno alternante estudados apresentam alta prevalência de síndrome metabólica, sendo esta mais prevalente entre os indivíduos mais velhos.

## Referências

- GRUNDY S.M, BREWER H.B Jr, CLEEMAN J.I, SMITH S.C Jr, LENFANT C. Definition of metabolic syndrome: report of the National Heart, Lung, and Blood Institute/American Heart Association conference on scientific issues related to definition. *Circulation* January 27, 2004
- International diabetes federation, the IDF consensus worldwide definition of the metabolic syndrome, 2006. [http://www.idf.org/webdata/docs/IDF\\_Meta\\_def\\_final.pdf](http://www.idf.org/webdata/docs/IDF_Meta_def_final.pdf).
- CAMERON A.J., SHAW J.E, ZIMMET P.Z.; The metabolic syndrome: prevalence in worldwide population; *Endocrinol Metab Clin North Am.* 2004 Jun

**Palavras-chave:** epidemiologia; idade; turno alternante; circunferência cintura

# PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS DE IDADE

GRASIELI THAIS LOTTERMANN; DANIELA DE QUADROS; TAIS SODER; FÁBIA BENETTI; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, campus de Frederico Westphalen/RS  
*grasilottermann@hotmail.com*

## Introdução

O Aleitamento Materno Exclusivo é recomendado até o sexto mês do bebê e o Aleitamento Materno Predominante até os dois anos de vida. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009). Esta é melhor forma para adequada obtenção do crescimento e desenvolvimento mental, físico e psicológico, bem como a prevenção de doenças pelo aumento da imunidade, que é um dos principais benefícios do aleitamento nas primeiras horas de vida após o nascimento. (OLIVEIRA, 2011; VENANCIO et al., 2010).

## Objetivos

Verificar a prevalência de aleitamento materno exclusivo e predominante em crianças menores de 2 anos de idade em Frederico Westphalen. Além disso, verificar se os fatores sócio-demográficos, o tipo de parto e o tipo de escola de recreação infantil influenciam na prática do aleitamento materno.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal, realizado com mães de crianças de até 2 anos de idade, matriculadas nas 13 Escolas de Recreação Infantil do Município de Frederico Westphalen-RS. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus de Frederico Westphalen/RS, sob o número CAE 39372114.7.0000.5352. Para o banco de dados foi utilizado o Excel 2010 e para a análise foi utilizado o programa BioEstat 5.0. A significância estatística foi definida como  $p < 0.05$ . Os testes utilizados para as associações foram o qui-quadrado e a correlação linear.

## Resultados

Foram avaliadas 95 mães, sendo que a maioria (45,3%) tinham entre 31 e 40 anos, (47,4%) ensino superior, (88,4%) eram casadas, (46,3%) tinham um filho, (90,5%) fizeram cesárea e (81,1%) tinham seus filhos matriculados na rede pública. A prevalência de aleitamento materno foi de 91,6%, sendo 20,7% de forma exclusiva, 18,4% de forma predominante e 60,9% de forma mista. O leite materno é um alimento completo e oferece ao recém-nascido todos os macro e micronutrientes necessários para o desenvolvimento com variações bioquímicas nos momentos inicial e final da amamentação, sendo diferente de mãe para mãe. (VALDES; SANCHEZ; LABLO apud BOSCO, 2010). Mães que amamentam também passam a ter diversas vantagens a longo prazo, como menor risco de desenvolver osteoporose, câncer de mama e de ovários (PONTES et al., 2013). Já a curto prazo apresentam redução do sangramento pós parto e o retorno mais rápido ao peso pré-gestacional. (CAMINHA et al., 2010). A associação entre amamentação e os fatores sócio-demográficos, tipo de parto e tipo de escolinha não foi estatisticamente significativa.

## Conclusão

Existe uma alta prevalência de aleitamento materno e não há influência dos fatores sócio-demográficos, tipo de parto e tipo de escola de recreação infantil na prática do aleitamento materno.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasília. Editora do Ministério da Saúde, 2009.

BOSCO, S. M. D. Importância do aleitamento materno. In: \_\_\_\_\_. Terapia nutricional em pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010. p. 31-41.

CAMINHA, M. F. C. et al. Aspectos históricos, científicos socioeconômicos e institucionais do aleitamento materno. Revista Brasileira de saúde materno infantil, Recife, v. 10. n. 1. p. 25-37, jan./mar. 2010.

OLIVEIRA, K. M. P. Situação do aleitamento materno no Brasil: uma revisão. Revista de enfermagem UNISO, v. 12. n.

1. p. 73-78, 2011.

VENANCIO S. I. et al. Breastfeeding practice in the Brazilian capital cities and the Federal District: current status and advances. *Jornal Pediatria*, Rio de Janeiro, v. 86. n.4. p. 317-324, 2010.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Aleitamento Materno Exclusivo; Aleitamento Materno Predominante

# PREVALÊNCIA DE ANEMIA E DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A EM CRIANÇAS DE SEIS A 59 MESES USUÁRIAS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA;  
PATRICIA AFONSO MAIA; FABIO DA SILVA GOMES

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> ENSP/FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública, Fiocruz, <sup>3</sup> INCA - Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, <sup>4</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>5</sup> INAD - Instituto de Nutrição Annes Dias/ Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro  
*inesrrc@uol.com.br*

## Introdução

A prevenção e o controle da anemia e da deficiência de vitamina A em crianças seguem sendo uma prioridade na agenda da saúde pública (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2011a, 2011b). A estratégia recomendada pela Organização Mundial da Saúde para controle desses agravos é centrada na suplementação com micronutrientes em realidades onde sua prevalência em pré-escolares ultrapasse 20% (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2011a, 2011b). Apesar das controvérsias sobre a adequação desse tipo de estratégia (LATHAM, 2010), o Ministério da Saúde adotou a suplementação universal com micronutrientes (tanto ferro quanto vitamina A) como estratégia central para o controle da deficiência de vitamina A e da anemia e, nos últimos anos, investiu em sua implementação na rede pública de saúde de nosso país. Um questão chave para esta implementação é a estimativa adequada da magnitude desses dois agravos nas diferentes realidades do território nacional. Os dados atualmente disponíveis são oriundas da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde realizada em 2006 (BRASIL, 2009). Justificam o presente estudo o fato de ser controverso o método utilizado para estimar a magnitude desses agravos nessa pesquisa (gota seca), de as estimativas produzidas não serem desagregáveis para o nível municipal e, ainda, a possibilidade de o cenário epidemiológico identificado pela Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde ter se modificado nos últimos anos.

## Objetivos

Estimar a magnitude de anemia e deficiência de vitamina A em pré-escolares usuários do Sistema Único de Saúde na cidade do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo seccional com amostra complexa representativa da população de crianças de seis a 59 meses atendidas em Unidades Básicas de Saúde do Sistema Único de Saúde do município Rio de Janeiro (n=536). Amostras de sangue foram coletadas por punção venosa. Hemoglobina foi medida por espectrofotometria e retinol sérico, por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Os pontos de corte para anemia e DVA foram, respectivamente, hemoglobina <11g/dL e retinol sérico <0,70µmol/L (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1996, 2001). As análises foram realizadas utilizando-se o software SPSS 17.0 levando-se em conta o desenho complexo da amostra. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (nº 93/13).

## Resultados

A prevalência de anemia foi de 13,7%, sendo mais alta em crianças menores de dois anos (28,3%) do que naquelas com dois ou mais anos de idade (7,2%) (p <0,001). A prevalência de DVA foi de 13%, não havendo diferença entre os grupos etários (10,8 e 13,9%, respectivamente, p =0,369).

## Conclusão

As prevalências de anemia e deficiência de vitamina A observadas no grupo estudado foram relevantes, porém inferiores àquelas descritas no inquérito nacional realizado em 2006 e em estudos locais realizados no Brasil no período de 2006 a 2014. Segundo critério da Organização Mundial da Saúde, de acordo com as prevalências encontradas, a deficiência de anemia pode ser classificada como problema de saúde moderado para crianças menores de dois anos e leve para aquelas com dois ou mais anos de idade e a deficiência de vitamina A pode ser classificada como problema de saúde pública leve.

## Referências

Brasil, Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.

Latham, M. The great vitamin A fiasco. *World Nutrition*. 2010 May; 1(1): 12-45.

World Health Organization. Indicators for assessing vitamin A deficiency and their application in monitoring and evaluating intervention programmes. Geneva: World Health Organization; 1996.

World Health Organization. Guideline: Intermittent iron supplementation in preschool and school-age children. Geneva: World Health Organization; 2011a.

World Health Organization. Iron deficiency anemia - assessment, prevention and control: a guide for programme managers. Geneva: World Health Organization; 2001.

World Health Organization. Guideline: Vitamin A supplementation in infants and children 6–59 months of age. Geneva: World Health Organization; 2011b.

**Palavras-chave:** anemia; deficiência de vitamina A; pré-escolar; prevalência

# PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM MULHERES DAS COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBO NO ESTADO DO MARANHÃO.

DENISE SANTOS SILVA; GLENDA PEREIRA DA SILVA; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LUANA LOPES PADILHA; MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*denise.sts23@gmail.com*

## Introdução

A deficiência de ferro é o principal fator etiológico das anemias carenciais do mundo e se distribui, com características endêmicas em todos os grupos socioeconômicos e segmentos biológicos, constituindo a mais disseminada das carências nutricionais, embora predomine nos contingentes mais pobres da população, e mulheres em idade reprodutiva representam um dos grupos biológicos mais vulneráveis à ocorrência da anemia, segundo a Organização Mundial de Saúde. Em virtude da importância da anemia como problema de saúde pública, este trabalho teve por objetivo estimar sua prevalência em mulheres quilombolas. Ressalta-se que é uma investigação inédita em nível estadual, visto a escassez de estudos abordando o problema em mulheres de comunidades remanescentes de quilombos.

## Objetivos

Identificar a prevalência de anemia em mulheres em idade fértil nas comunidades remanescente de quilombos no estado do Maranhão

## Metodologia

Estudo transversal envolvendo 373 famílias com mulheres de 15 a 49 anos de idade, não grávidas, residentes em comunidades remanescentes de quilombo da baixada maranhense. Foram visitadas 27 comunidades quilombolas da zona rural de Penalva e Viana. A concentração de hemoglobina (Hb) foi medida através de um hemoglobinômetro portátil (AGABÊ) a partir de uma gota de sangue obtida por punção da polpa digital, consideraram-se anêmicas as mulheres que apresentaram níveis de hemoglobina inferiores a 12g/dL. O delineamento estatístico foi realizado no programa Stata, versão 12.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número 22952113.0.0000.5087.

## Resultados

A prevalência de anemia nas 373 mulheres investigadas foi de 57,91%. Observou-se nas adolescentes a prevalência de 60,38%, enquanto que nas mulheres, adultas o resultado encontrado foi de 57,5%. Estes resultados são superiores aos encontrados pela Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde(2009), que foram de 29,4% para o Brasil e 40% para a região Nordeste.

## Conclusão

Os valores encontrados neste estudo são superiores aos descritos na literatura, ficando acima da estimativa apresentada em 2008 pela Organização Mundial de Saúde: 20% para mulheres não grávidas no Brasil. Configura-se, assim, como um grave problema de saúde pública. Os resultados aqui apresentados são de grande relevância, como fonte para futuras comparações e monitoramento da saúde na população de mulheres, por evidenciarem a necessidade da realização de ampla investigação sobre os fatores envolvidos na determinação da anemia e por indicarem necessidade da implantação de políticas públicas direcionadas à saúde das mulheres residentes em comunidades quilombolas.

## Referências

LIRA, Nancy Sena. **Anemia e fatores associados em mulheres de municípios do Nordeste brasileiro**. 2005. 85 f. Monografia (Especialização) - Curso de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2009.

MIGLIOLI, Teresa Cristina et al. Anemia no binômio mãe-filho no Estado de Pernambuco, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 9, p.1807-1820, set. 2010.

Brasil - Ministério da Saúde. PND 2006: **dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança**. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.



MCLEAN, Erin et al. Worldwide prevalence of anaemia, WHO Vitamin and Mineral Nutrition Information System, 1993–2005. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 12, n. 04, p.444–455, 23 maio 2008.

**Palavras-chave:** Anemia; Deficiência de ferro; Mulheres quilombolas; Políticas públicas.

# PREVALÊNCIA DE CRIANÇAS PORTADORAS DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECÍFICAS ATENDIDAS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO CACOAL RONDÔNIA.

DANIELA DA SILVA PACHECO; AKENNY NÓBREGA DE ALMEIDA; JESSICA ARRUDA RODRIGUES; JULIA SOUZA AMARAL

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal  
*danny\_pachecokcoal@hotmail.com*

## Introdução

De acordo com a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, em seu artigo 1º consta que, para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condições de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme o regulamento (FNDE, 2012). As necessidades alimentares específicas em especial a alergia alimentar, vêm aumentando em todo o mundo ocidental. Constituem uma resposta anormal a determinado alimento e podem ser apresentadas por quaisquer indivíduos, enquanto a alergia alimentar é uma resposta anormal onde há a participação do mecanismo imunológico e atinge indivíduos suscetíveis (LYRA, 2006).

## Objetivos

Sendo assim, esta pesquisa tem como objetivo verificar a prevalência de crianças portadoras de necessidades alimentares específicas atendidas na rede pública municipal de ensino de Cacoal Rondônia, de tal modo a descrever o número de casos diagnosticados e avaliar o estado nutricional dos mesmos.

## Metodologia

Para a elaboração desta pesquisa foi realizado um levantamento das fichas de saúde dos alunos identificados com necessidades alimentares específicas nas escolas do município de Cacoal. A partir destas informações foi realizado um levantamento do número de casos de crianças entre as faixas etárias de 3 a 10 anos com necessidades alimentares específicas e qual a prevalência de alergias e intolerâncias alimentares. Para identificar o estado nutricional das crianças com necessidades alimentares específicas (intolerâncias e alergias alimentares) foram coletados das Fichas de Saúde os dados de peso, estatura, idade, sexo, data de nascimento, patologia apresentada, e posteriormente calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo comparadas com as medidas antropométricas adequadas para a determinada fase (Idade/Sexo), identificando assim o estado nutricional deste público. Foi utilizado como padrão de referência, para crianças de 0 a 5 anos de idade, os dados recomendados pela OMS desde 2006, onde são apresentados em tabelas e curvas e expressos em percentis e escore Z de acordo com idade e sexo. Para avaliar crianças com 5 anos ou mais foram utilizadas a curva da OMS publicadas em 2007 (ROSSI et. al. 2008). Os dados coletados foram tabulados utilizando o software Excel 2007, e apresentados em forma de gráficos e tabelas.

## Resultados

Do total de 6.776 alunos matriculados na rede pública de ensino, foram encontrados 50 casos de necessidades alimentares específicas em crianças entre três e dez anos de idade. Dentre todos os casos, 68,63% apresentaram intolerância a lactose; 21,57% apresentaram alergia à proteína do leite de vaca; 3,92% sofrem de doença celíaca e 5,88% de diabetes. Apesar do número relativamente baixo de crianças acometidas, a Secretaria Municipal de Educação oferece uma dieta diferenciada de acordo com a patologia diagnosticada em cada criança.

## Conclusão

Dos alunos diagnosticados com necessidades alimentares foram classificados predominantemente como eutróficos, sendo assim estão dentro dos padrões nutricionais satisfatórios de crescimento.

## Referências

FNDE (BR), Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: FNDE, 2013. Disponível em: . Acesso em: 12/10/2014.

LYRA, N.R.S., Elaboração e reprodutibilidade de um questionário para pesquisa de reações adversas a alimentos e alergia alimentar. Nº de pag.112. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal do Pernambuco. Recife.

ROSSI I.; CARUSO L.; GALANTE A.P., Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas. São Paulo: Roca, 2008.

VITTOLO, M.R.; GAGLIONE, C.P.; GRAZINI, J.T. Educação Nutricional. In: NÓBREGA, F.J. Distúrbios da Nutrição, Rio de Janeiro, Revinter, 1998, 463 p.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; intolerância a lactose; alergia a proteína do leite

# PREVALÊNCIA DE DOENÇAS AUTO RELATADAS POR ESCOLARES DO ENSINO MÉDIO DA REDE PÚBLICA DE ITAQUI/RS, BRASIL

ISADORA DIAS MARQUES; KAROLINA CUNHA SCHLOSSER; IISMA ELISAMA MILDER BRAGA; ANNE Y CASTRO MARQUES; SHANDA DE FREITAS COUTO

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

*shandacouto@yahoo.com.br*

## Introdução

A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis tem sido investigada em adolescentes com o propósito de prevenir complicações à saúde em curto e longo prazo (BERENSON, 2011; SILVA, 2012). Nesse público observa-se ainda um aumento na ocorrência de patologias de origem alimentar, dentre essas intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca e doença celíaca (ACCIOLY, 2009). Diante do aumento de casos de restrições alimentares, seja por doenças crônicas não transmissíveis ou por alergias e/ou intolerâncias alimentares, políticas públicas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar passaram a considerar tais necessidades no planejamento da alimentação escolar, visando adaptar-se à condição de saúde dos estudantes (FNDE, 2014).

## Objetivos

Dessa forma, o presente estudo objetivou descrever a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e alergias/intolerâncias alimentares auto relatadas por escolares adolescentes do município de Itaqui/RS.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal, realizado entre março e abril de 2015, em Itaqui/RS. Foram avaliados adolescentes de 13 a 19 anos de idade de ambos os sexos, matriculados nas escolas estaduais de ensino médio em período diurno. Os procedimentos foram realizados em ambiente escolar, por uma equipe de acadêmicas de Nutrição treinadas, sob a supervisão de docentes. Inicialmente foram obtidos dados sociodemográficos e medidas de peso e estatura, para avaliação do Índice de Massa Corporal, classificado segundo parâmetros da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007). Para a coleta dos dados foi aplicado um questionário no qual os escolares respondiam em três alternativas (sim, não e não sei) a respeito de possuir doenças crônicas não transmissíveis e alergias/intolerâncias alimentares. Os dados foram duplamente digitados no programa EpiData 3.1, e as análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS 16.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pampa (parecer número 945.042).

## Resultados

Foram avaliados 744 adolescentes, observando-se que 56% (n=417) eram do sexo feminino; com média de idade de 15,7 anos ( $\pm 1,1$ ); 59,3% (441) autodeclarados brancos, e 49,8% (n=325) e 40,7% (n=266) pertencentes às classes socioeconômicas B e C, respectivamente. Em relação ao estado nutricional, encontrou-se prevalência de 18,0% (n=113) de sobrepeso e 8,9% (n=66) de obesidade. Quanto ao auto relato de doenças, 5,9% (n=40) dos adolescentes descreveram apresentar obesidade; 2,6% (n=17) dislipidemia; 2,1% (n=14) hipertensão; e 1,4% (n=9) diabetes. Quando questionados sobre doenças relacionadas à restrições/intolerâncias alimentares, 2,3% (n=16) dos jovens relataram ter intolerância à lactose; 1,1% (n=8) alergia à proteína do leite de vaca; 0,3% (n=2) doença celíaca, e 7,3% (n=49) alergia a outros tipos de alimentos.

## Conclusão

No que se refere à obesidade, os dados do estudo apontaram uma prevalência elevada de excesso de peso, porém observou-se pequeno percentual de auto relato pelos adolescentes. Já para as doenças restritivas, observou-se relato por um pequeno número de adolescentes, porém não menos importante, devido à restrição que estas impõem e à necessidade de adaptação alimentar. Nesse contexto, é válido destacar que a identificação precoce dessas patologias poderá contribuir na elaboração de medidas de prevenção e controle no ambiente escolar, visando melhorias na saúde e qualidade de vida dos adolescentes.

## Referências

ACCIOLY, Elizabeth Saunders; LACERDA, Claudia; AQUINO, Elisa Maria. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro, 2ª Ed. Editora Guanabara Koogan, 2009.

SILVA, K. S. et al. Simultaneidade dos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis em adolescentes:

prevalência e fatores associados. Rev. paul. pediatr., São Paulo , v. 30, n. 3, p. 338-345, Set. 2012.

BERENSON, G. S., AGIRBASLI, M., NGUYEN, Q. M., CHEN, W., SRINIVASAN, S. R. Glycemic status, metabolic syndrome, and cardiovascular risk in children. Med Clin North Am 2011; 95:409-17.

WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION). Growth reference 5 - 19 years. Disponível em: [http://www.who.int/growthref/who2007\\_bmi\\_for\\_age/en/index.html](http://www.who.int/growthref/who2007_bmi_for_age/en/index.html)

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Lei Nº 12.982, De 28 De Maio De 2014. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>

**Palavras-chave:** Doença crônica; Adolescentes; Nutrição

# PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA ELEVADA E FATORES ASSOCIADOS EM ESCOLARES DA CIDADE DE DOURADOS, MATO GROSSO DO SUL

PAULA LETICIA ARAUJO SOUZA; NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANDREA PEREIRA VICENTINI

<sup>1</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados

*naiaraferraz@ymail.com*

## Introdução

A prevalência de obesidade infantil aumenta de forma significativa no mundo ocasionando complicações tanto na infância quanto na vida adulta com efeitos prejudiciais a saúde, consequências físicas, psicológicas e sociais (WHO, 2012). Conhecer a distribuição da gordura corporal é de suma importância, pois quando localizada na região abdominal se torna um dos fatores de risco para doenças cardiovasculares (BARBOSA et al., 2012).

## Objetivos

Estimar a prevalência de excesso de peso e de circunferência da cintura elevada e associar o estado nutricional e a circunferência da cintura elevada com marcadores do consumo alimentar e a prática de atividade física em escolares de 7 a 9 anos de idade.

## Metodologia

Estudo transversal realizado com 465 escolares com idade entre 7 e 9 anos de idade, de ambos os sexos, estudantes de oito escolas públicas e uma particular do município de Dourados no ano de 2014. Para avaliação antropométrica utilizou o peso corporal, estatura e circunferência da cintura, seguindo as normas padronizadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2011). O índice de massa corporal foi calculado e classificado segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde, segundo idade e sexo. Para as análises estatísticas as categorias de estado nutricional foram agrupadas em: sem excesso de peso e com excesso de peso, sendo considerado excesso de peso valores de IMC/I > escore z + 1. As categorias da circunferência da cintura com risco e sem risco foram obtidas conforme o ponto de corte (percentil 80) de acordo com idade e sexo (TAYLOR et al., 2000). O consumo diário de marcadores de alimentação saudável (frutas e hortaliças) e não-saudável (doces e bebidas com adição de açúcar) foram obtidas por Questionário de Frequência Alimentar (SLATER et. al., 2003) e categorizadas em: “menos de uma vez ao dia”, “uma vez ao dia”, “duas ou mais vezes ao dia”. A prática de atividade física foi classificada em: “inativo”, moderadamente ativo” e “ativo”. Utilizou-se teste do Qui-quadrado e regressão de Poisson para avaliar a associação entre as variáveis dependentes e independentes ( $p < 0,05$ ). As análises estatísticas foram realizadas nos softwares Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) 19.0 para Windows (SPSS Inc., Chicago, IL, EUA) e no Stata (versão 12,0). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CAAE nº 18442813.8.0000.5160 e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pais ou responsáveis.

## Resultados

A prevalência de excesso de peso foi de 35,1% e de risco para doenças cardiovasculares de 28%, sendo esta maior entre escolares classificadas como inativos fisicamente (32,5% vs. 29,3%) e com razão de prevalência de 1,59 (IC95% 1,01-2,50) quando comparados aos ativos em ambas análises ( $p = 0,04$ ). O excesso de peso não foi associado às variáveis avaliadas.

## Conclusão

A proporção de escolares com excesso de peso e com risco para doenças cardiovasculares foi elevada. A inatividade física foi associada ao risco cardiovascular avaliado pela elevada circunferência da cintura. Apesar da elevada frequência de consumo diário de marcadores de alimentação não-saudável e reduzida de marcadores saudáveis, não foram observadas associações destes com os indicadores antropométricos neste estudo.

## Referências

Barbosa L, Chaves OC, Ribeiro RCL. Parâmetros antropométricos e de composição corporal na predição do percentual de gordura e perfil lipídico em escolares. Rev Paul Pediatr 2012; 30(4):520-8.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e

Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p: il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde).

Taylor RW, Jones IE, Williams SM, Goulding A. Evaluation of waist circumference, waist-to-hip ratio, and the conicity index as screening tools for high trunk fat mass, as measured by dual-energy X-ray absorptiometry, in children aged 3-19 y. *Am J Clin Nutr* 2000; 72(2):490-495.

Slater B, Philippi ST, Fisberg RM, Latorre MR. Validation of a semi-quantitative adolescent food frequency questionnaire applied at a public school in São Paulo, Brazil. *Eur J Clin Nutr* 2003; 57(5):629-35.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Population-based approaches to childhood obesity prevention.. Geneva: World Health Organization; 2012. Disponível em: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/approaches/en/>. Acesso em: 14 março 2016.

**Palavras-chave:** Sobrepeso; Obesidade; Circunferência da cintura; Consumo de alimentos; Atividade física

# PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICOS EM TRABALHADORES DE TURNO ALTERNANTE DE UMA MINERADORA DA REGIÃO DOS INCONFIDENTES, MG, BRASIL.

LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR; JONATHAS ASSIS DE OLIVEIRA; VIRGINIA CAPISTRANO FARJADO; GEORGE LUIZ LINS MACHADO COELHO; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS

<sup>1</sup> UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto  
*menezesnutri@gmail.com*

## Introdução

Aproximadamente 30% das mortes da população mundial, ocorrem devido a doenças cardiovasculares, as quais correspondem a mais de 17,3 milhões de pessoas (OMS, 2011). Para que ocorra o tratamento destes indivíduos há a necessidade de reconhecer os fatores de risco cardiometabólicos que podem levar a eventos cardiovasculares, dentre eles estão a hipertensão arterial, níveis elevados de LDL, níveis baixos de HDL, obesidade central e resistência à insulina. Bem como o estilo de vida, uso do tabaco e inatividade física. (CANNON, 2008). Estudos recentes descrevem que a ocorrência dos fatores de risco cardiometabólicos ocorrem nos diferentes ciclos da vida (CASSANI, 2009); em seu estudo com uma população jovem, observou uma elevada prevalência de fatores de risco cardiometabólicos. Como o sobrepeso com prevalência de 63%, alteração da glicemia 40% e hipertensão arterial 28%.

## Objetivos

O estudo teve como objetivos avaliar a prevalência dos fatores de risco cardiometabólicos em trabalhadores de turno alternante de uma empresa de mineração da região dos Inconfidentes, MG, Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado em 2015 com indivíduos adultos do sexo masculino, de uma empresa de extração de minério de ferro. Os participantes foram orientados sobre o estudo e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A entrevista foi realizada nos ambulatórios da empresa, onde foi aplicado questionário sociodemográfico e aferidas as medidas antropométricas, bem como, a pressão arterial. Para análise dos dados bioquímicos foi realizada coleta de sangue com o indivíduo em jejum de 12 horas. Realizou-se análise de consistência para verificação dos dados, e análise descritiva das frequências absoluta e relativa. Considerou-se fatores de risco cardiometabólicos a presença da hipertensão, quando a pressão arterial sistólica  $\geq 130$  mmHg, ou pressão arterial diastólica  $\geq 85$  mmHg, ou uso de medicamento para hipertensão; circunferência da cintura  $\geq 90$ cm; HDL  $< 40$  mg / dL; glicemia  $> 100$ mg/dL; LDL  $\geq 130$  mg/dL; colesterol total  $\geq 200$  mg/dL; (IDF, 2006). IMC  $\geq 25$  Kg/m<sup>2</sup>; Relação cintura/quadril  $> 0,9$  (OMS, 1998). Utilizou-se o teste de Kolmogorov-Smirnov para verificar a adequação da distribuição normal dos dados, e o teste de U-Mann-Whitney para a comparação dos grupos, presença ou não dos fatores de risco cardiometabólicos e idade dos indivíduos (IC=95%) Os dados foram analisados pelo programa estatístico PASW versão 17.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE:39682014.7.0000.5150).

## Resultados

Foram avaliados 450 trabalhadores do sexo masculino com idade mediana de 37 anos. A prevalência de hipertensão foi de 64,4% (n=290); HDL alterado 8,9% (n=40); LDL alterado 33,3% (n=151); circunferência cintura alterada 68,4% (n=308); triglicérides elevado 59,1% (n=266), glicemia alterada 11,1% (n=50), IMC elevado 67,3% (n=303), e relação cintura quadril alterada 63,6% (n=286). Foi observada maior mediana de idade no grupo com glicose alterada, 44,5 anos (P25=36; P75=49) (p<0,001), no com colesterol elevado, 38 anos (P25=34; P75=43) (p=0,018). Assim como no grupo com a relação cintura quadril alterada, 38 anos (P25=34; P75=43,25) (p=0,014). Enquanto que nos outros fatores de risco não foram encontrados relação com a idade.

## Conclusão

Pode se concluir que há uma alta prevalência de fatores de risco cardiometabólicos em trabalhadores de turno da amostra analisada, sendo os indivíduos que apresentam alteração nos níveis de glicose, colesterol e a relação cintura estatura alterada, tem a idade mais elevada.

## Referências

CANNON, Christopher P. *Cardiovascular disease and modifiable cardiometabolic risk factors. Clinical cornerstone*, v. 9,



n. 2, p. 24-41, 2008.

International diabetes federation, the IDF consensus worldwide definition of the metabolic syndrome. [http://www.idf.org/webdata/docs/IDF\\_Meta\\_def\\_final.pdf](http://www.idf.org/webdata/docs/IDF_Meta_def_final.pdf).

World Health Organization. *Global Atlas on Cardiovascular Diseases Prevention and Control*. Geneva: World Health Organization, 2011.

CASSANI, Roberta Soares Lara et al. *Prevalência de fatores de risco cardiovascular em trabalhadores de uma indústria brasileira*. *Arq. Bras. Cardiol.*, São Paulo, v. 92, n. 1, p. 16-22, Jan. 2009.

**Palavras-chave:** Epidemiologia; Hipertensão Arterial; Dislipidemia

# **PREVALÊNCIA DE OBESIDADE EM CRIANÇAS NÃO AMAMENTADAS EXCLUSIVAMENTE**

DIONARA SIMONE HERMES VOLKWEIS; MELÂNIA ANDRESSA HAHN; TAÍS FÁTIMA SODER; THAIS DA LUZ  
FONTOURA PINHEIRO; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI-FW). Frederico Westphalen. Rio Grande do Sul. Brasil.  
*dshermes@uri.edu.br*

## **Introdução**

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Fundo das Nações Unidas pela Infância (UNICEF) enfatizam que a forma mais segura, eficaz e completa de se alcançar o crescimento e o desenvolvimento adequados de uma criança até o sexto mês de vida pós-natal e garantindo-lhe o aleitamento materno exclusivo desde a primeira hora de vida intrauterina (OMS, 1989).

## **Objetivos**

Este trabalho teve como objetivo verificar a prevalência de obesidade infantil em crianças de 2 a 4 anos de idade, que não receberam amamentação exclusiva até os 6 meses de vida, bem como avaliar o estado nutricional das mesmas, relacionando os casos de sobrepeso e obesidade com o tempo que receberam amamentação.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Regional Integrada - URI/FW, pelo parecer de nº CAAE 25060113.7.0000.5354, realizado no município de Tenente Portela, estado do Rio Grande do Sul, onde foram pesquisadas 31 crianças, em idade de 2 a 4 anos, frequentadoras de uma escola de educação infantil deste município. Para as mães foi feito um pequeno questionário para identificação do tempo de recebimento do aleitamento materno exclusivo, e quando foi introduzida a primeira alimentação. Após foi realizada com as crianças avaliação antropométrica, com aferição de peso e altura, e verificação do Índice de Massa Corporal (IMC), esses dados foram analisados pelas Curvas de Crescimento (BRASIL, 2008). Para esta pesquisa foi utilizado o pacote estatístico SPSS 18.0 e Windows Microsoft Excel, foram analisadas as estatísticas descritivas como média, desvio-padrão, frequência das variáveis, porcentagem e tabelas cruzadas. Para um melhor aproveitamento dos dados foi utilizado o teste estatístico de Correlação de Pearson e teste Qui-quadrado, admitindo ser significativo quando o p-value < 0,05.

## **Resultados**

O presente estudo possibilitou a avaliação antropométrica em 31 crianças frequentadoras de uma Escola de Educação Infantil, totalizando um número de 20 (64,5%) meninas e 11 (35,5%) meninos, com idade de 2 a 4 anos. No cálculo do IMC, considerou-se a classificação de peso adequado, risco de sobrepeso e sobrepeso. De modo geral obteve-se os seguintes resultados, 61,3% (19 crianças) apresentavam peso adequado, 29% (9 crianças) risco de sobrepeso e 9,7% (3 crianças) sobrepeso. Verificou-se que 18 (58,06%) crianças receberam aleitamento materno exclusivo, 9 (29,03%) receberam aleitamento não exclusivo, e 4 (12,9%) não receberam aleitamento materno. Os dados gerais trouxeram os seguintes resultados, 83,3% das crianças que receberam aleitamento materno possuem o peso adequado, e 69,20% das que não receberam aleitamento materno exclusivo até os 6 meses estão com risco de sobrepeso. Diante deste estudo e de evidências científicas, podemos afirmar que o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida, é um fator de prevenção para o sobrepeso e a obesidade infantil. No entanto, outros fatores também influenciam o estado nutricional da criança, desde indicadores sociais e econômicos, influencia familiar, como o consumo alimentar inadequado (MIGLIOLI et al., 2015).

## **Conclusão**

O Índice de Massa Corporal se correlacionou significativamente com o peso, demonstrando no presente estudo, que o aleitamento materno tem grande relação na influência do peso da criança. No entanto, o aleitamento materno exclusivo por si só não irá evitar esses agravantes da saúde, ele deve ser aliado à introdução adequada da alimentação saudável no tempo certo.

## **Referências**

BRASIL. Incorporação das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007 no SISVAN. Disponível em: . Acesso em: 21 0202016.

MIGLIOLI, Teresa Cristina et al. Fatores associados ao estado nutricional de crianças menores de cinco anos. Revista de Saúde Pública, v. 49 p.49-59, 2015. Disponível em: . Acesso em: 23-11-2015.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE/UNICEF. Proteção, promoção e apoio ao aleitamento materno. Geneva: OMS, 1989.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Aleitamento Materno; Avaliação nutricional; Crianças

# PREVALÊNCIA DE SINTOMAS DE DEPRESSÃO E ANSIEDADE EM INDIVÍDUOS OBESOS GRAVES E FATORES ASSOCIADOS

LORENA PEREIRA DE SOUZA ROSA; ANDREA BATISTA DE SOUSA CANHETA; ANNELISA SILVA E ALVES DE CARVALHO SANTOS; ERIKA APARECIDA DA SILVEIRA; RODOLFO NUNES CAMPOS

<sup>1</sup> UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

*lorenapsrosa@yahoo.com.br*

## Introdução

Nas últimas décadas houve um elevado crescimento da obesidade em todo o mundo, inclusive da faixa de obesidade grave, ou seja, índice de massa corporal (IMC)  $\geq 35$  kg/m<sup>2</sup> (NDC-RisC, 2016). A elevada prevalência de obesidade está associada ao aumento de diversas doenças crônicas como hipertensão e diabetes, mas também apresenta interface com depressão, ansiedade e compulsão alimentar. Embora alguns agravos relacionados a obesidade estejam bem estabelecidas (OGDEN et al., 2012), ainda há pouco conhecimento sobre os aspectos psicológicos associados à obesidade (MA; XIAO, 2010) e à obesidade grave. Assim, é importante estudar a relação entre a presença desses sintomas em obesos graves e quais os fatores associados de forma a contribuir com o aprimoramento do tratamento de indivíduos com obesidade grave.

## Objetivos

Avaliar a prevalência de sintomas de depressão e ansiedade e sua associação com variáveis sociodemográficas, grau de obesidade e compulsão alimentar periódica em obesos graves.

## Metodologia

Trata-se de informações da linha de base de um ensaio clínico com obesos graves (Índice de Massa Corporal  $\geq 35$  kg/m<sup>2</sup>) adultos (18 a 65 anos). Os dados foram coletados no momento da primeira consulta no Ambulatório de Nutrição em Obesidade Grave, ou seja, antes de qualquer intervenção. Foram aplicados: questionário sociodemográfico e clínico, Escala Hospitalar de Ansiedade e Depressão (ZIGMOND AND SNAITH, 1983) e Escala de Compulsão Alimentar Periódica (FREITAS et al, 2001). A associação entre as variáveis explanatórias e variáveis desfecho foi analisada por regressão de Poisson simples, com cálculo de razão de prevalência e intervalo de confiança de 95%. Adotou-se nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (747792/2014).

## Resultados

De 150 obesos graves, 85,33% eram do sexo feminino, idade média  $39,57 \pm 8,82$  anos e Índice de Massa Corporal médio de  $46,12 \pm 6,46$  kg/m<sup>2</sup>. A prevalência de sintomas de depressão foi 63,33% (IC95% 52,64% – 72,83%), de ansiedade 72,67% (IC95% 63,09% – 80,60%) e a presença simultânea de depressão e ansiedade foi de 56,67% (IC95% 45,28% – 67,20%). Compulsão alimentar periódica foi detectada em 68,67% dos pacientes, sendo moderada em 38,00% e grave em 30,67%. Os fatores associados aos sintomas de depressão foram: compulsão alimentar periódica grave (RP 2,15; IC95% 1,52 – 3,03;  $p < 0,001$ ), sexo feminino (RP 3,04; IC95% 1,42 – 6,76;  $p < 0,001$ ) e presença de mais de 4 morbidades (RP 1,50; IC95% 1,02 – 2,20;  $p = 0,0370$ ). Os sintomas de ansiedade foram associados: sexo feminino (RP 1,70; IC95% 1,06 – 2,72;  $p = 0,0263$ ), compulsão alimentar periódica moderada (RP 1,41; IC95% 1,02 – 1,95;  $p < 0,001$ ) e grave (RP 1,87; IC95% 1,40 – 2,50;  $p < 0,001$ ), baixa escolaridade (RP 1,24; IC95% 1,03 – 1,49;  $p = 0,0208$ ), e mais de 4 morbidades (RP: 2,06; IC95% 1,36 – 3,13;  $p = 0,0006$ ).

## Conclusão

Encontrou-se elevada prevalência de sintomas de ansiedade e depressão em obesos graves, sendo ambos associados a presença de outras morbidades, sexo feminino e compulsão alimentar. Os resultados encontrados sinalizam a necessidade do uso de estratégias de intervenção que incluam os aspectos psicológicos no tratamento clínico da obesidade grave.

## Referências

- NCD RISK FACTOR COLLABORATION et al. Worldwide trends in diabetes since 1980: a pooled analysis of 751 population-based studies with 4• 4 million participants. The Lancet, v. 387, n. 10027, p. 1513-1530, 2016.
- OGDEN, C. L., CARROLL, M. D., KIT, B. K. & FLEGAL, K. M. Prevalence of obesity in the United States, 2009–2010. National Center for Health Statistics data brief, Hyattsville, v.82, p.1-8, 2012.

MA, J.; XIAO, L. Obesity and Depression in US Women: Results From the 2005–2006 National Health and Nutritional Examination Survey. *Obesity*, Washington, v.18, p.347-353, 2010.

FREITAS S, LOPES CS, COUTINHO W, APPOLINARIO JC. Tradução e adaptação para o português da escala de compulsão alimentar periódica. *Revista Brasileira de Psiquiatria* 2001;23(4):215-20.

ZIGMOND AS, SNAITH RP. The Hospital Anxiety and Depression scale. *Acta Psychiatr Scand* 1983; 67: 361–370

**Palavras-chave:** Prevalência; Obesidade ; Ansiedade; Depressão; Compulsão

# PREVALÊNCIA DE SINTOMAS DEPRESSIVOS EM IDOSAS DE UM CENTRO DE REFERÊNCIA DE ATENÇÃO AO IDOSO NO MUNICÍPIO DE PASSO FUNDO

MAYARA CHAVES PIANI; JULIANE BERVIAN; ANA LUISA SANT ANNA ALVES; DANIELA BERTOL; HELENICE DE MOURA SCORTEGAGNA

<sup>1</sup> UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

*alves.als@gmail.com*

## Introdução

A depressão é destacada na população idosa e sua presença pode levar a incapacidade funcional (MEURER, 2012). No Brasil mais de 10% da população idosa apresenta quadros depressivos, sendo este um dos maiores problemas de saúde pública do mundo (MAZO, 2012). Estudo recente, relata que a depressão foi à patologia que mais afeta a qualidade de vida física e psicológica nos idosos (RONCON, 2015). Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi analisar a prevalência de sintomas depressivos em idosos e fatores associados a esta patologia.

## Objetivos

Analisar a prevalência de sintomas depressivos em idosos e fatores associados a esta patologia.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal aninhado ao Estudo Longitudinal do Centro de Referência e Atenção ao Idoso: Elo-Creati. A amostra foi constituída por idosas matriculadas nas oficinas oferecidas pelo Creati no período de agosto de 2014 a agosto de 2015. Este estudo foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº741.214. O desfecho, depressão, foi aferido através da Escala de Depressão Geriátrica (EDG). O instrumento tem 15 questões com respostas objetivas a respeito de como a pessoa idosa tem se sentido durante a última semana. A EDG não é um substituto para uma entrevista diagnóstica realizada por profissionais da área de saúde mental. É uma ferramenta útil de avaliação rápida para facilitar a identificação da depressão em idosos. A cada resposta afirmativa some 1 ponto. As perguntas não podem ser alteradas, deve-se perguntar exatamente o que consta no instrumento. Avaliações dos resultados: uma pontuação entre 0 e 5 se considera normal, 6 a 10 indica depressão leve e 11 a 15 depressão severa (ALMEIDA, 1999). As variáveis de exposição foram: idade, estado civil, cor da pele, classe econômica, Índice de Massa Corporal e nível de atividade física. Os dados foram digitados e analisados em software de estatística. Foi aplicado o teste qui-quadrado para verificar a associação entre o desfecho e a exposição.

## Resultados

Foram investigadas 313 idosas entre 60 e 89 anos de idade, 37,7% viviam com companheiro, 84,5% referiram ser de cor de pele branca e 91,3% pertenciam às classes econômicas B e C. A maioria das idosas foram classificadas com baixo peso (15,8%) e excesso de peso (31,5%). O nível de atividade física suficientemente ativo e muito ativo foi de 57,9% das idosas. A depressão leve e moderada esteve presente em 65,8% das idosas. Na análise bivariada a depressão leve e moderada esteve associada às idosas pertencentes às classes econômicas C e D (74,8%) ( $p=0,004$ ) e insuficientemente ativas (77,0%) ( $p=0,002$ ).

## Conclusão

Os resultados evidenciam a alta prevalência de depressão na amostra investigada, sendo maior entre as idosas com menor nível de atividade física. Estes achados sugerem que apesar das idosas fazerem parte de um Centro de Referência e Atenção ao Idoso, não é suficiente para reduzir a prevalência de depressão.

## Referências

- ALMEIDA, OP; et al. Confiabilidade da versão brasileira da Escala de Depressão em Geriatria (GDS) versão reduzida. Arq Neuropsiquiatr 1999 jun;57(2B):421-6.
- MAZO, GZ; et al. Autoestima e depressão em idosos praticantes de exercícios físicos. Kinesis 2012 jan-jun; 30(1):188-99.
- MEURER, ST; et al. Associação entre sintomas depressivos, motivação e autoestima de idosos praticantes de exercícios físicos. Rev Bras Ciênc Esporte 2012 jul-set;34(3): 683-95.
- RONCON, J; et al. Qualidade de Vida, Morbilidade Psicológica e Stress Familiar em Idosos Residentes na Comunidade. Psic Teor Pesq 2015 jan-mar;31(1): 87-96.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Saúde do Idoso; Depressão

# PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM MULHERES ADULTAS ATENDIDAS EM AÇÃO EDUCATIVA PELO DIA INTERNACIONAL DA MULHER, NO MUNICÍPIO DE BELÉM.

MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO; ROSIANE ANGELIM DA SILVA; GIZEUDA SOUSA ROSE; IRLAND BARRONCAS GONZAGA MARTENS; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA

<sup>1</sup> UFPA - Universidade Federal do Pará

*maraujo@ufpa.br*

## Introdução

O número de pessoas com obesidade cresceu significativamente nas últimas décadas, tornando-se atualmente um problema de saúde pública. Em uma nota publicada nos anos 2000 pela Organização Mundial da Saúde, o Brasil foi um dos países no qual a população feminina encontrava-se a frente da masculina em relação a epidemia da obesidade (FERREIRA, BENICIO. 2015). O excesso de peso mostra-se como algo determinante na aquisição de doenças crônicas não transmissíveis como uma das principais causas de mortalidade no Brasil (VASCONCELOS, et al. 2012 & DUCAN, et al. 2012).

## Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de mulheres atendidas em uma ação educativa em Belém do Pará.

## Metodologia

Por meio do projeto “Perfil nutricional e orientação dietética em adultos atendidos durante ações educativas” em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde e Meio Ambiente de Belém, Pará, foi realizado atendimento nutricional a população em uma ação educativa pelo Dia Internacional da Mulher na cidade de Belém do Pará. Foram avaliadas 136 mulheres, com idade entre 20 e 59 anos. Foi realizada avaliação antropométrica e oferecida orientação dietética individualizada a partir do estado nutricional encontrado, com o auxílio de materiais educativos abordando o tema alimentação saudável e doenças associadas a alimentação. Na avaliação antropométrica foram aferidos peso e altura para o cálculo do Índice de massa corporal (IMC) e foi realizada a aferição da circunferência da cintura (CC). Os dados de peso e estatura serão necessários para o cálculo do Índice de Massa Corporal (peso em kg/estatura em m<sup>2</sup>), utilizado para classificar o estado nutricional, de acordo com faixas de variação, segundo a classificação proposta pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000). A circunferência da cintura será medida de acordo com as recomendações da WHO (2000). Os pontos de corte utilizados na pesquisa, que representam risco de doença cardiovascular (IDF, 2006), e determinam obesidade abdominal para homens e mulheres, são, respectivamente, de 94 cm e 80 cm. Este projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer nº 161/2010, de acordo com as normas estabelecidas pela Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

## Resultados

Observou-se que 58,1% das mulheres avaliadas estão com excesso de peso, no qual 31,53% (IMC 25 – 29,9) e 26,57% (IMC >30) apresentam sobrepeso e obesidade respectivamente. Das mulheres com obesidade, 19,82% apresentam obesidade grau I (IMC 30-34,9), 4,5% apresentam obesidade grau II (IMC 35-39,9) e 2,25% apresentaram obesidade grau III (IMC > 40). Da avaliação da circunferência da cintura 22,79% apresentaram valores normais, 38,97% apresentaram risco elevado para aquisição de doenças metabólicas e 38,24% apresentaram risco substancialmente elevado para aquisição de doenças metabólicas.

## Conclusão

Do total de mulheres avaliadas mais de 50% apresentaram excesso de peso e mais de 70% apresentam a circunferência da cintura acima dos valores preconizados. Desta forma faz-se necessário a atuação das ações educativas e nutricionais feitas pelo projeto para que se possa levar informações nutricionais a fim de ajudar a população a adquirir hábitos mais saudáveis favorecendo sua mudança corporal.

## Referências

- DUCAN, B.B., et al. Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação. Rev. Saúde Pública, v.46, n1, p.126-34. 2012
- FERREIRA; R.A.B., BENICIO, M.H.D.A. Obesidade em mulheres brasileiras: associação com paridade e nível socioeconômico. Rev. Panam Salud Publica, v.37, n. 4/5 ,p.337–42. 2015.



NACIF, M.; VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática – 2ª Ed. – São Paulo: Metha, 2011.

VASCONCELOS, H.C.A., et al. Avaliação do excesso de peso entre adultos da estratégia saúde da família. Rev. Enferm; v. 20, n.1, p:573-8. 2012.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, 2000.

**Palavras-chave:** obesidade; sobrepeso; doenças crônicas não transmissíveis

# PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM PACIENTES ADULTOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM, COARI

MEIRY DE SOUZA LOPES; VIVIANE ALMEIDA DA SILVA; MAYLINE MENEZES DA MATA

<sup>1</sup> UFAM - Universidade Federal do Amazonas  
*meiry.nutt.msl@gmail.com*

## Introdução

Nos últimos anos o mundo vem passando por um processo de transição nutricional, onde as taxas de prevalência de sobrepeso e obesidade têm aumentado ao longo dos anos (BRASIL 2006, 2010). O alto índice das prevalências de sobrepeso e obesidade é bastante preocupante, pois esta patologia está diretamente relacionada ao aumento das taxas de mortalidade e a múltiplas complicações, tais como as doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, diabetes, dislipidemia, síndrome metabólica, cálculo biliar, osteoartrite, apneia do sono e certas formas de câncer (MELLO et al., 2004). Neste contexto, o sobrepeso e a obesidade são considerados traços complexos e multifatoriais que envolvem a interação de influências metabólicas, fisiológicas, comportamentais e sociais, entre os fatores ambientais, pode-se citar hábitos alimentares inadequados e sedentarismo. Segundo Méio et al., (2004) por meio da prestação de serviços nutricionais ambulatoriais foi possível observar mudanças no perfil da população atendida, onde ele passou a ser um recurso para suprir a necessidade do atendimento da população, favorecendo a detecção precoce de desvios nutricionais permitindo o encaminhamento para a intervenção nutricional.

## Objetivos

Avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade em pacientes adultos que procuraram atendimento nutricional no laboratório de Nutrição da Universidade Federal do Amazonas, Coari.

## Metodologia

Caracteriza-se como um estudo transversal descritivo referente ao ano de 2014 e 2015/1, onde foram analisadas 149 fichas de atendimentos, com as respectivas variáveis gênero, ocupação, renda familiar, escolaridade, cor da pele, transporte, alergias ou intolerâncias alimentares, atividade física, relação cintura quadril e diagnóstico nutricional, após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFAM, sob o CAAE de número 49474815.8.0000.5020. Os dados foram tabulados e analisados pelo programa estatístico EPI Info, versão 3.5.4.

## Resultados

Observou-se que cerca de 70,46% dos participantes pertenciam ao gênero feminino, com idade média de 29 anos. Quanto à escolaridade 48,32% apresentaram o ensino superior incompleto. As categorias ocupacionais 44,97% eram estudantes, seguidos de 31,54%, funcionários públicos. A Renda familiar de 59,06% da amostra é de 2 a 3 salários mínimos. Quanto ao diagnóstico nutricional apenas 6,04% dos pacientes atendidos estão em estado de baixo peso, seguido de 24,83% em eutrofia, porém, 32,89% apresentaram sobrepeso, e 36,24% encontra-se em estado de obesidade. Relacionando o diagnóstico nutricional com o gênero, homens e mulheres apresentaram os respectivos dados, baixo peso 2,01% e 4,03%; eutrófico 8,73% e 16,11%; sobrepeso 8,73% e 24,16% e obesidade 10,06% e 26,17%, homens e mulheres respectivamente.

## Conclusão

Observou-se que os adultos atendidos no Ambulatório de Nutrição da Universidade Federal do Amazonas no período de agosto de 2014 a fevereiro de 2015 apresentaram alta prevalência de sobrepeso e obesidade, resultados estes que afirmam o processo de transição nutricional que o Brasil assim como outros países vem enfrentando ao longo dos anos. Os resultados apresentados encontrados reforçam a necessidade de estudos sobre o perfil nutricional da população do município de Coari, bem como o desenvolvimento de ações preventivas e de intervenção.

## Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. VIGITEL Brasil 2006: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico [acesso em 10 dez 2014]. Disponível em: [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio\\_vigitel\\_2006\\_marco\\_2007.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio_vigitel_2006_marco_2007.pdf)

2. BRASIL. Ministério da Saúde. VIGITEL Brasil 2010: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas

por inquérito telefônico [acesso em 10 dez 2014]. Disponível em:  
[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/vigitel\\_180411.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/vigitel_180411.pdf)

3. FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública, 2007, 23 (7):1674-1681.

4. MEIO, M. D. B. B.; et al. Análise situacional do atendimento ambulatorial prestado a recém-nascidos egressos das unidades de terapia intensiva neonatais no Estado do Rio de Janeiro. Ciência & saúde, 2005, 10(2):299-307.

5. MELLO, E. D.; LUFT, F. M. Atendimento ambulatorial individualizado versus programa de educação em grupo: qual oferece mais mudança de hábitos alimentares e de atividade física em crianças obesas?. Jornal de Pediatria, 2004, 80(6):468-74.

**Palavras-chave:** Assistência Ambulatorial.; Transição nutricional.; Qualidade de vida.

# PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM PAIS E CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE

SÂMIRA BUBLITZ; FABIANA ASSMANN POLL; LUMA BARBOSA FESTINALLI

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*samirabublitz14@gmail.com*

## Introdução

Nos últimos anos, a prevalência da obesidade cresceu e vem sendo um dos maiores problemas de saúde pública mundial, considerada a epidemia do século XXI. Na infância, mais do que na vida adulta, o ambiente familiar é de grande importância para o progresso físico e mental: a criança segue os modelos de conduta alimentar e emocional dos seus responsáveis. Além desse microambiente familiar, o macroambiente social, econômico, cultural e educativo também determina a possibilidade de manter um peso saudável ou não.

## Objetivos

Determinar a prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e seus pais, atendidos no Posto de Saúde Central do município de Candelária/RS.

## Metodologia

Estudo quantitativo com delineamento transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul, sob parecer nº 530.417. Foram coletados os dados de peso corporal e estatura de crianças e de seus pais biológicos que frequentaram a unidade de saúde para consultas nutricionais ou que foram acompanhadas por agentes comunitárias de saúde em seus domicílios. A partir da aferição dos dados antropométricos de pais e filhos foi calculado o Índice de Massa Corporal, classificados conforme a Organização Mundial da Saúde em 1995 para adultos e 2006 para crianças.

## Resultados

Foram avaliadas 42 famílias, sendo 42 casais e 49 crianças atendidos na unidade de saúde central do município. A prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) no grupo materno foi de 57,14% e no paterno de 42,84%, enquanto que a dos filhos foi de 16,32%, resultado este menor do que o encontrado por Silva et al (2014) de 23,4% em crianças assistidas por uma Estratégia de Saúde da Família. Constatou-se que em 32 casais avaliados houve a presença de excesso de peso, e, destes, 34,37% em ambos os pais (pai e mãe), 21,87% somente o pai, e 43,75% somente a mãe. A maior relação de excesso de peso foi observada entre mães e filhos. Alleo, Souza e Szarfarc (2015) encontraram a prevalência de 49,6% de excesso de peso em mães atendidas em unidades de saúde em um município do estado de São Paulo. Embora sem estatística significativa, Whitaker et al (1997) observam o risco de obesidade adulta em crianças relacionado com a obesidade materna ligeiramente mais elevado do que a associação com a obesidade paterna.

## Conclusão

Conclui-se que o excesso de peso, avaliado pela prevalência de sobrepeso e obesidade concomitante, foi maior no grupo materno e menor no grupo infantil. Além disso, a maior relação de excesso de peso foi entre mães e filhos. Por isso, é imprescindível a atuação de profissionais da saúde no combate ao excesso de peso de famílias, visto a relação obesogênica no ambiente familiar e social das crianças.

## Referências

- ALLEO, L.G; SOUZA, S.B; SZARFARC, S.C. Práticas alimentares e estado nutricional de população atendida em unidades básicas de saúde. Rev. Espaço para a Saúde, Londrina, v. 16, n. 1, p. 31-37, jan/mar 2015. Disponível em: < [http://www.uel.br/revistas/wrevojs246/index.php/espacoparasauade/article/view/19194/pdf\\_60](http://www.uel.br/revistas/wrevojs246/index.php/espacoparasauade/article/view/19194/pdf_60)>. Acesso em: 07 out 2015.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. Expert Committee on Physical Status: The use and interpretation of anthropometry. Geneva: World Health Organization; 1995. Disponível em: < [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/37003/1/WHO\\_TRS\\_854.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/37003/1/WHO_TRS_854.pdf)>. Acesso em: 06 out 2015.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. Child growth standards: methods and development. Geneva: World Health Organization; 2006. Disponível em: < [http://www.who.int/childgrowth/standards/Technical\\_report.pdf](http://www.who.int/childgrowth/standards/Technical_report.pdf)>. Acesso em: 06 out 2015.
- SILVA, P.L.N et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade infantil de uma estratégia saúde da família norte mineira.

Rev. Norte Mineira de Enfermagem, v. 3, n. 2, p. 90-103, 2014. Disponível em: < <http://www.renome.unimontes.br/index.php/renome/article/view/79/102>>. Acesso em: 07 out 2015.

WHITAKER, R.C et al. Predicting obesity in Young adulthood from childhood and parental obesity. N Engl J Med, v.337, n. 13, p. 869-873, sept 1997. Disponível em: < <http://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJM199709253371301>>. Acesso em: 07 out 2015.

**Palavras-chave:** antropometria; sobrepeso; família

# PREVALÊNCIA DE USO DE SULFATO FERROSO E VITAMINA CONTENDO FERRO ENTRE GESTANTES DO EXTREMO SUL DO BRASIL

ANGÉLICA OZÓRIO LINHARES; ROGÉRIO DA SILVA LINHARES; JURACI ALMEIDA CESAR

<sup>1</sup> FURG - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, <sup>3</sup> UFPEL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

*angelicaozorio@gmail.com*

## Introdução

A suplementação de sulfato ferroso é recomendada como parte do cuidado no pré-natal para reduzir baixo peso ao nascer da criança, anemia e deficiência de ferro na gestante. No Brasil, o Ministério da Saúde recomenda a suplementação a todas as gestantes a partir da 20ª semana de gestação e mulheres até o terceiro mês pós-parto (BRASIL, 2013). Porém, as prevalências de suplementação de sulfato ferroso no Brasil ainda são relativamente baixas (FONSECA, 2002; CESAR, 2013). Estudo anterior a este mostrou que a prevalência de uso de sulfato ferroso foi de 59,0% no município de Rio Grande (CESAR, 2013).

## Objetivos

O objetivo deste estudo é estimar a prevalência de uso de ferro na gestação entre puérperas que tiveram filhos em 2013 no município de Rio Grande, RS.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo de base populacional com todas as mulheres que tiveram filhos, entre 1º de janeiro e 31 de dezembro de 2013, nas duas maternidades do município de Rio Grande, RS. O desfecho “uso de ferro na gestação” foi definido pelo uso de sulfato ferroso ou o uso de vitamina contendo ferro durante a gestação. Foram consideradas elegíveis as gestantes que tiveram filhos vivos com peso ao nascer igual ou superior a 500 gramas ou pelo menos 20 semanas de idade gestacional e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram obtidos através de questionário padronizado e pré-codificado. Quatro entrevistadoras foram treinadas para a coleta das informações. A digitação e a checagem dos dados foram realizadas no software Epidata 3.1 e a análise dos resultados no pacote estatístico Stata versão 12. O presente estudo faz parte de um projeto maior, denominado PERINATAL, sendo assim foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa na Área da Saúde (CEPAS) da FURG sob número 23116.002623/2012-67.

## Resultados

De 2.685 puérperas entrevistadas, 76,3% utilizaram sulfato ferroso ou vitamina contendo ferro durante a última gestação. Este resultado é inferior a estudo de base populacional realizado no Nepal (JOSHI, 2014) e estudo realizado em dois hospitais públicos de Portugal (LUNET, 2008), porém é superior a encontrado em estudos brasileiros (FONSECA, 2002; CESAR, 2013). Das puérperas avaliadas, 32,3% tinha 30 anos de idade ou mais, 44,8% tinham entre 9 a 11 anos de escolaridade e 85,8% tiveram seis ou mais consultas de pré-natal. As prevalências de uso de ferro durante a gestação em relação à idade variou de 72,8% entre as puérperas de 30 anos ou mais a 85,1% nas de 13 a 19 anos ( $p < 0,001$ ); considerando a escolaridade variou de 72,8% em quem tinha de 0 a 4 anos de escolaridade a 78,4% entre quem tinha de 5 a 8 anos; analisando o quartil de renda familiar a maior prevalência foi entre as puérperas do segundo quartil (78,8%) e a menor entre as pertencentes ao terceiro quartil (71,3%), sendo que entre as do primeiro e do quarto a prevalência foi muito semelhante, 77,8% e 77,1%, respectivamente ( $p = 0,006$ ); e ainda variou de 66,7% entre as gestantes que tiveram de 1 a 3 consultas no pré-natal a 79,5% entre aquelas que tiveram seis ou mais ( $p = 0,001$ ).

## Conclusão

Este estudo evidencia que a suplementação de ferro na gestação é mais frequente entre as puérperas mais jovens, com baixa escolaridade e entre o segundo e terceiro quartil de renda familiar. São necessárias ações de promoção de saúde que incentivem a suplementação de sulfato ferroso entre as gestantes com mais idade e com nível socioeconômico mais elevado a fim de conseguir alcançar a suplementação universal.

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais / Ministério da Saúde. Brasília, 2013. 24p.:il. 2013.

CESAR, J. A., DUMITH, S. C. et al. Iron supplementation among pregnant women: results from a population-based

survey study. *Revista Brasileira de Epidemiologia* 16: 729-736. 2013.

FONSECA, M. R., FONSECA, E. et al. [Prevalence of drug use during pregnancy: a pharmacoepidemiological approach. *Rev Saude Publica* 36(2): 205-212. 2002.

JOSHI, C., TORVALDSEN, S. et al. Factors associated with the use and quality of antenatal care in Nepal: a population-based study using the demographic and health survey data. *BMC Pregnancy Childbirth* 14: 94. 2014.

LUNET, N., RODRIGUES, T. et al. Adequação dos cuidados pré-natais como determinante da utilização de ácido fólico, ferro e vitaminas durante a gravidez. *Cad Saude Publica* 24(5): 1151-1157. 2008.

**Palavras-chave:** FERRO; GESTANTES; SUPLEMENTAÇÃO; PREVALÊNCIA

# PREVALÊNCIA DE USO DE SUPLEMENTO DE ÁCIDO FÓLICO PRÉ-GESTACIONAL ENTRE GESTANTES DO SUL DO BRASIL: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

ANGÉLICA OZÓRIO LINHARES; ROGÉRIO DA SILVA LINHARES; JURACI ALMEIDA CESAR

<sup>1</sup> FURG - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, <sup>2</sup> UFPEL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

*angelicaozorio@gmail.com*

## Introdução

Há evidências suficientes de que o consumo de ácido fólico antes da concepção reduz em até 75% o risco de o bebê nascer com anencefalia ou espinha bífida (BLENCOWE, 2010). A recomendação de ingestão dietética de ácido fólico é de 400µg/dia para todas as mulheres em idade fértil (INSTITUTE OF MEDICINE, 2006). Porém, a maioria das mulheres não consome a quantidade suficiente de ácido fólico por meio da alimentação, portanto o uso do suplemento de ácido fólico antes de a mulher engravidar torna-se necessário e é recomendado internacionalmente (OMS, 2013). No Brasil, o Ministério da Saúde recomenda a administração de 400µg de ácido fólico diariamente, a todas as gestantes, pelo menos 30 dias antes da data em que se planeja engravidar, para prevenção de ocorrência de defeitos do tubo neural (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Estimar a prevalência de uso do suplemento de ácido fólico no período pré-gestacional entre puérperas que tiveram filhos em 2013 no município de Rio Grande, RS.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo de base populacional. A população-alvo foi composta de todas as mulheres que tiveram filhos, entre 1º de janeiro e 31 de dezembro de 2013, nas duas maternidades do município de Rio Grande, RS. Foram elegíveis as gestantes residentes em Rio Grande que tiveram filhos vivos com peso ao nascer igual ou superior a 500 gramas ou pelo menos 20 semanas de idade gestacional e que concordaram em participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram obtidos através de questionário padronizado e pré-codificado. A coleta das informações foi realizada por quatro entrevistadoras previamente treinadas para este estudo. A digitação e a checagem dos dados foram realizadas no software Epidata 3.1 e a análise dos resultados no pacote estatístico Stata versão 12. O presente estudo faz parte de um projeto maior, denominado PERINATAL, sendo assim foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa na Área da Saúde (CEPAS) da FURG sob número 23116.002623/2012-67.

## Resultados

Foram entrevistadas 2.685 puérperas, representando 97,0% da população-alvo. Entre as puérperas analisadas, um terço tinha 30 anos de idade ou mais, 66,2% definiram-se como de cor da pele branca, 85,8% viviam com companheiro, 44,8% tinham entre 9 a 11 anos de estudos completos e 47,4% eram primíparas. A prevalência de uso de ácido fólico pré-gestacional foi de 8,0%. No Brasil, apenas um estudo de base populacional apresentou a prevalência de uso de ácido fólico neste período, sendo de 4,6% (MEZZOMO, 2007). As maiores prevalências de uso de ácido fólico pré-gestacional foram entre as puérperas com 30 anos ou mais de idade (14,3%), da cor da pele branca (9,9%), com 12 anos ou mais de escolaridade (22,1%), pertencentes ao quartil mais rico de renda familiar (18,0%), primíparas (12,3%) e que viviam com companheiro (9,0%). Estes achados são semelhantes a outros estudos internacionais.

## Conclusão

São escassos os estudos de base populacional identificando prevalência de suplementação de ácido fólico pré-gestacional. Os estudos que existem revelam que as prevalências são baixas e está sendo atingida em maior proporção pelas mulheres pertencentes a classes econômicas mais favorecidas. É necessário aumentar a cobertura profilática de suplementação de ácido fólico, devido ser esta à intervenção mais importante para a prevenção de defeitos do tubo neural.

## Referências

BLENCOWE, H., S. COUSENS, et al. Folic acid to reduce neonatal mortality from neural tube disorders. *Int J Epidemiol*, 39(suppl 1): i110-i121. 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa



Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais / Ministério da Saúde. Brasília, 2013. 24p.:il. 2013.

INSTITUTE OF MEDICINE, F. a. N. B. Dietary reference intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline. Washington (DC): National Academy Press. 2006.

MEZZOMO, C. L., GARCÍAS, G. L, et al. Prevention of neural tube defects: prevalence of folic acid supplementation during pregnancy and associated factors in Pelotas, Rio Grande do Sul State, Brazil. *Cad Saude Publica* 23(11): 2716-2726. 2007.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Diretriz: suplementação diária de ferro e ácido fólico em gestantes. Genebra: Organização Mundial da Saúde; 2013.

**Palavras-chave:** ÁCIDO FÓLICO; GESTANTES; SUPLEMENTAÇÃO; PREVALÊNCIA

# PREVALÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM MENORES DE UM ANO DE IDADE EM IMPERATRIZ-MA.

FLORIACY STABNOW SANTOS; JAISANE SANTOS MELO LOBATO; MARCELINO SANTOS NETO; FELIPE CÉSAR STABNOW SANTOS; ANA CRISTINA TEIXEIRA CYRINO

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão – UFMA, Imperatriz-MA, Brasil, <sup>2</sup> HUB - Hospital Universitário de Brasília – HUB, Brasília, Distrito Federal, Brasil, <sup>3</sup> HFA - Hospital das Forças Armadas – Brasília, Distrito Federal, Brasil  
*jaisanelobato@hotmail.com*

## Introdução

Os benefícios do aleitamento materno estão ligados às menores taxas de diarreia, infecções do trato respiratório, otite média e outras infecções, e menor mortalidade por essas doenças em crianças amamentadas, portanto, a recomendação da prática do mesmo é que ocorra de forma exclusiva até que a criança complete seis meses de vida, e de forma complementar até dois anos (BOCCOLINI; BOCCOLINI, 2011). É importante que políticas públicas de saúde voltadas para a promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno sejam efetivadas em todos os níveis de atenção a saúde (BAPTISTA et al., 2009. BRASIL, 2011).

## Objetivos

O presente estudo objetivou identificar a prevalência do aleitamento materno exclusivo em crianças menores de seis meses em seguimento nas unidades com Estratégia Saúde da Família em Imperatriz-MA.

## Metodologia

A pesquisa foi descritiva e analítica, de natureza quantitativa e realizada de maneira transversal, entre setembro de 2013 e julho de 2014. A amostra foi composta por 854 crianças menores de um ano e suas respectivas mães, cadastradas na Estratégia Saúde da Família. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número 396.621/2013.

## Resultados

A média das prevalências do aleitamento materno exclusivo em crianças de zero a seis meses foi de 32,0%, e aos 12 meses apenas 15,0% das crianças estavam em algum tipo de aleitamento materno. Crianças que usavam chupeta, mamadeira, água e chá tiveram influência negativa sobre a amamentação. Crianças que não usaram chupeta, mamadeira e água tiveram respectivamente 5, 16 e 8,5 vezes mais chance de serem amamentadas. A introdução de alimentos saudáveis e não saudáveis antes dos 6 meses esteve presente entre as crianças estudadas. Quanto às crianças com mais de 6 meses, nem todas receberam alimentos saudáveis nessa faixa etária, contradizendo as recomendações de complementação alimentar nessa faixa etária.

## Conclusão

O presente estudo encontrou uma média da prevalência do aleitamento materno exclusivo em crianças de zero a seis meses muito abaixo do preconizado pelo Ministério da Saúde, bem como aos doze meses, portanto foi evidenciado um índice de aleitamento materno muito baixo. Assim, o presente estudo aponta que as ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, recomendadas pelo Ministério da Saúde, ainda não foram implantadas plenamente no município de Imperatriz, tornando-se evidente a necessidade da execução de ações assistenciais e educativas a curto, médio e longo prazo que resultem em melhorias e contribuam para reverter o cenário atual.

## Referências

- BAPTISTA, G. H.; ANDRADE, A. H. H. K.; GONÇALVES, G. S. R. Fatores associados à duração do aleitamento materno em crianças de famílias de baixa renda da região sul da cidade de Curitiba, Paraná, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 25, n. 3, p. 596-604, 2009.
- BOCCOLINI, C. S.; BOCCOLINI, P. M. M. Relação entre aleitamento materno e internações por doenças diarreicas nas crianças com menos de um ano de vida nas capitais brasileiras e Distrito Federal, 2008. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Área Técnica de Saúde da Criança e Aleitamento Materno. *Rede Amamenta Brasil: os primeiros passos (2007–2010)*. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2011a.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Promoção da saúde; Saúde da Criança; Diarréia aguda

# PREVALÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO NO RIO GRANDE DO SUL ASSOCIADO AO CONSUMO DE BOLACHAS RECHADAS, DOCES E GULOSEIMAS.

LUCIANO LEPPER; CINDY ZAGO DA SILVA; CAROLINE DOS SANTOS; GIULIA NETTO LÖBLER

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*llepper@gmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno é fundamental para assegurar o correto desenvolvimento psicológico e motor, atender às necessidades nutricionais, fornecer condição para a promoção da saúde materno-infantil, diminuir a morbimortalidade no primeiro ano de vida e aumentar os laços mãe e filho (SCHINCAGLIA et al, 2015). O consumo de alimentos inadequados na fase inicial da vida relaciona-se com situações de morbimortalidade em crianças, como doenças infecciosas, afecções respiratórias, desnutrição, excesso de peso e deficiências de micronutrientes (BORTOLINI et al, 2012). De acordo com a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher no ano de 2006, 7,4% das crianças brasileiras menores de cinco anos apresentavam excesso de peso, 1,6% baixo peso e 6,8% baixa estatura. A anemia foi observada em 20,9% e a hipovitaminose A, em 17,4% das crianças. Conforme estudo realizado por (BORTOLINI et al, 2012) a região Sul possui a maior prevalência de consumo de doces, salgadinhos e refrigerantes, quando comparados com outras regiões do país.

## Objetivos

Avaliar a prevalência do aleitamento materno infantil e comparar ao consumo de bolachas recheadas, doces ou guloseimas em crianças.

## Metodologia

Os dados de prevalência de aleitamento materno e consumo de doces, biscoitos e guloseimas foram mensurados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, tendo como base crianças de 0 a 24 meses, de ambos os sexos, que frequentaram o serviço de saúde pública, no ano de 2015.

## Resultados

Foram avaliadas 41.662 crianças até os dois anos de idade. A partir dos dados encontrados foi possível averiguar que no estado do Rio Grande do Sul a inexistência do aleitamento materno predomina em 26%, enquanto o aleitamento materno complementar é de 22%, em comparação, o consumo de biscoitos, doces e guloseimas é de 26% na mesma faixa etária. Sabe-se que a ingestão precoce dos alimentos industrializados acarreta em déficit nutricional e aumenta o risco de morbimortalidade infantil.

## Conclusão

Os dados encontrados demonstram carência de incentivo e apoio por parte dos gestores públicos de saúde sobre a importância do aleitamento materno e alimentação complementar após os seis meses de vida. Vale ressaltar que por serem dados coletados através de um sistema que avalia inscritos apenas da rede pública não representa uma parcela significativa da população. Diante do exposto, a taxa de consumo de biscoitos, doces e guloseimas é elevada quando comparada ao aleitamento e a alimentação complementar, sendo considerado um fator de risco desencadeante para doenças crônicas, obesidade, deficiências de micronutrientes iniciado na infância e desenvolvendo ao longo da vida. O novo guia alimentar da população brasileira preconiza o consumo de alimentos in natura, não recomendando a utilização de produtos ultra processados.

## Referências

BORTOLINI, Gisele Ane; GUBERT, Muriel Bauermann; SANTOS, Leonor Maria Pacheco. Consumo alimentar entre crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 28, n. 9, p. 1759-1771, set. 2012 . Disponível em . acessos em 28 mar. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2012000900014>

DIAS, Mara Cláudia Azevedo Pinto; FREIRE, Lincoln Marcelo Silveira; FRANCESCHINI, Sylvia do Carmo Castro. Recomendações para alimentação complementar de crianças menores de dois anos. Rev. Nutr., Campinas , v. 23, n. 3, p. 475-486, June 2010 . Available from . access on 30 Mar. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732010000300015>.

SCHINCAGLIA, Raquel Machado et al . Práticas alimentares e fatores associados à introdução precoce da alimentação

complementar entre crianças menores de seis meses na região noroeste de Goiânia. *Epidemiol. Serv. Saúde*, Brasília , v. 24, n. 3, p. 465-474, set. 2015 . Disponível em . acessos em 28 mar. 2016. <http://dx.doi.org/10.5123/S1679-49742015000300012>.

**Palavras-chave:** aleitamento materno; saúde pública; infância; nutrição

# PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS E O ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE JOINVILLE/SC: UMA COMPARAÇÃO ENTRE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS

MARILÚ STEUERNAGEL; MAIARA MAIA DA SILVA; GABRIELLA BETTIOL FELTRIN; JAQUELINE ENGELMANN

<sup>1</sup> CATÓLICA SC - CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICA DE SANTA CATARINA

*jaqueline.engelmann@catolicasc.org.br*

## Introdução

A saúde dos adolescentes depende dentre outros fatores, de uma alimentação variada que contemple energia e nutrientes suficientes para seu desenvolvimento físico, social e cognitivo. Com o consumo frequente de frutas, legumes e verduras é possível fornecer o aporte necessário de vitaminas e minerais, proporcionando assim, melhores condições de saúde e rendimento escolar. É importante destacar que é nesse ciclo de vida que muitos hábitos alimentares se formam, e estes podem persistir na vida adulta (MAHAN, ESCOTT-STUMP, RAYMOND, 2012). O estado nutricional de adolescentes tem sofrido alterações nos últimos anos prevalecendo atualmente o excesso de peso, fator que pode favorecer o desenvolvimento de várias complicações metabólicas (MARTINS, 2014).

## Objetivos

O estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo de frutas, legumes e verduras em adolescentes de escolas públicas e privadas do município de Joinville.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, cujo cálculo amostral considerou avaliar 54 estudantes do ensino médio de seis escolas públicas e privadas do município de Joinville/SC, e a coleta de dados aconteceu no mês de outubro de 2015. Para avaliação do estado nutricional, aferiram-se medidas de peso e estatura dos adolescentes, calculou-se o índice de massa corporal, e classificou-se conforme proposto pela Organização Mundial da Saúde, 2007. Para avaliar o consumo alimentar dos adolescentes, utilizou-se o questionário de frequência alimentar adaptado proposto por Araújo *et al* (2010). Considerou-se adequado o consumo de frutas, legumes e verduras, quando atingiu seis ou mais porções/dia (BRASIL, 2008). As variáveis analisadas foram: sexo (masculino e feminino); estado nutricional (adequado e inadequado); consumo alimentar de frutas, legumes e verduras (adequado e inadequado). Realizou-se o teste exato de Fisher para verificar associação entre variáveis de exposição e desfecho, utilizando o *software Bioestatic®*. Considerou-se variáveis com significância estatística aquelas que apresentaram valor de  $p < 0,05$ . O projeto de pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética (n° 059348/2015). Pais ou responsáveis pelos adolescentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Participaram da pesquisa 45 adolescentes, sendo que 66,6% eram do gênero feminino. Em relação ao consumo de frutas, legumes e verduras 86,6% das meninas foram classificadas com o consumo alimentar inadequado, e com relação ao estado nutricional 83,3% delas apresentaram-se eutróficas. O consumo de frutas, legumes e verduras de todos os meninos foi considerado inadequado, enquanto que o estado nutricional de 60% deles esteve adequado. Verificou-se que em ambos os gêneros não houve associação entre as variáveis de consumo de frutas, legumes e verduras e o estado nutricional, meninas ( $p=0,512$ ) e meninos ( $p=1,000$ ). Ao analisar relação entre o tipo de escola e o estado nutricional, em ambos os gêneros, também não foi observado associação, meninas ( $p=0,095$ ) e meninos ( $p=1,000$ ).

## Conclusão

Apesar da maioria dos adolescentes apresentarem eutrofia, a prevalência de inadequação do consumo de frutas, legumes e verduras foi bastante elevada, em especial nos meninos e em estudantes de escolas públicas. Esses dados reforçam a necessidade de estratégias mais eficazes na promoção de saúde, que considerem o contexto escolar, familiar e social. Se faz necessário à implementação de políticas públicas voltadas para a educação nutricional, tendo como base a escolha alimentar adequada.

## Referências

ARAUJO, Marina Campos; et al. Elaboração de questionário de frequência alimentar semiquantitativo para adolescentes da região metropolitana do Rio de Janeiro, Brasil. Rev. Nutrição. Campinas: 2010. p. 179-189. Disponível em: . Acesso

em: 05 mai. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília. 2008. p. 53. Disponível em: < [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf)>. Acesso em: 12 abr. 2015.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

MARTINS, Gabriela B.; FERREIRA, Thaís N.; CARVALHO, Isabelle Z. Estado nutricional e o consumo alimentar de adolescentes de uma escola privada de Maringá-PR. Rev. Saúde e Pesquisa, vol. 7. n 1. Maringá: 2014. p. 47-53. Disponível em: < <http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/3263/2207>>. Acesso em: 15 jun. 2015.

WORLD HEARTH ORGANIZATION. Growth reference data for 5-19 years. Genova, 2007. Disponível em: < <http://www.who.int/growthref/en/#>>. Acessado em: 21 de mar. de 2015.

**Palavras-chave:** Adolescentes; Estado nutricional; Frutas verduras e legumes

# PREVALÊNCIA DO EXCESSO DE PESO EM ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE CACOAL – RO.

JÉSSICA ORCINO BOECHAT MOREIRA; KETHULLI GABRIELA DOS SANTOS; TÂNISMEIRE VICENTE DA SILVA;  
FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS; JULIA SOUZA AMARAL

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal  
*ela.ex@hotmail.com*

## Introdução

As mudanças dos hábitos alimentares nos últimos tempos são impostas por uma sociedade moderna que se diverge pela cultura, religião, raça, índole e pelo comodismo no consumo de produtos semi-prontos, industrializados, acarretando em uma globalização de consumo de calorias vazias e pobres em nutrientes, tendo como consequência um aumento nos casos de indivíduos com excesso de peso (AVELAR; REZENDE, 2013). Segundo os dados estatísticos as manifestações de obesidade estão presentes nos países desenvolvidos e subdesenvolvidos, de acordo com a POF (Pesquisa de Orçamento Familiar) de 2008-2009 foi constatado que os índices de excesso de peso nas últimas décadas aumentaram em todas as faixas etárias, e principalmente nas crianças de sessenta meses, destaca-se com frequência de excesso peso independente da classe social (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Esta pesquisa tem como objetivo identificar a prevalência do excesso de peso em alunos da rede pública municipal de ensino de Cacoal- RO.

## Metodologia

O presente estudo de caráter Observacional Analítico, com delineamento transversal. Os dados utilizados nessa pesquisa foram peso, estatura, data de nascimento e sexo. Para a classificação do estado nutricional dos alunos utilizou-se o software Anthro e Anthroplus (OMS). Realizou-se a distribuição dos valores de IMC em escore Z da população norte americana ajustados por sexo e idade, conforme National Center for Health Statistics (NCHS) 2006-2007. A faixa etária de estudo foi composta de crianças na fase pré-escolar e escolar entre 5 e 15 anos, totalizando uma amostra de 2409 alunos. Foi aplicado o teste do qui-quadrado ( $p < 0,05$ ) para estudar a associação entre sexo e adequação do estado nutricional. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética através do parecer nº 1.044.866.

## Resultados

De acordo com os resultados a prevalência de excesso de peso encontrada foi de 27,1% (n 653), sendo mais presente entre o sexo masculino se comparado ao sexo feminino ( $p < 0,05$ ). O resultado sobre a prevalência de excesso de peso encontrada em crianças e adolescentes conteve uma amostra de 29% de excesso de peso nos meninos e 25,2% nas meninas. Em relação à faixa etária mais atingida pela obesidade foi possível identificar uma maior prevalência no grupo avaliado entre 90 e 120 meses com um índice de 43,4%, sendo a mesma faixa etária com a maior prevalência de obesidade no sexo masculino. Enquanto os resultados que corresponde aos alunos de faixa etária maior de 120 encontra-se o sexo feminino com maior prevalência de excesso de peso.

## Conclusão

O presente estudo identificou uma alta prevalência de excesso de peso nos alunos da rede pública municipal de ensino do município de Cacoal, principalmente em relação à prevalência de Obesidade reafirmando que este é um dos maiores problemas de saúde pública atual. Espera-se que os resultados desse trabalho possibilitem o discernimento e o conhecimento sobre a importância das intervenções alimentares e o acompanhamento e monitoramento do estado nutricional das crianças e adolescentes, tendo ciência que esta população é mais sujeita a obesidade.

## Referências

AVELAR, A. E.; REZENDE, D. C.. Hábitos Alimentares Fora do Lar: Um Estudo de Casos em Lavras- MG. Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras, v. 15, 2013.

BRASIL - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009 – Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Disponível em:. Acesso em: 10 de Outubro de 2014.



WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO Child Growth Standarts: length/heightfor-age, weight-for-age, weight-for-length and body mass index-for-age: methods and development. Geneva, Switzerland: WHO, 2006.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Escolares; Excesso de peso

# PREVALÊNCIA E CRITÉRIOS DE DIAGNÓSTICO DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

GABRIELLA BETTIOL FELTRIN; CAROLINE CAMILA MOREIRA; ELIZABETH NAPPI CORRÊA; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*nutrinappi@gmail.com*

## Introdução

Nas últimas três décadas observa-se interesse pelo estudo da síndrome metabólica (CAVALI et al., 2010). Esta tem sido definida como a combinação de obesidade total ou obesidade abdominal, hipertensão arterial, hipertrigliceridemia, redução de HDL-colesterol e intolerância à glicose/resistência à insulina/diabetes melito tipo 2 (COOK et al, 2003; FERRANTI et al., 2004). Para adolescentes, o interesse pelo estudo da síndrome metabólica é recente e verifica-se a ausência de consenso no estabelecimento de definição clínica e de critérios diagnósticos.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi realizar revisão sistemática da literatura e elaborar um panorama global da prevalência da síndrome metabólica em adolescentes, aprofundando a análise dos critérios diagnósticos com respectivos componentes e pontos de corte da síndrome metabólica.

## Metodologia

Realizou-se buscas nas bases de dados Scientific Eletronic Library Online e Medical Litetature Analysis and Retrieval System Online, por meio do portal de busca PUBMED (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>), considerando o período inicial dos bancos de dados até janeiro de 2015. Utilizaram-se os seguintes descritores: metabolic syndrome; metabolic syndrome X; plurimetabolic syndrome; central obesity; insulin resistance e syndrome X. Os critérios de inclusão adotados foram: estudos transversais e originais que estimassem a prevalência de síndrome metabólica, amostras que incluíssem adolescentes de 12 a 17 anos, trabalhos publicados em inglês, português e espanhol e estudos disponíveis com o texto completo. Identificaram-se resumos de 7.980 estudos. Excluiu-se 2.228 estudos, desses 2.204 não apresentavam tema pertinente, oito incluíam amostras com outras populações, sete eram estudos de intervenção, cinco revisões de literatura e quatro publicações em outros idiomas. Restaram 75 artigos os quais foram lidos na íntegra. Excluiu-se nove estudos realizados com adolescentes portadores de hipertensão arterial, diabetes melito, acantose nigricans, onze por não apresentarem a estimativa da prevalência da síndrome metabólica e doze artigos duplicados. A seleção e a análise dos artigos foram realizadas por duas pesquisadoras independentes e em caso de discordância, um pesquisador sênior foi consultado.

## Resultados

Foram incluídos 43 artigos para a presente revisão. O período de publicação dos estudos ocorreu entre 2004 a 2014, observando-se maior concentração das publicações nos anos de 2010 e 2013. A amplitude da prevalência oscilou de 0,0% a 74,4%. Verificou-se maior prevalência de síndrome metabólica em amostras de adolescentes que apresentavam sobrepeso/obesidade. Dos estudos selecionados, 51,2% adotaram adaptações do critério de diagnóstico proposto pelo National Cholesterol Education Program's Adult Treatment Panel III. Os componentes mais utilizados para obter o diagnóstico da síndrome metabólica foram: níveis séricos de triglicérides, glicemia e pressão arterial (n=42); HDL-colesterol (n=41); circunferência cintura (n=38). Apesar de alguns estudos utilizarem componentes em comum para o diagnóstico, observou-se que não há consenso nos pontos de corte adotados

## Conclusão

A prevalência da síndrome metabólica em adolescentes apresentou ampla variabilidade. Faz-se necessária maior homogeneidade nos critérios e pontos de corte para definição da síndrome metabólica, com objetivo de aumentar a comparabilidade entre os estudos, diminuir as dificuldades de interpretação, bem como auxiliar na conduta terapêutica e preventiva.

## Referências

CAVALI, M.L.R.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; BRASILEIRO, R.S.; TADDEI, J.A.A.C. Síndrome metabólica: comparação de critérios diagnósticos. J. Pediatr, v.86, p.325-30, 2010.

COOK, S.; WEITZMAN, M.; AUINGER, P.; NGUYEN, M.; DIETZ, W.H. Prevalence of a metabolic syndrome phenotype in adolescents: findings from the third National Health and Nutrition Examination Survey, 1988-1994. *Arch Pediatr Adolesc Med*, v. 157, p. 821-827, 2003.

FERRANTI, S.D.; GAUVREAU, K.; LUDWIG, D.S.; NEUFELD, E.J.; NEWBURGER, J.W.; RIFAI, N. Prevalence of the metabolic syndrome in American adolescents: findings from the Third National Health and Nutrition Examination Survey. *Circulation*, v. 110, p. 2494-2497, 2004.

**Palavras-chave:** adolescente; prevalência; síndrome X metabólica; diagnóstico

# PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AOS DESVIOS NUTRICIONAIS EM MULHERES NA FASE PRÉ-GESTACIONAL EM DOIS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

DANIELE MARANO; YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL; LEILA MARIA LOPES DA SILVA;  
SYLVIA REIS GONÇALVES NEHAB

<sup>1</sup> IFF/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*yasminamaral@hotmail.com*

## Introdução

A avaliação do estado nutricional no período pré-gestacional é considerada de grande importância para estimar o ganho de peso adequado durante a gestação, viabilizar o acompanhamento nutricional durante este período e permitir o diagnóstico precoce de situação de risco para desfecho desfavorável, bem como direcionar intervenções nutricionais para a promoção da saúde materna e infantil. O excesso de peso no período pré-gestacional aumenta a chance de ganho de peso gestacional excessivo, estando associados a inúmeras consequências negativas para o feto e para a mulher. Por outro lado, o baixo peso pré-gestacional eleva o risco de ganho de peso abaixo do recomendado, podendo acarretar restrição de crescimento intrauterino, parto prematuro, baixo peso ao nascer e aumento das taxas de morbimortalidade perinatal. Uma rede complexa de fatores associados ao sobrepeso, a obesidade e ao baixo peso no período pré-gestacional é reconhecida. O Estado do Rio de Janeiro caracteriza-se por marcantes desigualdades entre os seus municípios, considerando-se indicadores como o Índice de Desenvolvimento Humano.

## Objetivos

Verificar a prevalência de desvio nutricional pré-gestacional (baixo peso, sobrepeso e obesidade) e seus principais fatores em gestantes usuárias do Sistema Único de Saúde (SUS) dos Municípios de Queimados e Petrópolis no Estado do Rio de Janeiro (RJ), Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal, realizado entre dezembro de 2007 e novembro de 2008, com 1535 mulheres no primeiro trimestre de gestação, selecionadas aleatoriamente em unidades de saúde do Sistema Único de Saúde nos municípios de Queimados e Petrópolis, Estado do Rio de Janeiro. O diagnóstico dos desvios nutricionais foi procedido com base no Índice de massa corporal, segundo a classificação do Institute of Medicine, e as seguintes categorias foram obtidas: baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade. Na análise estatística, foi utilizado o modelo de regressão logística multinomial, sendo estimados a odds ratio e o intervalo de confiança de 95%. Foram incluídas mulheres entre 13 e 45 anos.

## Resultados

As prevalências de baixo peso, sobrepeso e obesidade foram, respectivamente, 10, 18 e 11%. Mulheres residentes em Queimados, adolescentes, aquelas que não viviam com companheiro e fumantes apresentaram maior proporção de baixo peso pré-gestacional. Foi observada associação entre hipertensão com o sobrepeso e obesidade. As adolescentes apresentaram menor chance para o sobrepeso e obesidade. Residir em Queimados reduziu a chance de sobrepeso.

## Conclusão

A proporção de desvio nutricional pré-gestacional foi elevada, sendo o reconhecimento de seus fatores fundamental para identificação precoce de mulheres sob risco nutricional, visando intervenções que minimizem os efeitos adversos da má-nutrição sobre a saúde materno-infantil.

## Referências

1. Konno SC, Benicio MHA, Barros AJD. Fatores associados à evolução ponderal de gestantes: uma análise multinível. Rev Saúde Pública, 2007; 41: 995-1002.
2. Nucci LB, Duncan BB, Mengue SS, Branchtein L, Schmidt MI, Fleck ET. Assessment of weight gain during pregnancy in general prenatal care services in Brazil. Cad Saúde Pública, 2001; 17(6): 1367-1374.
3. Nomura RMY, Paiva LV, Costa VN, Liao AW, Zugaib M. Influência do estado nutricional materno, ganho de peso e consumo energético sobre o crescimento fetal, em gestações de alto risco. Rev Bras Ginecol Obstet, 2012; 34(3): 107-112.

4. Padilha PDC, Saunders C, Machado RCM, Silva CLd, Bull A, Sally EDOF, Accioly E. Associação entre o estado nutricional pré-gestacional e a predição do risco de intercorrências gestacionais. *Rev Bras Ginecol Obstet*, 2007; 29: 511-518.
5. Oliveira LPM, Assis AM, Silva MCM, Santana MCP, Santos NS, Pinheiro SMC et al. Excesso de peso e concentração de gordura abdominal entre adultos. *Cad Saúde Pública*, 2009; 25: 570-582.
6. Stulbach TE, Benício MHDA, Andreazza R, Kono S. Determinantes do ganho de peso ponderal excessivo durante a gestação em serviço público de pré-natal de baixo risco. *Rev Bras Epidemiol*, 2007; 10: 99-108.
7. Sichieri R & Moura EC. Análise multinível das variações do índice de massa corporal entre adultos, Brasil, 2006. *Rev Saúde Pública*, 2009; 43: 90-97.
8. Andreto LM, Souza AI, Figueiroa JN, Cabral-Filho JE. Fatores associados ao ganho ponderal excessivo em gestantes atendidas em um serviço público de pré-natal na cidade de Recife, Pernambuco, Brasil. *Cad Saúde Pública*, 2006; 22: 2401-2409.
- 70
9. Institute of Medicine: National Research Council. *Weight Gain During Pregnancy: Reexamining the Guidelines*. Washington (DC): National Academy of Science, 2009.
10. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) [website]. <http://www.ibge.gov.br> 2008; acesso em Julho de 2009.
11. Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Disponível em: [http://cnes.datasus.gov.br/Mod\\_Ind\\_Unidade.asp](http://cnes.datasus.gov.br/Mod_Ind_Unidade.asp). Acesso em Junho de 2006.
12. World Health Organization. *Physical status: the use and interpretation of report anthropometry – report of a WHO Expert Committee*. Geneva: WHO; 1995.
13. Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP). *Adoção do CCEB 2008. Critério de Classificação Econômica Brasil*. In. São Paulo; 2008.
14. Segall Corrêa, AM, Escarilha RP, Sampaio MFA, Panigassi G, Maranhã LK, Bergamasio S et al. Acompanhamento e avaliação da segurança alimentar de famílias brasileiras: validação de metodologia e de instrumento de coleta de informação. Urbano/rural. Relatório técnico: versão preliminar. Brasília, DF: Ministério da Saúde: Organização Pan-Americana da Saúde; São Paulo: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, 2004.
15. Rondó PHC, Ferreira RF, Nogueira F, Ribeiro MCN, Lobert H, Artes R. Maternal psychological stress and distress as predictors of low birth weight, prematurity and intrauterine growth retardation. *Eur J Clin Nutr*, 2003; 57: 266-272.
16. Wax JR. Risks and management of obesity in pregnancy: current controversies. *Curr Opin Obstet Gynecol*, 2009; 21(2): 117-123.
- 71
17. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. *Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 - Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil*. Ministério da Saúde. Rio de Janeiro, 2010.
18. Rodrigues PL, Lacerda EMA, Schlüssel MM, Spyrides MHC, Kac G. Determinants of weight gain in pregnant women attending a public prenatal care facility in Rio de Janeiro, Brazil: a prospective study, 2005-2007. *Cad Saúde Pública*, 2012; 22: 272-284.
19. Seabra G, Padilha PC, Queiroz JA, Saunders CA. Sobrepeso e obesidade pré-gestacionais: prevalência e desfechos associados à gestação. *Rev Bras Ginecol Obstet*, 2011; 33(11): 348-353.
20. Silveira EA. Validação do peso e altura referidos para o diagnóstico do estado nutricional em uma população de adultos no Sul do Brasil. *Cad Saúde Pública*, 2005; 21: 235-245.
21. Furlan JP, Guazzelli CAF, Papa ACS, Quintino MP, Soares RVP Mattaret R. A influência do estado nutricional da adolescente grávida sobre o tipo de parto e o peso do recém-nascido. *Rev Bras Ginecol Obstet*, 2003; 25 (9): 625-630.
22. Shukla HC, Gupta PC, Mehta HC, Hebert JR. Descriptive epidemiology of body mass index of an urban adult population in western India. *J Epidemiol Community Health*, 2002; 56: 876-880.
23. Carniel EF, Zanolli ML, Almeida CAA, Morcillo AM. Características das mães adolescentes e de seus recém-nascidos e fatores de risco para a gravidez na adolescência em Campinas, SP, Brasil. *Rev Bras Saude Mater Infant*, 2006; 6: 419-426.
- 72
24. Moraes CL, Reichenheim ME. Screening for alcohol use by pregnant women of public health care in Rio de Janeiro, Brazil. *Rev Saúde Pública*, 2007; 41: 695-703.
25. Leal MC, Gama SG, Ratto KM, Cunha CB. Uso do índice de Kotelchuck modificado na avaliação da assistência pré-natal e sua relação com as características maternas e o peso do recém-nascido no Município do Rio de Janeiro. *Cad Saúde Pública*, 2004; 20: 63-72.

26. Velásquez-Meléndez G, Pimenta AM, Kac G. Epidemiologia do sobrepeso e da obesidade e seus fatores determinantes em Belo Horizonte (MG), Brasil: estudo transversal de base populacional. *Rev Panam Salud Publica*, 2004; 16: 308-314.
27. Araujo DMR, Pereira NL, Kac G. Ansiedade na gestação, prematuridade e baixo peso ao nascer: uma revisão sistemática da literatura. *Cad Saúde Pública*, 2007; 23(4): 747-756.
28. Correia LL, Silveira DMJ, Silva AC, Campos JS, Machado MMT, Rocha HAL et al. Prevalência e determinantes de obesidade e sobrepeso em mulheres em idade reprodutiva residentes na região semiárida do Brasil. *Cien Saude Colet*, 2011; 16: 133-145.
29. Xavier NL & Ribeiro PLI. Obesidade na população feminina: Município de Xangri-lá: perfil de risco. *Rev HCPA*, 2009; 29(2): 109-114.
30. Kachani AT, Brasiliano S, Hochgraf PB. O impacto do consumo alcoólico no ganho de peso. *Rev Psiquiatr Clin*, 2008; 35: 21-24.
31. Santos JV, Gigante DP, Domingues MR. Prevalência de insegurança alimentar em Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil, e estado nutricional de indivíduos que vivem nessa condição. *Cad Saúde Pública*, 2010; 26: 41-49.
32. Sallis, JF & Glanz K. Physical activity and food environments: solutions to the obesity epidemic. *Milbank Quarterly*, 2009; 87(1): 123-154.
- 73
33. Polivy J. Psychological consequences of food restriction. *Journal of the American Dietetic Association*, 1996; 96: 589-592.
34. Simon GE, Von Korff M, Saunders K, Miglioretti DL, Crane PK, Van Belle G et al. Association between obesity and psychiatric disorders in the U.S. adult population. *Archives of General Psychiatry*, 2006; 63(7): 824-830.
35. Ministério da Saúde. Pré-Natal e Puerpério Atenção Qualificada e Humanizada. Manual Técnico. Brasília: MS, 2005.

**Palavras-chave:** Assistência Perinatal ; Estado nutricional; Saúde Materno-Infantil

# PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: UMA AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES EM CRIANÇAS DE SETE A 10 ANOS

MIRELA CHRISTMANN; DENISE RUTTKE DILLENBURG OSÓRIO

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale  
*mirela\_christmann@hotmail.com*

## Introdução

Os fatores de risco cardiovasculares têm crescido em populações de baixa renda (MARINS et al, 2007). O incremento na renda das famílias através do Programa Bolsa Família, tem modificado o padrão alimentar e o estado nutricional de crianças e adultos beneficiados, favorecendo o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. (LIGNANI et al, 2010; LIMA; RABITO; DIAS, 2011; SILVA, 2011).

## Objetivos

Identificar a prevalência de fatores de risco cardiovasculares em crianças de sete a 10 anos beneficiadas pelo Programa Bolsa Família, no Município de Ivoti, Rio Grande do Sul, Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal, quantitativo com amostra definida por conveniência com crianças de sete a 10 anos cadastradas no Programa Bolsa Família no Município de Ivoti/RS, em Fevereiro de 2015, totalizando 81 crianças. Os dados foram coletados pela pesquisadora, no espaço físico escolar, no período de Março a Maio de 2015. Critérios de inclusão: crianças e seus responsáveis legais que assinaram a Anuência e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, respectivamente. Foram excluídas as crianças com doenças ligadas a obesidade. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Feevale em 25/02/2015, sob registro de número 953.921. Dados coletados: socioeconômicos (escolaridade materna e paterna e renda familiar mensal em salários mínimos); dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura) coletados antes do intervalo e lanche escolar, com a criança vestindo roupas leves e descalça. A pressão arterial foi aferida por técnica oscilométrica com aparelho automático da marca Omron® e braçadeiras de tamanho adequado ao braço direito da criança, sendo classificada conforme a National High Blood Pressure Education Program (NIH, 2005). O tempo de tela foi avaliado pela média das horas diárias de exposição à televisão, videogame, computador e tablet. A análise estatística foi realizada no software Statistical Package for the Social Science 18.0, através da correlação de Pearson, correlação de Spearmann e teste Qui-Quadrado.

## Resultados

Foram avaliadas 39 crianças e, destas, 51,3% foram do sexo feminino. A escolaridade menor de oito anos foi de 87,2% das mães e 92,2% dos pais. A renda familiar mensal de 48,7% das famílias foi menor de um salário mínimo. As médias de peso, altura, Índice de Massa Corporal e circunferência da cintura foram de 33,14 kg ( $\pm$  11,84), 134 cm ( $\pm$  10,78), 17,80 kg/m<sup>2</sup> ( $\pm$  4,02) e 64,10 cm ( $\pm$  11,93), respectivamente. A Pressão Arterial Sistólica média foi de 111,65 mmHg ( $\pm$  10,27) e a Pressão Arterial Diastólica média foi de 69,74 mmHg ( $\pm$  6,89). A média do tempo de tela foi de 3,56 ( $\pm$  1,63) horas diárias. As prevalências dos fatores de risco cardiovasculares foram de 25,7% de excesso de peso, 23,1% de circunferência da cintura elevada e 46,1% de pressão arterial elevada. Não houve relação estatisticamente significativa entre escolaridade paterna ou materna e número de fatores de risco cardiovasculares ( $p=0,712$  e  $0,109$ ). Quanto à renda familiar, não houve associação estatisticamente significativa com o número de fatores de risco ( $p=0,571$ ).

## Conclusão

Os fatores de risco cardiovasculares identificados foram expressivos e a tendência foi maior naquelas crianças cujos pais apresentaram menor escolaridade. A pressão arterial elevada foi o fator de risco mais prevalente, demonstrando a necessidade de investigar precocemente o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, antecipando o cuidado da saúde cardiovascular em crianças beneficiadas pelo Programa Bolsa Família.

## Referências

LIGNANI, J. B; SICHIERI, R; BURLANDY, L; SALLES-COSTA, R. Changes in food consumption among the Programa Bolsa Família participant families in Brazil. Public Health Nutrition, Cambridge, UK, v. 5, n. 14, p. 785-92, dez. 2010.

LIMA, F. E. L; RABITO, E. I; DIAS, M. R. M. G. Estado nutricional de população adulta beneficiária do Programa Bolsa

Família no município de Curitiba, PR. Revista Brasileira de Epidemiologia, Rio de Janeiro, RJ, v. 2, n. 14, p. 198-206, jun, 2011.

MARINS, V. M; ALMEIDA, R.M; PEREIRA, R.A; SICHIERI, R.. The Association Between Socioeconomic Indicators and Cardiovascular Disease Risk Factors in Rio de Janeiro, Brazil. Journal of Biosocial Science, Cambridge, UK, v. 2, n. 39, p. 221-29, mar. 2007.

NIH - NATIONAL INSTITUTES OF HEALTH. National Heart, Lung, and Blood Institute. National High Blood Pressure Education Program. The Fourth Report on the Diagnosis, Evaluation, and Treatment of High Blood Pressure in Children and Adolescents. Department of Health and Human Services, Bethesda, MD, 60 p. 2005.

SILVA, D. A. Sobrepeso e obesidade em crianças de cinco a dez anos de idade beneficiárias do programa bolsa família no estado de Sergipe, Brasil. Revista Paulista de Pediatria, São Paulo, SP, v. 4, n. 29, p. 529-35, dez. 2011.

**Palavras-chave:** Programa Bolsa Família; Crianças; Risco cardiovascular



# PROGRAMA DE AÇÃO SOCIOEDUCATIVA NA COMUNIDADE - PASEC: A HORTA COMO UMA FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CAROLINA LINDENMEYER PRATES; DAIANI FRAPORTI DOS SANTOS; GELSON LUIZ FIORENTIN

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*cl-prates@hotmail.com*

## Introdução

O Programa de Ação Socioeducativa na Comunidade é um Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos concebido com o propósito de potencializar as iniciativas do Centro de Cidadania e Ação Social da Unisinos, às experiências comunitárias no município de São Leopoldo. Suas ações são voltadas para demandas de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social da comunidade Santa Marta (PNAS, 2004). A equipe é constituída por professores, técnicos e alunos das áreas de biologia, nutrição, psicologia e serviço social da universidade.

## Objetivos

Promover a educação alimentar e nutricional, monitorar o estado nutricional dos participantes e difundir o emprego de técnicas para produção de hortaliças.

## Metodologia

A escola foi escolhida por representar um espaço protetivo legítimo da comunidade e por simbolizar uma área de potencialização das qualidades dos alunos e da comunidade escolar. O serviço utiliza como dispositivo metodológico uma horta orgânica, estratégia pedagógica facilmente replicável e de baixo custo. A Educação Alimentar e Nutricional está inserida nas diversas oficinas temáticas desenvolvidas, como: plantio, manutenção dos canteiros e colheita das hortaliças cultivadas; oficinas culinárias que valorizam o aproveitamento integral do alimento e a redução do consumo de açúcar, gordura e sódio e atividades lúdicas, que proporcionam o conhecimento sobre as propriedades nutricionais dos alimentos. As avaliações antropométricas são realizadas semestralmente, através da aferição do peso e da estatura das crianças e adolescentes de 6 a 15 anos de idade atendidas. Para a aferição do peso é utilizada uma balança digital e para a estatura, um estadiômetro portátil. Estas variáveis são interpretadas no software Anthro Plus, da Organização Mundial da Saúde, utilizando como indicadores o escore-z de IMC/idade e estatura/idade (SBP, 2009; WHO, 2006).

## Resultados

Em 2015, as avaliações antropométricas atingiram 70 participantes do projeto. No 1º semestre obteve-se o diagnóstico de IMC/idade de: 74% de eutrofia, 13% de sobrepeso, 6% de obesidade e 6% de obesidade grave; indicador estatura/idade: 100% de eutrofia. No 2º semestre obteve-se: IMC/idade de 74% de eutrofia, 18% de sobrepeso, 6% de obesidade e 3% de obesidade grave; o indicador estatura/idade manteve-se com 100% de eutrofia.

## Conclusão

A partir das técnicas pedagógicas empregadas, observou-se que o contato com diferentes alimentos através da horta e a descoberta de novos sabores através de oficinas culinárias é uma das ações em Educação Alimentar mais efetivas com crianças e adolescentes das faixas etárias atendidas, pois o participante tem a oportunidade de ser o protagonista da ação, vivenciando na prática a Ciência da Nutrição. Destaca-se, também, o plantio de milhares de mudas de hortaliças às quais puderam ser cultivadas por eles. No que tange ao estado nutricional, verificou-se que todos os avaliados apresentaram crescimento adequado, entretanto quando se avalia o peso, há uma prevalência preocupante de sobrepeso em ambos os sexos, o que reforça a importância do trabalho preventivo através da inserção desta temática nos diversos espaços sociais.

## Referências

- BRASIL. Política Nacional de Assistência Social – PNAS/2004. Norma Operacional Básica – NOB/SUAS.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (nonserial publication). Geneva, Switzerland: WHO, 2006.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar; Saúde Coletiva; Horta Escolar; Educação Ambiental

# PROGRAMA DE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL MARCO UN PROYECTO DE GIMNASIA LABORAL

ANALIA TOLEDO; CLAUDIA SUAREZ; RAQUEL PALUMBO; GRISELDA RODRIGUEZ

<sup>1</sup> EN-UDELAR - Escuela de Nutrición - Universidad de la República - Uruguay, <sup>2</sup> EN-UDELAR - Escuela de Nutrición Universidad de la República - Uruguay  
*claususil@yahoo.com*

## Introdução

Desde el año 2013 la Escuela de Nutrición desarrolla el Programa de Promoción de Alimentación Saludable, articulando acciones con el Proyecto Gimnasia Laboral de la Universidad de la República. Procura sensibilizar a los trabajadores universitarios en los beneficios de mantener una alimentación saludable para el pleno goce de sus derechos y avanzar en la integralidad de las funciones universitarias

## Objetivos

Contribuir a la salud y adecuada nutrición de los trabajadores que participan de la Gimnasia Laboral mediante la implementación del Programa de Promoción de Alimentación Saludable Desarrollar una propuesta educativa que articule la extensión y la investigación universitaria

## Metodologia

El programa presenta tres ejes: Diagnóstico del estado alimentario – nutricional de los trabajadores que participan de Gimnasia Laboral. Mediante una investigación descriptiva trasnversal se conoció el perfil alimentario-nutricional de los trabajadores y sus expectativas con respecto a la temática de la alimentación Implementación del Programa de Educación Alimentaria-Nutricional Incluyó la socialización de los resultados del diagnóstico alimentario- nutricional, el análisis de la relación alimentación – salud - seguridad laboral y la construcción de estrategias individuales y organizacionales para facilitar la adopción de comportamientos alimentarios saludables Intervención en las cantinas de los servicios universitarios incluidos en el Proyecto Gimnasia Laboral. Estudios descriptivos permitieron conocer la calidad nutricional de los alimentos ofrecidos y nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. Se sugirieron acciones para producir comidas nutritivas e inocuas y ofrecer ambientes alimentarios apropiados

## Resultados

Se logró una excelente vinculación entre la temática nutricional y la actividad física Las autoridades universitarias manifestaron compromiso con la temática Los trabajadores objeto del Programa participaron activamente con actitud constructiva. Los responsables de las cantinas fueron receptivos a las propuestas planteadas para mejorar la calidad alimentaria e implementan los cambios sugeridos Los estudiantes participantes del Programa actuaron con responsabilidad, conjugando saberes y aplicándolos a nuevas situaciones.

## Conclusão

La incorporación del Programa a los proyectos de la Universidad de la República, posiciona a la temática alimentaria-nutricional en el concepto Entornos de Trabajo y Estudio Saludable. Esta situación nos impulsa a extender las acciones desarrolladas a otros servicios universitarios e integrar al colectivo estudiantil a la población objetivo. El Programa ha permitido articular las funciones universitarias. Esta propuesta educativa, que apuesta al aprendizaje basado en problemas, ha generado aportes para la búsqueda de soluciones en interacción con los actores sociales.

## Referências

- Plan Estratégico de Desarrollo de la Universidad de la República 2005-2009. Disponible en Acceso 5 feb. 2016  
World Health Organization. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 2004. Disponible en Acceso 5 feb. 2016  
Organización Mundial de la Salud. Estrategia de Promoción de la Salud en los Lugares de Trabajo en América Latina y el Caribe. 2010. Disponible en Acceso 5 feb. 2016

**Palavras-chave:** promoción de salud; alimentación saludable; funciones universitarias

# PROGRAMA MEU PRATINHO SAUDÁVEL NA ESCOLA: UM CASE DE SUCESSO

ANA PAULA DE QUEIROZ MELLO; LORAINÉ SCARDELATO GONZALES; MARCELA CASTELUCCI DE BERNARDO;  
LARA NATACCI; ELISABETE FERNANDES ALMEIDA

<sup>3</sup> ELM - ELM Latin Med  
*apqmello@gmail.com*

## Introdução

Segundo a Organização Mundial da Saúde, pelo menos 41 milhões de crianças apresentam excesso de peso, sendo que o maior aumento é proveniente de países de baixa e média renda. No Brasil, este dado representa mais de 30% da população infantil. A implementação de programas que promovam ambientes escolares saudáveis, com conhecimentos sobre nutrição, diminui o risco da obesidade infantil. O Programa Meu Pratinho Saudável na Escola surgiu em 2013, e tem como proposta ensinar crianças e adolescentes a fazerem escolhas alimentares saudáveis ao longo das refeições do dia. Além das ações presenciais na escola, o Programa também contribui com informações nos meios eletrônicos ([www.meupratinhosaudavel.com.br](http://www.meupratinhosaudavel.com.br); [www.facebook.com/meupratinhosaudavel](https://www.facebook.com/meupratinhosaudavel); @meupratinho).

## Objetivos

Verificar o impacto do Programa Meu Pratinho Saudável na Escola no estado nutricional de crianças e adolescentes.

## Metodologia

Foi proposto um estudo de intervenção, utilizando a metodologia do Meu Pratinho Saudável, para alunos de uma escola estadual da cidade de São Paulo, durante 3 anos (fev/2013 até dez/2015), com 27 encontros presenciais. Índice de massa corporal (IMC) e circunferência abdominal (CA) foram coletados nos tempos t0 até t5, a cada 6 meses. Além dos seis momentos para a avaliação nutricional (t0 –t5), teve 21 encontros com atividades dinâmicas e interativas sobre alimentação saudável, totalizando os 27 já mencionados. A análise estatística foi realizada pelo Programa SPSS®, versão 16.

## Resultados

Foram avaliados 332 alunos, 44,4% eram do sexo masculino e 55,6% do sexo feminino. A idade-t0 média dos meninos foi  $11,2 \pm 0,9$  e das meninas  $11,1 \pm 0,9$  anos ( $p=0,408$ ). Verificou-se que houve uma transição nutricional positiva ao longo do Programa ( $p<0,001$ ), isto é, com um aumento da frequência de alunos eutróficos (60,6% em abril/2013 X 69,2% em dez/2015) e diminuição dos alunos com excesso de peso (37,7% em abril/2013 X 26,2% em dez/2015). Considerando que 63% dos alunos estavam presentes do início ao fim do Programa, foi feita uma análise pareada. Nesta situação, o mesmo perfil, em relação à transição nutricional, foi encontrado ( $p<0,001$ ), com um aumento na frequência dos alunos eutróficos (58,4% em abril/2013 X 69,7% em dez/2015) e diminuição dos alunos com excesso de peso (38,2% em abril/2013 X 23,6% em dez/2015). Numa descrição mais detalhada da amostra pareada observa-se que: - 1,1% passaram de desnutrido para eutrófico - 51,7% mantiveram o estado nutricional eutrófico - 22,5% passaram de excesso de peso para eutrófico - 2,2% mantiveram o estado nutricional desnutrido - 4,5% passaram de eutrófico para desnutrido - 18,0% mantiveram o estado nutricional excesso de peso. Ao compararmos os dados de CA, verificamos que houve uma redução significativa ( $p<0,001$ ). Em abril/2013, 9% dos alunos estavam com CA aumentada, e em dezembro/2015 este número foi para 3,1%. Os dados mostraram que, aproximadamente, 66% dos alunos que apresentaram CA acima da recomendação conseguiram atingir a faixa de normalidade, considerando o sexo e a idade.

## Conclusão

O Programa possibilitou a melhoria do estado nutricional dos escolares e a evolução no conhecimento sobre alimentação saudável, visto que houve uma diminuição em 33% de sobrepeso e 50% de obeso da população avaliada. Portanto, a implantação de programas de educação nutricional no ambiente escolar deve ser estimulada para o combate à obesidade infantil e suas complicações.

## Referências

Organização Mundial da Saúde (OMS). Nutrition in adolescence Issues and Challenges for the Health Sector. Geneva, 2005.

Organização Mundial da Saúde (OMS). Physical Status. The use and interpretation of anthropometry. Technical Reports

Series 854. Geneva, 1995.

Organização Mundial da Saúde (OMS). World Health Statistics. Report. Geneva; 2006.

Apoio Financeiro: Instituto Givanudan

**Palavras-chave:** obesidade infantil; escola; educação nutricional; criança; Meu Pratinho Saudável

# PROJETO APLICANDO OS 10 PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ELENILMA BARROS DA SILVA; DAYNA SABRINA SANTOS DA COSTA; KAROLINE BRAGA NUNES MONTEIRO; PAULO RASCON LOPES DE FREITAS; JULIENE DA COSTA PEREIRA

<sup>1</sup> FIBRA - Faculdade Integrada Brasil Amazônia, <sup>2</sup> UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA  
*elenilmabarros@yahoo.com.br*

## Introdução

O novo Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, publicado em novembro de 2014, é inovador e muito promissor, pois não foca apenas no nutriente, mas também no comportamento e na qualidade do alimento mais natural

## Objetivos

Realizar abordagem educativa sobre os aspectos relacionados às práticas propostas pelos dez passos para uma alimentação saudável proposto pelo Novo Guia Alimentar para a População Brasileira

## Metodologia

O projeto foi desenvolvido no ano de 2015 e teve como público-alvo indivíduos de diferentes faixas etárias: crianças, adolescentes, adultos e idosos e foi desenvolvido em 4 etapas - Primeira Etapa: O projeto teve início com a definição dos temas a serem abordados nas exposições e teve como foco os aspectos relacionados a cada um dos dez passos. Os temas foram definidos pela equipe de trabalho sob tutoria do professor coordenador do projeto. - Segunda Etapa: Após a definição dos temas os alunos foram distribuídos para as pesquisas em referenciais teóricos de cunho científico. - Terceira Etapa: O grupo de trabalho se reuniu para apresentar os aspectos pesquisados e definir a estratégia pedagógica para a abordagem do tema e construção dos materiais educativos de divulgação. - Quarta Etapa: realização das exposições

## Resultados

O projeto teve o início de suas atividades no mês de março de 2015 e contou com um equipe composta por um docente e cinco discentes, sendo quatro discentes do curso de nutrição e um do curso de biomedicina. Foram realizadas 10 exposições. Ao total participaram das atividades educativas 397 pessoas de diferentes faixas etárias. Os meses de março, abril e maio foram dedicados a realização de estudo dirigido com a equipe de trabalho sobre o conteúdo abordado no Novo Guia Alimentar e Nutricional para a População Brasileira. Além do Estudo dirigido a equipe também elaborou os materiais educativos que foram utilizados nas exposições realizadas. Foram elaborados um banner educativo sobre os 10 passos para uma alimentação saudável, um folder informativo, um pôdio sobre a nova classificação de alimentos, um painel sobre a quantificação de açúcar em bebidas industrializadas, e uma cartilha sobre papinhas infantis caseiras. A abordagem das exposições era sempre realizada com alimentos reais o que permitia que os participantes tirassem dúvidas sobre características do alimento, informação nutricional e lista de ingredientes.

## Conclusão

O projeto foi muito bem avaliado pelos participantes e equipe de trabalho. O grupo se mostrou motivado em todo o processo, desde o planejamento, execução das exposições e finalização das atividades e avaliou que as ações foram fundamentais para o seu amadurecimento enquanto discentes e futuros profissionais. O projeto possibilitou ainda que os aspectos gerais sobre o novo guia alimentar pudessem ser apresentados e discutidos com um extenso público, ampliando o conhecimento dos mesmos sobre as práticas para o alcance de uma alimentação saudável

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde. – 2. ed. – Brasília : ministério da saúde, 2014.

DERAM, S. O peso das dietas: emagreça de forma sustentável dizendo não às dietas. 1ª ed. São Paulo: Sensus, 2014.

SCCHMIDT, F. Ministério da Saúde Lança Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em: <http://www.blog.saude.gov.br/index.php/570-destaques/34678-ministerio-da-saude-lanca-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira>. Acesso em: jan. 2015.

VIGITEL, Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/abril/30/Lancamento-Vigitel-28-04-ok.pdf>. Acesso em: jan. 2015.

**Palavras-chave:** Alimentação; Educação; Nutrição

# PROJETO VIDA NOVA: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE ATIVIDADES SOCIOEDUCATIVAS PARA GERAÇÃO DE RENDA COM MULHERES TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

NATÁLIA BEZERRA PEREIRA; NATÁLIA FERNANDES DO NASCIMENTO; JULIANA BARBOSA DA SILVA; LUCIANA MARIA PEREIRA DE SOUSA; VANILLE VALÉRIO BARBOSA PESSOA CARDOSO

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande  
*nbezerrapereira@bol.com.br*

## Introdução

Desde 2011, o Bolsa Família faz parte do Plano Brasil Sem Miséria, que reuniu diversas iniciativas para permitir que as famílias deixassem a extrema pobreza, com efetivo acesso a direitos básicos e a oportunidades de trabalho e de empreendedorismo (BRASIL,2015). Nesta perspectiva a necessidade de desenvolver atividades de geração de renda torna-se fundamental na promoção do bem estar social dessas famílias influenciando positivamente no DHAA (Direito Humano a Alimentação Adequada). Pensando nesta questão o Projeto de Extensão Vida Nova, promoveu atividades socioeducativas com mulheres titulares do programa bolsa família visando o empoderamento através da geração de renda no âmbito alimentar.

## Objetivos

Relatar a experiência de atividades socioeducativas desenvolvidas pelo projeto de extensão Vida nova, como forma de incentivo à geração de renda de mulheres titulares do Programa Bolsa Família no Município de Cuité, PB.

## Metodologia

A atividade faz parte de um Programas de Bolsas de Extensão da Universidade Federal de Campina Grande. O grupo Vida Nova é formado por 12 mulheres titulares de direito do Programa Bolsa Família, e existe a mais de três anos fazendo parte das atividades de extensão do Núcleo PENSO (Núcleo de Pesquisa e Extensão em Nutrição e Saúde Coletiva), este relato de experiência trata-se de ações desenvolvidas no ano de 2015 e 2016. As intervenções foram realizadas através de planejamentos e encontros quizenais com o grupo. Consistindo em três etapas de elaboração, iniciando pelas oficinas culinárias, nas quais as mulheres tiveram oportunidade de aprender e desenvolver novas receitas direcionadas para a prática de alimentação segura e saudável reunindo-se a cada encontro na casa de uma integrante diferente, a segunda estratégia foi a oferta de um minicurso online sobre técnicas de empreendedorismo, o qual foi realizado no laboratório de informática da própria universidade, prosseguindo com rodas de conversas acerca de assuntos relacionados com a alimentação saudável, produção de alimentos orgânicos, tecnicas de vendas, Guia Alimentar para População Brasileira e discussão sobre DHAA.

## Resultados

Observa-se como resultados obtidos em virtudes das ações, uma excelente participação das mulheres nas atividades propostas. O que foi de grande relevância para o melhor aproveitamento e também reflexão dos conceitos discutidos, estimulando a um estilo de vida mais saudável, com empoderamento de saberes através dos conhecimentos sobre o DHAA e a SAN. Em relação as oficinas culinárias foi possível fazer o resgate de recordações, hábitos e práticas alimentares regionais, com adoção de alimentos mais variados e seguros a partir das novas técnicas de preparo que permitiram um melhor aproveitamento nutricional. Culminando na organização de vendas de produtos alimentícios em eventos promovidos pelo núcleo PENSO, como O cine Cidadania e O nosso Sarau, e em outros eventos da cidade, nos quais as mulheres do Vida Nova aplicam os conhecimentos adquiridos na geração de renda para sua própria família

## Conclusão

Logo, nota-se que as atividades socioeducativas demonstram-se efetivas no empoderamento das mulheres titulares do Bolsa família, se tornando assim um instrumento incentivador do empreendedorismo e da alta confiança das mesmas para gerenciar seu próprio negócio.

## Referências

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. Conheça o programa Bolsa Família. Disponível < <http://mds.gov.br/assuntos/bolsa-familia/o-que-e-> . Acesso em 5 de mar. 2015

**Palavras-chave:** Mulheres Renda; Empoderamento; Bolsa Família



# PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM MULHERES PRESIDÁRIAS EM REGIME FECHADO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

LAÍSE MAYARA BARROS DE OLIVEIRA; ANA LUÍSA CANÁRIO CARLOS DE ANDRADE; AMAL MENDONÇA VAZ SALHA; ÁDILA VIRGÍNIA SILVA E SOUZA; ÚRSULA VIANA BAGNI

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*laise\_mayara@hotmail.com*

## Introdução

Pessoas privadas de liberdade possuem direitos e deveres constitucionalmente garantidos e têm o Sistema Único de Saúde como base de assistência a sua saúde, tal qual qualquer outro cidadão (BRASIL, 1988). Apesar disso, em muitos locais tais direitos não são respeitados, mesmo após o estabelecimento, no ano de 2003, do Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário (BRASIL, 2004). Embora haja dificuldades para alcançar a atenção integral à saúde da população privada de liberdade, profissionais de saúde que considerem e conheçam as peculiaridades envolvidas nessa atenção contribuem para o desenvolvimento de uma sociedade mais saudável ao possibilitar mudanças de comportamento e melhor qualidade de vida às pessoas que estão privadas de liberdade (WHO, 2014).

## Objetivos

Relatar a experiência do planejamento e desenvolvimento de ações de promoção da alimentação saudável junto a mulheres presidiárias em regime fechado.

## Metodologia

Trata-se das ações de projeto de extensão desenvolvido de setembro a dezembro de 2015 por discentes de graduação em Nutrição no Complexo Penal Doutor João Chaves, Natal/Rio Grande do Norte. Foi dada ênfase em conceitos básicos de alimentação equilibrada e saudável no cárcere, visando criar uma cultura de auto-cuidado que pudesse contribuir para a melhoria das condições saúde e qualidade de vida desse grupo vulnerável. Por questões de segurança e de espaço limitado, a direção do presídio autorizou a realização de atividades com no máximo 15 detentas.

## Resultados

O público-alvo (mulheres privadas de liberdade) levou os bolsistas a terem que se superar para planejar atividades educativas que se ajustassem ao real cenário encontrado (maior parte do tempo dentro das celas, pouca atividade de lazer, pouca governabilidade sobre a alimentação). Assim, foi necessário grande tempo para planejar as atividades, que precisaram ser detalhadamente revisadas e organizadas para que pudessem de fato atingir de fato os objetivos propostos. Ainda assim, no momento da execução, várias atividades tiveram que ser reajustadas ao perfil das mulheres presentes. Aceitação das atividades pelas detentas foi ótima, contudo, houve flutuação no número de participantes, pois nos dias das atividades algumas estavam em isolamento, outras haviam recebido liberdade condicional, ou não estavam dispostas a participar. Nas rodas de conversa, observou-se preocupação com a alimentação em várias participantes, contudo, o aspecto emocional pareceu exercer papel determinante nas escolhas alimentares, e era usado frequentemente para justificar o consumo de alimentos “não saudáveis” no cotidiano (ex. chocolates, doces). Muitas relataram que não mantinham alimentação mais saudável pelo elevado custo que cairia sob suas famílias. Além disso, havia restrição quantitativa e qualitativa dos alimentos que poderiam ser levados pelos visitantes nas visitas semanais, sendo proibidos quase todos os tipos de hortaliças e frutas. A maioria desconhecia o teor de gordura e sódio nos alimentos industrializados que consumiam diariamente, e poucas sabiam identificar os reais malefícios do excesso desses nutrientes para a saúde.

## Conclusão

As atividades foram muito proveitosas, tanto para os bolsistas, que tiveram que (re)pensar suas práticas sob a égide da universalidade e equidade, quanto para as detentas, que perceberam que é possível fazer escolhas que tragam menos prejuízos à saúde, de forma que o cárcere não prejudique sua saúde e sua ressocialização ao entrar em liberdade.

## Referências

BRASIL. Constituição [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

\_\_\_\_\_. Lei n. 72210 de 11 de julho de 1984. Institui a Lei de Execução Penal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 jul. 1984. Disponível em: [normaatualizada-pl.pdf](#)>. Acesso em: 22 out. 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Prisons and Health**. Geneva: World Health Organization, 2014.

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional; Hábitos alimentares; Saúde da mulher; Prisões

# PROMOVENDO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL COM ARTE NA EDUCAÇÃO INFANTIL DE MACAÉ: INTEGRAÇÃO ENTRE PROJETOS DO PROGRAMA INTERDISCIPLINAR DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

ANA ELIZA PORT LOURENÇO; PRISCILA VIEIRA PONTES; AMÁBELA DE AVELAR CORDEIRO; LEILA BRITO BERGOLD; NATASHA CAMPOS DA SILVA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus Professor Aloísio Teixeira  
*natashacamposz@hotmail.com*

## Introdução

Existente desde 2013, o Programa Interdisciplinar de Promoção da Saúde (PIPS) do Campus UFRJ-Macaé visa integrar e fortalecer projetos de extensão em promoção da saúde, fundamentando-se em uma concepção ampla e intersetorial da saúde (CZERESNIA, 2003). O PIPS tem como premissa que a formação em saúde deve inserir-se nos diferentes setores da sociedade, sendo a extensão universitária essencial para essa aproximação e troca de saberes.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho é descrever a experiência da integração de projetos do PIPS que abordam a promoção da saúde por meio da arte, da nutrição e da alimentação saudável em escolas municipais de educação infantil de Macaé.

## Metodologia

Há quatro projetos no PIPS atuando na educação infantil, a saber: Como Crescemos (Avaliação Nutricional e Atividades Educativas para a Promoção da Saúde na Escola), LuPAS (Lúdico para a Promoção da Alimentação Saudável), ESAURA (Escolha Saudável Utilizando os Rótulos de Alimentos) e Oficinas Musicais. Os projetos seguem o modelo participativo de educação, favorecendo reflexão e transformação (NES, 2001). Com o público adulto, as atividades usam problematização diante da realidade, seguindo perspectiva pedagógica de Paulo Freire. Com as crianças, utilizam o lúdico como forma educativa (CÓRIA-SABINI; LUCENA, 2004). A integração dos projetos ocorre com esses atuando nas mesmas escolas. O Como Crescemos faz diagnóstico nutricional infantil, que embasa a problematização nas atividades educativas. LuPAS, Como Crescemos e ESAURA desenvolvem em conjunto atividades lúdicas sobre nutrição e alimentação saudável, tendo crianças, pais, professores e funcionários como público-alvo. O Oficinas Musicais estimula a participação e favorece o aprendizado ao usar música em oficinas criativas voltadas para a alimentação saudável e cuidados com meio ambiente. Alunos de graduação em Enfermagem e Nutrição dos projetos vivenciam a integração, podendo participar de todas as atividades.

## Resultados

A integração dos projetos fortaleceu não apenas as atividades desenvolvidas, mas também a parceria desses com a Secretaria Municipal de Educação, em especial com a Coordenadoria de Nutrição Escolar. Essa parceria estimulou a incorporação dos projetos no Programa Saúde na Escola. Assim, além do setor educação, as ações em nutrição e alimentação saudável aproximaram-se também do setor saúde. Os projetos têm oportunizado rico espaço de aprendizagem discente, promovendo interdisciplinaridade na formação acadêmica.

## Conclusão

Esta experiência é um exemplo de interlocução bem sucedida entre academia, serviço e sociedade. Com as ações extensionistas integradas pelo PIPS, tem sido possível implementar o ensino acadêmico, de forma aplicada à realidade social, favorecendo a promoção da nutrição e da alimentação saudável no âmbito da educação infantil municipal. Esta experiência reforça, portanto, a riqueza da integração, que favorece o diálogo entre projetos afins, beneficiando o ensino e a sociedade.

## Referências

CZERESNIA D.; FREITAS C.M. (organizadores). Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003. p.18-37. NES, Núcleo de Educação em Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Educação em Saúde: planejando as ações educativas. Teoria e Prática. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo; 2001. CÓRIA-SABINI M.A.; LUCENA R.F. Jogos e Brincadeiras na Educação Infantil. Campinas, São Paulo: Papyrus, 2004.

**Palavras-chave:** Promoção da Saúde; Hábitos Alimentares; Avaliação Nutricional; Extensão Comunitária ; Educação em Saúde

# PROPORÇÃO DE PESSOAS QUE ASSISTEM EM CINCO OU MAIS DIAS DA SEMANA POR TRÊS OU MAIS HORAS À TELEVISÃO

MONICE THAÍS CABREIRA; JASSANA BERNICKER DE MAGALHÃES; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria campus Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul, Brasil.

*monice\_thais@hotmail.com*

## Introdução

Existe uma forma atual de direcionar o tempo em horas diárias na frente de uma televisão como indicador de sedentarismo, permitindo a epidemia da obesidade (MENDONÇA e ANJOS, 2004). As razões pelo aumento de pessoas acima do peso são as modificações nos hábitos de vida, envolvendo o sedentarismo e disparidade entre o consumo alimentar e a prática de exercícios físicos (MONTEIRO, MONDINI e COSTA, 2000). Além disso, as horas dedicadas com os meios de entretenimento podem refletir nas horas de sono e na qualidade do sono, resultando em impressão de fadiga e a ausência de energia para praticar atividades físicas (TAMMELIN, 2009). Em vista disso e de que as pessoas estão cada vez mais em frente à televisão, torna-se importante observar esse fato na população brasileira.

## Objetivos

Analisar e comparar a proporção de pessoas que assistem em cinco ou mais dias da semana por três ou mais horas à televisão, a nível regional e segundo o sexo, nos anos de 2009 e 2010.

## Metodologia

O trabalho utilizou dados secundários da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção Para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, encontrado no Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde. Fez-se uso dos dados de 2009 e 2010, referentes à proporção (%) de pessoas que assistem cinco ou mais dias da semana por três ou mais horas à televisão (DATASUS, 2015). Em seguida, realizou-se a análise e comparação dos dados a nível regional (Região Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste) e segundo o sexo (feminino e masculino).

## Resultados

Constatou-se ao analisar os dados, que a Região Sudeste apresentou maior proporção de pessoas que assistem por três ou mais horas à televisão em cinco ou mais dias da semana, em ambos os anos, com a proporção de 27,8% em 2009 e em 2010 de 29,5%. O que pode ser relevante é que a Região Sudeste é considerada uma das regiões mais desenvolvidas, onde a população tem mais contato com os aparelhos eletrônicos, como o televisor. Ao comparar a proporção total do ano de 2009 (25,8%) e 2010 (28,2%), observa-se que existiu um aumento de pessoas que assistem em cinco ou mais dias da semana por três ou mais horas à televisão. Em 2009 notou-se que no geral, pessoas do sexo feminino (26,6%) assistiam mais televisão. Já em 2010 esses dados se inverteram, prevalecendo o sexo masculino (30,2%).

## Conclusão

Conclui-se que aumentou entre 2009 e 2010, a proporção total de pessoas que assistem em cinco ou mais dias da semana por três ou mais horas à televisão. A Região Sudeste exibiu em ambos os anos, a proporção mais elevada de todas as regiões. Neste mesmo período, a proporção total do sexo masculino aumentou e a do feminino diminuiu.

## Referências

DATASUS. **Departamento de Informática do SUS**. Disponível em: Acesso em: 12 mar. 2016.

MENDONÇA, C. P.; ANJOS, L. A. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, v. 20, n. 3, p. 698-709, 2004.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA R. B. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 251-258. 2000.

TAMMELIN, T. Falta de atividade física e excesso de tempo sentado: perigos para a saúde dos jovens?. **J. Pediatr. (Rio J.)**, Porto Alegre, v. 85, n. 4, p. 283-285, 2009.

**Palavras-chave:** Hábitos; Mídia Audiovisual; Saúde Pública; Sedentarismo

# PROPOSTA METODOLÓGICA PARA FORMAÇÃO DE CONSELHEIROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA

GABRIELA RODRIGUES BRATKOWSKI; ANA LUIZA SANDER SCARPARO; VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA;  
JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> CECANE UFRGS - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*gabriela.brat@gmail.com*

## Introdução

Entre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, destaca-se a participação da comunidade no controle social, sendo efetivada por meio do Conselho de Alimentação Escolar (BRASIL, 2009). É importante que os representantes deste conselho conheçam as responsabilidades que possuem ao assumir esse papel e se apropriem da legislação vigente do Programa. Neste sentido, o desenvolvimento de ações de formação para estes atores se torna fundamental (MACHADO et al., 2015).

## Objetivos

Relatar e avaliar a experiência da construção da proposta metodológica para formação de conselheiros da alimentação escolar para os Encontros Regionais de Formação para Membros do Conselho de Alimentação Escolar no Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A construção desta proposta faz parte do Projeto de Extensão Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, e surgiu a partir do cenário constatado nas formações realizadas entre 2007 e 2013. Neste período, as formações tinham duração de três dias consecutivos, o que dificultava a participação dos conselheiros em tempo integral, em função de suas atividades profissionais e familiares. Ainda, verificou-se que muitos participantes não tinham conhecimento prévio sobre suas atribuições e legislação do Programa. Diante disto, observou-se a necessidade de criar uma estratégia que reduzisse a carga horária presencial das formações e que possibilitasse que os conselheiros estudassem e se apropriassem de conhecimentos básicos sobre a execução do Programa. Para tanto, constituiu-se uma equipe, composta por profissionais das áreas de nutrição, contabilidade e educação, que se reuniu para analisar a metodologia anteriormente utilizada, verificar os conteúdos a serem abordados e estruturar uma nova proposta metodológica para os Encontros. Utilizou-se como fundamentação teórica o modelo epistemológico construtivista (BECKER, 2012). Para analisar a metodologia foram realizados encontros de formação, nos quais aplicou-se instrumentos de avaliação.

## Resultados

A metodologia, a fim de abranger todos os objetivos e conteúdos propostos, foi composta por dois momentos distintos: um primeiro, denominado estudo prévio, anterior ao curso presencial, com a finalidade dos conselheiros estudarem conteúdos relacionados com a legislação vigente do Programa e suas atribuições; e um segundo, encontro presencial, no qual conselheiros de diferentes municípios se reúnem com a proposta de trocar experiências, retomar o estudo prévio, esclarecendo possíveis dúvidas, discutir os assuntos pertinentes e refletir sobre as ações a serem realizadas pelo Conselho. A estratégia didática utilizada para propiciar o estudo prévio, consistiu na criação de um material de apoio. Na produção deste Material, que propõe diferentes atividades a serem realizadas, inspirado na estratégia “estudo dirigido” (ANASTASIOU e ALVES, 2003), buscou-se favorecer as ações de leitura, escrita, reflexão, bem como a busca de informações, possibilitando a interação do indivíduo com o assunto em estudo. Dos 208 conselheiros que avaliaram a proposta, a maioria (94,7%) considerou como “satisfatório” ou “muito satisfatório” tanto o encontro presencial como o material de apoio para estudo prévio.

## Conclusão

Constatou-se que a proposta elaborada permitiu atingir os objetivos do Encontro, possibilitando aos conselheiros apropriarem-se da legislação e trocarem experiências, auxiliando no desenvolvimento de suas competências e na compreensão de seu papel no Programa.

## Referências

ANASTASIOU, Léa da Graças Camargos e ALVES, Leonir Pessate. Processos de Ensino na Universidade:

pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. Joinville: UNIVILLE, 2003.

BECKER, Fernando. Educação e construção do conhecimento. Porto Alegre: Artmed, 2012.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2009.

MACHADO, Patrícia Maria de Oliveira et al . Conselhos de Alimentação Escolar em Santa Catarina, Brasil: uma análise do Discurso do Sujeito Coletivo. Rev. Nutr., Campinas , v. 28, n. 3, p. 305-317, June 2015.

**Palavras-chave:** Programa Nacional de Alimentação Escolar; Formação; Conselho de Alimentação Escolar; Controle Social



# QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS DE ATÉ 2 ANOS DE IDADE ATENDIDAS EM UM CENTRO MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO.

MARINA SAMPAIO BRITTO; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO; INGRID LOUISE ALMEIDA JULIASSE; DAYANA NOLASCO GAMA; SANDRA MARIA M. RODRIGUES PEREIRA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*marina\_britto1@hotmail.com*

## Introdução

Nos dois primeiros anos de vida da criança as condições da vida intrauterina e de fatores ambientais com o estado nutricional vão ter impacto no crescimento infantil. Assim, o déficit nutricional pregresso ou atual promoverá alterações de crescimento nesse período. O déficit de crescimento linear adquirido na infância é difícil de ser revertido após os dois anos de idade; a alimentação dessa fase, portanto, tem repercussões ao longo de toda a vida do indivíduo (BRASIL, 2009). Nos dois primeiros anos de vida da criança as condições da vida intrauterina e de fatores ambientais com o estado nutricional vão ter impacto no crescimento infantil. A Organização Mundial da Saúde (WHO, 2002) recomenda o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses e a sua continuidade até os 24 meses ou mais. A partir do sexto mês de vida torna-se necessária a introdução da alimentação complementar visando o fornecimento de energia, proteínas, vitaminas e minerais. A adequação nutricional dos alimentos complementares é fundamental na prevenção de morbimortalidade na infância, incluindo a desnutrição e o sobrepeso (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Avaliar os tipos de aleitamento oferecidos até os seis meses de idade, bem como, a alimentação complementar de crianças menores de dois anos de idade que frequentaram a unidade básica de saúde.

## Metodologia

Estudo transversal, com amostra não probabilística de mães de crianças com até dois anos de idade que frequentaram o Centro de Saúde Manoel José Ferreira, RJ. Foram entrevistadas 113 mães de crianças menores de dois anos de idade, no período de setembro de 2014 a agosto de 2015. O referido projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética Em Pesquisa da UNIRIO, CAAE: 28191214.0.0000.5285.

## Resultados

97,3% das mães amamentaram seus filhos e destas, 46,9% amamentaram exclusivamente. A mediana do tempo de aleitamento materno foi de 182,5 dias (6 meses). 70,8% mães foram orientadas por um profissional de saúde, sendo o pediatra em 93,8% dos casos, e apenas uma mãe (1,3%) orientada por um nutricionista. Em relação aos motivos da introdução de alimentos antes dos 6 meses, 14,3% das 4 mães que relataram como motivo o retorno ao trabalho ou necessidade de fazer outras atividades. Do total de crianças, 72 (63,7%) já havia introduzido a alimentação complementar. E, as que haviam introduzido a alimentação complementar para os seu filhos aos 6 meses completos, 30 (41,7%) justificaram a introdução nessa fase por ser o correto ou por orientação do pediatra. A taxa de AME entre 0 e 6 meses foi de 46,9%. Em relação ao profissional que orientou sobre a introdução da alimentação complementar pode ser justificado, pois, o nutricionista apenas é requisitado em situações de agravos nutricionais específicos no Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).

## Conclusão

Observado elevado percentual de introdução da alimentação complementar precoce, baixa adesão do nutricionista como profissional em relação à orientação da alimentação complementar. Destacaram-se a introdução de frutas, vegetais B, carnes e vegetais C, e, baixa introdução de vegetal A. Dos alimentos processados e ultraprocessados, destacaram-se leite de vaca e derivados, produtos farináceos industrializados, pães e biscoitos, refrigerante, chá preto e açúcar refinado de adição, introduzidos antes dos dois anos de idade.

## Referências

1 BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2009. 112 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n. 23).

2 BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Dez passos para

uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / – 2 ed. – 2 reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

3 WHO. World Health Organization. The optimal duration of exclusive breastfeeding: a systematic review. Geneva: OMS; 2002.

**Palavras-chave:** aleitamento; alimentação complementar; crianças

# QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA EM UMA ESCOLA DO SUL DO BRASIL

MONICA GUSBERTI; GABRIELA POSSA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI

<sup>1</sup> CNEC-BG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves  
*monica.gusberty@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, além de melhor qualidade de vida, oferecendo refeições que atendam as necessidades nutricionais conforme a idade dos alunos.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar se as refeições de uma escola pública do Rio Grande do Sul estavam de acordo com as recomendações propostas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo e observacional que avaliou a alimentação ofertada durante cinco dias consecutivos para alunos de 11 a 15 anos de uma escola pública da cidade de Veranópolis, no Rio Grande do Sul. Referente à alimentação dos escolares no município, a elaboração das refeições, assim como as licitações de gêneros alimentícios, ocorre semestralmente, e tem como propósito atender as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o qual orienta a ingestão diária de 13,6g de proteínas, 10,9g de lipídeos, 70,7g de carboidratos e 435 kcal de energia para crianças de 11 a 15 anos de idade que frequentam meio período escolar. Estes valores correspondem a vinte por cento das necessidades nutricionais diárias. No tocante à avaliação da ingestão de sódio, adotou-se a recomendação proposta pela Organização Mundial da Saúde (2013), a qual recomenda o consumo inferior a 2000mg de sódio diário. Assim, como valor final, utilizou-se 400mg/dia de sódio, correspondente a 20% desta recomendação. Ademais, avaliou-se a densidade energética das porções (kcal/g). Para isto, utilizou-se os parâmetros descritos no estudo de Flávio et al. (2008), quais sejam: hipocalórica (0,6 a 0,8kcal/g), normocalórica (0,9 a 1,2kcal/g) e hipercalórica (1,3 a 1,5kcal/g). Para a avaliação da alimentação ofertada foram elaboradas as fichas técnicas de cada preparação e determinado o número final de porções. Posteriormente, realizou-se o cálculo do valor nutricional destas porções. Para o cálculo da densidade energética, dividiu-se o valor médio, em gramas, da pesagem de três porções alimentares preestabelecidas, as quais contemplaram todos os itens alimentares oferecidos, inclusive os líquidos, pelo valor energético total da porção.

## Resultados

O presente estudo, o qual teve por objetivo avaliar a qualidade nutricional da alimentação de uma escola da Serra Gaúcha, visualizou inadequação nutricional das refeições oferecidas, apresentando valores abaixo do preconizado pelo Programa na maioria dos itens avaliados. Referente à densidade energética, observou-se que a média das refeições ficou classificada como normocalórica.

## Conclusão

O presente estudo encontrou inadequações em relação aos carboidratos, proteínas e lipídeos, aonde não se chegou aos resultados esperados e o sódio que se apresentou acima dos valores recomendados pelo Programa em algumas das refeições e em outras ofereceu pequenos valores, apresentando grande variação entre as refeições avaliadas.

## Referências

1. Brasil, Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2015. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>.
2. WHO, Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva, World Health Organization (WHO), 2012. Disponível em: [www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/salt](http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/salt).
3. Flávio EF, Barcelos MFP, Cirillo MA, Ribeiro AH. Avaliação da alimentação escolar oferecida aos alunos do ensino fundamental das escolas municipais de Lavras, MG. Ciênc Agrotec, v. 32, n. 6, p.1879-1887, nov./dez. 2008. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-70542008000600029>.

**Palavras-chave:** Adolescente; Educação Alimentar e Nutricional; Hábitos Alimentares; Planejamento de cardápios

# QUALIDADE DA DIETA DE JOVENS AOS 18 ANOS DE IDADE, PERTENCENTES À COORTE DE NASCIMENTOS DE 1993 DA CIDADE DE PELOTAS - RS.

CRISTINA BOSSLE DE CASTILHOS; BRUNA CELESTINO SCHNEIDER; LUDMILA CORREA MUNIZ; MARIA CECÍLIA FORMOSO ASSUNÇÃO

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> PMP - Prefeitura Municipal de Pelotas  
*cristinacastilhos@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência é caracterizada por intensas transformações físicas e biológicas. Hábitos e aprendizagens deste período repercutem sobre muitos comportamentos da vida futura, como alimentação, autoimagem, saúde individual, valores, preferências e desenvolvimento psicossocial (Levy, et al, 2010). Os índices de qualidade da dieta têm sido desenvolvidos para a obtenção de uma medida resumo das principais características da alimentação, facilitando a avaliação da qualidade desta em populações ou grupos de indivíduos (Cervato, et. al, 2003).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo é avaliar a qualidade da dieta de adolescentes com 18 anos de idade, pertencentes a uma coorte de nascimentos de Pelotas-RS a partir do cálculo do Índice de Qualidade da Dieta Revisado.

## Metodologia

Estudo transversal com 3.959 adolescentes de dezoito anos de idade, pertencentes a coorte de nascimentos de 1993, de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil (Victora, et. al, 2008). O consumo alimentar foi avaliado através de um Questionário de Frequência Alimentar semiquantitativo, com período recordatório de 12 meses. A qualidade da dieta foi avaliada através do Índice de Qualidade da Dieta Revisado. Este índice varia de 0 a 100 pontos e quanto maior a pontuação, melhor a qualidade da dieta (Previdelli, et. al, 2011). Foram realizadas análises descritivas e bivariadas entre essas características e as médias do Índice de Qualidade da Dieta Revisado, através de ANOVA e teste t de student para variáveis dicotômicas, considerando um nível de significância de 5%. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Pelotas.

## Resultados

A média geral do escore do Índice de Qualidade da Dieta Revisado foi de 62,4 pontos (Desvio Padrão 12). Adolescentes com cor da pele não branca (63,1), provenientes de famílias cujos chefes tinham menor escolaridade (63,6) e pertencentes ao menor quintil do índice de bens (64,7) apresentaram maiores médias no escore do Índice de Qualidade da Dieta Revisado. Menores médias foram encontradas entre adolescentes que fumavam (58,5) e que consumiam bebida alcoólica (56,0).

## Conclusão

Concluindo, este estudo mostrou que a qualidade da dieta dos adolescentes pertencentes a coorte de 1993 na cidade de Pelotas medida através do Índice de Qualidade da Dieta Revisado, necessita de atenção. Menores escores foram encontrados para frutas, leite e produtos lácteos e verduras, tais achados são compatíveis aos encontrados por Wendpap (2014) e os mesmos estiveram associados a variáveis socioeconômicas e de estilo de vida. O estímulo a adoção de hábitos alimentares saudáveis através do desenvolvimento e aperfeiçoamento de programas de intervenção nutricional, especialmente em escolas e universidades, poderá promover mudanças no comportamento alimentar prevenindo futuras doenças crônicas não transmissíveis.

## Referências

- 1- Levy RB, et al. Consumo e comportamento alimentar entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. Ciênc saúde coletiva. 2010;15(supl.2):3085-97
- 2- Cervato AM, et al. Índices dietéticos na avaliação da qualidade global da dieta. Revista de Nutrição. 2003;16:347-55
- 3- Victora CG, et al. Cohort Profile: The 1993 Pelotas (Brazil) Birth Cohort Study. International journal of epidemiology. 2008;37(4):704-9
- 4- Previdelli AN, et al. A revised version of the Healthy Eating Index for the Brazilian population. Rev Saude Publica. 2011;45(4):794-8.
- 5- Wendpap LL. Qualidade da dieta de adolescentes e fatores associados. Cad Saúde Pública. 2014;30(1):97-106.

**Palavras-chave:** adolescente; índice de qualidade da dieta; qualidade da dieta; consumo alimentar; nutrição

# QUALIDADE DE VIDA E O ESTADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DO VÍRUS HIV/AIDS ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DST/AIDS DO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ-MA

MARLUCE ALVES COUTINHO; IRACÉLIA DA SILVA SANTOS; LEILA RUTE OLIVEIRA GURGEL DO AMARAL;  
FRANCISCO DIMITRE RODRIGO PEREIRA SANTOS

<sup>1</sup> IESMA/UNISULMA - Instituto de Ensino Superior do Maranhão , <sup>2</sup> UFT - Universidade Federal do Tocantins  
*marlucecoutinho@hotmail.com*

## Introdução

As PVHA (pessoas que vivem com HIV/AIDS) são frequentemente acometidas por desordens nutricionais, resultando em rápido consumo da massa corporal magra e possibilitando a classificação desses indivíduos em níveis graduados de estado nutricional, servindo como instrumento para a determinação da terapêutica clínica ou dietética, com o objetivo de melhorar o estado de saúde, sobrevida e a qualidade de vida dos pacientes (BARBOSA; FORNÉS, 2003). A má nutrição nesses indivíduos, é um sério risco mesmo na fase inicial assintomática da doença, pois o vírus gera alterações na demanda nutricional do corpo, e o risco de desnutrição aumenta durante o curso da infecção (DWORKIN, 2003). Passold e Popper (2004) relatam que a desnutrição e a perda de peso excessiva podem afetar a capacidade física e a função cognitiva, o que pode impossibilitar atividades diárias, afetando a saúde em geral e a qualidade de vida. Entretanto, apesar da importância, o monitoramento do peso e a avaliação do estado nutricional muitas vezes não fazem parte do cuidado inicial e progressivo de pacientes infectados por HIV e a desnutrição permanece como problema significativo na moderna era de potentes terapias antirretrovirais.

## Objetivos

A pesquisa objetivou avaliar o estado nutricional de PVHA que são assistidos pelo programa DST/AIDS, e participantes do grupo de adesão, no município de Imperatriz-MA.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa quantitativa e descritiva. No dia da pesquisa de campo estavam presentes 55 usuários, mas apenas os pacientes que se propuseram a participar por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foram avaliados, atingindo uma amostra com 15 pacientes de ambos os sexos. Foi realizada avaliação antropométrica onde foram verificados peso e altura dos pacientes que mantiveram-se em posição ereta em pé e descalços, visando a classificação do estado nutricional através do cálculo do IMC. Também foram aferidas as circunferências do braço e panturrilha utilizando fita inelástica, utilizando para classificação do estado nutricional de acordo com a CB, os valores de CB > 80 a 90% desnutrição; CB de 90 a 110% eutrofia e CB < 110 sobrepesos/obesidades. Para classificação do estado nutricional de acordo com a CP foram considerados desnutridos valores < 31cm.

## Resultados

De acordo com IMC, a maioria dos pesquisados, 66,3% encontram-se em estado nutricional adequado, e apenas 6,7% (1) encontram-se desnutridos. Quanto a CP a maioria, 53,3% apresenta-se bem nutridos e os demais 46,7% encontram-se com estado nutricional de desnutrição. Nos resultados referentes à CB, 73,4% apresentaram-se em sobrepeso/obesidade e apenas 13,3% estão adequados e 13,3% foram diagnosticados como desnutridos. Resultados semelhantes foram encontrados por Moreira (2011), onde a maioria dos seus entrevistados, 60%, foram diagnosticados com estado nutricional adequado, 35% com sobrepeso e 5% desnutridos.

## Conclusão

Constata-se que apesar do estado nutricional de eutrofia prevalecer na amostra, a presença de desnutrição foi detectada, sendo o resultado da CP indicativo de significativa perda da massa muscular. Os resultados da CB podem caracterizar a lipodistrofia, doença comum em portadores de HIV/AIDS, que é caracterizada pela distribuição irregular de gordura no corpo, que causa o acúmulo ou a perda da mesma em algumas áreas. Os dados, portanto, podem permitir a aplicação efetiva de uma terapia nutricional adequada e dessa forma proporcionar uma melhor qualidade de vida para os pacientes infectados pelo HIV.

## Referências

ALMEIDA, Eliana Lins de. et al. Adesão dos portadores do HIV/AIDS ao tratamento: fatores intervenientes. Revista mineira de enfermagem, 2011. Acessado em: 03/12/2015. Disponível em: <http://reme.org.br/artigo/detalhes/27>

Amorim, Lorena Damasceno Oliveira. et al. Identificação de fontes de informação em assistência nutricional às pessoas que vivem com HIV/AIDS e a importância para a atuação do profissional de saúde. Riufop- 2010. Acessado em:29/11/2015. Disponível em: <http://www.repositorio.ufop.br/handle/123456789/4874>

Antunes MC, Silva MA, Lima MBC. Determinantes do estado nutricional em pacientes com Aids. Bras Med 1994. Acessado em: 01/12/2015. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=000109&pid=S1415-5273200300040000900020&lng](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000109&pid=S1415-5273200300040000900020&lng)

Barbosa, RMR; Fornés, NS. Avaliação nutricional em pacientes infectados pelo Vírus da Imunodeficiência Adquirida. Rev. Nutr 2003, v.16, n.4, p.461-470

BRICARELLO, Mura L.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. Ed. São Paulo: Roca, 2010.

CAMPIÃO, Welky et al. Autopercepção da imagem corporal entre indivíduos portadores do vírus da imunodeficiência humana (HIV). Revista Brasileira de Nutrição clínica, 2010.

CUPPARI, Lilian. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto / Coordenação Lilian Cuppari. – 1. Ed. Ver. e ampli. – Barueri, SP: Manole, 2005. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar / Editor Nestor Schor)

DOWLING, S. et al. Nutrition in the Management of HIV Antibody Positive Patients: A longitudinal study on dietetic outpatient advice. Eur J Clin Nutr, 1990, 44 (11):823–829.

FENTON, Marcy; SILVERMA, Eilyn. Terapia nutricional para a doença causada pelo vírus da imunodeficiência humana. In MAHAN.L Kathleen; SCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia / L. Kathleen, Sylvia Scott-Stump; - 12ª edição – Rio de Janeiro, 2011.

MINISTERIO DA SAÚDE, Alimentação e Nutrição para pessoas que vivem com HIV e AIDS, Brasília-DF, 2006.

MINISTERIO DA SAÚDE. Saúde sexual e saúde reprodutiva das mulheres adultas, adolescentes e jovens vivendo com HIV e AIDS. Brasil- 2014

MINISTERIO DA SAÚDE, Guia para o cuidador domiciliar de pessoas que vivem com HIV/Aids. Brasília-DF, 2008a.

MINISTERIO DA SAÚDE, Recomendações para terapia anti-retroviral em adultos infectados pelo HIV. Brasília-DF, 2008b.

MINISTÉRIO DA SAUDE, Política Nacional de DST/Aids e Princípios e Diretrizes. Brasília- DF, 2013.

MINISTÉRIO DA SAUDE, Departamento de DST/Aids e Hepatites virais. Brasília, 1º Ed. Acessoria de comunicação, 1999.

MORAES, Adreia Coelho et al. Avaliação nutricional em doenças oncocontagiosas. In DUARTE, Antonio Claudio Gular. Avaliação nutricional: Aspectos Clínicos e laboratoriais. São Paulo, Atheneu, 2007

MOREIRA, Camylla da Silva. Alimentação e Perfil Nutricional dos Pacientes Portadores do Vírus HIV/AIDS do Município de Imperatriz. Unisulma/Imperatriz-2011.

PASSOLD, Camila e POPPER, Grasiela, Implicações da AIDS no Estado nutricional de Indivíduos Portadores do Vírus HIV. Nutrição em pauta, 2004.

PAULA, Emmyline Perin de. et al. Considerações Nutricionais para Adultos com HIV/AIDS. Revista mato-grossense de enfermagem, 2010. Acessado em: 01/12/2015. Disponível em: [http://www.nutricaoemfoco.com.br/NetManager/documentos/consideracoes\\_nutricionais.pdf](http://www.nutricaoemfoco.com.br/NetManager/documentos/consideracoes_nutricionais.pdf)

PAULO, Andréa Zumbini, Nutrição em portadores de HIV/Aids. Nutrição profissional, 2008.

REIS, Renata Karina. et al. Qualidade de Vida, Aspectos sociodemográficos e de Sexualidade de pessoas Vivendo com HIV/AIDS. Florianópolis, 2011.

ROCHA, Priscyla Bones. Perfil alimentar e Nutricional Dos Pacientes HIV Positivo Atendidos Em Um Serviço Público De Saúde De Porto Alegre/RS – 2007. Acessado em: 30/11/2015. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/15767/000651954.pdf?sequence=1>

SILVA, Erika Ferrari Rafael. et al. Estado nutricional, clínico e padrão alimentar de pessoas vivendo com HIV/Aids em assistência ambulatorial no município de São Paulo. Rev Bras Epidemiol 2010. Acessado em: 01/12/2015. Disponível em: <http://www.scielosp.org/pdf/rbepid/v13n4/12.pdf>

WHAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo, 2006.

**Palavras-chave:** Desnutrição ; Pessoas que Vivem com HIV/AIDS; Avaliação Antropométrica ; Qualidade de Vida



# QUALIDADE DE VIDA E SINTOMAS DE TRANSTORNOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

BRUNA SALLES VELHO; RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*brunavelhoo@gmail.com*

## Introdução

Transtornos do comportamento alimentar são caracterizados por alteração persistente no consumo alimentar, podendo originar prejuízos biológicos e psicológicos e prejudicar a qualidade de vida (APA, 2014; BORGES et al., 2006; CARMO; PEREIRA; CÂNDIDO, 2014). Embora evidências científicas relatem que adolescentes com risco de desenvolver transtornos do comportamento alimentar estejam predispostas a pior qualidade de vida, poucos estudos avaliam a relação destes dois fatores com o estado nutricional e satisfação corporal desta população.

## Objetivos

Estudar a relação entre presença de sintomas de transtornos do comportamento alimentar, qualidade de vida, estado nutricional e imagem e satisfação corporal em meninas adolescentes.

## Metodologia

Estudo transversal com adolescentes do sexo feminino de quatro escolas públicas de Porto Alegre e cinco de São Leopoldo. Foram realizadas avaliação antropométrica de peso e estatura, sendo o Índice de Massa Corporal classificado segundo a Organização Mundial da Saúde. Utilizou-se questionário autoaplicável que abordou os tópicos: comportamento alimentar, qualidade de vida, características socioeconômicas e satisfação corporal. Os dados categóricos serão apresentados em número absoluto e percentual e os dados quantitativos em média e desvio padrão. A correlação entre as variáveis foi avaliada pelo coeficiente de correlação de Pearson, sendo considerado significativo valores de  $p \leq 0,05$ . Foi enviado aos pais e/ou responsáveis, o Termo de Dissentimento. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (12-0392).

## Resultados

Foram avaliadas 222 escolares, destas, 117 responderam o questionário de condições socioeconômicas e a maioria pertencia à classe C (54,7%,  $n=64$ ). Na etapa de avaliação nutricional participaram 169 adolescentes e 34,3% destas escolares ( $n=58$ ) apresentaram excesso de peso (sobrepeso e obesidade). O escore total de qualidade de vida das adolescentes foi de  $70,92 \pm 17,36$ , a presença de atitudes alimentares anormais foi de 27,4% ( $n=45$ ) e a maioria das participantes (59,6%;  $n=102$ ) estavam insatisfeitas em relação à imagem corporal, desejando perder peso. As adolescentes com atitudes alimentares anormais apresentaram significativamente maior grau de insatisfação corporal ( $p=0,028$ ) e tiveram piores escores de qualidade de vida, embora sem diferença significativa. O estado nutricional não apresentou correlação com a presença de sintomas de transtornos do comportamento alimentar e com a qualidade de vida.

## Conclusão

As estudantes avaliadas apresentaram alto índice de insatisfação corporal, além de apresentarem resultados expressivos para sintomas de transtornos do comportamento alimentar.

## Referências

- APA, A. P. A. Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM-V). n. 5, 2014.
- BORGES, N. J. B. G. et al. Transtornos alimentares - Quadro clínico. Medicina, v. 39, n. 3, p. 340–348, 2006.
- CARMO, C. C. DO; PEREIRA, P. M. DE L.; CÂNDIDO, A. P. C. Transtornos Alimentares : uma revisão dos aspectos etiológicos e das principais complicações clínicas. HU Revista, v. 40, n. 3, p. 173–181, 2014.

**Palavras-chave:** adolescentes; qualidade de vida; transtornos alimentares

# QUALIDADE DE VIDA EM ADOLESCENTES: EXISTEM DIFERENÇAS ENTRE MENINAS E MENINOS?

BRUNA SALLES VELHO; RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; VERA LÚCIA BOSA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*brunavelhoo@gmail.com*

## Introdução

A qualidade de vida representa a satisfação em todos os aspectos da vida e engloba condições que podem afetar os sentimentos e comportamentos do indivíduo (BULLINGER et al., 1993; MINAYO; HARTZ; BUSS, 2000). A diferença na qualidade de vida entre os gêneros é um achado comum entre os estudos, porém poucas explicações têm sido apresentadas.

## Objetivos

Estudar a qualidade de vida em adolescentes e sua relação com sexo, condições socioeconômicas, idade, estado nutricional e imagem e satisfação corporal.

## Metodologia

Estudo transversal que envolveu escolares adolescentes de ambos os sexos de quatro escolas públicas de Porto Alegre e cinco de São Leopoldo. Foi realizada avaliação antropométrica (peso e estatura) para cálculo do Índice de Massa Corporal, classificado segundo a Organização Mundial da Saúde. Utilizou-se questionário autoaplicável que continha questões sobre qualidade de vida (SALUM et al., 2012), características socioeconômicas e imagem e satisfação corporal. A análise realizada foi descritiva, sendo os dados apresentados em número absoluto e percentual ou média e desvio padrão. Para comparar a qualidade de vida entre os sexos utilizou-se teste t, e verificou-se a correlação entre as variáveis pelo teste de correlação de Pearson. Foram considerados significativos valores de  $p \leq 0,05$ . Foi enviado aos pais e/ou responsáveis, o Termo de Dissentimento. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (12-0392).

## Resultados

Foram avaliados 478 escolares, sendo 54% ( $n=256$ ) do sexo masculino. Dentre os que responderam o questionário de condições socioeconômicas ( $n=262$ ), a maioria dos pertencia à classe C (56,9%;  $n=149$ ). Na etapa de avaliação do estado nutricional participaram 363 escolares e conforme a classificação do Índice de Massa Corporal, 36,6% ( $n=133$ ) apresentaram excesso de peso (sobrepeso e obesidade). As meninas do estudo tiveram significativamente maior insatisfação corporal com desejo de perda de peso ( $p=0,000$ ). O escore total de qualidade de vida foi significativamente mais baixo no sexo feminino ( $p=0,000$ ), assim como seus domínios. Ao correlacionar a qualidade de vida com o estado nutricional e idade não foram encontradas relações estatisticamente significativas.

## Conclusão

Os resultados aqui obtidos sugerem que a pior qualidade de vida nas adolescentes do sexo feminino pode estar relacionada à maior insatisfação corporal, com idealização de um corpo magro, o que acaba gerando sentimentos negativos em relação à aparência corporal e perturbando o bem-estar emocional.

## Referências

- BULLINGER, M. et al. Developing and evaluating cross-cultural instruments from minimum requirements to optimal models. *Quality of Life Research*, v. 2, n. 6, p. 451–459, 1993.
- MINAYO, M. C. D. S.; HARTZ, Z. M. D. A.; BUSS, P. M. Qualidade de vida e saúde: um debate necessário. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 5, n. 1, p. 7–18, 2000.
- SALUM, G. A. et al. Youth Quality of Life Instrument-Research version (YQOL-R): psychometric properties in a community sample. *Jornal de Pediatria*, v. 88, n. 5, p. 443–448, 2012.

**Palavras-chave:** adolescentes; imagem corporal; qualidade de vida

# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PÃES TIPO FRANCÊS COMERCIALIZADOS NO BAIRRO DO FAROL DA CIDADE DE MACEIÓ - ALAGOAS

WALÉRIA DANTAS PEREIRA; ELIANE COSTA SOUZA; NYOPOLLA NADYNNE DA SILVA NASCIMENTO MARTINS; LUANA FÉLIX PALMEIRA MOTA; JORGE FERNANDES DIAS CABRAL

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac  
*jorgelito\_slip@hotmail.com*

## Introdução

O consumo de pão ocorre há milhares de anos, e até o momento desempenha papel fundamental na alimentação humana. Os pães são alimentos incorporados ao desjejum, ao jantar e a lanches da maioria da população brasileira, sendo popular por ter valor acessível e sabor agradável (CAFÉ et al, 2003). Contudo, seu processamento é praticamente todo artesanal, sendo o contato entre o manipulador e produto durante o preparo da massa intenso e direto. Outro aspecto relevante é a forma de comercialização, que se dá por exposição e armazenamento dos pães sem muito cuidado, o que pode promover o desenvolvimento de micro-organismos potencialmente patógenos (CASTRO, 2009).

## Objetivos

Mediante a alto consumo na alimentação, o trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de pães tipo francês comercializados no bairro do Farol na cidade de Maceió.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico, prospectivo, no qual trinta (30) amostras de pães francês, sendo duas (02) amostras, coletadas em dias diferentes, de cada um dos quinze (15) estabelecimentos que comercializam pão no bairro do Farol. Os pães foram adquiridos, como se fossem para consumo próprio, foram acondicionados nas próprias embalagens dos pontos de venda e transportados para o Laboratório de Pesquisa do Centro Universitário Cesmac onde foram analisados. As análises foram realizadas de acordo com os métodos do *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* (APHA, 2001) e os resultados comparados com padrões de tolerância estabelecidos na legislação brasileira quanto a coliformes termotolerantes, e *Salmonella spp* (BRASIL, 2001).

## Resultados

Os resultados analíticos atestaram que cem por cento (100%) dos pães encontravam-se próprios para o consumo por apresentarem os indicadores microbiológicos nos limites permitidos por lei. Análise realizada em pães comercializados no campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco demonstrou que vinte por cento (20%) das amostras estavam fora do padrão legal em relação à contagem de coliformes termotolerantes (BARROS, 2009). A possibilidade de contaminação de pães pode estar relacionada as matérias-primas utilizadas (farinha, água, óleo e sal) ou a utensílios, superfícies e manipuladores que tem contato com o alimento durante sua produção; como são assados em fornos, o uso de temperatura é um dos fatores que podem estar implicado na baixa ou na não contaminação dos pães.

## Conclusão

Diante do exposto, pode-se afirmar que os pães tipo francês comercializados em panificações e supermercados do bairro do Farol da cidade de Maceió, apresentavam-se próprios para o consumo, não oferecendo à saúde do consumidor.

## Referências

APHA (American Public Health Association). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. Washington. 2001; p.676.

BARROS, C. N. de; SILVA, J.G. da; GALVÃO, S.M.R; VAZ, R.V.; MELO, H.M.G. de; MENDES, E.S. **Coliformes em pães comercializados no campus da UFRPE**. Food Control, v. 12, n. 3, p. 165-173, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 12, 2 de janeiro de 2001. Estabelece padrões microbiológicos de alimentos, 2001**. Disponível em: Acesso em: 11 mai. 2015.

CAFÉ, S.L.; FONSECA, P.S.M. da; AMARAL, G.F.; MOTTA M.F. dos S.R.; ROQUE C.A.L E ORMOND J.G.P. **Cadeia**

**produtiva do trigo.** BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 18, set. 2003, p. 193-220.

CASTRO, E.M.; DANTAS, A.A.S.; CUNHA, M.A.E. da; SANTOS, E.R. **Avaliação da qualidade do pão francês fabricado no município de Marabá, PA.** Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 23, n. 168/169, p. 65-71, jan./fev. 2009.

**Palavras-chave:** Análise microbiológica; Pão; Segurança Alimentar

# QUANTO TEMPO LEVA PARA EMAGRECER? – AVALIANDO O TEMPO IDEAL DE PARTICIPAÇÃO EM UM GRUPO DE CONTROLE DE PESO

BRIGITTE VERONIQUE MARIE Olichon Gonçalves; TÁBATA DE AGUIAR PIRES DO COUTO; DÉBORA FERREIRA PALMEIRA DA SILVA; ANDRÉA MOREIRA GONÇALVES; LUMENA REGINA MACACCHERO DA MOTTA

<sup>1</sup> FMP/FASE - FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO

*tabataaguiar@yahoo.com.br*

## Introdução

A obesidade é uma doença crônica relacionada às mudanças de comportamento, principalmente com relação à alimentação e à atividade física. Entretanto, a mudança do comportamento alimentar representa um desafio para os sistemas de saúde, pois ocorre apenas em médio e longo prazos e depende tanto de esforços individuais quanto do apoio de profissionais de saúde (MACHADO et al, 2014). Atendimentos em grupos facilitam a aprendizagem e a mudança dos hábitos alimentares, oferecem trocas de experiências, aquisição de novos conhecimentos e potencializam resultados, têm efeitos positivos nos níveis de depressão, qualidade de vida, motivação ao tratamento e perda ponderal (SILVA, 2015; SILVA & QUINTÃO, 2015; SIERRA MURGUIA et al, 2014). No entanto, a maioria dos programas considera que os indivíduos estão prontos para a ação, o que tem se mostrado insustentável em muitas situações (LEAO et al, 2015). A investigação sobre o sucesso em longo prazo dos programas de tratamento para pacientes com obesidade revelou que o principal indicador de sucesso é a resposta rápida, sendo importante nortear as estratégias que serão utilizadas para cada paciente, considerando a intensidade e a duração da intervenção (SILVA, 2015; LEAO et al, 2015).

## Objetivos

Avaliar a quantidade de encontros necessários para obter redução de peso corporal em participantes de grupo multidisciplinar para controle de peso.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional descritivo, retrospectivo, de base secundária, realizado com participantes do Grupo COPPA (“Controle da Obesidade e Prevenção de Patologias Associadas”), que existe desde 2007 no Ambulatório Escola da Faculdade Arthur Sá Earp Neto em Petrópolis-RJ. Este grupo multidisciplinar realiza encontros semanais com aferição de peso e perímetro abdominal, pressão arterial e glicemia casual, estabelece meta de menos 10% do peso inicial (medida efetiva para controlar as alterações metabólicas e os fatores de risco cardiovascular) e desenvolve atividades contínuas de educação alimentar e de saúde. Não existe restrição quanto à frequência dos participantes cadastrados. Para o estudo considerou-se os pesos inicial e final e a participação nos encontros. As perdas de peso foram categorizadas em valores percentuais relativos ao peso inicial. A coleta de dados foi realizada nas fichas no período de abril de 2007 a dezembro de 2015. Os dados foram tabulados no programa Epiinfo versão 7.0 e analisada a relação entre a frequência aos encontros e o percentual de perda ponderal.

## Resultados

No período avaliado, o grupo recebeu 525 pessoas, sendo a maioria mulheres (95,2%), com idade média de 49,2±13,2 anos. A média de peso inicial foi de 85,6±18,7 Kg e a média de peso final foi de 83,4±18,2 Kg, sendo que 4,9% atingiram a meta estabelecida. A frequência foi de no mínimo 2 e no máximo 95 encontros. Observou-se que a meta (de 8 a 10% do peso inicial) é atingida com 5 a 36 encontros, sendo a maioria (16,2%) com até 12 encontros. Estes resultados corroboram diversos estudos com grupos semelhantes. Com menos de 5 encontros, observou-se 7,4% de ganho de peso e nenhuma meta atingida. Com mais de 37 encontros, apenas 2,8% conseguiram eliminar peso.

## Conclusão

Embora os resultados apontem uma modesta de perda de peso, observou-se uma média de 15 encontros como ideal para o alcance das metas entre os participantes do grupo. No entanto, esta limitação deve considerar as individualidades e necessidades específicas dos participantes que buscam o serviço.

## Referências

SILVA, Isabel. Importance of emotional regulation in obesity and weight loss treatment. *Fractal, Rev. Psicol.*, Rio de Janeiro, v. 27, n. 3, p. 286-290, dez. 2015

SILVA, Tatiane Aparecida Pereira; QUINTÃO, Denise Félix. Estratégias de educação nutricional nos grupos do projeto “De bem com a balança” de 4 unidades básicas de saúde do município de Muriaé-MG. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, São Paulo. v.9. n.53. p.188-198. Set./Out. 2015.

LEAO, Juliana Medeiros et al . Estágios motivacionais para mudança de comportamento em indivíduos que iniciam tratamento para perda de peso. J. bras. psiquiatr., Rio de Janeiro , v. 64, n. 2, p. 107-114, jun. 2015

SIERRA MURGUIA, Mariana; VITE SIERRA, Ariel; TORRES TAMAYO, Margarita. Intervención cognitivo-conductual grupal para pérdida de peso y calidad de vida em pacientes candidatos a cirugía bariátrica. Act.Colom.Psicol., Bogotá , v. 17, n. 1, jun. 2014.

MACHADO, Juliana Costa; COTTA, Rosângela Minardi Mitre; SILVA, Luciana Saraiva da. Abordagem do desvio positivo para a mudança de comportamento alimentar: revisão sistemática. Rev Panam Salud Publica, Washington , v. 36, n. 2, p. 134-140, Aug. 2014

**Palavras-chave:** Obesidade; promoção da saúde; educação alimentar e nutricional; educação em saúde

# QUEIJO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO ATRAVÉS DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM

TAYRINE MARTINS DE SOUZA; BRUNA CADETE MARTINS; CAMILA PEREIRA LINS SOUZA; RINALDINI  
CORALINI PHILIPPO TANCREDI; ROSA SÁ ALVES

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*tayrinem@gmail.com*

## **Introdução**

O Queijo Minas tipo Frescal é um produto perecível, susceptível a fenômenos bioquímicos e microbiológicos que afetam as suas características de qualidade, rendimento e durabilidade, apresentando uma vida de prateleira curta, mesmo sob condições adequadas de armazenamento e refrigeração (VISOTTO et al, 2011).

## **Objetivos**

O presente trabalho teve por objetivo, avaliar as informações de rotulagem de queijos tipo Minas Frescal e sua conformidade com as legislações vigentes, como forma de colaborar na a qualidade e integridade destes produtos, e os interesses do consumidor.

## **Metodologia**

Foram avaliados 27 amostras de Queijo Minas Frescal comercializados no Município do Rio de Janeiro/RJ durante o ano de 2015. As informações obrigatórias de rotulagem foram obtidas nos rótulos e transcritas para uma planilha tipo Excel versão 2010, facilitando a organização e interpretação dos dados.

## **Resultados**

Todos os rótulos informaram a data de fabricação e a de validade variando o prazo de validade de 21 a 35 dias, estando todos de acordo com a Resolução nº 259/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em um estudo feito por Sangaletti et al. 2009, demonstrou que após 30º dia de armazenamento, um dos lotes se tornou impróprio para consumo pelo excesso de *Escherichia coli*, sendo sua presença preocupante do ponto de vista sanitário. O prazo de validade após abertura da embalagem variou de 3 a 10 dias sendo que consumir em até 5 dias obteve a maior frequência de 70,37%. Para manter a sua qualidade o Queijo Minas tipo Frescal deve ser mantido sob refrigeração, o Regulamento Técnico MERCOSUL Nº 145/1996 recomenda que a temperatura de conservação não deve ser superior a 8°C e segundo a Instrução Normativa nº 22/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente o Registro no Ministério da Agricultura, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal têm como objetivo garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro. Todas as amostras analisadas possuíam registro e informavam a temperatura de conservação.

## **Conclusão**

O rótulo é uma forma de comunicação entre a empresa e o consumidor, devendo este ser claro e objetivo, facilitando o correto entendimento das informações para auxiliar e não induzir o consumidor a erros que possam causar riscos à sua saúde, sendo também necessária uma fiscalização efetiva e direcionada ao cumprimento das normas existentes e informadas na rotulagem.

## **Referências**

BRASIL, Ministério da Agricultura. Instrução Normativa Nº. 22 de 24 de novembro de 2005, Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. D.O.U de 25de novembro de 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução RDC 259 de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, D.O.U de 23 de setembro de 2002.

MERCOSUL. Regulamento Técnico nº 145, de 12 de janeiro de 1996. Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal. Fortaleza, 13 de fevereiro de 1996

SANGALETTI, N. et al. Estudo da vida útil de queijo Minas. Ciência e Tecnologia de Alimentos 29.2 (2009): 262-269.

VISOTTO, R. G. OLIVEIRA, M. A; PRADO, S. P. T. et al. Queijo minas frescal: perfil higiênico-sanitário e avaliação da rotulagem. Rev. Inst. Adolfo Lutz; 70(1): 8-15, jan.-mar. 2011

**Palavras-chave:** Rotulagem; Conservação; Queijo minas frescal



# RECONHECIMENTO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM HORTA COMUNITÁRIA DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

JULIANA PEREIRA CASEMIRO; CAMILA LINCHE GONÇALVES LIMA; ISABELLE SOUZA DA SILVA

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio De Janeiro

*julianacasemiro@gmail.com*

## Introdução

O modelo de desenvolvimento hegemônico, centrado no crescimento econômico e nas relações de mercado, criou forte impacto na geografia do campo e das cidades (CNAU, 2014) e nos padrões nutricionais, modificando a dieta das pessoas acarretando malefícios a saúde (BRASIL, 2014). A comunidade de Getúlio Cabral surgiu a partir de processo de loteamento, com a coexistência de terrenos para habitação e plantio, contudo a agricultura foi ao longo dos anos perdendo espaço. Por iniciativa da associação de moradores em parceria com o Internato de Nutrição em Saúde Coletiva da Universidade do Estado do Rio de Janeiro foi revitalizada uma horta comunitária onde tem sido realizadas atividades de extensão e, no âmbito destas, o presente trabalho. As Plantas Alimentícias Não Convencionais são espécies vegetais nativas tradicionalmente presentes em hortas e quintais que possuem usos alimentícios conhecidos em determinados grupos e/ou regiões. Para Kinupp e Lorenzi (2014) predomina em nossa sociedade o “analfabetismo botânico” que nos impede de reconhecer tais Plantas e não sendo nomeadas deixam de ser valorizadas, produzidas, comercializadas e consumidas. Deixa-se de reconhecer suas propriedades gastronômicas, nutricionais e culturais. Dados da FAO indicam que o número de plantas consumidas diminuiu de 10 mil para 170 nos últimos cem anos (BRASIL, 2015). O Brasil é um país de rica biodiversidade com potencial alimentício, contudo muitos alimentos nutritivos e saborosos vêm deixando de fazer parte do cotidiano (BRASIL, 2015) e identificam-se lacunas de conhecimento sobre o tema (KINUPP e LORENZI, 2014). Documentos oficiais indicam o reconhecimento da cultura alimentar e a valorização de habilidade culinárias como importantes estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. O reconhecimento destas Plantas integra-se ao contexto dos debates da agroecologia e do direito à cidade valorizando manifestação cultural e dos modos de produzir local.

## Objetivos

Apresentar levantamento das Plantas Alimentícias Não Convencionais presentes em horta comunitária da região metropolitana do Rio de Janeiro.

## Metodologia

A horta comunitária de Getúlio Cabral é mantida a partir de processo de auto-gestão e fica localizada na associação de moradores, que autorizou a visita para coleta e reconhecimento das Plantas. A identificação das plantas foi realizada por observação, seguida de registro fotográfico e coleta de material botânico. O material coletado foi analisado por meio de consulta em literatura especializada (KINUPP e LORENZI, 2014).

## Resultados

Foi identificada relevante variedade de Plantas Alimentícias Não Convencionais, sendo a bertalha a única espécie efetivamente produzida para consumo. A partir deste levantamento foram selecionadas informações para produção de material educativo sobre o tema que será utilizado em etapa subsequente desta pesquisa que registrará conhecimentos e práticas da comunidade. Para a próxima etapa serão cumpridas as exigências de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa.

## Conclusão

O reconhecimento dessas Plantas é importante recurso para pensar estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável que valorizem a cultura, a biodiversidade alimentar e os recursos do território. Pode assim, contribuir para estratégias de alimentação e nutrição na Atenção Básica e em outros pontos da Rede de Atenção à Saúde no Sistema Único de Saúde.

## Referências

1. KINUPP, V.F. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. 2007. 590f. Dissertação (Doutorado em Fitotecnia)- Faculdade de Agronomia, UFRGS, Porto Alegre, 2007.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, 2. ed., p. 484, 2015.
3. BRASIL, Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, DF, 2014.

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde)
5. COLETIVO NACIONAL DE AGRICULTURA URBANA. Carta III ENA. 2014. Trabalho apresentado no 3º Encontro Nacional de Agroecologia, Juazeiro, BA, 19 maio 2014.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Agroecologia

# REFLEXÕES DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO EM PARCERIA COM A PASTORAL DA CRIANÇA NO MUNICÍPIO DO NOROESTE DO ESTADO/RS.

SUELEN MORAES DA SILVA; ARLAN MACHADO GERMANO; BÁRBARA DORNELES PONTES; WYLLIAN PATRIK BRUCHEZ; SILVANIA MORAES BOTTARO

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões

*moraes\_suelen@hotmail.com*

## Introdução

A atenção à saúde tem sido uma constante da pastoral da criança, na busca de soluções aos conflitos sociais através da assistência familiar com ênfase nas crianças em estado de vulnerabilidade. A pastoral aumentou seu âmbito de atenção desde sua criação, em 1983, que por meio de voluntários atende a uma grande parcela de gestantes e crianças carentes. A instituição tem como objetivo a promoção da saúde e desenvolvimento integral. (PASTORAL DA CRIANÇA, 2012). Desta forma, deu-se início no ano de 2015 a parceria do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria, Campus de Palmeira das Missões/RS com a Pastoral da Criança. A proposta oriunda dessa parceria é atuar na educação nutricional e saúde coletiva por meio de orientações sobre alimentação saudável para crianças e gestantes.

## Objetivos

Relatar a experiência de acadêmicos da Universidade Federal de Santa Maria nas atividades desenvolvidas no projeto de extensão universitária em parceria com a Pastoral da Criança do município de Palmeira das Missões/RS.

## Metodologia

A parceria se consolidou por meio de um projeto de extensão devidamente registrado no Sistema de Informação para o Ensino, da Universidade Federal de Santa Maria, Campus de Palmeira das Missões/RS. A ideia partiu da necessidade da pastoral em qualificar a atenção à saúde no âmbito nutricional de crianças e gestantes. Para os acadêmicos é uma forma complementar as atividades práticas. Compõem o projeto cinco alunos do curso de nutrição e um aluno do Curso de Administração. O atendimento da pastoral da criança no município é realizado por 21 voluntárias, que atendem em torno de 320 crianças e gestantes da comunidade. O projeto teve início em março de 2015. Em reunião com acadêmicos as voluntárias da pastoral informaram sobre as metas e as dificuldades que passam para realizar o trabalho. Também se discutiu as prioridades de ações de educação nutricional, local de atendimento e datas, a fim de garantir a coerência interna entre os distintos programas da pastoral. Por meio de um cronograma de ação os acadêmicos elegeram atividades nas cedex dos bairros. A primeira intervenção foi em uma comunidade por meio da abordagem sobre a prática da alimentação adequada. Para tanto foi desenvolvido um teatro, que teve os alunos de nutrição como atores, que encenavam uma família dialogando sobre a alimentação infantil e da gestante, dando ênfase a importância do aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e a complementação alimentar na primeira infância. Após a encenação à plateia foi desafiada a participar com comentários e dúvidas sobre a temática. As falas dos atores tiveram como referência as recomendações do Guia alimentar para a população brasileira (Brasil, 2014).

## Resultados

Importante inserção na comunidade via a Pastoral da Criança. Observa-se que a dinâmica teatral teve resultados positivos, pois estabelece diálogo e transmite mais efetivamente a mensagem almejada. Ainda se ressalta a oportunidade de revisar conteúdos na prática e também valorizar a formação de alunos do curso de Nutrição e Administração, como parte do compromisso acadêmico de estimular a concepção da segurança alimentar e nutricional.

## Conclusão

A experiência junto a Pastoral da Criança é gratificante na visão de inserção do acadêmico para sua humanização e conhecimento da realidade de uma população extremamente vulnerável e, importante para a pastoral, pois instrumentaliza suas ações de cuidado a criança e gestantes atendidas.

## Referências

PASTORAL DA CRIANÇA. Guia do Líder da Pastoral da Criança. Pastoral da Criança Curitiba, 2012. 340 p.  
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Pastoral da Criança; educação nutricional; criança; gestante

# REFLEXÕES SOBRE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESTUDANTES DE EDUCAÇÃO BÁSICA

ALINE BERNARD; EVA TERESINHA DE OLIVEIRA BOFF; MARISTELA BORIN BUSNELLO

<sup>1</sup> UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

*alinebernard36@yahoo.com.br*

## Introdução

A pesquisa do IBGE (BRASIL,2010) mostra um elevado percentual de crianças e adolescentes com excesso de peso. As práticas alimentares adotadas atualmente têm correspondido a dietas ricas em gorduras, açúcares e sódio, com pequena participação de frutas e hortaliças (TORAL,2007). Este quadro está relacionado à manifestação cada vez mais precoce de doenças crônicas entre os adolescentes (MAHAN,2010).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi discutir e compreender as contribuições e limites identificados após o desenvolvimento de um projeto com ações de Educação Alimentar e Nutricional para a sensibilização e adoção de hábitos alimentares saudáveis e promoção da saúde.

## Metodologia

A pesquisa é qualitativa, com constituição de um grupo focal que se organizou em uma roda de conversa. O estudo foi realizado em uma escola pública de educação básica, a população de estudo foi composta por 27 adolescentes do segundo ano do Ensino Médio, com realização de um grupo focal com cinco encontros de 50 minutos cada, estes foram desenvolvidos em sala de aula, gravados, transcritos e analisados. Os argumentos de Moraes e Galiazzi(2007), sobre análise textual discursiva nortearam a análise. O estudo foi aprovado pelo comitê de Ética em pesquisa da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, e registrado sob o número 270.225.

## Resultados

Pelos diálogos, dos alunos, foi possível identificar contribuições importantes com as ações desenvolvidas: "Sim, porque a gente sabe agora o que precisa para comer bem, melhor"(A5). "É a gente tem mais cuidado agora com o consumo de alguns alimentos"(A2). Neste aspecto, considera-se que os conhecimentos sobre alimentação saudável, associados ao desenvolvimento da capacidade crítica, parecem ser um bom indicativo de escolhas saudáveis (LOUREIRO, 2004). Durante os encontros foram identificados alguns hábitos alimentares dos adolescentes que participaram do grupo focal e identificou-se que as relações sociais influenciam na qualidade alimentar conforme expresso: "A gente come mais besteira quando está com os colegas, à gente compra alguma coisa e todos podem comer" (A8). "Sim porque o hábito é das pessoas que convivem com a gente, não conseguimos mudar sozinhos" (A4). Considera-se que as transformações físicas, características da puberdade, e mudanças sociais e psicológicas, têm efeito sobre o comportamento alimentar (TEIXEIRA, 2012). Quanto ao significado de uma alimentação saudável, as possíveis mudanças e as dificuldades para mudar: "É necessário comer coisas variadas, balanceadas, comer de tudo e de tudo um pouquinho, é difícil ter uma alimentação assim, mas eu até tento comer melhor agora" (A3). Pelas declarações, os alunos estão refletindo sobre a temática abordada durante os encontros, tendo assim, mais presente em suas vidas a questão dos hábitos alimentares, conseguindo entender porque é importante ter uma alimentação saudável.

## Conclusão

Evidenciou-se que existe a necessidade de realizar intervenções constantes por meio de Educação Alimentar e Nutricional articuladas ao currículo escolar, sendo que estas ações apresentam a necessidade de serem debatidas e realizadas constantemente no contexto de sala de aula, a fim de auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis. É necessário envolver ativamente professores, comunidade escolar e família, de forma a trazer informações sobre nutrição e temas relacionados aos alimentos, pois o estudo mostrou que o conhecimento em nutrição pode influenciar na prática hábitos alimentares saudáveis.

## Referências

- BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamento Familiar – POF. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil, 2008 - 2009. Rio de Janeiro, 2010.
- LOUREIRO I. A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde. Revista Portuguesa de Saúde Pública, 2004; Vol. 22, Nº 2.

MAHAN, L. KATLEEN. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª ed. Elsevier. São Paulo, 2010.

MORAES R. GALIAZZI M.C. Análise Textual Discursiva. Ijuí: UNIJUÍ, 2007.

TEIXEIRA A.S. et. al. Substituição de refeições por lanches em adolescentes. Revista Paulista Pediátrica 2012; 30(3):330-7.

TORAL N. SLATER B. SILVA MV. Consumo alimentar e excesso de peso de adolescentes de Piracicaba, São Paulo. Revista de Nutrição 2007; 20(5):449-459.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares; Adolescentes; Alimentação Saudável

# RELAÇÃO CINTURA-ESTATURA COMO PREDITORA PARA ALTERAÇÕES CARDIOMETABÓLICAS EM CRIANÇAS DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DE VIÇOSA, MINAS GERAIS

FRANCILENE MARIA AZEVEDO; FLÁVIA VIDAL FERREIRA; BRUNA CLEMENTE COTA; GLAUCE DIAS DA COSTA; JULIANA FARIAS DE NOVAES

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*francilene.azevedoufv@gmail.com*

## Introdução

No Brasil, observa-se um aumento da prevalência da obesidade e de co-morbidades associadas no público pediátrico. Medidas antropométricas, com fácil aplicação e de baixo custo, podem ser instrumentos úteis na identificação das alterações cardiometabólicas associadas ao excesso de gordura corporal (BATISTA, 2011; RAMOS, 2014).

## Objetivos

Este estudo objetivou avaliar a associação entre a relação cintura/estatura com fatores de risco cardiometabólico em crianças e adolescentes.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com 52 alunos de 4 a 11 anos da Associação Assistencial e Promocional da Pastoral da Oração em Viçosa, uma instituição filantrópica localizada em bairro carente do município de Viçosa-MG. Foram aferidas medidas antropométricas tais como peso, estatura e circunferência da cintura. Para o peso e estatura, foram utilizados balança digital e antropômetro Alturaexata®, respectivamente. O perímetro da cintura foi aferido sobre a circunferência umbilical, com fita métrica flexível e inelástica. A classificação do estado nutricional foi realizada pelo índice de massa corporal segundo a Organização Mundial de Saúde (2007). Foi avaliado o percentual de gordura corporal pela bioimpedância tetrapolar. A pressão arterial foi aferida com um aparelho digital Omron, e classificada pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (2010). Foram coletadas amostras de sangue, após jejum de 12 horas, para a avaliação dos níveis séricos de colesterol total e frações, triglicerídeos e insulina, segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2005). A análise estatística foi realizada no programa *Statistical Package Social Sciences* versão 20.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (parecer nº 636.258) e foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foi observada associação estatística entre relação cintura/estatura e IMC ( $p < 0,001$ ), percentual de gordura corporal ( $p < 0,001$ ), hipertensão arterial ( $p = 0,014$ ), hipertrigliceridemia ( $p = 0,008$ ), hiperinsulinemia ( $p = 0,003$ ), resistência à insulina ( $p = 0,002$ ) e com o número de fatores de risco cardiometabólico ( $p = 0,005$ ). Não foi verificada associação estatística com o colesterol total ( $p = 0,222$ ).

## Conclusão

A relação cintura/estatura foi boa preditora para os fatores de risco cardiometabólico nas crianças, sugerindo que este índice pode ser útil como um instrumento de *screening* nesta população. Ressalta-se ainda a importância de promover ações voltadas para o público infantil, objetivando a prevenção destes fatores de risco.

## Referências

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 85, supl. 6, p. 3-36, 2005.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO; SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 95, supl. 1, p. 1-5, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: **World Health Organization**, 2007.

**Palavras-chave:** Antropometria; Crianças; Hipertensão; Obesidade; Resistência à insulina

# RELAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR COM O TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

PATRÍCIA BERGJOHANN; FERNANDA SCHERER ADAMI; PATRÍCIA FASSINA

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates

*pati.bergjohann@gmail.com*

## Introdução

A avaliação da Segurança Alimentar nos domicílios em vulnerabilidade tem relevância devido sua representatividade às políticas públicas (COSTA et al. 2014), no âmbito da criação e acompanhamento de condutas assertivas (POBLACIÓN et al. 2014). Para as crianças menores de seis meses, o aleitamento materno exclusivo pode ser um fator de garantia para a Segurança Alimentar e Nutricional, por oferecer uma nutrição de qualidade para o lactente. Porém, frente ao cenário vulnerável, alguns fatores problemáticos demandam destaque: obstétricos, idade materna, escolaridade materna, renda per capita familiar e zona de moradia (CAVALCANTI et al. 2015).

## Objetivos

Avaliar a relação entre o período de aleitamento materno exclusivo e idade materna com a classificação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar.

## Metodologia

O nível da Insegurança Alimentar foi avaliado através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, aplicada a 151 famílias que possuem filhos cadastrados no Programa Primeira Infância Melhor de três municípios do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. A pontuação foi obtida pela soma das respostas positivas das famílias, que foram classificadas em Segurança Alimentar quando zero ponto, Insegurança Alimentar Leve, de um a cinco pontos, Insegurança Alimentar Moderada, entre seis e dez pontos e Insegurança Alimentar Grave mediante a soma de onze e quinze pontos (SEGALL-CORRÊA e MARIN-LEON, 2009). A idade materna e tempo de aleitamento materno exclusivo foram obtidos através de um questionário estruturado, aplicado pelos profissionais visitantes do Programa Primeira Infância Melhor, na mesma ocasião da aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Os dados foram categorizados no software Excel 2007 e analisados estatisticamente pelo software Statistical Package for the Social Sciences versão 20.0, adotando-se o nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ). Para a correlação entre o tempo de aleitamento materno exclusivo e a categorização da Escala foi utilizado o teste Qui-quadrado. A análise entre o tempo de aleitamento materno exclusivo e a média da idade materna ocorreu através do teste Anova. Um responsável pela família assinou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Univates, sob o número 1.154.507.

## Resultados

A média da idade materna foi de  $28,77 \pm 7,27$  anos. A maioria das mães, 45% ( $n=67$ ) amamentou exclusivamente de quatro a seis meses, seguida pelo período de um a três meses e vinte e nove dias, 33,1% ( $n=49$ ). Em relação à classificação de Insegurança Alimentar, 59,6% ( $n=90$ ) das famílias foram classificadas em Segurança Alimentar e 31,8% ( $n=48$ ) em Insegurança Alimentar Leve. A maioria das mães, 58,3% ( $n=88$ ) foi classificada com idade entre dezoito e trinta anos e 39,7% ( $n=60$ ) com idade materna acima de trinta anos. Não houve associação significativa entre as categorias de tempo do aleitamento materno exclusivo e as categorias da Escala de Insegurança Alimentar ( $p=0,253$ ), já a média de idade materna diferiu significativamente entre as categorias do período de aleitamento materno exclusivo ( $p=0,030$ ).

## Conclusão

Com o presente estudo, concluiu-se que não houve relação entre o período de aleitamento materno exclusivo e o nível de Segurança Alimentar, mas houve relação proporcional entre a média de idade materna e o período de aleitamento materno exclusivo, ou seja, quanto maior a idade materna, maior é o período de aleitamento materno exclusivo.

## Referências

- CAVALCANTI, S. H. Fatores associados à prática do aleitamento materno exclusivo por pelo menos seis meses no estado de Pernambuco. Rev. Bras. Epidemiol., v. 18, n. 1, 2015.
- COSTA, L. V. et al. Fatores associados à segurança alimentar nos domicílios brasileiros em 2009. Economia e sociedade, v. 23, n. 2, 2014.



POBLACION, A. P. et al. Insegurança alimentar em domicílios brasileiros com crianças menores de cinco anos. Cad. Saúde Pública, v. 30, n. 5, 2014.

SEGALL-CORRÊA, A. M.; MARIN-LEON, L. A segurança alimentar no Brasil: Proposições e Usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. Segurança Alimentar e Nutricional, v. 16. n. 2, 2009.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Idade materna; Segurança alimentar; Vulnerabilidade

# RELAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DIÁRIO E PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA (SM) EM IDOSOS DE URUGUAIANA/RS

VANESSA ROSA RETAMOSO; PATRÍCIA MAURER; GRAZIELA MORGANA SILVA TAVARES; JACQUELINE DA COSTA ESCOBAR PICCOLI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa  
*vanessinharetamoso@hotmail.com*

## Introdução

Observando o atual processo de transição nutricional a nível mundial, verifica-se que há uma consequência de fatores ambientais que se relacionam ao aumento dos índices de obesidade e suas doenças relacionadas (CARVALHO; ALFENAS, 2008). O fator de maior relevância neste caso são os hábitos alimentares inadequados, verificando uma elevada ingestão calórica através de alimentos refinados ricos em açúcar e gordura, resultando em uma dieta de baixo valor nutricional com ingestão reduzida de fibras, verduras e frutas aumentando a probabilidade de síndrome metabólica (DUSSAILLANT; et al., 2015).

## Objetivos

O estudo visa relacionar o consumo alimentar habitual e síndrome metabólica em idosos.

## Metodologia

Participaram 111 idosos que aceitaram participar voluntariamente do estudo, mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, contendo informações sobre a pesquisa e aprovado pelo CEP/UNIPAMPA sob protocolo nº: 284.295 30/05/2013. Realizaram-se medidas antropométricas, bem como realizaram coleta de sangue venoso em jejum para análises laboratoriais. Os dados referentes ao consumo alimentar foram coletados através de questionário de frequência alimentar (QFA), verificando o consumo no último mês dos indivíduos, foi questionado sobre o consumo dos seguintes alimentos: arroz branco, macarrão, bolacha salgada, bolacha doce, chocolate, pão branco foram condensados no grupo dos carboidratos simples, também de gorduras, leite, verduras, frutas, pão integral, leguminosas, carne vermelha, frango e peixe. A análise estatística foi realizada através de descritivas e análise de diferenças entre as médias (teste t-student), bem como análise de qui-quadrado para comparação entre as variáveis categóricas, todas as análises foram feitas em programa SPSS v 20.0 e  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Os participantes eram em sua maioria mulheres 67 (60,4%) e a média de idade foi de  $67,9 \pm 6,3$  anos. O grupo com Síndrome Metabólica representou 52% da amostra. O IMC médio foi de  $31,1 \pm 5,1$  (obesidade). O risco cardiovascular analisado através da medida da circunferência da cintura no grupo com Síndrome Metabólica foi em média de  $103,6 \pm 9,9$  cm. O consumo diário de gorduras caracterizou 43,6%, leite 69,2%, pão integral 11,5%, carboidratos simples 96,2%, óleos 82,7%, carne vermelha 30,8%, peixe e frango 11,5%, verduras 48,1%, frutas 46,2%, legumes 55,8%. Os níveis de triglicérides foram em média mais elevados no grupo com Síndrome Metabólica  $191 \pm 110$  mg/dL ( $p < 0,001$ ) assim como a glicose que também foi maior no mesmo grupo  $113 \pm 61$  mg/dL ( $p < 0,04$ ) quando comparados ao grupo sem Síndrome Metabólica no qual os níveis de triglicérides foram de  $109 \pm 38,6$  mg/dL e a glicose com média de  $89 \pm 14$  mg/dL.

## Conclusão

Observou-se que a alta frequência no consumo de carboidratos refinados e o baixo consumo de alimentos integrais e carnes brancas é uma das causas no aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis adquiridas em idosos dentre elas a Síndrome Metabólica. Evidenciou-se que a maioria dos investigados tem por hábito consumir alimentos com alto teor de açúcar, tendo como consequência o aumento de peso, elevação da circunferência da cintura, além de promover o risco de alterações no seu perfil lipídico e dos níveis de glicose.

## Referências

CARVALHO, Gisele Queiroz; ALFENAS, Rita de Cássia Gonçalves. Índice glicêmico: uma abordagem crítica acerca de sua utilização na prevenção e no tratamento de fatores de risco cardiovasculares. Revista de Nutrição, v.21 n.5 p.577-587, Campinas, setembro/outubro. 2008.  
DUSSAILLANT, Catalina; et al, Una alimentación poco saludable se asocia a mayor prevalencia de síndrome metabólico en la población adulta chilena: estudio de corte transversal en la Encuesta Nacional de Salud 2009-2010. Nutrición

**Palavras-chave:** Síndrome Metabólica; Consumo alimentar; Idosos

# RELAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CRIANÇAS RESPIRADORAS ORAIS E ORONASAIS

TIANE TAMBARA SIMÕES; THIAGO DURAND MUSSOI

<sup>1</sup> UFSM - UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>2</sup> UNIFRA - UNIFRA - Centro Universitário Franciscano  
*tianetambara@hotmail.com*

## Introdução

A respiração nasal é o padrão respiratório fisiológico predominante desde o nascimento e que, quando sofre alguma interferência, por manifestação de determinados fatores etiológicos, ocorre suplência oral ou respiração oronasal (DE MENEZES, 2006). Um dos distúrbios provocados pela substituição temporária desse padrão respiratório pode ser a adaptação de toda musculatura facial, o que poderá acarretar em dificuldades na alimentação, repercutindo diretamente sobre o estado nutricional (CARVALHO, 2003).

## Objetivos

O presente estudo teve como principal intuito realizar uma investigação em pacientes com diagnóstico de respiração oral/ oronasal e verificar se há relação desta com o estado nutricional.

## Metodologia

Este estudo utilizou o método de avaliação nutricional duplamente indireto, que consistiu na mensuração de peso; altura; circunferências do braço e cintura; prega cutânea tricipital; e Bioimpedância elétrica. Avaliou-se um total de 23 crianças, de ambos os gêneros, com idades entre 5 a 11 anos, atendidas no Serviço de Atendimento Fonoaudiológico de uma instituição de ensino superior, da cidade de Santa Maria - RS. Dessa amostra, 15 tinham diagnóstico de respiração oral ou oronasal e, 8 fizeram parte do grupo controle, o qual foi composto somente por respiradores nasais. Esta pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa de seres humanos do Centro Universitário Franciscano, número de registro Comitê de Ética em Pesquisa/Centro Universitário Franciscano 108.2009.2, e somente foi executada mediante aprovação do mesmo, segundo resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

## Resultados

No presente estudo, quando utilizado o Índice de Massa Corporal como indicador do estado nutricional, o estado de eutrofia prevaleceu no grupo de respiradores orais/oronasais com um percentual de 73%, enquanto que, no grupo de respiradores nasais, 75% encontravam-se acima do peso. Com relação ao resultado do estado nutricional, de acordo com a classificação em percentis das circunferências do braço e cintura, pode-se perceber que estas confirmaram o estado nutricional do grupo controle (respiradores nasais) citado anteriormente, indicando que 75% desses, encontravam-se em estado nutricional de obesidade e; 62,5% acima dos pontos de corte da circunferência da cintura, proposto por Taylor (2000). O mesmo ocorreu com relação à medida da Prega Cutânea Tricipital e aos achados da Bioimpedância elétrica, a qual apontou que a média da massa de gordura entre os grupos no presente estudo, foi maior no grupo de respiradores nasais,  $10,5 \pm 4,5$  kg, enquanto que no grupo de estudo a média foi de  $5,5 \pm 3,1$  kg.

## Conclusão

Constatou-se que grande parte dos indivíduos do grupo estudo encontrava-se eutrófico, ao passo que, a maioria das crianças com um padrão respiratório normal, classificou-se como sobrepeso e obesidade. Esses resultados podem ser explicados pela atual progressão da transição nutricional, a qual é caracterizada pela redução na prevalência dos déficits nutricionais e ocorrência mais expressiva de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes (WANG; MONTEIRO; POPKIN, 2002). Baseado nesse achado, supõe-se que, se as crianças respiradoras orais/oronasais fossem respiradoras nasais, essas estariam mais propensas a desenvolver sobrepeso e obesidade, já que não apresentariam nenhum impedimento de passagem aérea, e portanto, não teriam dificuldades na alimentação. Contudo, essa suposição requer um maior embasamento, necessitando-se de mais pesquisas a respeito.

## Referências

1. CARVALHO, G.D. Alterações alimentares e do apetite. In: CARVALHO, G.D. S.O.S. respirador bucal. São Paulo: Lovise, 2003, p. 137-144.
2. DE MENEZES, V.A. et al. Prevalence and factors related to mouth breathing in schoolchildren at the Santo Amaro project-Recife, 2005. Revista Brasileira Otorrinolaringologia (Engl Ed), v. 72, n. 3, p. 394-398, mai-jun, 2006.

3. TAYLOR, R.W.; JONES, I.E.; WILLIAMS, S.M.; GOULDING, A. Evaluation of waist circumference, waist-to-hip ratio and the conicity index as screening tools for high trunk fat mass, as measured by dual energy X-ray absorptiometry, in children aged 3-19y. *American Journal of Clinical Nutrition*. v. 72, p. 5-490, 2000.

4. WANG, Y.; MONTEIRO, C.; POPKIN, B. M. Trends of obesity and underweight in older children and adolescents in the United States, Brazil, China, and Russia. *American Journal of Clinical Nutrition*. v. 75, p. 971-977, 2002.

**Palavras-chave:** RESPIRAÇÃO; ESTADO NUTRICIONAL; COMPOSIÇÃO CORPORAL

# RELAÇÃO ENTRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES MATERNAS E O CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR CRIANÇAS

GIOVANNA SOUTINHO ARAÚJO; RENATA ALVES MONTEIRO

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília  
*giovannasoutinho@gmail.com*

## Introdução

O consumo de frutas e hortaliças exerce um importante papel no estabelecimento de uma dieta diversificada e saudável na infância, sendo importante na promoção da saúde e prevenção de doenças (WHO, 2003). No entanto, frente ao baixo consumo desses alimentos pela população brasileira e ao crescente aumento da obesidade infantil no Brasil (IBGE, 2011), faz-se necessário o entendimento da complexidade de fatores que influenciam o consumo e o comportamento alimentar das crianças.

## Objetivos

O estudo em questão teve o objetivo de associar as múltiplas práticas maternas e outros determinantes ao consumo de frutas e hortaliças por crianças de 18 meses a 8 anos.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal do tipo *survey*, via internet. Participaram 681 mães, selecionadas a partir do "efeito bola de neve", que preencheram um instrumento autoadministrado, contendo questões relacionadas aos hábitos alimentares infantis, práticas parentais e outros hábitos de vida relacionados à alimentação, bem como consumo alimentar da mãe e da criança. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade, estando em conformidade com a Resolução 196 do Conselho Nacional de Saúde de 1996 que regulamenta as pesquisas envolvendo seres humanos, de acordo com o parecer número 394.040, de 13 de Setembro de 2013, comprometendo-se a estar condizente com as exigências éticas e científicas de pesquisas envolvendo seres humanos. Os dados socioeconômicos e demográficos e os hábitos de vida foram obtidos a partir de questões relacionadas aos hábitos alimentares infantis, às suas práticas em relação a alimentação de seu filho e outros hábitos de vida relacionados à alimentação, bem como seu consumo alimentar e o consumo alimentar da criança. As práticas parentais relacionadas à alimentação infantil foram obtidas por meio do *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire*, um instrumento proposto por Musher-Eizenman e Holub (2007) que se propõe a mensurar as múltiplas práticas parentais em relação à alimentação infantil. Para avaliação do consumo alimentar das crianças e da mãe foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar adaptado desenvolvido por Molina et al (2010). Para as análises estatísticas, foi utilizado o programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS). Foram realizados testes de correlação e regressão linear múltipla para determinar contribuições relativas a variância explicada. As análises de regressão foram realizadas para testar o modelo e verificar o impacto de cada uma das variáveis preditoras (práticas e demais determinantes) sobre a variável critério (consumo alimentar de frutas e hortaliças). Para os cálculos, utilizou-se o método por etapas (*stepwise*) da regressão linear múltipla.

## Resultados

Os resultados mostram que o consumo materno é um forte preditor do consumo de alimentos saudáveis pela criança. A frequência de compra de alimentos não saudáveis e a idade também apareceram como preditores do consumo, apresentando associação inversa. Não houveram correlações significativas entre as práticas parentais e o consumo de frutas e hortaliças.

## Conclusão

Assim, para intervenções efetivas, sugere-se ações de educação alimentar e nutricional que incentivem aos pais o consumo de alimentos saudáveis, ressaltando a importância da disponibilidade, acesso e exposição de alimentos saudáveis em casa.

## Referências

WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. World Health Organ Tech Rep Ser [Internet]. 2003;916:i – viii – 1–149 – backcover. Available from: <http://eutils.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/eutils/elink.fcgi?dbfrom=pubmed&id=12768890&retmode=ref&cmd=prlinks>  
[papers3://publication/uuid/734F6B31-260B-4545-A8E4-57F7D35DDEB8](http://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/publication/uuid/734F6B31-260B-4545-A8E4-57F7D35DDEB8)

IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 [Internet]. Rio de Janeiro; 2011. Available from: [http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009\\_analise\\_consumo/pofanalise\\_2008\\_2009.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf)

MUSHER-EIZENMAN, D; HOLUB, S. Comprehensive feeding practices questionnaire: Validation of a new measure of parental feeding practices. *J Pediatr Psychol*. 2007;32(8):960–72.

MOLINA M del CB et al. Socioeconomic predictors of child diet quality. *Rev Saude Publica*. 2010;44(5):785–92.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Frutas e hortaliças; Influência materna; Práticas parentais; Promoção de alimentação saudável

# RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL DE FERRO E ZINCO E RESPOSTA IMUNOLÓGICA DE PRÉ-ESCOLARES

RHAIANE QUINELATO DO AMPARO; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; MIRELLE LOMAR VIANA; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*mgvaztostes@gmail.com*

## Introdução

A infância é uma fase de intenso desenvolvimento com surgimento de alterações no estado nutricional. Sabe-se que os micronutrientes são essenciais para o adequado funcionamento do organismo e a deficiência dos mesmos, principalmente, ferro e zinco, provocam desequilíbrio na resposta imune, ocasionando uma menor resistência à infecções (BISCEGLI et al., 2009; CASTRO et al.). Ainda, estudos mostram que a inflamação provoca modificações no estado nutricional de ferro, devido ao estímulo para a liberação excessiva de hepcidina, peptídeo que regula negativamente o metabolismo de ferro (FIGUEIREDO, 2010). Devido a associação do estado nutricional de ferro e zinco com o processo inflamatório, torna-se necessário avaliar a relação da deficiência desses micronutrientes com a resposta imunológica.

## Objetivos

Avaliar relação entre o estado nutricional de ferro e zinco e a resposta imunológica de pré-escolares.

## Metodologia

Coletou-se amostras de sangue em 116 crianças. Avaliou-se o estado nutricional de ferro, sendo a análise da concentração de hemoglobina realizada pelo método colorimétrico utilizando kit comercial Bioclin®, enquanto a ferritina e proteína C reativa ultrasensível, utilizando o kit Bioclin®, pelo método imunoturbidimétrico. Para determinação de zinco utilizou-se espectrofotometria de absorção atômica. Ainda, dosou-se as citocinas pró-inflamatórias: Fator de Necrose Tumoral-alfa e Interleucina-6 e as anti-inflamatórias Interleucina-10 e Interleucina-4, em amostras de soro utilizando Tecnologia Luminex™. Para variáveis com distribuição paramétrica, realizou-se o teste de correlação de Pearson, enquanto para distribuição não normal, adotou-se teste de correlação de Spearman. Considerou-se a correlação significativa quando  $p < 0,05$ , além disso, correlação foi considerada fraca quando  $r < 0,3-0,5$ , moderada quando  $r 0,5 - 0,7$ , e forte quando  $r > 0,7$ . Realizou-se ainda uma comparação dos marcadores inflamatórios entre crianças anêmicas e não anêmicas, e das crianças deficientes e não deficientes em zinco classificadas pelos níveis eritrocitários, através do teste T de Student, considerando diferença significativa quando  $p < 0,05$ . Todos os dados foram analisados com o auxílio do programa SPSS, versão 19.0. As crianças foram autorizadas pelos pais a participarem do estudo através da assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido, e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa com o protocolo nº 028/2012.

## Resultados

Observou-se anemia e baixos estoques de ferritina em 12,06% e 14,41% da população, e deficiência do zinco eritrocitário e plasmático em 34,4% e 2,04% da amostra, respectivamente. Ao correlacionar os parâmetros do estado de ferro e zinco com os marcadores inflamatórios, ao contrário do esperado, hemoglobina e interleucina-6 (IL-6) apresentaram correlação positiva, os demais marcadores (PCR, IL-10, IL-4, TNF- $\alpha$ ) não obtiveram correlações. Os níveis dos marcadores inflamatórios não apresentaram diferenças estatísticas quando se compara crianças anêmicas e não anêmicas, e deficientes ou não em zinco.

## Conclusão

Concluiu-se que houve uma leve prevalência de anemia na população estudada e não foi possível observar associação entre os níveis de micronutrientes e marcadores inflamatórios, sendo necessárias futuras investigações para que essa relação seja melhor elucidada.

## Referências

BISCEGLI, T. S.; ROMERA, J.; CANDIDO, A. B.; SANTOS, J. M.; CANDIDO, E. C. A.; BINOTTO, A. L. Estado nutricional e prevalência de enteroparasitoses em crianças matriculadas em creche. Revista Paulista de Pediatria, Itajobi, v. 27, n. 3, p. 289, 2009.



CASTRO, T. G.; NOVAES, J. F.; SILVA, M. R.; COSTA, N. M. B.; FRANCESCHINI, S. C. C.; TINÔCO, A. L. A. Characteristics of dietary intake, socioeconomic environment and nutritional status of preschoolers at public kindergartens. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 18, n. 3, p. 321-330, Maio/Junho, 2005.

FIGUEIREDO, M. S. Impacto da inflamação na regulação do ferro e deficiência funcional de ferro. *Revista Brasileira de Hematologia e Hemoterapia, São Paulo*, v. 32, n. 2, p. 18-21, 2010.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Ferro; Zinco; Resposta imunológica

# RELAÇÃO ENTRE ORIENTAÇÃO SOBRE ALEITAMENTO MATERNO NO PRÉ-NATAL E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 6 A 12 MESES

RAQUEL PETER MALDANER; CLAUDIA DENICOL WINTER

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale

*raquel.maldaner@globo.com*

## Introdução

Considerando a infância como um período crítico de desenvolvimento mas também como uma janela de oportunidade para a intervenção precoce, o aleitamento materno é reiterado como fator de proteção para diversas intercorrências ao longo da vida. Entretanto, a proteção conferida é maximizada pela maior duração e exclusividade do aleitamento materno até o 6º mês de vida. (MACHADO et al., 2014; VIEIRA et al., 2014).

## Objetivos

Verificar a relação entre o estado nutricional de crianças na faixa etária de 6 a 12 meses de idade, vinculadas à Unidade de Saúde da Família de um município do Sul do Brasil e as orientações sobre aleitamento materno durante o pré-natal.

## Metodologia

Trata-se de um estudo com delineamento transversal e amostra não-probabilística, realizado em uma Unidade de Saúde da Família localizada em um município do Sul do Brasil. A amostra foi constituída de 30 pares de mães-bebês, e como instrumento de pesquisa foi aplicado um questionário semiestruturado adaptado da II Pesquisa Nacional de Prevalência de Aleitamento Materno às mães das crianças, contendo perguntas sobre os dados socioeconômicos, aleitamento materno e estado nutricional. Para a obtenção do estado nutricional, os dados antropométricos foram coletados da caderneta da criança, referentes à última consulta de puericultura e, posteriormente avaliados através das curvas de crescimento, utilizando os parâmetros de z-score de peso para a idade, peso para estatura e estatura para idade. A análise estatística descritiva e inferencial foi realizada através do programa Estatístico SPSS (versão 23.0), onde foram verificadas frequências absolutas (n) e relativas (%) e a análise do cruzamento entre as variáveis utilizadas. Foi utilizado o teste estatístico Qui-Quadrado, adotando nível de significância em  $p \leq 0,05$ . O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Feevale, sob o parecer nº 1.282.398. Todos os participantes da pesquisa receberam e assinaram previamente o termo de consentimento livre e esclarecido.

## Resultados

Mais da metade das mulheres (66,7%) relatou ter recebido orientação no pré-natal, embora não tenha havido associação significativa com o estado nutricional das crianças. O profissional responsável pela orientação sobre aleitamento materno mais citado pelas mães foi o médico, tanto no pré quanto no pós-natal. A média de idade materna encontrada foi de 25,8 anos (DP±6,80), e a maior parte, 36,7% (n=11), possuía ensino médio completo. Em relação à renda, 50% (n=15) das mulheres referiu viver com renda familiar de 1 a 2 salários mínimos e apenas 16,7% (n=5) trabalha com carteira assinada. Os resultados da avaliação do estado nutricional do nascimento e atuais mostraram a eutrofia como indicador antropométrico predominante. A prevalência de aleitamento materno exclusivo foi de 26,7% (n=8) e a mediana de duração de 4 meses, enquanto que 56,7% (n=17) estavam amamentando de forma não exclusiva. Outro achado revela que 70% (n=21) das mães não participaram de curso de gestantes e 53,3% (n=16) relataram ter tido dificuldade para amamentar. Foi encontrada relação estatística entre realização do pré-natal em Unidade de Saúde da Família e orientação sobre aleitamento materno no pré-natal ( $p=0,002$ ).

## Conclusão

Apesar dos baixos índices de amamentação, o estado nutricional predominante foi a eutrofia. Fazem-se necessários mais estudos a fim de comprovar se existe relação entre ter recebido orientações sobre aleitamento materno e estado nutricional de crianças.

## Referências

MACHADO, M. C. M. et al. Abandono do aleitamento materno exclusivo: fatores psicossociais. **Rev Saúde Pública**, v. 48, n. 6, p. 985-994, 2014.

VIEIRA et al. Duration of exclusive breastfeeding in a Brazilian population: new determinants in a cohort study. **BMC Pregnancy and Childbirth**, v. 14, p. 175, 2014.

**Palavras-chave:** aleitamento materno; atenção primária à saúde; estado nutricional; pré-natal

# RELAÇÃO ENTRE PADRÃO DE LOCAIS DE COMPRA E A PARTICIPAÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA DIETA DOS BRASILEIROS.

CAMILA APARECIDA BORGES; DANIELA SILVA CANELLA; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; RENATA BERTAZZI LEVY; RAFAEL MOREIRA CLARO

<sup>1</sup> UERJ - Instituto de Nutrição - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>3</sup> NUPENS/USP - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde- Universidade de São Paulo, <sup>4</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, <sup>5</sup> FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública- Universidade de São Paulo, <sup>6</sup> FM/USP - Faculdade de Medicina - Universidade de São Paulo  
*camilaborges.usp@gmail.com*

## Introdução

Evidências indicam que a escolha de determinados locais para obtenção de alimentos pode influenciar de forma decisiva a qualidade da alimentação da população (GORDON-LARSEN, 2014). Estudo realizado na população estadunidense indicou a alta frequência de uso de múltiplos estabelecimentos para obtenção de alimentos e identificou uma associação entre locais de compra (centros comerciais, locais de produtos especializados, feiras, bancas de ruas) e a qualidade da dieta da população (GUSTAFSON, 2011).

## Objetivos

Analisar a relação entre padrões de locais de compra de alimentos com o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados.

## Metodologia

Foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003. Os locais de compra de alimentos e bebidas adquiridos para consumo no domicílio foram agrupados em 10 categorias segundo a estrutura física, natureza dos principais produtos comercializados e características específicas de comercialização (1. supermercados/hipermercados, 2. padarias, 3. pequenos mercados/mercearias, 4. feiras livres/hortifrúti, 5. açougues/frigoríficos, 6. vendedores ambulantes, 7. bares/cantinas/restaurantes, 8. produção doméstica, 9. centros de abastecimento de alimentos e 10. outros). A partir destas categorias, utilizando análise fatorial exploratória, identificou-se 3 padrões de locais para compra de alimentos (1. pequenos mercados/mercearias, vendedores ambulantes, produção doméstica e outros; 2. super/hipermercados e bares/cantinas/restaurantes; 3. pequenos mercados/mercearias e açougues/frigoríficos). Os alimentos e bebidas obtidos para consumo no domicílio foram agrupados em 4 grupos segundo a proposta de classificação de alimentos proposta por Monteiro et al (2010; 2016) e empregada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) que agrupa os itens alimentares em alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Foi utilizada a análise de regressão linear para avaliar a associação entre os quatro grupos alimentares e os padrões de locais de compra.

## Resultados

Os padrões de locais de compra onde se adquiriu maior quantidade de calorias provenientes de alimentos processados e ultraprocessados foram o Padrão 1 (caracterizado pela realização de compras em pequenos mercados/mercearias; vendedores ambulantes; produção doméstica e outros) ( $p < 0,05$ ) e o Padrão 2 (caracterizado pela realização de compras em super/hipermercados e bares/cantinas/restaurantes) ( $p < 0,05$ ). Os ingredientes culinários também foram mais adquiridos pelo Padrão 2 ( $p < 0,05$ ). A maior quantidade de calorias provenientes de alimentos in natura ou minimamente processados foi associada ao Padrão 1 e ao Padrão 3 (caracterizado pela realização de compras em pequenos mercados/mercearias e açougues/frigoríficos) ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

Os locais escolhidos para realizar as compras influenciaram tanto na aquisição de calorias provenientes de alimentos ultraprocessados como também de alimentos in natura ou minimamente processados. Diante disso, a população brasileira deve ser orientada a realizar suas compras de alimentos em locais que favoreçam escolhas alimentares mais saudáveis, assim como políticas públicas que apoiem a expansão da comercialização de alimentos por esses locais.

## Referências

GORDON-LARSEN, P. Food availability, convenience and obesity. *Adv Nutr Bethes da Md*, v. 6, p. 809-817, 2014.

GUSTAFSON, A. ; CHRISTIAN, J.W. ; LEWIS, S. ; MOORE, K. ; JILCOTT, S. Food venue choice, consumer food environment, but not food venue availability within daily travel patterns are associated with dietary intake among adults, Lexington Kentucky, 2011. Nutr J, p. 12-17, 2013.

MONTEIRO, Carlos Augusto; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; DE CASTRO, I.R.R.; CANNON, G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. Public Health Nutr, v.14, p.5-13, 2011.

MONTEIRO, Carlos Augusto; CANNON, G.; LEVY R.B; MOUBARAC, J. ; JAIME, P. C. ; MARTINS, A. P. B. ; CANELLA, D. S. ; LOUZADA, MARIA LAURA DA COSTA ; PARRA, D. ; RICARDO, C. Z. ; CALIXTO, G.; MACHADO, P.; MARTINS, C.; STEELE, E. M.; BARALDI, L. G.; GARZILLO, J. ; SATTAMINI, I. . NOVA. The star shines bright. World Nutrition, v. 7, p. 28-38, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica, Departamento de Atenção Básica.-2.ed.- Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Compra de alimentos; Qualidade dieta; Alimentos ultraprocessados; Análise fatorial exploratória

# RELATO DE EXPERIÊNCIA COM INTERVENÇÕES EM UM GRUPO DE OBESIDADE BASEADO NO AUTOCUIDADO APOIADO

CINDI ZAGO DA SILVA; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL; DAIANE GERVASONI; KATLEN GABRIELE SCHMIDT

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*francis@unis.br*

## Introdução

A obesidade tem demonstrado uma evolução acelerada devido a uma série de questões como a urbanização e industrialização, constituindo um preocupante agravo para saúde pública (ZHAO et al., 2008). As questões psicológicas, biológicas, culturais e ambientais são fatores que estão diretamente relacionadas ao ganho excessivo de peso (BARLOW & DURAND, 2011), sendo a obesidade uma patologia que exige um olhar capaz de abordar questões comportamentais e emocionais. O autocuidado apoiado representa um conjunto de intervenções educacionais e de amparo com o propósito de ampliar a habilidade e a convicção das pessoas em administrarem suas condições de saúde. Este método tem sido apontado como uma estratégia satisfatória para auxiliar os pacientes no tratamento da obesidade (MANUAL DO PROFISSIONAL DE SAÚDE, 2012).

## Objetivos

Relatar a experiência resultante da intervenção baseada no autocuidado apoiado em um grupo com indivíduos que visavam modificações no estilo de vida e hábitos alimentares.

## Metodologia

Trata-se de um relato de experiência referente à intervenção realizada com um grupo de pacientes diagnosticados com IMC acima de 25Kg/m<sup>2</sup>. O propósito integra o projeto “Promoção de Modos de Vida Saudáveis nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis e Obesidade: da Infância ao Envelhecimento Humano”, da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/RS, aprovado sob o protocolo 25462314.0.0000.5343, intitulado Medida Certa. Participaram do acolhimento dez pacientes com sobrepeso, obesidade e patologias associadas, com média de idade entre 40 anos, sendo que destes apenas um era do sexo masculino. Ocorreram treze encontros, nos quais foram desenvolvidas rodas de conversas com exposição de materiais didáticos, oficina culinária e atendimentos individuais, incluindo recordatório habitual, avaliação antropométrica, exames bioquímicos e entrega do planejamento alimentar elaborado por acadêmicas do curso de nutrição.

## Resultados

Os dados qualitativos sugerem que houve uma melhora clinicamente significativa quanto às dificuldades interpessoais, ao grau de adaptação social, aos níveis de ansiedade e a sensação de bem estar, porém não houve redução expressiva do peso devido sua oscilação. A proposta possibilitou aos participantes compartilharem seus conhecimentos, aflições, dúvidas e serem capazes de perceber a necessidade de se responsabilizarem pelo tratamento através da mudança de determinados comportamentos. A experiência ilustrou a importância de considerar as habilidades de comunicação, tanto nos momentos do convívio e diálogo entre os pacientes, conforme relatam na fala: “O convívio com os colegas faz a gente perceber que todos temos problemas e as conversas nos ajudam a ter força de vontade”, como no entendimento da história e individualidade de cada um, como relata: “Mudou todo o nosso hábito alimentar, tudo ficou melhor para nossa saúde, me reeduquei e a minha autoestima melhorou muito”. Isso nos direciona a uma de muitas maneiras que temos para nos conhecer e compreender o próximo, e assim favorecer o gerenciamento do estilo de vida e das suas condições de saúde.

## Conclusão

O projeto fundamentado no autocuidado apoiado apresentou resultados adequados no ponto de vista emocional e comportamental frente aos hábitos de vida dos participantes, auxiliando nos momentos de fragilidade e principalmente promovendo a construção de um ambiente favorável à troca de conhecimentos, ideias e sentimentos, tanto dos pacientes quanto da equipe de apoio.

## Referências

BARLOW, D. H. & DURAND, V. M. Psicopatologia: uma abordagem integrada. (Trad. R. Galman). São Paulo: Cengage Learning, 2011.

MANUAL DO PROFISSIONAL DE SAÚDE. Auto Cuidado Apoiado. Secretaria Municipal da Saúde. Curitiba, 2012.  
RODRIGUEZ CARO, Alejandro; GONZALEZ LOPEZ-VALCARCEL, Beatriz. El trasfondo económico de las intervenciones sanitarias en la prevención de la obesidad. Rev. Esp. Salud Publica, Madrid, v. 83, n. 1, p. 25-41, Feb. 2009. Available from: . Access on: 15 Mar. 2016.

**Palavras-chave:** Autocuidado; nutrição; obesidade.

# RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA OFICINA DE DISCUSSÃO SOBRE CONFLITOS DE INTERESSES NO ÂMBITO DA UNIVERSIDADE

INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; LUCIENE BURLANDY; FABIO DA SILVA GOMES; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO; PAULO CESAR PEREIRA DE CASTRO JR

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense, <sup>3</sup> INCA - Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, <sup>4</sup> FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz  
*camila.maranha@gmail.com*

## Introdução

Empresas privadas que atuam em diferentes ramos do sistema alimentar utilizam os seus recursos financeiros para influenciar a produção do conhecimento e a formação do profissional em Nutrição (GOMES, 2016). Essas ações ocorrem, principalmente, por meio do financiamento de pesquisas, da concessão de bolsas de estudos para alunos e jovens pesquisadores e do apoio a realização de eventos (PEREIRA et al, 2015). Entretanto, esse assunto não é extensamente problematizado no âmbito das universidades. Neste sentido, em 2013 foi criada a Frente pela Regulação da Relação Público-Privado em Alimentação e Nutrição (Frente), que tem como objetivos: identificar, discutir, publicizar e monitorar conflitos da relação público-privado em Alimentação e Nutrição e apontar alternativas de como lidar com eles (FRRPAN, 2016). Esse trabalho relata a experiência de realização da “Oficina de discussão sobre conflitos de interesses no âmbito da universidade” enquanto uma atividade organizada pelo coletivo da Frente.

## Objetivos

Os propósitos da oficina foram: promover a reflexão sobre situações de conflitos de interesse na relação público privado no âmbito da universidade (produção e divulgação de conhecimento e formação em Nutrição) e levantar subsídios para formulação de uma proposta de um código de conduta para a academia.

## Metodologia

A oficina, realizada em agosto de 2014, foi dirigida para docentes de cursos de Nutrição de universidades públicas do estado do Rio de Janeiro. Ela teve duração de um dia, abarcando uma mesa redonda no turno da manhã e atividades em grupo e plenária no período da tarde. A mesa redonda apresentou reflexões sobre os conflitos de interesses vivenciados no campo da alimentação e nutrição e da inovação em saúde. Nas atividades em grupo, em que foi utilizada uma abordagem adaptada da metodologia do world café (THE WORLD CAFÉ, 2016), os participantes debateram situações potencialmente conflitantes em relação a: produção de conhecimento (incluindo publicação); formação; eventos; e financiamento das entidades. A discussão de cada tema foi iniciada com a apresentação de situações reais sobre as quais os participantes deveriam opinar: em quais eles achavam que havia conflito e por quê; sobre quais eles tinham dúvida e por quê; e se eles já haviam passado por aquela situação ou se conheciam outros casos.

## Resultados

Não houve consenso sobre o reconhecimento do conflito de interesses nas diversas situações debatidas e as discussões suscitaram muitas dúvidas sobre o tema, apontando para a necessidade de aprofundamento do debate. Na plenária foram levantados subsídios para elaboração de um código de conduta para universidades. Entre os itens a serem contemplados foram citados: princípios éticos, conceito de conflito de interesses, estabelecimento de regras para situações específicas e de fóruns de discussão sobre situações não previstas no código, entre outros.

## Conclusão

A oficina oportunizou a reflexão sobre o tema e o levantamento de subsídios para elaboração de um código de conduta. Os participantes desdobraram essa oficina por meio de processos de trabalho internos, eventos e atividades de formação.

## Referências

- FRENTE PELA REGULAÇÃO DA RELAÇÃO PÚBLICO PRIVADO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (FRRPPAN). Manifesto de criação da Frente pela Regulação da Relação Público-Privado em Alimentação e Nutrição [Internet]. Rio de Janeiro, Brasil. 2013 [acessado 2016, Mar 5]. Disponível em: <http://regulacaopublicoprivado.blogspot.com.br/p/manifesto.html>.
- GOMES, F. S. Conflitos de interesse em alimentação e nutrição. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 31, n. 10, p.



2039-2046, Oct. 2015 . [acessado 2016, Mar 5]. Disponível em: .

- PEREIRA, T. N.; NASCIMENTO, F. A.; BANDONI, D. H. Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: regulamentar é preciso. Ciência e Saúde Coletiva (Impresso), 2015.
- THE WORLD CAFÉ. World Café Method [Internet]. Califórnia, Estados Unidos. [acessado 2016, Mar 5]. Disponível em: <http://www.theworldcafe.com/key-concepts-resources/world-cafe-method/>.

**Palavras-chave:** alimentação e nutrição; conflitos de interesses; universidade

# RELATO DE EXPERIÊNCIA: IMPORTÂNCIA DOS MOVIMENTOS SOCIAIS PARA OS ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO

JANAÍNA MARIANE CORRÊA SALVADOR; MONICE THAÍS CABREIRA; JASSANA BERNICKER DE MAGALHÃES;  
VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões - Rio Grande do Sul, Brasil  
*janaina-mariane@hotmail.com*

## Introdução

O projeto Vivência e Estágio na Realidade do Sistema Único de Saúde caracteriza-se como uma imersão, que propicia oportunidades para vivenciar conquistas e desafios próprios do Sistema Único de Saúde, bem como para aprofundar a discussão sobre o trabalho em equipe, gestão, atenção à saúde, educação, controle social e importância dos movimentos sociais (NETO et al., 2013). Por esse motivo, provoca no estudante, o compromisso ético-político na transformação do setor da saúde, refletindo sobre o seu papel enquanto agente construtor e modificador na sociedade (REDE UNIDA, 2013). Dessa forma, o projeto trás oportunidades da inserção social no meio acadêmico, através do Movimento dos Pequenos Agricultores que é constituído por famílias camponesas, e o seu principal objetivo é a produção de alimentos saudáveis, garantindo, a soberania alimentar do país (Movimento dos Pequenos Agricultores, BRASIL, 2016). Outro movimento social é o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra, que busca garantir que o Estado execute políticas públicas de soberania e segurança alimentar (Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra, 2016).

## Objetivos

Relatar a experiência de acadêmicas, sobre visitas realizadas a movimentos sociais, destacando a importância das mesmas para alunos do curso de Nutrição.

## Metodologia

A experiência foi vivenciada por acadêmicas do curso de Nutrição, na Vivência e Estágio na Realidade do Sistema Único de Saúde. O estágio ocorre nos meses de férias universitárias de 2016, durante quatorze dias, na Universidade Federal de Santa Maria, campus Palmeira das Missões. Contou com a participação de acadêmicos de diversos cursos, tanto diretamente ligados a área da saúde, como não, assim como contou com acadêmicos da própria universidade e provenientes de outras instituições, tanto públicas como privadas, de todo o país. Durante a vivência, os 40 participantes, sendo 9 acadêmicas de Nutrição, foram ao Movimento dos Pequenos Agricultores na cidade de Seberi - Rio Grande do Sul, onde se vivenciou uma formação política, com destaque aos módulos de produção, além de conhecer como funciona a organização desse movimento, entendendo o quão importante é na alimentação brasileira. Assim, como ocorreu em Pontão, no mesmo estado, no Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra, em outra visita.

## Resultados

Participar de vivências como esta causam impactos, construções, desconstruções e reconstruções de opiniões, que são construídos ao longo da vida acadêmica, e assim, conseguimos refletir sobre a futura atuação como profissionais da saúde. Com a visita nesses movimentos sociais, tivemos a oportunidade de conhecer o Plano Camponês que tem contradições diretas com o agronegócio. Por outro lado, vivenciamos a agroecologia, que traz a ideia da permanência dos jovens no campo, a produção de alimentos orgânicos, levando segurança à população. Pela luta constante desses movimentos contra o agronegócio pode-se observar o aumento de feiras orgânicas, da regulamentação de leis em escolas e restaurantes universitários, que exigem em suas refeições possuírem alimentos provenientes de produção orgânica ou da agricultura familiar.

## Conclusão

Em oportunidades como essas, que desencadeiam a formação de profissionais diferenciados no mercado de trabalho, que a partir de opiniões divergentes levam a criação do senso crítico e reflexivo. Resultando no anseio de tornarem-se futuros nutricionistas que sejam agentes transformadores, empenhados em auxiliar no acesso a alimentos de qualidade.

## Referências

NETO, L. G. C. J. et al. VER-SUS: Um relato de experiência sobre uma vivência-estágio na realidade do Sistema Único de Saúde. *Rev. Enfermagem UFPE on line*. Recife, 7(esp):1042-6, mar., 2013.

REDE UNIDA. Guia do Facilitador. **Coleção VER-SUS/Brasil**. Porto Alegre/RS, BRASIL, 1ª ed., 2013.

Movimento dos Pequenos Agricultores, BRASIL. **Movimento dos Pequenos Agricultores BRASIL**. Disponível em: <  
<http://www.mpabrasil.org.br/mpa-uma-alternativa-de-organizacao-do-campesinato-brasileiro#regiao-menu-principal> >  
Acesso em: 10 abril, 2016.

Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra. **Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra**. Disponível em: <  
<http://www.mst.org.br/quem-somos/#full-text> > Acesso em: 10 abril, 2016.

**Palavras-chave:** Agroecologia; Organização Social; Saúde Pública

# RELATO DE EXPERIÊNCIA: OFICINA CIRCUITO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

AMANDA BRITO DE FREITAS; ANA PAULA FRASSON TIBOLA; PABLO ROBER FERNADES

<sup>1</sup> UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, <sup>2</sup> EDUCASAÚDE - Núcleo de Educação, Avaliação e Produção Pedagógica em Saúde  
*mandy\_bf@hotmail.com*

## Introdução

O atual panorama epidemiológico caracterizado pela elevada prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e excesso de peso justificam a necessidade de incorporação de ações de alimentação e nutrição no contexto da atenção básica (PIMENTEL et al., 2013). Nesse sentido, o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde pode ser utilizado como instrumento norteador dessas ações visando à promoção da saúde, através de uma alimentação adequada.

## Objetivos

Sensibilização dos profissionais da atenção básica, através de uma oficina, para utilização do novo Guia Alimentar para a População Brasileira como ferramenta para realização de ações de promoção à alimentação saudável nas unidades de saúde.

## Metodologia

A Oficina Circuito da Alimentação Saudável foi aplicada para os profissionais que compõem as equipes multiprofissionais da atenção básica de saúde do município de Canoas durante o cronograma de atividades da educação permanente. Os participantes foram divididos em cinco grupos, distribuídos de 1 a 5, conforme a numeração de cartazes contendo questões abordadas nos capítulos Guia Alimentar: 1. “Que alimentos devem fazer parte da alimentação brasileira?”, 2. “Quais as refeições e que grupos de alimentos fazem parte da alimentação diária?”, 3. “Como, onde e com quem fazer as refeições?”, 4. “Quais os obstáculos para fazer uma alimentação saudável?” e 5. “Para que/quem serve o Guia Alimentar?”. Os grupos iniciaram a atividade respondendo seus respectivos cartazes e após 1 minuto, ao som de um apito, os grupos trocaram de cartazes de acordo com a sequência, seguindo o circuito até que todos os participantes transitassem por todos os cartazes. Ao final, todas as questões foram debatidas, com auxílio de vídeos e outros materiais expositivos.

## Resultados

Foram realizadas 12 oficinas do circuito da alimentação saudável, atingindo um total de 313 profissionais. Os profissionais demonstraram grande interesse e forte participação na atividade desenvolvida, tendo se mostrado satisfeitos com a experiência proporcionada pela oficina. Durante a atividade, além das questões já preestabelecidas da oficina, outros questionamentos sobre alimentação como tipos de processamentos, aquisição e preparo de alimentos, surgiram e foram debatidos. Além disso, os profissionais manifestaram o desejo de abordar e replicar os conhecimentos adquiridos nos grupos de educação em saúde, salas de espera e na comunidade.

## Conclusão

A Oficina Circuito da Alimentação Saudável permitiu o envolvimento das equipes de saúde com o Guia Alimentar para a População Brasileira, provocando boas reflexões nas discussões sobre a importância e os desafios para se assegurar práticas alimentares saudáveis na população. Contribuindo também para a qualificação dos profissionais das unidades de saúde na busca da integralidade da atenção à saúde dos usuários.

## Referências

PIMENTEL, Viviane Rangel de Muros, et al. Alimentação e nutrição no contexto da atenção básica e da promoção da saúde: a importância de um diálogo. *Demetra*, Brasília, v. 8, n. 3, p. 487-498, 2013.

**Palavras-chave:** promoção à saúde; educação permanente; alimentação saudável

# RELATO DE EXTENSÃO: FEIRAS DE NUTRIÇÃO: ALIMENTOS REGIONAIS, TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE

MEIRY DE SOUZA LOPES; JESSEMI CRUZ MARQUES; MAYLINE MENEZES DA MATA

<sup>1</sup> UFAM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

*meiry.nutt.msl@gmail.com*

## **Introdução**

O Brasil é considerado um dos principais produtores de alimentos no mundo, porém o desperdício é um grave problema apresentando deficiências na infraestrutura de armazenagem e de escoamento dos produtos e uma baixa difusão de práticas de aproveitamento dos alimentos, o que ocasiona persistentes perdas em toda a sua cadeia produtiva (COSTA et al., 2014). O Brasil perde cerca de 64% de toda a produção anual de alimentos, o que onera o preço final, a quantidade e a qualidade dos produtos (ANON, 2013). O desperdício pode ser evitado de diversas formas e uma delas seria a utilização de todas as partes dos alimentos, o que ainda é bastante discutido, principalmente em relação ao valor nutricional, preparações e receitas que utilizem folhas, talos e sementes de frutas e hortaliças (MARQUES et al., 2009). Considerando a importância econômica e nutricional do aproveitamento das partes usualmente desprezadas de verduras e frutas, faz-se necessário à identificação da composição nutricional (STORCKI, et al., 2013), bem como o desenvolvimento de pesquisas e ações que visem identificar e propor novas formas para evitar o desperdício, incentivando o aproveitamento integral dos alimentos regionais e o direcionamento para o escoamento da produção local.

## **Objetivos**

Promover feiras de nutrição com ênfase em alimentos regionais para à comunidade.

## **Metodologia**

As atividades do projeto de extensão foram realizadas por acadêmicos do curso de nutrição, para estudantes do ensino médio e ensino superior, em etapas à saber: 1º etapa: Foram realizadas reuniões semanais com os acadêmicos e a coordenadora do projeto e capacitação. 2º etapa: A segunda etapa consistiu na realização da feira, no Instituto de Saúde e Biotecnologia–UFAM. Foi realizada através de estandes contendo informações nutricionais, vídeos sobre o processo de colheita, manipulação e elaboração de subprodutos. Degustação de pratos elaborados a partir de alimentos regionais. Além de um estande específico para a realização de oficina culinária para a orientação e incentivo ao aproveitamento tecnológico dos alimentos regionais. Todas as ações educativas tratavam de temas como: noções básicas de higiene; aproveitamento total de alimentos; alimentação saudável; boas práticas de manipulação/técnicas de congelamento; planejamento e adequação de cardápio; desenvolvimento de receitas, conceitos básicos de nutrição alimentar e orientação nutricional. 3º etapa: Foi feita a avaliação do projeto pela comunidade por meio da coleta de relatos de experiência e a avaliação da participação dos alunos da equipe de execução foi mediante a elaboração de relato de experiência e participação.

## **Resultados**

Observou-se que as atividades propostas pelo projeto incentivaram mudanças no âmbito escolar e conseqüentemente familiar. Onde professores relataram que os pais dos alunos que participaram das ações informaram adoção de práticas alimentares saudáveis, diminuição do consumo de alimentos industrializados (refrigerantes, bolachas recheadas, biscoitos doce, pastéis e salgados), aumento do consumo de alimentos saudáveis, aproveitando o alimento em sua forma integral.

## **Conclusão**

O desenvolvimento de pesquisas e ações que visem identificar e propor novas formas para evitar o desperdício, incentivando o aproveitamento integral dos alimentos regionais e o direcionamento para o escoamento da produção local é de grande importância no âmbito da população, uma vez que essas ações apresentaram ótimos resultados na mudança do comportamento alimentar.

## **Referências**

ANON. Desperdício de alimentos ainda é constante no Brasil / Food wastefulness is still constant in Brazil. Higiene alimentar, 27(216/217), 23-23, jan.-fev. 2013.

COSTA, L. A. et al. Capacidade de resposta de bancos de alimentos na captação, distribuição e redução de desperdício de alimentos. Revista Baiana de Saúde Pública, Salvador, 38(1), 30-48 jan./mar. 2014.

MARQUES, A. C. et al. Educação ambiental: enfatizando a problemática do lixo do desperdício de alimentos, em Unidade de Alimentação e Nutrição / Environmental education: emphasizing the problem of garbage from the food wastefulness, foodservice. Higiene alimentar, 23(168/169), 40-43, jan.-fev. 2009.

STORCKI, C. R. et al. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. Ciência Rural, Santa Maria, 43(3), 537-543, mar, 2013.

**Palavras-chave:** Desperdiço; Aproveitamento; Alimentos; Regionais

# RELATO DE EXTENSÃO: ORIENTAÇÃO PARA REDUÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO POR ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

MEIRY DE SOUZA LOPES; MAYLINE MENEZES DA MATA

<sup>1</sup> UFAM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

*meiry.nutt.msl@gmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas o Brasil passou por um processo de transição nutricional no qual os padrões alimentares mais tradicionais, como cereais, raízes e tubérculos foram sendo progressivamente substituídos por uma alimentação ocidental, isto é, consumo de alimentos industrializados ricos em sódio (MARINHO et al., 2007) gorduras, e açúcares aliada à diminuição progressiva de exercício físico, aumentando os índices de sobrepeso e doenças crônicas não transmissíveis. Segundo Brown e colaboradores (2009) o consumo de sal na maioria dos países tem sido excessivo. Em contraste, a Organização Mundial da Saúde, recomenda uma ingestão diária, para adultos, de no máximo 5 g de sal. Para crianças e adolescentes, os limites máximos de consumo de sódio e sal são ainda menores, visto serem populações mais vulneráveis (COXSON, 2010). De acordo com World Health Organization (2012) a redução do consumo de sódio nessas faixas etárias precoces representa melhoria da saúde cardíaca na vida adulta. Tendo em vista que o processo de formação do comportamento alimentar é formado ainda na infância, neste contexto a escola torna-se um ambiente de grande influência para o desenvolvimento de ações de promoção à saúde.

## Objetivos

Orientar a redução do consumo de sódio, bem como adoção de práticas alimentares e estilo de vida saudáveis.

## Metodologia

As atividades do projeto de extensão foram realizadas com escolares do 2º ao 5º ano da rede pública, dividido em três etapas: 1º etapa: Consistiu na realização de reuniões semanais com os acadêmicos para apresentação do projeto e capacitação. Visita à comunidade escolar para o reconhecimento do local e elaboração de material didático e lúdico para o desenvolvimento das atividades. Na 2º etapa: Foram realizados cinco encontros com a comunidade escolar e realizadas atividades lúdicas como jogos educativos, exposição de alimentos que contêm um alto teor de sódio, alimentos naturais e saudáveis para orientar a leitura dos rótulos nutricionais. Teatro de fantoches abordando os seguintes temas: transição nutricional, consumo do sódio no Brasil e doenças associadas ao consumo excessivo do sódio. Oficina culinária para incentivar a prática da Alimentação saudável na infância dando ênfase aos alimentos regionais. Ao final de cada encontro foi realizada uma avaliação com os escolares referente à atividade realizada para verificar o aprendizado e o grau de impacto na comunidade. Na 3º etapa: Realizou-se o encerramento das atividades do projeto na comunidade escolar com uma gincana com todos os participantes do projeto (escolares e acadêmicos) foram divididos em quatro equipes onde foram abordados todos os conteúdos utilizados nas atividades anteriores. Avaliação da participação dos alunos e elaboração de relato de experiência dos acadêmicos.

## Resultados

Observou-se que as atividades propostas pelo projeto provocaram mudanças no âmbito escolar, com a adoção de práticas alimentares saudáveis pelos escolares, diminuição do consumo de alimentos industrializados dentro da escola como salgadinhos, refrigerantes, bolachas recheadas, biscoitos doce, pastéis e salgados, aumento do consumo de alimentos saudáveis, aumento do consumo da alimentação que é servida na escola e adoção de práticas de atividades físicas com maior frequência.

## Conclusão

A implementação de projetos visando promoção de saúde, desempenham papel fundamental para mudanças efetivas no consumo de sódio, sendo de grande importância a conscientização à população em relação à alimentação saudável e seus benefícios a saúde.

## Referências

1. BROWN IJ, TZOULAKI I, CANDEIAS V, ELLIOTT P. Salt intakes around the world: implications for public health. *Int J Epidemiol.* 2009;38(3):791–813.
2. COXSON P, MEKONNEN T, GUZMAN D, GOLDMAN L. Less salt in teenager's diet may improve heart health in

adulthood [abstract 18899/ P2039]. American Heart Association Meeting Report; 2010.

3. MARINHO, M. C. S; HAMANANN, E. M; LIMA, A. C. C. F. Práticas e mudanças no comportamento alimentar na população de Brasília. Distrito Federal, Brasil. Revista brasileira de Saúde materno infantil. V. 7. N. 3, p. 251 – 261, 2007

4. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva: World Health Organization; 2003. (Technical report series no. 916). Disponível em: [http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO\\_TRS\\_916.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf) Acessado em novembro de 2012.

**Palavras-chave:** Transição nutricional; Industrializados; Escolares



# REPASTO LITERÁRIO: A CONTAÇÃO DE HISTÓRIAS COMO VIA PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

NATÁLIA BEZERRA PEREIRA; KEICY PRISCILA MACIEL VIEIRA; ALINE DE OLIVEIRA SOUZA; VIVIANY MOURA CHAVES; MICHELLE CRISTINE MEDEIROS DA SILVA

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*nbezerrapereira@bol.com.br*

## Introdução

O relatório final das Estatísticas de 2015 da Organização Mundial de Saúde destaca a necessidade de deter o impacto crescente das doenças não transmissíveis. Quanto a isso, as estatísticas mostram que em 2014, 11% dos homens e 15% das mulheres com 18 anos ou mais estavam obesos e que mais de 6% das crianças abaixo de cinco anos estavam com sobrepeso (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015). Esse cenário aponta a necessidade de desenvolver atividades de promoção da alimentação adequada e saudável como via fundamental para conter o avanço dessas doenças. Uma das formas de reverter esse quadro é por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional, que encontram espaço privilegiado no ambiente escolar, conforme apontam Pinto et al (2010).

## Objetivos

Foi objetivo deste trabalho avaliar ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas pelo projeto de extensão Repasto literário em escolas públicas do município de Cuité no âmbito do Programa de Extensão Universitária.

## Metodologia

As ações foram desenvolvidas após aprovação pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Campina Grande (protocolo 49431815.5.0000.5182). As intervenções foram realizadas nas escolas entre os meses de outubro e dezembro de 2015, com o apoio do corpo docente. Previamente às intervenções, foi realizado o reconhecimento dos espaços onde ocorreram as atividades, bem como o planejamento, tomando como base os parâmetros curriculares nacionais. Após a fase inicial, a equipe realizou atividades de contação de história, posteriormente foi aplicado um instrumento avaliativo para verificar o grau de aceitabilidade dos escolares em relação a história contada, utilizando assim uma escala hedônica (detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei). Por fim, para análise estatística e descritiva dos dados, foi utilizado o pacote estatístico SPSS for Windows.

## Resultados

No total foram realizadas 8 intervenções que corresponderam a uma amostra de 188 avaliados, distribuídos em turmas da educação infantil, ensino fundamental I e II. A partir da análise dos dados foi observada uma boa aceitação por parte dos alunos perante as atividades, mostrando que 84% e 12% adoraram e gostaram, respectivamente. Apenas 4% registraram indiferença e desgosto em relação às intervenções. Quando comparado entre turmas em ciclos, percebeu-se que a maior aceitação foi do ensino fundamental I com 53,6%, seguido do fundamental II com 26,8% e o ensino infantil com 19,6%. Porém, ao analisar a aceitação das turmas individualmente, pôde-se constatar que o ensino fundamental I (97,8%) teve uma maior aceitação comparado aos demais com 94,3% ensino infantil e 93,8% ensino fundamental II. Durante as intervenções observou-se que, de fato, alunos do ensino fundamental II, demonstraram um pouco mais de resistência as atividades. Sugere-se que dificuldade de trabalhar com adolescentes, mesmo com planejamento pedagógico específico, se relacionem com os conflitos próprios desta faixa etária. A continuidade dessas atividades exige um olhar dirigido a este grupo com o fim de tentar fortalecer vínculos entre mediadores e aprendentes.

## Conclusão

Portanto, pode-se reconhecer, a partir da avaliação positiva, que a literatura e a contação de histórias foram instrumentos capazes de apoiar a tarefa de realizar promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Todavia, alguns ajustes de fundo metodológico e pedagógico podem incrementar o sucesso das ações junto a grupos específicos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria 1.010: Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: DOU, 2006.

PINTO, V. L. X. ARAUJO, M. F., MEDEIROS, M., BEZERRA, I. W.L; É de pequeno que se aprende? promoção da alimentação saudável na educação infantil. edufm: natal, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World health statistics 2015. Genebra: WHO, 2015. Disponível em: . Acesso em: 02 fev. 2016.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; literatura; Educação Alimentar e Nutricional

# REPRESENTAÇÃO E ATITUDE FRENTE À DOENÇA, DO INDIVÍDUO DIABÉTICO ACOMPANHADO POR NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE (ABS)

ELAINE GOMES FIORE; ALINY MEG DE OLIVEIRA AMARAL; LUCIA LEAL DE MATTOS; MICHELLE SANTOS DE ALMEIDA; REGINA CÉLIA VAZ DA SILVA

<sup>1</sup> UNG - Universidade de Guarulhos

*elainefi@live.com*

## Introdução

O diabetes é uma doença crônica de grande impacto nos gastos com saúde e quando descompensado, traz muitas complicações a curto e a longo prazo (SBD, 2009). O fato de ser uma doença crônica e sem perspectiva de cura, leva a dificuldades na condução do tratamento e na adesão do indivíduo doente (COELHO; AMARAL, 2012). O presente estudo surgiu na perspectiva de analisar a representação e atitude frente à doença do indivíduo diabético.

## Objetivos

Identificar o que representa o diabetes para o indivíduo doente acompanhado por nutricionista na Atenção Básica no Município de Guarulhos e atitudes adotadas frente ao problema.

## Metodologia

Trata-se de estudo seccional realizado em três Unidades Básicas de Saúde de Guarulhos. Participaram da pesquisa 21 adultos, de ambos os sexos, com Diabetes Mellitus tipo 2 diagnosticado há pelo menos dois anos, acompanhados por nutricionista. Investigou-se sexo, idade, tempo de diagnóstico, estado nutricional, doenças associadas, representação da doença e atitude frente ao agravo. Os dados qualitativos foram tabulados segundo o método Discurso do Sujeito Coletivo, que compreende uma proposta de análise que agrega em um só discurso todos os discursos semelhantes, viabilizando um pensamento social, mantendo a ideia central (LEFÉVRE F.; LEFÉVRE A., 2003). O projeto obedeceu aos Critérios de Ética em Pesquisa com seres humanos, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Guarulhos sob o nº 1.128.580.

## Resultados

Dos 21 participantes, a maioria eram mulheres com mais de 40 anos, com tempo de diagnóstico entre 2,5 a 17 anos. Muitos tinham hipertensão associada, dado ratificado pela literatura que aponta para a hipertensão como a complicação mais presente em diabéticos (SAMPAIO et al., 2008). Aproximadamente 95% apresentaram excesso de peso, condizente com a literatura, que aponta a obesidade como fator de risco à incidência do diabetes e recomenda a redução e o controle do peso como estratégia de tratamento (FRANCISCO et al., 2010). A representatividade do diabetes para os indivíduos estudados traduziu sensações de tristeza, incapacidade, nocividade e restrição, conforme segue: **Incapacidade** “Significa que eu sou menos, tenho menos, como se dizer assim, eu não desenvolvo, não faço o mesmo serviço que os outros, é como se eu tivesse menos força, menos potência, menos tudo.” **Restrição Alimentar** “Para mim ser diabético (a) é muito triste, você não pode comer de tudo e tudo tem que ser com muito cuidado, porque se comer muito arroz aumenta, comer batata aumenta, massa aumenta, negócio fica muito rigoroso né?! Não poder comer pão, macarrão com arroz que eu adoro, nada disso eu posso comer, isso pra mim, acabou com a minha vida....., o chocolate eu não consigo largar até hoje.” Muitos entrevistados referiram seguir as orientações, mas não regularmente. Os discursos apontam para a necessidade de compreender como o indivíduo entende seu problema, para nortear o aconselhamento nutricional e reduzir a falta de adesão (COELHO; AMARAL, 2012).

## Conclusão

Foram avaliados 21 indivíduos, a maioria mulheres com mais de 40 anos. O tempo de diagnóstico variou de 2,5 a 17 anos. Aproximadamente 95% apresentaram excesso de peso e a patologia associada mais prevalente foi a hipertensão arterial. Os discursos traduzem sensações de tristeza, incapacidade, nocividade e restrição, ratificam a falta de disciplina alimentar e apontam para a necessidade de melhor compreensão da representação da doença para possibilitar melhor adesão.

## Referências

SBD - Sociedade Brasileira De Diabetes. Departamento de Nutrição e metabologia da Sociedade Brasileira de Diabetes - Manual de Nutrição Profissional da Saúde. São Paulo, 2009. 60p.

COELHO C.R.; AMARAL V.L.A.R. Rev. Bras. de Ter. Comp. Cogn. Análise dos comportamentos de adesão ao tratamento em adultos portadores de diabetes mellitus tipo 2, São Paulo, vol XIV, n. 1, p. 14-15, 2012.

LEFÉVRE F; LEFÉVRE A.M.C. O Discurso do Sujeito Coletivo: uma nova opção em pesquisa qualitativa (Desdobramentos). Caxias do Sul: Educs, 2003.

SAMPAIO F.A.A. et al. Avaliação do comportamento de promoção da saúde em portadores de diabetes mellitus. Fortaleza (CE). Acta Paul Enferm, São Paulo, v. 21, n.1, p. 84- 88, 2008.

FRANCISCO P.M.S.B. et al. Diabetes auto referido em idosos: prevalência, fatores associados e práticas de controle. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 26, n.1, p. 175-184, jan, 2010.

**Palavras-chave:** Atenção Básica; Diabetes Mellitus; Unidade Básica de Saúde

# REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE FAMÍLIAS E CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA INFÂNCIA

CLÁUDIA LÍLIAN WITT DA SILVEIRA; TONANTZIN RIBEIRO GONÇALVES; RUTH LIANE HENN

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*nutriclaudiawitt@gmail.com*

## Introdução

A alimentação saudável tem sido muito debatida atualmente, principalmente em relação ao público infantil. Os hábitos alimentares têm sofrido alterações desde as últimas décadas gerando preocupações em decorrência do aumento do sobrepeso/obesidade e outras doenças crônicas não-transmissíveis em crianças (AZEVEDO, 2008). Os alimentos, além de nutrirem, abarcam diversos significados como os socioeconômicos, culturais e afetivos, os quais estão imbricados no contexto familiar (BOSI et al., 2011).

## Objetivos

Compreender as representações sociais sobre a alimentação saudável na infância de famílias com crianças em idade escolar de escolas municipais de São Leopoldo/RS.

## Metodologia

Este estudo foi desenvolvido por meio de estudo de casos múltiplos (YIN, 2010), de caráter qualitativo, através de entrevistas semiestruturadas com os pais/responsáveis, desenhos elaborados pelas crianças e diário de campo. Os participantes foram informados sobre a pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE - nº 12/094). Foram entrevistadas oito famílias provenientes de classes econômicas baixas, sendo que cinco apresentaram indicador de segurança e três de insegurança alimentar. A análise dos dados foi realizada por meio de uma análise de conteúdo (MINAYO, 2000), a qual resultou em dois temas centrais: Entre Sabores do Passado e do Presente: História, saberes e práticas sobre a alimentação saudável na infância, e “Saindo da Linha”: Impasses sociais, culturais e afetivos na adoção da alimentação saudável.

## Resultados

Os pais referiram sua história da alimentação na infância ligada ao campo, resgatada como uma época difícil, porém mais saudável comparada aos dias atuais, já que os alimentos industrializados e guloseimas estão mais acessíveis para todos. Os saberes das famílias sobre alimentação saudável enraizavam-se na sua história e também no discurso científico atual. Porém, várias forças, tanto proximais como distais, tencionavam suas práticas alimentares para o que não consideravam saudável. O acesso facilitado aos alimentos pouco saudáveis e, por outro lado, as restrições financeiras e a pouca variedade de opções saudáveis perto de casa, se somavam à vida corrida das famílias. Ainda, o consumo de alimentos considerados como “porcarias” carregavam significados prazerosos, como forma de sair da rotina e obter satisfação, gerando culpa e impasses na adoção de uma alimentação mais saudável pelas crianças e sua família.

## Conclusão

As representações sociais demonstradas pelas famílias apontaram ser necessária uma abordagem mais integral, que abarque os diferentes contextos de sociabilidade da criança e as condições sociais das famílias, para que se possa ter êxito na promoção de práticas alimentares mais saudáveis como algo prazeroso e acessível na rotina das famílias.

## Referências

- AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 21, n. 6, p. 717-723, 2008.
- BOSI, Maria Lúcia Magalhães et al. O enfoque qualitativo na avaliação do consumo alimentar: fundamentos, aplicações e considerações operacionais. *Physis Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro*, v. 21, n. 4, p. 1287-1296, 2011.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 7ª edição. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco: 2000.
- YIN, Robert K. Estudo de caso: planejamento e métodos. 4ª edição. Porto Alegre: Bookman, 2010.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; Escolares; Família; Representações sociais

# REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE ALIMENTOS ORGÂNICOS PARA ALUNOS DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO RESIDENTES DA ZONA RURAL

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; PAULA DO VALLE; TALITA PISCIOTTA FARIA; EDNA MARIA QUERIDO DE OLIVEIRA CHAMON

<sup>1</sup> UNITAU - Universidade de Taubate  
*alexandramrodrigues@yahoo.com.br*

## Introdução

Informações sobre alimentos orgânicos vêm sendo difundidas entre a sociedade em geral, especialmente entre moradores do campo. Tais informações podem gerar crenças, valores e significados sobre a temática. Contudo, os estudos nesta área enfatizam a questão econômica ou biológica e poucos se preocupam com aspectos simbólicos e representacionais dos alimentos orgânicos, sendo desconsiderados significados que lhes são atribuídos por indivíduos e grupos sociais. Dessa forma, identificar e compreender as Representações Sociais sobre os alimentos orgânicos por moradores do campo, especialmente aqueles em formação inicial para se tornarem educadores do e no campo, pode auxiliar na construção de ações mais adequadas às necessidades da população do campo.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar representações sociais de moradores do campo sobre alimentos orgânicos.

## Metodologia

A pesquisa foi desenvolvida com moradores da zona rural de um curso de licenciatura em Educação do Campo, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 949.460). Trata-se de estudo transversal, realizado por meio de pesquisa exploratória e descritiva com abordagem qualitativa. Após a identificação dos alunos moradores da zona rural, os mesmos foram convidados a participarem da pesquisa. Os alunos que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta ocorreu por meio de dados cartográficos e da elaboração de um texto pelos participantes, a fim de identificar as representações sociais sobre a temática. O emprego da cartografia na obtenção de representações sobre espaço parte do princípio de que “a configuração territorial, ou configuração geográfica, tem, pois, uma configuração material própria, mas sua existência social, isto é, sua existência real, somente lhe é dada pelo fato das relações sociais” (SANTOS, 2008). Os dados sociodemográficos e aqueles relacionados ao cultivo de alimentos orgânicos foram tabulados no software Microsoft Office Excel. Os dados cartográficos e textuais foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo (Bardin, 2011) a partir do referencial teórico da Teoria das Representações Sociais, proposta por Moscovici (2007).

## Resultados

Participaram do estudo 20 estudantes moradores do campo cuja idade média era de 27 anos (10,28), sendo 55% do sexo masculino. Quanto às atividades agrícolas, 80% afirmaram que em sua residência existia cultivo de hortas e 85% declararam cultivar pomares. Observou-se que a principal finalidade da produção agrícola era o consumo próprio. Os alimentos orgânicos foram representados como aqueles livres de agrotóxicos, sustentáveis e saudáveis. O estudo encontrou forte relação entre agricultura familiar e alimento orgânico, no qual um parece estar necessariamente atrelado ao outro. Representar o alimento orgânico como aquele “isento de agrotóxicos” pode estar associado à crença de que os alimentos cultivados em suas residências sejam orgânicos. Considerando, ainda, que a maioria dos participantes declarou praticar agricultura familiar, observou-se a crença de que a agricultura orgânica deva ser familiar ou vice e versa.

## Conclusão

As concepções sobre alimentos orgânicos estão relacionadas ao tipo de agricultura praticada pelo grupo social e às informações obtidas na comunidade, da mídia e familiares e não necessariamente ao conceito técnico estabelecido por regulamentos e diretrizes sobre esses temas.

## Referências

- BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa, Portugal: 70 ed., LDA, 2011.  
MOSCOVICI, S. Representações sociais: investigações em psicologia social. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.  
SANTOS, M. A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: EDUSP, 2008.

**Palavras-chave:** alimentos orgânicos; representações sociais; alimentos organicos

# RESISTÊNCIA À INSULINA, ESTÁGIO DE MATURAÇÃO SEXUAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES DE RECIFE - PERNAMBUCO

MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; NIEDJA MARIA DA SILVA LIMA; JULIANA SOUZA OLIVEIRA; VANESSA SÁ LEAL; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*niedjanutricionista@gmail.com*

## Introdução

A adolescência é uma fase caracterizada por eventos que podem levar a alterações significativas da composição corpórea, sendo, dessa forma, uma etapa crítica para o desenvolvimento da obesidade e outros distúrbios metabólicos, incluindo a resistência à insulina (COSTA et al, 2012; FARIA et al, 2009). A ocorrência deste evento em indivíduos jovens, geralmente em fases iniciais da puberdade, pode ser explicada em razão da resistência à insulina surgir, como uma resposta fisiológica, no início da maturação sexual, e reduzir gradativamente aos níveis basais após o período de estirão (GOBATO et al, 2014).

## Objetivos

Identificar a prevalência de resistência à insulina em adolescentes escolares de Recife-PE e verificar sua associação com o estágio de maturação sexual e o estado nutricional.

## Metodologia

Estudo transversal de base escolar, com amostra do tipo estratificada e complexa, composta por 1081 adolescentes na faixa etária entre 12 e 17 anos que participaram do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) na cidade do Recife-PE. Todos os adolescentes e seus responsáveis assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e a pesquisa só foi conduzida após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 05185212.2.2002.5208. Foram coletados dados relativos ao estado nutricional (índice de massa corporal/idade) e estágio de maturação sexual autorreferido. Para a determinação da resistência à insulina utilizou-se o *Homeostatic Model Assessment for Insulin Resistance* (HOMA-IR), considerando-se a presença do distúrbio quando o índice apresentasse valores acima do percentil 75 da distribuição. As análises estatísticas foram conduzidas no STATA/SE versão 14.0 com uso do módulo Survey, para correção do delineamento complexo da amostra. O nível de significância adotado para rejeição da hipótese de nulidade foi de 5%.

## Resultados

Aplicando-se ajustes estatísticos para correção do delineamento amostral complexo inerente à pesquisa, a amostra de 1081 estudantes foi representativa para 99.221 adolescentes escolares da cidade do Recife-PE. A população avaliada englobou 67,6% de indivíduos púberes e 32,4% de pós-púberes. A resistência à insulina foi identificada em 25,3% dos adolescentes e 29,0% apresentaram excesso de peso. Estudantes em estágio púbere da maturação sexual, com idade entre 12 e 14 anos e com excesso de peso apresentaram maior prevalência de resistência à insulina, quando comparados aos pós-púberes ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

O presente estudo englobou uma amostra local, representativa de adolescentes, evidenciando uma prevalência importante de resistência à insulina, evento que foi mais proeminente nos indivíduos mais jovens, em fases iniciais da maturação sexual, e com excesso de peso.

## Referências

COSTA, R. F. et al. Metabolic syndrome in obese adolescents: A comparison of three diagnostic criteria. **Jornal de Pediatria**, v. 88, n. 4, p. 303-9, 2012.

FARIA, E. R. et al. Correlação entre variáveis de composição corporal e metabólica em adolescentes do sexo feminino. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 93, n. 2, p. 119-127, 2009.

GOBATO, A. O. et al. Síndrome metabólica e resistência à insulina em adolescentes obesos. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 32, n.1, p. 55-9, 2014.



**Palavras-chave:** Adolescente; Maturidade sexual; Resistência à insulina; Sobrepeso

# RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DE UM CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DO BRASIL

LUNA DIAS DE ALMEIDA OLIVEIRA; JÚLIA DUBOIS MOREIRA

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*lunadias@gmail.com*

## Introdução

A relação do ser humano com o alimento passou por muitas transformações ao longo das últimas décadas e atualmente há uma preocupação excessiva pela busca do corpo ideal (CORDÁS; KACHANI e cols., 2010). Os transtornos alimentares afetam principalmente adolescentes e adultos jovens do sexo feminino (CORDÁS; SALZANO, 2011), profissões ligadas à estética e ao corpo, como a nutrição, apresentam maior estímulo ao desenvolvimento de anorexia nervosa e bulimia (LOUZÃ NETO; ELKIS, 2007). Realizou-se um estudo para averiguar a existência de risco destes transtornos alimentares em acadêmicos de um curso de graduação em nutrição de uma universidade federal no sul do Brasil.

## Objetivos

Os objetivos principais deste estudo foram a verificação da existência de risco de transtornos alimentares em estudantes de um curso de graduação em nutrição; a comparação do risco entre estudantes das fases iniciais e finais do curso de graduação, assim como a comparação do risco de transtornos alimentares com o estado nutricional segundo o índice de massa corporal (IMC) dos estudantes.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal que avaliou 105 acadêmicos das fases inicial (1º ao 3º semestre) e final (8º ao 10º semestre) do curso de nutrição. O questionário EAT-26 foi autoaplicado e todas as perguntas respondidas anonimamente, os participantes referiram a idade, o sexo, a fase da graduação, peso e altura [para posterior cálculo do IMC (WHO, 2000)]. Após a aplicação do teste, os pontos foram somados e tabulados para análise. Estudantes com pontuação maior ou igual a 21 foram classificados como apresentando risco de desenvolvimento de transtornos alimentares (BIGUETTI et al., 2003). Realizou-se uma análise descritiva de frequências absolutas e relativas para as variáveis categóricas e dicotômicas (sexo, risco, fase e estado nutricional segundo o IMC). Para as variáveis contínuas (idade, pontuação e IMC), que nesse estudo não apresentaram normalidade segundo o teste de Shapiro-Wilk, utilizou-se a mediana para descrição. Com o objetivo de testar as possíveis associações entre as variáveis categóricas e dicotômicas, aplicou-se o teste qui-quadrado de Pearson; para o teste das possíveis diferenças entre as variáveis contínuas e dicotômicas, aplicou-se o teste de Mann-Whitney. Para a análise considerou-se como diferença estatística  $p < 0,05$ .

## Resultados

O sexo feminino foi predominante na amostra (F = 94; M = 6). A maioria dos participantes apresentou eutrofia (82%), segundo o IMC. Não houve associação entre o risco de transtornos alimentares e o sexo, a fase da graduação e a idade. A mediana do IMC da amostra foi de 21,4 Kg/m<sup>2</sup> (intervalo interquartil 19,7-23) e percebeu-se diferença estatística no IMC dos indivíduos com e sem risco ( $p = 0,041$ ), apesar das medianas terem sido muito semelhantes (com risco = 22,8 Kg/m<sup>2</sup>; sem risco = 22,1 Kg/m<sup>2</sup>). As questões do EAT-26 com maior frequência de resposta positiva para pontuação se relacionaram à recusa à comidas de alto valor calórico e intensa preocupação com a forma física.

## Conclusão

Observou-se intensa preocupação com a forma física em todas as fases do curso de nutrição, o que também foi constatado em outros estudos nacionais; nota-se com esses resultados, a influência exercida pela sociedade contemporânea nos estudantes em relação aos padrões de magreza e de boa forma física. Logo, ao considerar também que a presença de risco para desenvolvimento de transtornos alimentares independe da fase, percebe-se a importância da abordagem do tema ao longo da graduação.

## Referências

BIGHETTI, F. Tradução e validação do Eating Attitudes Test (EAT-26) em adolescentes do sexo feminino na cidade de Ribeirão Preto - SP. 2003. 101 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Enfermagem, Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2003.

CORDÁS, T. A.; KACHANI, A. T. e cols. Nutrição em Psiquiatria. 1 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 416 p.

CORDÁS, T.A.; SALZANO, F.T. Aspectos gerais dos transtornos alimentares: Características, critérios diagnósticos, epidemiologia e etiologia. In: ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F.B.; PHILIPPI, S.T. (Org.). Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. 1 ed. Barueri: Manole, 2011. p. 3-15.

LOUZÃ NETO, M.R.; ELKIS, H. Psiquiatria Básica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 712 p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (Geneva). Obesity: Preventing and managing the global epidemic. 2000. Disponível em: . Acesso em: 02 nov. 2015.

**Palavras-chave:** transtornos alimentares; curso de graduação em nutrição; EAT-26; estado nutricional

# ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

ANA CAROLINA MORLIN BAZANELLA; ALICE MARIA HAIDRICH; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*ana.c\_morlinjohn@hotmail.com*

## Introdução

O decreto de lei nº 8.552 de 03 de novembro de 2015 representa um dos principais avanços para a saúde do Brasil, pois torna o país mais próximo de alcançar as Metas Globais de Nutrição para 2025, que prevê um aumento de 50% do aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida do bebê (OMS, 2015). O leite materno é fundamental para a saúde da criança nos primeiros 6 meses de vida, pois é um alimento completo e se adapta perfeitamente ao metabolismo da criança, entre outras vantagens (BRASIL, 2002). Os rótulos têm como objetivo direcionar o comportamento e mudar os hábitos dos consumidores, fazendo com se concretize a compra do produto (NETO, 2001). Diante disso, faz-se necessário a fiscalização de todos esses produtos, com intenção de contribuir para o aumento do aleitamento materno e promover práticas saudáveis na alimentação de lactentes e crianças de primeira infância.

## Objetivos

Analisar a conformidade das embalagens/rótulos de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e produtos de puericultura com o decreto de lei nº8552 de 03 de novembro de 2015.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo. Analisou-se 20 embalagens/rótulos distribuídos em: fórmulas infantis para lactentes e de seguimento para lactentes(n3); fórmulas infantis de seguimento para crianças de 1º infância(n2); leites fluídos ou em pó, modificados ou similares de origem vegetal(n4); alimentos de transição ou à base de cereais ou outros alimentos à base de bebidas ou não para lactentes ou criança de 1º infância(n3); mamadeiras, bicos ou chupetas(n8). Foram elaborados e preenchidos formulários estruturados conforme o disposto nos artigos 10,11,13,14 e 16 do referido decreto. Os itens analisados foram os seguintes: ilustrações não conformes; frases irregulares; promoções; exibição da idade no painel frontal; frases e advertências obrigatórias; exibição das instruções de uso. Os dados foram coletados em 2 mercados na cidade de Palmeira das Missões e 1 farmácia na cidade de São Leopoldo-RS, no período de fevereiro a março de 2016.

## Resultados

Das 20 embalagens analisadas, um total de 43 itens encontraram-se não conformes. Em uma marca de leite vegetal, encontrou-se 7 inconformidades. Os itens com maior frequência de não conformidades, respectivamente, foram: presença de frases irregulares(n13); frase obrigatória não estava no painel principal(n10); frase obrigatória não estava na horizontal(n7); presença de ilustrações não conformes(n3). 1 marca não apresentou frase obrigatória. Quanto às frases irregulares, 5 produtos apresentaram as palavras "ortodôntico" ou "kids", que segundo a lei, identificam o produto inapropriado, como apropriado para a criança. Em uma embalagem de chupeta foi encontrada a frase: "Para que nossos produtos estejam sempre de acordo com as necessidades da criança siga corretamente essas orientações". Em uma marca de leite em pó, havia a frase: "As proteínas de alta qualidade encontradas no leite, são aquelas compostas por aminoácidos que o corpo não produz". A informação está correta, no entanto, para uma pessoa leiga pode passar a impressão de que o leite humano não é o melhor. Induzindo dúvida quanto à capacidade das mães amamentarem seus filhos.

## Conclusão

Os rótulos ainda apresentam uma série de irregularidades que poderão ser persuasivas nas escolhas do consumidor, interferindo no aleitamento materno e nas práticas saudáveis de alimentação das crianças de primeira infância. Nota-se a necessidade de maior fiscalização, para o cumprimento da lei.

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de dois anos / Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

NETO, Walter Dutra da Silveira. Avaliação visual de rótulos de embalagens. 124. Dissertação- Pós-graduação em

Engenharia da Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, 2001.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Regulamentação da publicidade de produtos que podem interferir na amamentação deixa Brasil mais próximo de atingir meta de 2025. Últimas notícias, 2015. Disponível em: <http://www.paho.org/bra/> Acesso em: 15 abr. 2016.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Legislação sobre alimentos; Rotulagem de alimentos

# ROTULAGEM NUTRICIONAL: AÇÕES EDUCATIVAS EM SAÚDE

WANESSA FARIA SÁ; WANESSA FARIA SÁ; CAROLINE CASTRO DE ARAÚJO; CARLA CRISTINA DE MORAIS;  
ROSÁLIA SANTOS AMORIM JESUÍNO

<sup>1</sup> UFG - <sup>1</sup>Universidade Federal de Goiás

*wanessafarisa@gmail.com*

## Introdução

A rotulagem nutricional apresenta o papel de informar o consumidor acerca das propriedades nutricionais do alimento (CAVADA et al., 2012). Os rótulos constituem um elemento de comunicação entre o produto e os consumidores. No entanto, a falta de conhecimento se torna uma barreira para o acesso às informações (BENDINO; POPOLIM; OLIVEIRA, 2012). As informações apresentadas nas embalagens são instrumentos para a promoção da saúde (MARINS; JACOB; PERES, 2008). A Política Nacional de Alimentação e Nutrição enfatiza a educação nutricional como um importante dispositivo para a promoção da alimentação saudável, vinculada à produção de informações apresentado no rótulo (SOUZA et al., 2011). Uma vez que o consumo alimentar é um dos determinantes da saúde, as intervenções educativas tornam-se relevantes e constituem estratégia fundamental das políticas de saúde, de modo a reduzir a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e seus fatores de risco (SOUZA; LIMA; ALVES, 2014). Desta forma, diagnosticar os pontos fortes e as lacunas de conhecimento dos consumidores de uma determinada população pode auxiliar no planejamento e execução destas ações de educação alimentar e nutricional.

## Objetivos

Avaliar as dificuldades dos participantes na leitura e interpretação dos rótulos, bem como realizar ações de educação alimentar e nutricional nesta temática.

## Metodologia

O projeto de extensão “Rotulagem Nutricional: conheça o que você consome” aprovado pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal de Goiás, sob protocolo ICB-124. Foram realizadas atividades de educação alimentar e nutricional com 546 participantes. As abordagens foram coletivas nas igrejas e na unidade básica de saúde, e individuais nos supermercados. Nos dois momentos, foram explanados folders de confecção própria e apresentação de produtos, com enfoque na importância da leitura de rótulos de alimentos e na alimentação saudável e balanceada, visto que o objetivo não era apenas o de repasse de informações próprias referentes à rotulagem nutricional, mas também a prática da alimentação saudável por meio de sugestões de consumo de alimentos naturais como frutas e hortaliças em substituição a alimentos industrializados de alto valor calórico.

## Resultados

Aproximadamente, 40% (n=46) dos participantes, não tem hábito de ler rótulos de alimentos e/ou não possuem conhecimento de termos como “contém/não contém glúten”, fenilalanina, diet, light, e outros mais simples, como proteína, carboidratos, colesterol, dentre outros. Cerca de 90% dos entrevistados relataram verificar no rótulo apenas a data de validade. Os que analisam o rótulo, afirmam ser portadores (ou conviver com um portador) de doenças que precisam restringir componentes alimentares ou aditivos, como na alergia ou intolerância alimentar. As ações educativas constituíram um caminho para a promoção da alimentação saudável, com potencial para a redução de fatores de risco para doenças crônicas. Além disso, os participantes tornam-se disseminadores do conhecimento no meio familiar ou na comunidade na qual estão inseridos, com visão crítica sobre os produtos adquiridos.

## Conclusão

A prática das ações de educação alimentar e nutricional contribuiu para o empoderamento do público-alvo, ao oferecer-lhes as informações necessárias para realizar escolhas alimentares conscientes, por meio da leitura correta de rótulos, e pela sugestão de inserção de alimentos naturais na dieta.

## Referências

BENDINO, N. I.; POPOLIM, W. D.; OLIVEIRA, C. R. A. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. *Journal of the Health Sciences Institute*, São Paulo, v.30, n.3, p.261-265, 2012.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?

Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v. 15, p.84-88, 2012.

MARINS, B. R.; JACOB, S. C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v.28, n.3, p.579-585, 2008.

SOUZA, S. M. F. C.; LIMA K. C.; MIRANDA, H. F.; CAVALCANTI, F. I. D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. Revista Panamericana de Salud Pública, Washington, v.29, n.5 p.337—343, 2011.

SOUZA, S. M. F. C.; LIMA K. C.; ALVES, M. S. C. F. A rotulagem nutricional para escolhas alimentares mais saudáveis: estudo de intervenção, Natal – RN. Revista Vigilância Sanitária em Debate, Rio de Janeiro, v.2, n.1, p.64-68, 2014.

**Palavras-chave:** Rotulagem Nutricional; Promoção da Saúde; Educação Nutricional

# SABER REUNINDO O SABOR: OFICINA CULINÁRIA COM JOVENS PORTADORES DA SÍNDROME DE DOWN

CLAUDIA OLSIESKI DA CRUZ; MARIA ELENA NAME SHOLNA; ROSINETE FIGUEIREDO REZENDE; BARBARA CORREA MELCÍADES; NEIDE MARTINS SILVA

<sup>1</sup> UNESA - Universidade Estácio de Sá  
*claudiaolsieskidacruz@yahoo.com.br*

## Introdução

A Oficina Saber do Sabor é um projeto de pesquisa e extensão envolvendo professores e alunos dos cursos de Nutrição, de Gastronomia e jovens com Síndrome de Down. São demonstrados conceitos de Nutrição, Alimentação, Gastronomia e Saúde através de oficinas culinárias direcionadas para o desenvolvimento de habilidades culinárias dos jovens e facilitando a autonomia dos mesmos nas escolhas alimentares.

## Objetivos

\* Desenvolver oficinas culinária como forma de ação educativa.

## Metodologia

O grupo atualmente atendido é composto por 13 jovens com Síndrome de Down participantes do Projeto Reunir, com idade entre 22 e 40 anos. Este projeto é desenvolvido com este grupo desde 2014, com periodicidade semanal e cada oficina tem duração de 3 horas, realizada dentro de um laboratório gastronômico. Em cada encontro são executadas de 2 a 3 preparações, de acordo com o tema proposto em cronograma. São trabalhadas preparações rotineiras e sem grande complexidade que os jovens podem executar fora do ambiente acadêmico, inserindo aos poucos produtos e formas de preparo que tornem sua alimentação mais equilibrada. As mesmas são elaboradas em consonância com o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Os jovens são divididos em bancadas e acompanhados por pelo menos um aluno de Nutrição e um aluno de Gastronomia, com a supervisão de um professor da Nutrição. Cada um possui um kit com uma faca de cozinha, uma faca de legumes e um abridor de latas. Semestralmente é organizada uma visita a um supermercado, onde uma receita é selecionada livremente pelo jovem e o mesmo é orientado durante a compra sobre localização, arrumação, qualidade e preço dos produtos.

## Resultados

Desde o início do projeto observamos melhora no desenvolvimento motor dos jovens desde o início do projeto, especialmente no pré-preparo de alimentos e na decoração dos pratos. Alguns superaram o medo de utilizar facas e se aproximar do fogão. Muitos conseguem executar atividades apenas com explicações orais, mas outros precisam ver como a atividade deve ser desenvolvida para que consigam executá-la. A maioria relata que tem conseguido reproduzir as preparações feitas na Oficina em casa, para seus familiares que os deixa confiantes e faz com que retornem com maior interesse. Os familiares também relatam o aumento do interesse dos jovens nas tarefas que envolvem o preparo das refeições no lar. Outro resultado importante é a interação entre os alunos de Nutrição e de Gastronomia, que trocam saberes constantemente, demonstrando que as áreas são complementares e não concorrentes.

## Conclusão

Todos se encontram envolvidos e entusiasmados não só com esta troca, mas com o contato com os jovens especiais, que também tem muito a ensinar. Percebe-se o cuidado latente que todos têm com o aprendizado deles e na criação de vínculos afetivos, em uma intensa construção coletiva. As oficinas culinárias têm se mostrado como importante ferramenta de educação nutricional (CASTRO et al., 2007; SIMÕES, 2008; FIGUEIREDO et al., 2010; DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011).

## Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASTRO, I.R.R, et.al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr., Campinas, n.20; v.6, p.571-588, 2007.

DIEZ-GARCIA, R.W; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e



Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, n.16, v.1, p.91-98, 2011.

FIGUEIREDO, S.M, et al. Oficina de culinária: saberes e sabores dos alimentos. *Revista Científica do Departamento de Ciências Biológicas, Ambientais e da Saúde*. Belo Horizonte: n.3, v.1, 2010.

SIMÕES, L.R.C. Oficina de Culinária: Instrumento para Mudança de Comportamento Alimentar. *Seminário Nacional de Educação Profissional e Tecnologia*. Anais SENEPT, 2008.

**Palavras-chave:** Alimentação; Culinária ; Síndrome de Down; Saúde; Educação Nutricional

# SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) DE INGRESSANTES EM UM CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO

MARLUCE ALVES COUTINHO; GUILHERME GRAZIANY CAMELO DE CARVALHO; KATHERINE MALAQUIAS MARTINS; JURACIARA ALVES DE OLIVEIRA ABREU; LEILA RUTE OLIVEIRA GURGEL DO AMARAL

<sup>1</sup> IESMA/UNISULMA - Instituto de Ensino Superior do Maranhão , <sup>2</sup> UFT - Universidade Federal do Tocantins  
*marlucecoutinho@hotmail.com*

## Introdução

A imagem corporal é uma representação que possuímos de nós mesmos e tem relação direta com a autoestima corporal e insatisfação com o corpo. A primeira diz respeito a quanto o indivíduo gosta ou não de seu corpo e inclui, além do peso e da forma do corpo, aspectos como cabelos ou rosto. A insatisfação corporal envolve preocupações com peso, forma do corpo e gordura corporal (TRICHES e GIULIAN,2007). A existência de um padrão de beleza não é algo novo e hoje a facilidade de acesso às redes sociais provoca uma pressão em busca do corpo perfeito e uma supervalorização do peso e da magreza impulsionada pela mídia. A insatisfação com a imagem corporal é avaliada por meio da diferença entre a figura real e a idealizada e pode influenciar nos comportamentos alimentares e estado nutricional dos indivíduos.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo principal avaliar a insatisfação corporal em ingressantes do curso de nutrição em uma faculdade particular e as possíveis associações com o resultado do IMC.

## Metodologia

Para a realização do estudo foram avaliados 29 acadêmicos do 1º período do curso de Nutrição, em Imperatriz-Ma, através do autopreenchimento do Body Shape Questionnaire (BSQ) que avalia a insatisfação e as preocupações com a forma do corpo. O estado nutricional foi classificado de acordo com o índice de massa corporal (IMC). Para as análises estatísticas inferenciais utilizou-se o teste Qui-Quadrado, considerando o resultado significativo para valores de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Os resultados demonstraram que 45% dos acadêmicos apresentaram ausência de insatisfação, 34% revelaram insatisfação leve e 21% relataram insatisfação moderada com o peso e a forma do corpo, totalizando 55% com algum grau de insatisfação e preocupação com a imagem corporal. Resultados diferentes foram demonstrados nos estudos de Lepsen e Silva (2014) que encontrou uma prevalência de insatisfação com a imagem corporal de apenas 16,9%, e de Caran e Lomazi (2012) onde 42,1% julgavam seu peso elevado ou baixo, valores menores ao encontrado nesse trabalho. A média encontrada no BSQ foi de  $86.6 \pm 25.2$ , resultado na faixa da classificação de preocupação leve (81 a 110 pontos) com a imagem corporal. Em relação ao IMC, o valor médio encontrado entre os acadêmicos avaliados foi de  $22.7 \pm 4.6$  (adequado), com 57% da amostra classificada como eutróficos, 25% tiveram indicadores de obesidade e 18% encontram-se com magreza. Não houve associação significativa entre os valores de IMC a respeito do BSQ.

## Conclusão

Portanto os acadêmicos ingressantes no curso de nutrição apresentam insatisfação com a imagem corporal de leve a moderada, contudo a maioria encontram-se com estado nutricional adequado de acordo com o IMC.

## Referências

- Triches RM, Giugliani ERJ. Insatisfação corporal em escolares de dois municípios da região Sul do Brasil. Rev Nutr. 2007 mar-abr;20(2):119-28.
- Alice Meyer lepsen e Marcelo Cozzensa da Silva. Prevalência e fatores associados à insatisfação com a imagem corporal de adolescentes de escolas do Ensino Médio da zona rural da região sul do Rio Grande do Sul, 2012. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 23(2):317-325, abr-jun 2014
- Ana Lúcia Alves Caram e Elizete Aparecida Lomazi. Hábito alimentar, estado nutricional e percepção da imagem corporal de adolescentes. Adolesc. Saude, Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 21-29, abr/jun 2012

**Palavras-chave:** Imagem Corporal ; Acadêmicos de Nutrição ; Estado Nutricional

# SAÚDE E AMBIENTE NA PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO

JANAINA STRAPAZZON; TAISE SIGNORINI; CARLA ROSANE PAZ DE ARRUDA TEO; MARIA ASSUNTA BUSATO;  
JUNIR ANTONIO LUTINSKI

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ

*jana\_str@hotmail.com*

## Introdução

O conceito de saúde define-se a partir de aspectos sociais e econômicos, que entrelaçam percepções diferenciadas de acordo com cada período histórico, assim as transformações da sociedade são também refletidas nas transformações do conceito de saúde. Do mesmo modo, o ambiente, também pode interferir na apresentação dessa percepção, pois se trata de um espaço que carrega considerações relevantes. Nesse sentido, compreender quais podem ser as percepções de saúde e ambiente de cada um, significa considerar que diversas variáveis que fazem parte dos aspectos gerais do modo de vida do sujeito, das condições pessoais de saúde e doença no exato momento em que se questiona, além do contexto de inserção em que ele se encontra.

## Objetivos

O presente trabalho tem por objetivo relacionar as percepções de saúde e ambiente entre acadêmicos de graduação.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo e transversal cuja coleta de dados deu-se através de questionário autoaplicável. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos (protocolo nº. 194.14). Foram pesquisados 90 acadêmicos de seis cursos de graduação (Ciências Contábeis, Farmácia, Engenharia de Alimentos, Fisioterapia, Nutrição e Psicologia) em três Instituições de Ensino Superior, sendo uma localizada no Estado de Santa Catarina e duas no Paraná, nos meses de setembro e outubro de 2015.

## Resultados

Cerca de 80% (n= 88) da população estudada percebeu sua saúde como boa ou muito boa. De acordo com Pavão, Werneck e Campo (2013), quanto mais se avança para faixas etárias maiores, mais o estado geral de saúde diminui e, conseqüentemente, a autoavaliação de saúde decai. A escolaridade afeta a percepção de saúde porque reflete o capital humano, as habilidades cognitivas e não cognitivas, que podem controlar ou direcionar a vida de um indivíduo, e aqueles com maiores níveis de escolaridade tendem a adotar mais frequentemente hábitos de vida saudáveis. Em relação ao ambiente, foi possível observar diferentes percepções sobre o tema. Percebeu-se que as questões de ambiente remetem a uma noção de lugar onde vivem, habitam e se relacionam. A poluição foi considerada um dos principais problemas ambientais relatados (43,30%; n=42). No entanto, alerta-se para o distanciamento dos sujeitos em relação à responsabilidade sobre o tema, uma vez que, vivendo em sociedade, a responsabilização referente à problemática ambiental torna cada ser corresponsável. Em relação à abordagem sobre o ambiente, destaca-se o fato de os acadêmicos apresentarem pouca relação com o assunto, expressando dificuldade em manifestar-se a respeito.

## Conclusão

Há a necessidade, segundo Camponogara et al. (2012), de explorar a interface entre saúde e ambiente durante o processo formativo, de forma sistemática e integrada a outros assuntos essenciais já tratados, pois está diretamente relacionada à prática dos futuros profissionais. Além disso, explorar a questão do ambiente na formação significará uma nova compreensão dos aspectos biológicos e dos determinantes de saúde e doença, criando uma abordagem verdadeiramente holística que incorpora ser humano e natureza, considerando aqui a caracterização do ambiente.

## Referências

- CAMPONOGARA, S. et al. Responsabilidade ambiental na visão de acadêmicos da área da saúde. Revista de Enfermagem da UERJ, Rio de Janeiro, v. 20, n. 1, p.39-44, jan/mar, 2012.
- PAVÃO, A. L. B.; WERNECK, G. L.; CAMPOS, M. R. Autoavaliação do estado de saúde e a associação com fatores sociodemográficos, hábitos de vida e morbidade na população: um inquérito nacional. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 29, n.4, p. 723-734, abr. 2013.
- PERES, R. R. et al. Percepções de trabalhadores e estudantes atuantes em um pronto-socorro, sobre meio ambiente e saúde. Revista Mineira de Enfermagem, Belo Horizonte, v. 18, n. 1, p. 27-33, jan/mar. 2014.

**Palavras-chave:** SAÚDE; AMBIENTE; ESTUDANTES

# SEGURANÇA ALIMENTAR DE CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL MATRICULADAS EM ESCOLAS DA ZONA RURAL DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA, SP.

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; ÉVELIN DE CARVALHO DOS SANTOS; TALITA PISCIOTTA FARIA; ALINE LIZ DE FARIA; EDNA MARIA QUERIDO DE OLIVEIRA CHAMON

<sup>1</sup> UNITAU - Universidade de Taubate  
*alexandramrodrigues@yahoo.com.br*

## Introdução

O direito humano à alimentação adequada é universal e fundamenta o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. A garantia desse direito requer ações intersetoriais e, a nível domiciliar, esse fenômeno vem sendo medido pela Escala Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional. Diante disso, considera-se importante estudar a situação alimentar e nutricional na infância, especialmente na zona rural, já que a situação alimentar e sua relação com outros indicadores pode interferir diretamente no crescimento e desenvolvimento infantil.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar a situação de (in) segurança alimentar e nutricional de crianças da educação infantil matriculadas em escolas da zona rural do município de Taubaté.

## Metodologia

O estudo realizou-se em escolas da zona rural de Taubaté, após autorização pela Secretaria de Educação do município e aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Caracteriza-se como transversal, descritivo e de abordagem quantitativa, e teve como técnica de coleta de dados o uso de entrevista e questionário socioeconômico e demográfico. As mães que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e, a fim de se avaliar a (in) segurança alimentar no domicílio, foi aplicada a Escala Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional.

## Resultados

Participaram 98 mães, com média de idade de 31 anos, que possuíam uma média de 2,3 filhos, os quais apresentavam idade média de 59,6 meses. Quantidade significativa das entrevistadas era casada ou vivia maritalmente – 63,3% e 20,4% respectivamente, e considerava o pai da criança chefe da família (74,5%). Com relação à escolaridade, 36,7% das mães concluiu o ensino médio, porém grande parte possuía apenas o ensino fundamental, completo ou incompleto (18,4% e 24,5% respectivamente). Seus domicílios apresentaram uma média de 4,5 moradores cada, em 21,4% deles recebia-se de algum benefício social e, além disso, sua renda mensal total predominante encontrava-se entre 1 e 2 salários mínimos (52%). Constatou-se que 48,98% dos domicílios encontravam-se em Segurança Alimentar, 42,86% em Insegurança Alimentar Leve, 8,16% em Insegurança Alimentar Moderada, e nenhum em Insegurança Alimentar Grave.

## Conclusão

Mais da metade dos domicílios apresenta Insegurança Alimentar Leve ou Moderada. Embora não haja Insegurança Alimentar Grave, é preocupante a situação alimentar das crianças e suas famílias, uma vez que este fator interfere diretamente na saúde, aumentando consideravelmente o risco de doenças associadas a distúrbios nutricionais.

## Referências

SEGALL-CORRÊA A, MARIN-LEON L. A Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e Usos da Escala Brasileira de Medida de Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. *Segur. aliment. nutr.* v.16, N.2, p. 1-19, 2009.

**Palavras-chave:** segurança alimentar; infância; zona rural

# SEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA DE CHAGAS INTERNADOS NO CENTRO DE REFERENCIA DO RIO DE JANEIRO

MARLETE PEREIRA DA SILVA; PAULA SIMPLICIO DA SILVA; ADRIANA COSTA BACELO; RAQUEL ESPIRITO SANTO; CLAUDIA SANTOS DE AGUIAR CARDOSO

<sup>1</sup> INI/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas

*marlete.pereira@terra.com.br*

## Introdução

A insegurança alimentar, que é definida como a persistente falta de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente está relacionada com aumento de internação hospitalar, de necessidade de cuidados médicos e uso de medicamentos (IVERS et al., 2009; WEISER et al., 2009), especialmente em população de doenças negligenciadas, como a doença de Chagas (WHO, 2008).

## Objetivos

O presente estudo tem por finalidade avaliar a situação de segurança alimentar e estado nutricional dos pacientes internados num centro de referência do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo descritivo de corte transversal com pacientes adultos, de ambos os sexos, com doenças de Doença de Chagas internados num centro de referência do Rio de Janeiro. Foram incluídos na pesquisa os pacientes internados entre fevereiro de 2012 e agosto de 2013. Foram excluídos da pesquisa 21 pacientes que tiveram período de internação inferior a 24 horas ou não apresentavam condições de fornecer as informações pertinentes. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição em 5 de dezembro de 2011 (0042.0.009.000-11). Os pacientes, que concordaram em participar do estudo, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A avaliação do estado nutricional dos pacientes foi realizada através do índice de massa corporal. Para a avaliação da Segurança alimentar foi adotada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, validada para o Brasil por Segall-Corrêa et al.(2003). A construção do banco de dados e análise descritiva das variáveis (frequência, média  $\pm$  desvio padrão), foi realizada utilizando o programa SPSS 16 (SPSS Inc., Chicago, Illinois).

## Resultados

Foram avaliados 41 pacientes com idade  $63,6 \pm 12,2$  anos, sendo 25 (61%) do sexo feminino e 16 (39%) do sexo masculino. A escolaridade e a renda foram avaliadas em 40 pacientes, a maioria destes apresentavam ensino fundamental incompleto  $n=25$  (62,5%) enquanto 8 (20%) não eram alfabetizados, os demais  $n = 07$  (17,5%) apresentavam ensino fundamental completo, ensino médio e ensino superior, quanto a renda 16 ( $n=40\%$ ) declararam receber menos que 1 salário mínimo per capita, o programa bolsa família beneficiava 9 (22,5%) pacientes. A insegurança alimentar foi encontrada em 39% ( $n=16$ ) dos pacientes e a segurança alimentar em 61% ( $n=25$ ). A avaliação do estado nutricional foi realizada em 35 pacientes, sendo o índice de massa corporal médio  $25,7 \pm 5,1$  kg/m<sup>2</sup>. A desnutrição foi encontrada em 5 pacientes (14,3%), eutrofia em 13 (37,1%) e excesso de peso em 17 (48,6%) pacientes.

## Conclusão

A prevalência de insegurança alimentar nos pacientes com doença de Chagas atendidos foi elevada, sendo observada em todas as faixas de classificação do estado nutricional, evidenciando a necessidade de intervenção nutricional precoce com a implementação de programas, ações de prevenção e recuperação nutricional.

## Referências

- 1- IVERS, L. C. et al. HIV/AIDS, Undernutrition, and Food Insecurity. *Clinical Infectious Diseases*, v. 49, n. 7, p. 1096–1102, 10 jan. 2009.
- 2- SEGALL-CORRÊA, A. M. et al. Projeto: acompanhamento e avaliação da segurança alimentar de famílias brasileiras: inquérito de base populacional. Campinas: Departamento de Medicina Preventiva e Social, Universidade Estadual de Campinas, 2003.
- 3- WEISER, S. D. et al. Food Insecurity Among Homeless and Marginally Housed Individuals Living with HIV/AIDS in San Francisco. *AIDS and Behavior*, v. 13, n. 5, p. 841–848, out. 2009.
- 4- WHO WORLD HEALTH ORGANIZATION. *The Neglected Tropical Diseases: A challenge we could rise to – will we?*

p. 11, set. 2008.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; avaliação nutricional; doença de Chagas

# SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E FEIRAS: PERCEPÇÕES DE FEIRANTES SOBRE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS

CAMILA IRIGONHÉ RAMOS; RENATA MENASCHE; DENISE PETRUCCI GIGANTE; ELIANA GOMES BENDER

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*elianaegb@gmail.com*

## Introdução

Ao incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras, as políticas públicas têm agido no sentido da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. De acordo com Pinheiro e Gentil (2005), ao relacionar-se diretamente a questões de saúde pública, tais alimentos envolvem, principalmente, políticas de abastecimento e mantêm o foco na agricultura familiar. Para analisar tal processo, cabe dispor-se à inserção neste universo, de modo a propiciar o diálogo com seus protagonistas. O consumo desses alimentos é apenas um dos estágios dessa cadeia de relações, que se realiza a partir da produção e comercialização de produtos.

## Objetivos

Conhecer, por meio do discurso e da prática de feirantes, suas percepções referentes às relações entre alimentos produzidos/comercializados e a Segurança Alimentar e Nutricional.

## Metodologia

Este estudo consistiu em pesquisa qualitativa com inspiração etnográfica (LAPLANTINE, 2004). Foram empregadas as técnicas de entrevista semiestruturada e observação participante. Com a concordância dos participantes, todas as entrevistas foram gravadas e, posteriormente, deglavadas e analisadas por meio da análise de conteúdo (BARDIN, 2011). A inserção em campo deu-se entre dezembro de 2013 e agosto de 2014. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina/UFPEL, com o número de parecer 532.894.

## Resultados

Verificou-se que tanto produtores como feirantes que são apenas comerciantes dispõem de conhecimento sobre como foram produzidos os alimentos que comercializam. No entanto, eles estabelecem distintas relações entre alimentos e consumidores. Os produtores de alimentos orgânicos compartilham com os fregueses como os alimentos foram produzidos, colhidos e como são preparados para venda na feira. Pode-se dizer que esses feirantes estabelecem uma relação de cuidado com o consumidor. Nas feiras convencionais, foi possível notar que os produtores preocupam-se com a utilização de agrotóxicos, evidenciando saber do perigo e malefícios que seu emprego ocasiona à saúde. No entanto, por considerarem que a produção ecológica “rende pouco” – e, por a partir das práticas convencionais terem aprendido o ofício de produtor –, seguem empregando o veneno. Para os feirantes convencionais, os alimentos são percebidos mais estritamente como mercadoria.

## Conclusão

Ao refletir sobre as relações estabelecidas com os alimentos, seu processo de produção e comercialização, percebeu-se que para promover a Segurança Alimentar e Nutricional é importante pensar sobre o caminho, as pessoas e as relações envolvidas neste processo. No âmbito da saúde pública, entende-se que, para modificar as relações estabelecidas com a alimentação deve-se incentivar, por meio de políticas públicas, os agricultores familiares, principalmente de base ecológica, e reaproximar o consumidor do produtor. Além disso, é necessário que os profissionais da saúde abandonem a rigidez das normas alimentares focadas no consumo e desenvolvam ações de educação alimentar e nutricional dialógicas.

## Referências

- BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70; 2011.
- LAPLANTINE, F. A descrição etnográfica. São Paulo: Terceira Margem, 2004.
- PINHEIRO, A.R.O.; GENTIL, P.C. A iniciativa de incentivo ao consumo de frutas, verduras e legumes (f,l&v): uma estratégia para abordagem intersetorial no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA – Brasil). Brasília, 2005.

**Palavras-chave:** segurança alimentar e nutricional; feirantes; produção; comercialização; alimentos



# SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE INDIVÍDUOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE CUITÉ, PARAÍBA

NARYELLE DA ROCHA SILVA; THAISE COSTA MELO; NORMANDA DE ALMEIDA CAVALCANTE LEAL; POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA; VANILLE VALÉRIO BARBOSA PESSOA CARDOSO

<sup>1</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*naryelle\_rocha@hotmail.com*

## Introdução

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é instituída como direito de todo cidadão, é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2004). A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) reflete a não realização deste direito desencadeada, dentre muitos outros fatores políticos e econômicos, pela condição socioeconômica das famílias (COELHO, 2013). A IAN pode ser percebida em níveis de intensidade: Leve, Moderada e Grave. Diante dessa problemática, este estudo busca avaliar se há alguma relação entre a insegurança alimentar e a qualidade de vida em indivíduos no município de Cuité/PB.

## Objetivos

O objetivo deste estudo é avaliar a segurança alimentar e nutricional domiciliar e a qualidade de vida de um membro da família no município de Cuité/PB.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa quantitativa realizada com 323 famílias, onde a avaliação da segurança alimentar e nutricional se deu através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e a qualidade de vida pelo inquérito WHOQOL-bref. A Qualidade de Vida (QV) foi avaliada por meio de escores médios para os domínios Físico, Psicológico, Meio Ambiente e Relações sociais. Para análise dos dados utilizou-se o software estatístico SPSS. A maioria era do gênero feminino, na faixa etária de 20-59 anos e possuía ensino fundamental completo ou incompleto e tinham renda acima da linha da pobreza. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro CAAE: 0102.0.133.000-1.

## Resultados

Há uma prevalência de SAN na população em estudo, de 62,2% e de IAN 37,8%. O escore que apresenta melhor média da qualidade de vida refere-se ao domínio de relações sociais, 72,24 e Meio ambiente, com 58,20, ou seja, aproxima-se mais da boa qualidade de vida. Nesta perspectiva, acredita-se que há relação entre a insegurança alimentar e nutricional e a qualidade de vida, visto que a Organização Mundial de Saúde (OMS) define a qualidade de vida como a percepção do indivíduo de sua posição na vida, no contexto da cultura e no sistema de valores nos quais ele vive.

## Conclusão

A qualidade de vida possui diversas variáveis e estão provavelmente associadas e contextualizadas com a percepção do indivíduo em relação a sua vida, os objetivos e expectativas em relação ao contexto que reside. Neste sentido, as práticas alimentares devem ser pensadas com uma atenção maior para as necessidades sociais do indivíduo e assim reduzir a iniquidade em saúde e garantia de melhor qualidade de vida. Buscando promover a integralidade, intersetorialidade, equidade e participação social, bem como, designar debates acerca de políticas públicas alimentares, sociais, econômicas e ações de saúde.

## Referências

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 17-20 março, 2004. Brasília: Consea, 2004.

COELHO, S. E. dos A. C.; GUBERT, M. B. Insegurança Alimentar e Nutricional e fatores associados entre frequentadores de Restaurantes Comunitários do Distrito Federal. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 20, n. 1, p. 52-61, 2013.

**Palavras-chave:** SAN; Qualidade de Vida; WHOQOL-bref

# SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN): ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ADULTA DE SÃO FÉLIX DO ARAGUAIA - MT E PRIMAVERA DO LESTE - MT NO ANO DE 2015

IVANA DE MORAES VIEIRA; ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA; MARIA GILDENE MENDES VASCONCELOS

<sup>1</sup> SMS - Secretaria Municipal de Saúde de São Félix do Araguaia / MT, <sup>2</sup> SMEE - Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Primavera do Leste  
*ivana.nutricao@gmail.com*

## Introdução

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) nos serviços de saúde inclui a avaliação antropométrica (medição de peso e comprimento/altura) e do consumo alimentar, sendo que o instrumento recomendado para coleta, consolidação e análise dos dados de indivíduos de todas as fases do ciclo da vida acompanhados no Sistema Único de Saúde (SUS) é o SISVAN Web. O SISVAN Web foi desenvolvido e implementado pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2016a). Tal sistema tem como objetivo apoiar gestores e profissionais de saúde no processo de organização e avaliação da atenção nutricional, permitindo que sejam observadas prioridades a partir do levantamento de indicadores de alimentação e nutrição da população assistida (BRASIL, 2016b). O Sistema está concebido por uma combinação de estratégias de Vigilância Epidemiológica que são: Sistema Informatizado; Chamadas Nutricionais; Inquéritos Populacionais; Fomento e Acesso à Produção Científica; e Indicadores de Saúde e Nutrição (COUTINHO et al, 2009).

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional da população adulta (20 a 60 anos) residente nos municípios de São Félix do Araguaia - MT e Primavera do Leste – MT no ano de 2015, tendo o SISVAN como sistema de informação para os dados

## Metodologia

Realizou-se estudo transversal, com dados secundários extraídos do SISVAN WEB referente à população adulta (20 a 60 anos) nos municípios de São Félix do Araguaia - MT e Primavera do Leste – MT, no ano de 2015. As avaliações foram realizadas através do SISVAN Web e a classificação do estado nutricional segundo Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995) (parâmetro utilizado pelo sistema).

## Resultados

No ano de 2015, em São Félix do Araguaia foram avaliados 850 indivíduos na faixa etária de 20 a 60 anos e ambos os sexos. Dentre esses: 22 (2,59%) apresentaram Baixo Peso; 290 (34,12%) Eutróficos; 279 (32,82%) Sobrepeso e 259 (30,47%) Obesidade. Já no município de Primavera do Leste, foram avaliados 1.362 indivíduos na mesma faixa etária, sendo que 52 (3,82%) estavam com Baixo Peso; 481 (35,32%) Eutróficos; 443 (33,52%) com Sobrepeso e 386 (28,34%) com Obesidade. Os resultados mostram uma similaridade entre o estado nutricional da população adulta dos dois municípios avaliados, dando ênfase ao alto índice de sobrepeso e obesidade. No estado de Mato Grosso, observou-se um total de 125.535 indivíduos adultos avaliados, sendo que 3.646 (2,9%) apresentaram Baixo Peso; 46.692 (37,19%) Eutróficos; 41.298 (32,90%) Sobrepeso e 33.899 (27,01%) Obesidade.

## Conclusão

Diante do exposto, verificou-se uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade entre os adultos avaliados nos dois municípios. O que não difere da realidade encontrada a nível estadual, trazendo assim, a importância de ações de alimentação e nutrição voltadas ao público adulto. Tal situação reforça que é preciso cumprir o objetivo do SISVAN como tomador de ações em prol da alimentação e nutrição da população, principalmente, quanto à prevenção do excesso de peso.

## Referências

1 - BRASIL. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Disponível em: <http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvan>. Acessado em: 10/03/2016a.

2 - BRASIL. Portal da Saúde. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Disponível em: [http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape\\_vigilancia\\_alimentar.php?conteudo=van\\_sisvan](http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_vigilancia_alimentar.php?conteudo=van_sisvan). Acessado em: 10/03/2016b.

3 – OMS. Organização Mundial da Saúde. Physical status: the use and interpretation of anthropometry: report of a WHO

expert committee. WHO Technical Report series. 854. Geneva; 1995.

4 – COUTINHO, JG et al. A organização da Vigilância Alimentar e Nutricional no Sistema Único de Saúde: histórico e desafios atuais. Rev Bras Epidemiol 2009; 12(4): 688-99

**Palavras-chave:** Sistema; Vigilância; Alimentar; Nutricional

# SITUAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS DE IDADE EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

MARINA SAMPAIO BRITTO; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO; SANDRA MARIA M. RODRIGUES PEREIRA;  
LILIAN MARANGUAPE DA SILVA DÁVALOS; NATÁLIA CRISTINE DE ALMEIDA NUNES

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*marina\_britto1@hotmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno é a principal, e mais saudável fonte de nutrientes para os lactentes, pois proporciona crescimento e desenvolvimento adequados, além de influenciar positivamente a saúde biológica e emocional do vínculo mãe/filho. De acordo com o Ministério da Saúde, “o aleitamento materno é a mais sábia estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição para a criança e constitui a mais sensível, econômica e eficaz intervenção para redução da mortalidade infantil” (MS, 2009a).

## Objetivos

Avaliar a situação do aleitamento materno em crianças menores de dois anos de idade em uma unidade básica de saúde.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal no qual foi investigada a situação do aleitamento materno em crianças menores de dois anos de idade atendidas numa Unidade Básica de Saúde, na cidade do Rio de Janeiro. Trata-se de uma unidade mista de saúde, pois conta com atendimento da Estratégia da Saúde da Família desde 2010. Participaram da pesquisa crianças selecionadas aleatoriamente com idade inferior a dois anos de ambos os sexos e que aguardavam o atendimento pediátrico ou de imunização na referida unidade básica de saúde. Foram aplicados 116 questionários em entrevistas individualmente com as mães durante o período de espera. Todos os procedimentos foram aprovados pelo comitê de ética da instituição (CEP) sob o registro CAAE: 28191214.0.0000, de julho de 2014.

## Resultados

Das mães que realizaram o pré-natal, 97 (83,6%) afirmaram que os profissionais de saúde abordaram o tema aleitamento materno, enquanto que 18 (15,5%) não tiveram esse conteúdo abordado nas consultas de pré-natal. Apenas 1 mãe (0,9%) não soube responder. Das mães que não receberam informação durante o pré-natal o número de mães que optaram por outro tipo de aleitamento materno ao exclusivo foi consideravelmente maior, sendo que 30% das mães optaram pelo aleitamento misto, 25% para o artificial e 10% por aleitamento predominante. Esses dados refletem que a informação faz toda a diferença para a sensibilização da importância e necessidade do leite materno exclusivo para o lactente com menos de 6 meses reforçando essa prática alimentar. Analisando o perfil socioeconômico e o fato de ter sido realizado o pré-natal e se foi orientado sobre aleitamento materno com o tipo de aleitamento encontrado na população. O estudo obteve uma prevalência de apenas 48% para aleitamento materno exclusivo para crianças de até 6 meses. Apesar de ser relatado um maior acesso a informação sobre aleitamento materno e sua importância durante o pré-natal e na maternidade. Tendo em vista essas informações não foi observada uma adesão maior ao aleitamento materno exclusivo. Ao final do estudo pode-se observar a necessidade de rever a forma como é passada esta orientação e como é a abordagem das mães e também como são inseridas na população essas informações e práticas.

## Conclusão

A situação do aleitamento materno na unidade básica de saúde pesquisada demonstrou que a prevalência da amamentação exclusiva até os seis meses de idade como o recomendado pelo Ministério da Saúde ainda está aquém do desejado. E mesmo com a elevada adesão ao pré-natal, refletindo no número de consultas, orientações recebidas, esses fatores não aumentaram a prevalência de aleitamento materno exclusivo.

## Referências

1 - Brasil. Saúde da Criança: Nutrição Infantil. – Aleitamento Materno e Alimentação Complementar. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção Básica nº 23. Brasília, DF, 2009.

2 - Brasil. Institui a Estratégia Nacional para Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no Sistema Único de Saúde (SUS) -Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.920, de

5 de setembro de 2013.

3 - Pereira, R. S. V.; Oliveira, M. I. C. Andrade, C. L. T.; Brito, A. S. Fatores associados ao aleitamento materno exclusivo: o papel do cuidado na atenção básica. Caderno de Saúde Pública. Rio de Janeiro, 2010.

4 - Queluz, M. C.; Pereira, M. J. B.; Santos, C. B.; Leite, A. M.; Ricco, R. G. Prevalência e determinantes do aleitamento materno exclusivo no município de Serrana, São Paulo, Brasil. Revista da Escola de Enfermagem, USP. São Paulo, 2012.

**Palavras-chave:** prevalência de aleitamento; aleitamento exclusivo; pré-natal

# SÍNDROME DE BURNOUT EM PROFISSIONAIS DE SAÚDE E A HUMANIZAÇÃO DO ATENDIMENTO: UMA REVISÃO

MARIELE ALINE TOMASCHESKI; YASMIN MEDEIROS; JOSIANE MARCON; TAÍS FÁTIMA SODER; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

*marieletomacheski@gmail.com*

## Introdução

Segundo Carlotto e Palazzo, (2006), a definição de Síndrome de burnout mais utilizada e aceita na comunidade científica é a fundamentada na perspectiva social-psicológica, sendo entendida como um processo e constituída por três dimensões: Exaustão Emocional, Despersonalização e Baixa realização profissional. A Síndrome de Burnout acomete principalmente profissionais de saúde e professores. Tal síndrome pode levar a uma progressiva desmotivação e interferir de forma prejudicial no atendimento de saúde. Um fator condicionante para tal pesquisa, é um estudo realizado pela Associação Internacional do Controle do Estresse no Brasil (ISMA/BR - INTERNATIONAL STRESS MANAGEMENT ASSOCIATION OF BRAZIL), define que de 30% dos profissionais brasileiros sofrem de Burnout. Segundo o levantamento, a doença causa um prejuízo de aproximadamente 4,5% no PIB (Produto Interno Bruto) nacional ao ano. (ISMA, 2003).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi investigar na literatura científica relação entre a Síndrome de Burnout e a humanização dos atendimentos em saúde.

## Metodologia

Esta revisão bibliográfica assume um caráter exploratório descritivo. Para a estruturação da investigação foram analisados artigos recentes encontrados nas bases eletrônicas Scielo e PubMed, no idioma português, sites como o do Ministério da Educação, além de livros de relevância científica. O recorte temporal utilizado foi de 6 anos (2009-2015).

## Resultados

As áreas do trabalho que se tem mais prevalência de desenvolvimento da Síndrome são categorias ocupacionais cujo trabalho implicam em intenso contato com as pessoas em atividades vinculadas à proteção e ao cuidado, e aquelas que são mediadas pela afetividade, tais como os profissionais da saúde, da educação e de segurança (os policiais). Ao receber diversas responsabilidades, o profissional sente certa sobrecarga, condição esta que retrata a Síndrome de Burnout, caracterizada por um indivíduo desmotivado, com tratamento distante e desumanizado ao lidar com o público. (JANK et al., 2012). "A humanização do atendimento é uma necessidade gritante nos serviços de saúde. A falta de comprometimento, respeito e atenção por falta do profissional são umas das principais causas de insatisfação do usuário." (MOIMAZ, et al, 2010). O termo Humanização em saúde remete a recuperação dos valores humanos esquecidos, e desponta em um momento em que a sociedade passa por uma revisão de valores e atitudes (RIOS, 2009). Diante deste panorama colidimos com uma questão de existência: Humanizar o quê? Por acaso não somos humanos?

## Conclusão

A síndrome de Burnout pode afetar diretamente o atendimento de saúde. Um profissional desmotivado, marcado pela passividade, alienação, fadiga, e estresse compromete a humanização do atendimento. Trata-se portanto de uma patologia que merece mais destaque e cuidados, tanto pelo cuidado da saúde dos profissionais quanto pela melhoria das condições de atendimento em serviços de saúde.

## Referências

- CARLOTTO, M. S.; PALAZZO, L. S. Síndrome de burnout e fatores associados: um estudo epidemiológico com professores. Cadernos de Saúde Pública, v. 22, n. 5, p.1017-1026, 2006.
- INTERNATIONAL STRESS MANAGEMENT ASSOCIATION – ISMA-BR. Trabalho, stress e saúde: prevenindo o burnout – da teoria à ação. Disponível em: <http://www.ismabrasil.com.br/tpls/147.asp?idPagina=49&idPg=601&mAb=n>. Acessado em 02 de dezembro de 2015
- JANK, M. A. Enfermagem: um olhar a cerca da síndrome de Burnout. UNIFRA – Centro Universitário Franciscano, Santa Maria/RS 2012.
- RIOS, Izabel Cristina. Caminhos da humanização na saúde : prática e reflexão. São Paulo: Áurea Editora, 2009.

MOIMAZ, S. A. S. et al. Práticas de ensino-aprendizagem com base em cenários reais. Interface - Comunicação, Saúde, Educação, v. 14, n. 32, p. 69-79. 2010.

**Palavras-chave:** ATENDIMENTO; HUMANIZAÇÃO; PROFISSIONAIS DE SAÚDE; SÍNDROME DE BURNOUT



# SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: O OLHAR DAS MULHERES CAMPONESAS

LUCIARA SOUZA GALLINA; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; MARIA ASSUNTA BUSATO; NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; CRISTIANE MILAN

<sup>2</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*luciara@unochapeco.edu.br*

## Introdução

O debate sobre soberania e segurança alimentar e nutricional reporta, necessariamente a discussão sobre produção e acesso aos alimentos como condições para a realização do direito humano à alimentação. Além da garantia de uma alimentação permanente e de qualidade, é fundamental que o modelo de produção seja diverso e sustentado pelo poder da tradição e de práticas sócio-histórico-culturais dos povos. Neste sentido, a segurança alimentar e nutricional, que incorpora os princípios do direito humano à alimentação adequada (DHAA) será estabelecida quando a soberania alimentar for efetivada. Nesse contexto é que as mulheres trabalhadoras do campo exercem um papel decisivo, uma vez que cabe a elas, principalmente, a provisão da casa e as lidas associadas à produção diversificada dos alimentos que vão à mesa da família (GOMES JR.; ANDRADE, 2013).

## Objetivos

Verificar o conhecimento das participantes do Movimento de Mulheres Camponesas (MMC) em Santa Catarina sobre soberania e segurança alimentar e nutricional, assim como, identificar as mudanças ocorridas na vida dessas a partir da produção diversificada de alimentos saudáveis.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal qualitativo, que adotou o referencial teórico-metodológico da análise de conteúdo (MINAYO, 2010). Foi utilizado um questionário de identificação e uma entrevista semiestruturada composta de roteiro prévio com perguntas norteadoras sobre as temáticas: soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e produção de alimentos saudáveis. Optou-se por esta técnica por permitir obter informações sobre um determinado tema contidas na fala dos atores sociais envolvidos. Foram entrevistadas dez (10) membros da direção estadual do MMC. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos, protocolo n.165/14.

## Resultados

As entrevistadas demonstraram ter conhecimento sobre a temática questionada. Afirmaram que a soberania alimentar se efetiva quando há autonomia para escolher o quê e como plantar, e também, quando há acesso à terra e às políticas públicas, sendo estas consideradas condições fundamentais para a garantia da segurança alimentar e nutricional. Quanto às dificuldades, as entrevistadas relatam: não ter incentivo do governo, dificuldade de acesso à políticas públicas, falta de valorização para comercialização do produto e falta de assistência técnica. Para as camponesas, as doenças, a destruição ambiental a escassez da água e a poluição também são fatores limitadores na produção. Destacaram como potencialidades o hábito de produzir seus próprios alimentos para consumo familiar, produzir alimento orgânico, agroecológico, diversificado e saudável que gera qualidade de vida. Das mudanças ocorridas em suas vidas, relatam a autonomia e liberdade de escolha no plantio, melhora financeira e abundância de alimentos saudáveis.

## Conclusão

Os achados deste estudo permitem concluir que o grupo pesquisado possui clareza sobre entendimento de soberania e segurança alimentar e nutricional. Reconhecem o importante papel que têm na defesa da soberania alimentar ao priorizarem a produção de alimentos saudáveis, de boa qualidade e culturalmente apropriados, para o autoconsumo e comercialização buscando a efetivação da segurança alimentar e nutricional.

## Referências

GOMES JR., N. N.; ANDRADE, E. R. Uma discussão sobre a contribuição das mulheres na disputa por soberania alimentar. Textos e contextos, Porto Alegre, v. 12, n. 2, p. 392-402, dez. 2013.

MINAYO, Maria Cecilia de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 12. ed. São Paulo:

HUCITEC, 2010.

**Palavras-chave:** Mulheres Camponesas; Segurança alimentar e nutricional; Soberania alimentar

# SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A E FERRO EM CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE NAS COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBOS DO MARANHÃO

LUIS CARLOS DA SILVA SANTOS; DENISE SANTOS SILVA; LUANA DOS ANJOS OLIVEIRA; LUANA LOPES PADILHA; MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*denise.sts23@gmail.com*

## Introdução

A deficiência de vitamina A constitui uma das carências nutricionais que mais afeta o estado de saúde de grupos biologicamente vulneráveis, como crianças (PAIVA, et al., 2011). Já a anemia por deficiência de ferro tem a sua prevalência no mesmo grupo citado anteriormente e com grande magnitude no Brasil. A Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (2009) revelou que a região Nordeste apresenta grande prevalência de anemia (25,5%), e hipovitaminose A (19%) em crianças. Dados que nos mostram a importância da suplementação de vitamina A e de ferro como medida profilática no âmbito da saúde pública, devido ao elevado índice apresentado nesta região.

## Objetivos

Avaliar a cobertura da suplementação de vitamina A e ferro em crianças de 0 a 59 meses de idade das comunidades remanescentes de quilombo do estado do Maranhão.

## Metodologia

Estudo transversal envolvendo o universo de 373 crianças de 0 a 59 meses residentes em 27 comunidades remanescentes de quilombo nos municípios de Penalva e Viana, localizados no estado do Maranhão. Os dados foram obtidos em entrevistas domiciliares por meio de questionários respondidos pela mãe ou responsável pela criança, nos quais se questionou se a criança tinha recebido suplementação de vitamina A nos últimos seis meses anterior à data da entrevista, sendo considerado apenas a dose recebida no posto de saúde que constava no cartão da criança. Foi questionado também, se a criança estava tomando algum suplemento de ferro e, em caso afirmativo, era solicitado ao responsável informar o tipo de suplemento. As respostas referiam-se somente à suplementação desses micronutrientes fornecidas pelos programas de suplementação do governo federal. As análises estatísticas foram realizadas no programa Stata, versão 12.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número 22952113.0.0000.5087.

## Resultados

Foi constatado um percentual de 20,64% de crianças que receberam alguma dose de vitamina A, contra 65,95% que nunca tinham recebido dose alguma; Dentre as mães entrevistadas, 2,95% não souberam informar ou não responderam, e 10,46% não se aplicava o questionamento por se tratar de crianças menores de 6 meses. Já a suplementação de ferro apresentou um percentual de 97,59% de crianças que não recebiam, sendo apenas 2,41% as que recebiam.

## Conclusão

Os valores encontrados neste estudo demonstram um alto risco para o desenvolvimento de doenças relacionadas a carência de vitamina A e de ferro, nesse universo de crianças. Demonstra ainda, a importância da tomada de medidas no sentido de aumentar a suplementação profilática com megadoses de vitamina A e de ferro.

## Referências

BRASIL-Ministério da saúde. PNDS 2006: **dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança**. Brasília: Ministério da saúde; 2009.

PAIVA, Adriana de Azevedo et al. Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A no Estado da Paraíba: uma análise a partir do relato de profissionais da Equipe de Saúde da Família. **Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, v. 20, n. 3, p. 373-383, set. 2011.

**Palavras-chave:** Suplementação; Vitamina A; Ferro; Saúde Pública

# TENDÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO EM UM SERVIÇO DE SAÚDE COMUNITÁRIA DO SUL DO BRASIL

KAREN ARAUJO DOS SANTOS WILLRICH; TANARA VOGEL PINHEIRO; MARIA LÚCIA LENZ

<sup>1</sup> GHC/ SSC - Grupo Hospitalar Conceição - Serviço de Saúde Comunitária

*karen.willrich@gmail.com*

## Introdução

Analisando o importante papel do aleitamento materno para a saúde da criança, as iniciativas de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno realizadas na atenção primária à saúde vêm sendo avaliadas como prioritárias pela Política Nacional de Saúde da Criança. Dentre essas iniciativas, destacam-se o monitoramento da prevalência do aleitamento materno e a identificação de fatores determinantes desta prática (JONES et al, 2003; LAMBERTI et al, 2011).

## Objetivos

Monitorar a prática de aleitamento materno entre os anos de 2004 e 2015, e avaliar o impacto da participação em consultas pré-natal e grupos educativos na frequência de aleitamento materno em crianças menores de 1 ano do Município de Porto Alegre.

## Metodologia

Os dados foram obtidos de 8 estudos transversais realizados nas campanhas de vacinação dos anos de 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 e 2015. Foram convidados a participar do estudo todos os responsáveis por crianças menores de 1 ano vacinadas nas 12 unidades de saúde do Grupo Hospitalar Conceição. Profissionais de saúde capacitados aplicaram um questionário estruturado com perguntas referentes à situação do aleitamento materno; introdução de água, suco, chá e/ou outros tipo de leite ou alimentos; participação da mãe e do pai em consultas pré-natal, e participação da mãe em grupo educativos pré ou pós natais que possam ter influenciado na prática do aleitamento. As variáveis categóricas foram comparadas pelo teste Qui-Quadrado, e as contínuas pelos testes T de Student e ANOVA (post-hoc de Bonferroni). A significância estatística foi estabelecida em 5%. O estudo teve aprovação do comitê de ética do Grupo Hospitalar Conceição (nº3597215.5.0000.5530).

## Resultados

Ao todo, foram estudadas 6027 crianças menores de 1 ano. Ao longo dos anos de estudo, foi observada uma redução no percentual de crianças de 0-4 meses não amamentadas (2004: 18,1%; 2015: 10,9%), e um aumento no percentual de crianças da mesma faixa etária em aleitamento materno exclusivo (46,7%; 56,2%), no entanto as diferenças não tiveram significância estatística. Dos 6 aos 10 meses, também foi observada uma redução não estatisticamente significativa no percentual de crianças não amamentadas (48,4%; 38,3%). Nas outras faixas etárias estudadas (4-6 e 10-12 meses) não houveram alterações importantes na prática de aleitamento materno. A participação da mãe em grupos de gestante ou mãe-bebê teve tendência decrescente, com redução de 30,1% em 2006 para apenas 10,4% em 2015 ( $P < 0.001$ ). Por outro lado, a média de consultas pré-natal frequentadas pelo pai aumentou de 2,3 para 4,3 consultas ao longo dos anos de estudo ( $P < 0.001$ ). Observou-se que a participação nesses grupos educativos e o número de consultas pré-natal frequentados pelo pai e pela mãe no ano de 2015 não exerceram influência significativa sobre a prática da amamentação.

## Conclusão

Foram observadas alterações positivas mas não significativas na prática de aleitamento materno ao longo dos anos de estudo. O baixo número de mães participantes de grupos educativos pode sugerir uma redução na oferta de grupos pelas unidades de saúde e/ou uma baixa adesão a esse tipo de ação. Teoricamente, um maior número de consultas pré-natal e grupos significa mais oportunidades de orientação. No entanto, deve-se verificar se a utilização desses contatos com a gestante está conseguindo contemplar esclarecimentos relativos a amamentação e a efetividade dos mesmos.

## Referências

JONES G, Steketee RW, Black RE, Bhutta ZA, Morris SS. Bellagio Child Survival Study Group. How many child deaths can we prevent this year? **The Lancet** 2003; 362:65-71.

LAMBERTI, LM et al. Breastfeeding and the risk for diarrhea morbidity and mortality. **BMC Public Health**. 2011 Apr

13;11 Suppl 3:S15.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Saúde da criança; Atenção Primária à saúde

# TRATAMENTO NUTRICIONAL PARA REDUÇÃO DE PESO: UMA ABORDAGEM QUALITATIVA DO PROCESSO

ROBERTA LAMONATTO TAGLIETTI; SANDRA BUCCO RIEPE; TALITA BRUGNERA MARONEZI; CARLA ROSANE PAZ ARRUA TEO; LUCIARA SOUZA GALLINA

<sup>1</sup> UOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*rotagli@unochapeco.edu.br*

## Introdução

A obesidade é uma doença crônica não transmissível, multifatorial e complexa, que engloba fatores genéticos, fisiológicos, ambientais e psicossociais, originando diferentes quadros clínicos (BRASIL, 2014). Assim, o tratamento da obesidade torna-se algo complexo e multidisciplinar, ou seja, há várias possibilidades de tratamento para a obesidade, sendo o tratamento dietético conjugado com atividade física o mais efetivo, pois promove redução e manutenção do peso, por meio de alterações nos hábitos alimentares associado a uma mudança no estilo de vida (AMB, 2005; AMB, 2006).

## Objetivos

Descrever os aspectos subjetivos do tratamento para redução de peso em pacientes atendidos em um Ambulatório de Nutrição.

## Metodologia

Estudo exploratório descritivo com abordagem qualitativa. Os participantes de pesquisa foram oito pacientes adultos com diagnóstico de sobrepeso e obesidade em tratamento nutricional em uma Ambulatório de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior. Foi aplicada uma entrevista semiestruturada a cada um dos oito participantes do estudo. Após transcrição das entrevistas, os dados foram explorados por análise de conteúdo temática (MINAYO, 2008). Para participação na pesquisa, todos assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e de uso de imagem e voz, autorizando a utilização de seus dados com resguardo de identidade. Os procedimentos desta pesquisa foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos sob o parecer nº 972.982/2015.

## Resultados

Inicialmente é preciso destacar que os pacientes indicam que a busca pelo tratamento nutricional se deve, principalmente, a fatores associados com a auto estima, estética e dificuldades para locomoção. Embora alguns participantes associem a redução de peso com a melhora de seu perfil lipídico, pressão arterial e glicemia sanguínea, o que mais os motiva a prosseguir com o tratamento nutricional são os resultados expressos por medidas antropométricas, pois no momento são elas que os impedem de realizar algumas atividades. Entretanto, a redução de medidas antropométricas é um processo lento e gradual e é isso que provoca os participantes desta pesquisa a optarem por dietas restritivas, que promovem perda de peso de forma rápida, mas que não estimulam mudanças de hábitos. Além disso, os pacientes referem como obstáculos no tratamento nutricional o custo das dietas prescritas, pois elas se distanciam de sua realidade socioeconômica, a falta de apoio familiar para modificação de hábitos alimentares, as limitações na convivência social gerada pelas restrições alimentares impostas pela dieta, as opções limitadas para se alimentar de forma adequada fora de casa e a falta de diálogo e compreensão do profissional nutricionista durante o tratamento. É preciso destacar que a relação de confiança, respeito e clareza estabelecida no atendimento nutricional foi citada como uma potencialidade no tratamento, deixando-os mais seguros diante das modificações de estilo de vida necessárias para redução de peso.

## Conclusão

Esta pesquisa indica que a redução de peso é um processo que envolve uma série de elementos subjetivos que influenciam na aceitação do tratamento nutricional. Para isso, é preciso que o profissional reconheça de forma mais detalhada as necessidades de quem é atendido, para além de medidas antropométrica e bioquímica, necessidades nutricionais e prescrição dietética.

## Referências

AMB. Associação Médica Brasileira. Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia. Projeto Diretrizes. Obesidade: Tratamento Dietético. 2005. Disponível em: [http://www.projetodiretrizes.org.br/4\\_volume/24-Obesidade.pdf](http://www.projetodiretrizes.org.br/4_volume/24-Obesidade.pdf). Acesso em 01 mar. 2016.

AMB. Associação Médica Brasileira. Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia. Projeto Diretrizes. Obesidade: Tratamento. 2006. Disponível em: [http://www.projetodiretrizes.org.br/4\\_volume/23-ObesidadeTratamento.pdf](http://www.projetodiretrizes.org.br/4_volume/23-ObesidadeTratamento.pdf). Acesso em: em 01 mar. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: Obesidade. Cadernos de Atenção Básica, n. 38. Brasília, 2014

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

**Palavras-chave:** Dietoterapia; Perda de Peso; Integralidade em Saúde

# TRIAGEM DE TRANSTORNO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE 10 A 14 ANOS

ROBERTA STOFFELES CECON; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA  
PELUZIO; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF; SILVIA ELOIZA PRIORE

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*rscecon@yahoo.com.br*

## Introdução

A adolescência, período de transição entre infância e vida adulta, cronologicamente envolve indivíduos de 10 a 19 anos, sendo marcada por mudanças biopsicossociais (PRIORE, FARIA e FRANCESCHINI, 2010). Essa fase é considerada de insatisfação da imagem corporal, devido às mudanças ocorridas durante a puberdade, como o aumento do percentual de gordura corporal, sendo a insatisfação corporal fator decisivo para o surgimento de transtornos alimentares, distúrbios do comportamento alimentar, caracterizado por consumo e atitudes alimentares alteradas e preocupação excessiva com o peso e forma corporal (PHILIPPI et al., 2010).

## Objetivos

Avaliar a prevalência da triagem positiva de transtorno alimentar em adolescentes de 10 a 14 anos.

## Metodologia

Aplicação dos questionários de triagem positiva para transtorno alimentar, Eating Attitudes Test e Children's Eating Attitudes Test, em adolescentes de 10 a 14 anos, de escolas públicas e particulares do município de Viçosa, Minas Gerais. A triagem foi realizada após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos adolescentes e responsáveis, e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, com parecer n.933.261.

## Resultados

A prevalência de triagem positiva para transtorno alimentar foi de 5,1% (n=66). As questões mais frequentes nos dois questionários, que obtiveram resposta com maior pontuação, estiveram relacionadas ao desejo de ser mais magro, à preocupação com a presença de gordura no corpo e ao desejo de queimar calorias durante a realização de exercícios, mostrando que um quinto dos adolescentes de 10 a 14 anos apresentou preocupação com a imagem corporal. Os questionários utilizados na triagem apresentam três escalas, sendo elas, a Escala da Dieta (reflete recusa a alimentos calóricos e preocupação intensa com a forma do corpo), de Bulimia e Preocupação com os Alimentos (relacionada à compulsão alimentar) e de Controle Oral (autocontrole em relação aos alimentos e fatores sociais que influenciam em sua ingestão). Comparando o grupo de adolescentes com triagem positiva para transtorno alimentar e o grupo com triagem negativa, a mediana das três escalas foi significativamente maior no grupo com triagem positiva, sendo que a Escala da Dieta apresentou mediana de 20 pontos, contra 6 pontos ( $p < 0,00$ ) no grupo com triagem negativa, seguido pela Escala de Controle Oral com 4,5 pontos no grupo de triagem positiva, contra 3 pontos nos com triagem negativa ( $p = 0,020$ ) e por último, a Escala de Bulimia com 4 pontos no grupo com triagem positiva contra 1 ponto nos com triagem negativa ( $p < 0,00$ ). A maior pontuação na Escala da Dieta nos dois grupos reforça a ideia da insatisfação corporal nessa fase, o que pode resultar na realização de dietas de moda ou restritivas, uma vez que essa escala também está relacionada à preocupação com alimentos muito calóricos, gerando um comportamento alimentar de risco, característico da fase inicial do transtorno alimentar (ENES e SLATER, 2010).

## Conclusão

A prevalência de triagem positiva para transtorno alimentar de 5,1% é preocupante, pois os adolescentes de 10 a 14 anos encontram-se na fase inicial da adolescência, caracterizada pelo estirão de crescimento e surgimento das características sexuais secundárias, e uma restrição alimentar em decorrência da insatisfação corporal pode ocasionar em prejuízo no crescimento e desenvolvimento dos mesmos. (Apoio: FAPEMIG).

## Referências

- ENES, C. C.; SLATER B. Obesity in adolescence and its main determinants. Rev. Bras. Epidemiol., v.13, n.1, p.163-71, 2010.
- PHILIPPI, S. T. et al. Transtornos alimentares. In: PRIORE, S., et al. (Organizadoras). Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. Cap. 8, p. 93-100.
- PRIORE, S. E.; FARIA, F. R.; FRANCESCHINI, S. C. C. Adolescência. In: PRIORE, S. E., et al. (Organizadoras).



Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. Introdução, p.1-4.

**Palavras-chave:** transtorno alimentar; adolescentes; insatisfação corporal

# TROTE NUTRICIONAL: O TROTE SOCIAL DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ALEXANDRE RODRIGUES LOBO; JOSIANE DE OLIVEIRA ALMEIDA; ENNY ANGÉLICA MERCADO ANTUNES  
GREIN

<sup>1</sup> FACPGE - Faculdades Ponta Grossa  
*alexandre@fapge.com*

## Introdução

O Trote Social, desenvolvido pelas Faculdades Ponta Grossa para integrar alunos – calouros e veteranos –, docentes e corpo administrativo, é um projeto de cunho voluntário que beneficia famílias por meio de reformas estruturais em suas residências. Neste ano, cada curso da faculdade foi responsável por atividades específicas dentro de sua área de atuação.

## Objetivos

Analisar índices antropométricos e realizar orientação nutricional em moradores de cinco residências na região de Uvaranas, município de Ponta Grossa/PR.

## Metodologia

O trabalho faz parte de um projeto de extensão desenvolvido dentro das disciplinas Avaliação Nutricional e Educação Nutricional. Alunos do quarto e quinto períodos (2016/1), previamente treinados e assessorados pelos docentes, atuaram como monitores de calouros do Curso de Nutrição. As atividades foram divididas em dois momentos, entre março e abril de 2016: no primeiro, foram obtidos dados antropométricos e dietéticos e, no segundo, após análise e discussão dos dados, os alunos retornaram nas residências para apresentação dos resultados e orientação nutricional. Foram coletados dados demográficos (sexo, data de nascimento) e obtidos, em duplicata, dados antropométricos: peso, estatura e circunferência da cintura. Os dados foram processados no programa WHO AnthroPlus (<http://www.who.int/growthref/tools/en/>), para obtenção dos índices antropométricos: IMC por idade, estatura por idade e peso por idade. Em seguida, foram comparados com as curvas de crescimento da OMS (2006) para determinação do estado nutricional das crianças e adolescentes. Foram aplicados questionários de hábitos alimentares, baseados nos 'Formulários de Marcadores do Consumo Alimentar', descritos pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2008). Os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável, preconizados pelo 'Guia Alimentar para a População Brasileira' (BRASIL, 2014), foram usados para orientação nutricional dos indivíduos.

## Resultados

Foram analisadas 15 pessoas – duas crianças, cinco adolescentes, sete adultos e um idoso –, 53,3% do sexo feminino e 46,7% do sexo masculino. De acordo com o IMC por idade, uma criança foi classificada como obesa (p98,6) e outra, com risco de sobrepeso (p92,4), apesar da adequada estatura para idade. Todos os adolescentes avaliados foram classificados como eutróficos (tanto pelo IMC por idade quanto pela estatura por idade). Entre os adultos, 71% (4 mulheres e 2 homens) foram classificados com sobrepeso ou como obesos (grau I ou II), de acordo com o IMC. Observou-se correlação não-paramétrica, positiva e significativa, entre IMC e circunferência da cintura ( $r = 0,96$ ;  $p = 0,003$ ). Sobrepeso e obesidade foram associados com consumo ocasional de alimentos *in natura* ou minimamente processados, e com consumo frequente de produtos ultra processados.

## Conclusão

Dentro da perspectiva inicial do Trote Social, o Trote Nutricional apresentou como diferencial: 1) a “reforma estrutural” dos hábitos alimentares, pela avaliação nutricional e orientação sobre a importância da alimentação adequada para a saúde dos indivíduos atendidos, e 2) a avaliação longitudinal desses parâmetros, em retorno previsto para o mês de junho deste ano.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN – na Assistência à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 61 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. –

Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

OMS. Organização Mundial de Saúde. World Health Organization. Multicentre Growth Reference Study Group. WHO child growth standards: length/height-for-age, weight for-age, weight-for-length weight-for-height and body mass index-for-age: methods and development. Geneva: World Health Organization; 2006.

**Palavras-chave:** trote nutricional; trote social; avaliação nutricional; educação nutricional

# UM OLHAR FOTOGRÁFICO SOBRE A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANNA CAROLINNA CEZAR DOS SANTOS MENDES; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA

<sup>1</sup> UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia  
*annacarolinnac@hotmail.com*

## Introdução

O significado de Segurança Alimentar e Nutricional abrange a articulação de várias áreas e por conta desta complexidade conceitual, a sua classificação baseia-se em quatro dimensões: disponibilidade de alimentos, acesso aos alimentos, utilização e estabilidade dos alimentos. Particularmente, a utilização dos alimentos demanda o entendimento tanto do seu sentido biológico-nutricional, quanto do acesso a serviços de saúde e de saneamento, que visam proporcionar ao indivíduo a segurança química e microbiológica dos alimentos (BRASIL, 2006; PEREIRA, 2014). Com base nesse contexto, a fotografia pode ser uma aliada para ilustrar os sentidos básicos dessa dimensão, tendo em vista que retrata os elementos do cotidiano de forma subjetiva, apresentando, talvez, um novo olhar sobre o tema (NOBRE & GICO, 2009).

## Objetivos

Compreender os aspectos relacionados ao conceito de Segurança Alimentar e Nutricional e, em especial, da dimensão de utilização dos alimentos, por meio de fotografias.

## Metodologia

O projeto foi planejado e desenvolvido por docentes e estudantes das disciplinas de Segurança Alimentar e Nutricional e Oficina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos, ofertadas no segundo semestre do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia, em Barreiras, Bahia. Inicialmente, os conceitos e as dimensões, bem como o processo histórico da Segurança Alimentar e Nutricional foram apresentados aos estudantes, seguido da realização de discussões acerca dos diversos aspectos relacionados à dimensão da utilização (condições de vida e saúde, hábitos alimentares, informação nutricional, padrão alimentar e perfil nutricional da população brasileira). Em consideração às necessidades técnicas de produção deste trabalho, uma oficina de fotografia foi oferecida a fim de orientar sobre conhecimentos básicos a respeito dos métodos fotográficos. Posteriormente, cada estudante produziu uma fotografia baseada nos aspectos da dimensão de utilização dos alimentos em conjunto com um texto explicativo sobre a imagem. Como produto desse processo contínuo de aprendizagem foi realizada na própria Universidade, uma exposição das fotografias, denominada "A gente não quer só comida".

## Resultados

Oito imagens foram produzidas nos municípios baianos de Barreiras e Riachão das Neves, sob a perspectiva da dimensão estudada, as quais tratavam da escolhas e hábitos alimentares, considerando essencialmente o valor social do ato de se alimentar individual ou coletivamente. Cada discente imprimiu um olhar diferenciado na confecção das fotografias e dos textos, embora houvesse temas semelhantes. A regionalidade e a religiosidade tiveram espaço em algumas obras, porém houve destaque para uma tendência contemporânea da alimentação, marcada pela praticidade no comer, muitas vezes fora do domicílio, cuja expressão se dá na escolha de alimentos de alto teor de calorias, gorduras e açúcares, em detrimento de uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente e que respeite os hábitos alimentares.

## Conclusão

O trabalho revelou pluralidade de entendimentos sobre a SAN na perspectiva da dimensão de utilização dos alimentos, com destaque para as novas práticas alimentares e a função social e cultural que a alimentação apresenta.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

PEREIRA, M.H.Q. Avaliação da segurança alimentar e nutricional: contribuições em âmbito municipal. 2014. 65f. Dissertação (Alimentos, Nutrição e Saúde), Universidade Federal do Oeste da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador/BA,

2014.

NOBRE, I. M.; GICO, V. V. O uso da imagem fotográfica no campo da sociologia da saúde: uma experiência na formação de alunos do curso de Enfermagem da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil. *Interface-Comunicação, Saúde, Educação*, v. 13, n. 31, 2009.

**Palavras-chave:** Fotografias; Segurança Alimentar e Nutricional; Utilização dos Alimentos

# USO DO SULFATO FERROSO E ÁCIDO FÓLICO POR GESTANTES ATENDIDAS EM DUAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE LONDRINA-PR: ADEQUAÇÃO À RECOMENDAÇÃO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE DO BRASIL

ROBERTA PAIVA; DAYSE KELLEN SANTOS DE SOUSA; DAIANE DE LISBOA MENDES DO PRADO; CLÍSIA MARA CARREIRA; RENATA CRISTINA ALVES

<sup>1</sup> UEL - Universidade Estadual de Londrina  
*daianelisboa28@hotmail.com*

## Introdução

O ácido fólico e o sulfato ferroso são considerados suplementos fundamentais na prevenção de patologias bem como na formação de tecidos essenciais na gestação, na qual ocorre o aumento da produção de hemácias por parte materna e dos tecidos que constituirão o feto (THAME et al., 1998). Frente a importância destes micronutrientes o Ministério da Saúde estabeleceu sua suplementação no período de pré-natal, sendo esta atualizada em 2013 através no Manual de Suplementação de Sulfato Ferroso, preconiza-se o uso de 40 mg de ferro elementar e 400 µg de ácido fólico diariamente do início até o final da gestação (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Verificar a prescrição e adesão à suplementação de ferro e ácido fólico por gestantes durante o pré-natal, avaliando a conformidade com a preconização do Ministério da Saúde do Brasil.

## Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa de cunho transversal, de amostragem aleatória de 80 gestantes que realizaram seu pré-natal entre março de 2015 e março de 2016 em duas Unidades Básicas de Saúde em Londrina-PR, nas quais trabalhavam equipes da Residência Multiprofissional em Saúde da Mulher. Foram coletados os dados nos prontuários das pacientes após aprovação do comitê de ética com o número 1.428.379, utilizou-se dos seguintes dados: prescrição de sulfato ferroso e ácido fólico, consulta em que foram prescritos, qual foi o profissional prescritor, bem como a adesão das gestantes à suplementação.

## Resultados

Observou-se que 58% das prescrições de sulfato ferroso e 73% das prescrições de ácido fólico foram executadas pelo enfermeiro, justamente por ser o profissional responsável pela abertura de pré-natal, sendo este o período adequado para se realizar a prescrição. Notou-se que 25% das prescrições de sulfato ferroso e 20% de ácido fólico não foram realizadas na primeira consulta, sendo que 50% das gestantes apresentaram alguma dificuldade de uso de ambos os suplementos, das quais náuseas, vômitos, enjôos, constipação e o próprio esquecimento, dificultando a adesão ao tratamento, podendo ocasionar agravos futuros. Estudos mostram que durante a gestação ocorre inadequação no consumo alimentar, tornando insuficiente o aporte de macro e micronutrientes nesse período, incidindo na prevalência de anemia ferropriva (PEDRAZA, et. al, 2011; CASTRO, KAC, SICHIERI, 2006). Sabe-se que a suplementação de ácido fólico e sulfato ferroso profilática reduzem a ocorrência de anemias, hemorragias pós-parto, hipertrofia placentária, má-formações e ganho de peso fetal insuficiente, fatores que colaboram com a elevação das taxas de morbimortalidade materna e fetal (LOPES, FREITAS, MACIEL, 2015). Reforça-se assim a necessidade de atuação de profissionais de saúde habilitados, como enfermeiros, farmacêuticos e nutricionistas, para auxiliar o paciente na diminuição dos efeitos adversos destes medicamentos, melhorando sua adesão durante o atendimento pré-natal. Também torna-se necessária a padronização das recomendações de suplementações vigentes para favorecimento da adequada prescrição e adesão.

## Conclusão

Mediante aos resultados obtidos torna-se necessário ampliar os esforços para realização contínua de uma assistência como educação em saúde para gestores, profissionais e pacientes objetivando a adesão à essa suplementação; deste modo, os profissionais de diversas áreas capacitados podem realizar sua função preventiva relacionada a possíveis doenças ocasionadas por uso irregular, e até mesmo o desuso, do ácido fólico e do sulfato ferroso.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Suplementação de Ferro : manual de condutas gerais / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.

Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

CASTRO, M. B. T.; KAC, G.; SICHIERI, R. Padrão de consumo alimentar em mulheres no pós-parto atendidas em um centro municipal de saúde do Rio de Janeiro, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 22, n. 6, p. 1159-1170, June 2006 .

LOPES, S.V.L. M; FREITAS, I. R. F; MACIEL, M. C. C. Anemia Ferropriva/ Ferropênica em Gestantes: uma revisão integrativa de literatura. Revista da Universidade Vale do Rio Verde, Três Corações, v. 13, n. 1, p. 442-451, 2015.

PEDRAZA, D. F. et al . Estado nutricional relativo ao zinco de crianças que frequentam creches do estado da Paraíba. Rev. Nutr., Campinas , v. 24, n. 4, p. 539-552, 2011.

THAME, G. et al. Folato, vitamina B12 e ferritina sérica e defeitos do tubo neural. Revista Brasileira de Ginecologia Obstétrica, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 449-53, set. 1998.

**Palavras-chave:** Gestantes; Sulfato Ferroso; Ácido Fólico; Dificuldades de uso

# UTILIZAÇÃO DE DADOS SECUNDÁRIOS NO MAPEAMENTO DO MACROAMBIENTE ALIMENTAR DE UM MUNICÍPIO DO SUL DO BRASIL

ELIZABETH NAPPI CORRÊA; ANABELLE RETONDARIO DE LIMA BORBA; CAMILA ELIZANDRA ROSSI; JANAINA DAS NEVES; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*nutrinappi@gmail.com*

## Introdução

A influência do ambiente no comportamento alimentar das pessoas vem sendo bastante estudada (VAN DER HORST et al., 2007), pois o ambiente construído (condições de trabalho e viver criados pela sociedade) determina oportunidades/restrições ao consumo de alimentos (CABALLERO, 2007) e pode estar associado ao aumento da prevalência de obesidade (CORREA et al., 2015). Um dos aspectos do ambiente construído é o macroambiente alimentar, relacionado à densidade, localização, tipo de estabelecimento comercial e proximidade destes a residências ou espaços de convívio coletivo, como escolas e locais de trabalho (GLANZ et al., 2005). Para investigar a distribuição geográfica dos estabelecimentos, pesquisas vêm empregando coleta de dados secundários (WILLIAMS et al., 2014) em substituição à identificação in loco (como o uso de Sistema de Posicionamento Global). Esse tipo de coleta permite às pesquisas maior abrangência com menor envolvimento de custo financeiro, tempo e recursos humanos.

## Objetivos

Descrever a metodologia utilizada para investigar a existência, tipo, localização e espacialização geográfica de estabelecimentos de comercialização de alimentos em Florianópolis, a partir de dados secundários.

## Metodologia

A coleta foi iniciada a partir de uma lista de estabelecimentos fornecida pela Vigilância Sanitária. Foram excluídos os locais classificados como bares/boates/wiskerias, os que trabalhavam exclusivamente com delivery e os que restringiam o acesso da população, como os localizados em escolas e clubes. A partir da lista inicial as informações foram conferidas/complementadas com outras fontes de dados: listas telefônicas impressa e online, sites da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, de redes de fastfood e supermercados, de turismo e gastronomia e de centros comerciais do município. Nas listas, os verbetes de busca previamente selecionados foram restaurantes, lanchonetes, confeitarias, docerias, cafeterias, sorveterias, buffets, pizzarias, churrascarias, iogurterias, pastelarias, bares, supermercados, mercearias, minimercados, lojas de conveniência, açougues, padarias, peixarias e feiras. A grafia dos endereços e o Código de Endereçamento Postal dos estabelecimentos foram conferidos no site dos correios. Após o levantamento de dados, foi realizada espacialização com base nas coordenadas geográficas (latitude e longitude). Cada estabelecimento foi espacializado manualmente, no software Google Earth® e auxílio do recurso Street View®, quando necessário, e automaticamente, no software Quantum GIS 2.0. A comparação dos dois métodos de espacialização foi realizada por meio do coeficiente de correlação de LIN.

## Resultados

Foram identificados 2555 estabelecimentos de comercialização de alimentos (73,3% destinados à alimentação fora do lar, 18% de comércio de alimentos para preparo domiciliar e 8,7% de ambas as situações). A desatualização de bancos de dados e o subregistro dos estabelecimentos dificultaram a identificação geográfica dos locais de comercialização de alimentos. Na comparação das espacializações manual e automática pelo coeficiente de correlação de LIN, foi obtida concordância moderada de 0,915 e 0,927 para latitude e longitude, respectivamente. As maiores discrepâncias foram encontradas nos endereços de rodovias e servidões.

## Conclusão

A espacialização dos dados permite visualizar a distribuição geográfica de estabelecimentos de comercialização de alimentos. Para garantir a melhor cobertura dos locais investigados é imprescindível proceder à triangulação de informações.

## Referências

CABALLERO, B. The global epidemic of obesity: an overview. *Epidemiologic Reviews*, v. 29, p. 1-5, 2007.

CORREA, E.N.; SCHMITZ, B.A.S.; VASCONCELOS, F.A.G.. Aspects of the built environment associated with obesity



in children and adolescents: A narrative review. *Rev. Nutr., Campinas* , v. 28, n. 3, p. 327-340, 2015 .

GLANZ, K. et al. Healthy nutrition environments: concepts and measures. *Am J Health Promot*, v. 19, n. 5, p. 330-33, 2005.

VAN DER HORST, K. et al. A systematic review of environmental correlates of obesity-related dietary behaviors in youth. *Health Education Research*, v. 22, n. 2, p. 203-26, 2007.

WILLIAMS, J. et al. A systematic review of the influence of the retail food environment around schools on obesity-related outcomes. *Obesity Reviews*, v. 15, n. 5, p.359-74, 2014.

**Palavras-chave:** ambiente construído; comercialização de produtos; alimentos; metodologia

# UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA PARA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

MARIANA DE ALENCAR RIBEIRO; JULIA COSTA LIMA RODRIGUES DA CUNHA; FRANCISCA SAMILA MENDES CARVALHO; BRUNO SERPA PRATA; MARILIA CABRAL MENDES

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*marianaribeiro@live.com*

## Introdução

A saúde engloba determinantes sociais que envolvem fatores sociais, econômicos, culturais, étnicos, psicológicos e comportamentais (BUSS, PELLEGRINI FILHO, 2007). Desta forma, a alimentação também contribui para a situação de saúde da população, com agravos como a obesidade e desnutrição (RADOMINSKI, 2011). A Vigilância Alimentar e Nutricional realiza coleta de dados antropométricos e de padrão alimentar da população, os quais são armazenados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA, 2012). Através desses dados, a Saúde Coletiva pode lançar mão de intervenções nutricionais para que se possa agir de forma eficiente na promoção de saúde, combate à obesidade e desnutrição. Neste trabalho, foi feita uma análise destes dados na cidade de Viçosa do Ceará, no Ceará, a partir dos quais foi desenvolvido um modelo de intervenção nutricional.

## Objetivos

Desenvolver um modelo de intervenção nutricional a partir da análise de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

## Metodologia

Foi realizado um levantamento dos indicadores de saúde e informações nutricionais de crianças de até 2 anos de idade e de gestantes da cidade de Viçosa do Ceará, no Ceará, com base nos Cadernos de Atenção Básica e no Sistema de Vigilância Alimentar e nutricional. Foram coletados dados de 960 crianças de até 2 anos de idade e 342 gestantes. A avaliação nutricional das crianças até 2 anos foi feita através da análise do Relatório de Consumo Alimentar, do Tipo de Alimentação das crianças e dos índices Peso por Idade e Comprimento por Idade. Já a das gestantes foi feita pela análise do índice de massa corporal pela semana gestacional. Uma estratégia de intervenção nutricional foi desenvolvida após a análise.

## Resultados

A cidade apresentou, em 2009, 56.670 habitantes, sendo 81,86% desta população adstrita no Programa Saúde da Família. O relatório de consumo alimentar das crianças era inexistente. Quanto ao tipo de alimentação, apenas 0,31% das crianças recebiam aleitamento materno exclusivo, 36,15% predominante, 0,21% complementar, 37,6% não recebiam aleitamento e não havia dados de 25,73%. Em relação à antropometria, 1,56% das crianças apresentaram peso baixo ou muito baixo para a idade e 11,67% peso elevado para idade. Um total de 17,08% das crianças encontravam-se com estatura baixa ou muito baixa para a idade e 82,92% com estatura adequada. Das gestantes, 44,12% apresentaram sobrepeso ou obesidade e 14,9% baixo peso segundo a semana gestacional. Foi criada uma intervenção com base na prevalência de crianças com peso elevado, a ser realizada no posto de saúde com as mães, de modo a incentivar o aleitamento materno e a introdução da alimentação complementar de modo adequado. Foram propostas as seguintes atividades, a serem realizadas ao longo de um semestre: roda de conversa sobre alimentação infantil, palestra sobre alimentação complementar e amamentação, oficina de baby led weaning.

## Conclusão

A avaliação dos dados mostrou a importância da Vigilância Alimentar e Nutricional para a melhoria da atenção nutricional, servindo como base para desenvolvimento de intervenções. Entretanto, é necessário que a submissão de dados seja feita de forma integral para que haja melhor aproveitamento desta ferramenta.

## Referências

DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Vigilância Alimentar e Nutricional nos Serviços de Saúde e SISVAN. 2012. Disponível em: [http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape\\_vigilancia\\_alimentar.php?conteudo=van\\_sisvan](http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_vigilancia_alimentar.php?conteudo=van_sisvan), acesso em 05/11/2015.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, IBGE, Caderno de Informações de Saúde- Município: Viçosa do Ceará- CE, 2009.

BUSS, P.M.; PELLEGRINI FILHO, A. A saúde e seus determinantes sociais, *PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva*, Rio de

Janeiro. V.17,ed 1., 2007, p.77-93

RADOMINSKI, R. B. Aspectos Epidemiológicos da Obesidade Infantil. Revista da ABESO Edição nº 49 - Ano XI - Nº 49 - Fevereiro/2011.

**Palavras-chave:** Criança; Gestante; Vigilância alimentar e nutricional

# VALIDAÇÃO DE UM INSTRUMENTO DE PRÁTICAS PARENTAIS COM MÃES BRASILEIRAS

GIOVANNA SOUTINHO ARAÚJO; RENATA ALVES MONTEIRO

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília

*giovannasoutinho@gmail.com*

## Introdução

Os pais influenciam fortemente os hábitos e o consumo alimentar da família e usam práticas de alimentação para reforçar o desenvolvimento de padrões e comportamentos alimentares que consideram adequados para seus filhos (SCAGLIONI; SALVIONI; GALIMBERTI, 2008). O *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire* é um instrumento elaborado por Musher-Eizenman e Holub (2007) que se propõe a medir as práticas parentais alimentares de forma abrangente. No Brasil essas práticas são pouco estudadas e existe uma lacuna de instrumentos traduzidos e/ou validados que avaliem sua relação com a alimentação infantil.

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo realizar a validação do *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire* por meio de validação cultural e análise da estrutura fatorial do instrumento.

## Metodologia

O *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire*, traduzido para o português do Brasil a partir da metodologia de tradução – retradução (BEATON et al, 2000), foi aplicado via internet, a partir da ferramenta de pesquisa online *Survey Monkey*. As participantes foram selecionadas a partir do “efeito bola de neve” no qual o questionário foi distribuído para listas de endereços eletrônicos e publicado em redes sociais. Participaram do estudo 844 mães brasileiras de crianças de 18 meses a 8 anos que aceitaram voluntariamente participar da pesquisa. Todas as participantes estavam de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade, estando em conformidade com a Resolução 196 do Conselho Nacional de Saúde de 1996 que regulamenta as pesquisas envolvendo seres humanos, de acordo com o parecer número 394.040, de 13 de Setembro de 2013, comprometendo-se a estar condizente com as exigências éticas e científicas de pesquisas envolvendo seres humanos. Para as análises estatísticas, foi utilizado o programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS). Para que o objetivo primário do estudo fosse alcançado, realizou-se Análise Fatorial Exploratória. Já para a extração dos fatores, utilizou-se a técnica dos Eixos Principais da Análise Fatorial Comum. Depois da extração dos fatores, para simplificar a estrutura fatorial, optou-se por utilizar a rotação fatorial oblíqua (oblimin). Para a decisão sobre a adequação destes testes, os indicadores utilizados foram o índice de adequação Kaiser-Meyer-Olkin (KMO), superior a 0,60 e o teste de Esfericidade de Barlett ( $p < 0,05$ ). Considerou-se o critério de cargas fatoriais significativas como sendo maiores do que 0,32 na matriz de correlações. Finalmente, foram calculadas as correlações bivariadas entre as subescalas do instrumento e as escalas de atitude relacionadas para verificar se elas correlacionam-se da maneira teoricamente esperada. O nível de significância adotado foi  $p < 0,01$ .

## Resultados

A Análise fatorial exploratória revelou solução fatorial final caracterizada por 9 fatores e 39 itens (KMO = 0,830 e 56,5% de variância), sendo que cinco fatores se mantiveram iguais ao original. Os fatores Restrição para controle de peso e Restrição para manter a saúde se combinaram em um único fator e os itens do fator Ensino sobre Nutrição foram realocados. Todos os itens do fator Ambiente Saudável foram excluídos.

## Conclusão

Assim, considera-se que o *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire* foi aprimorado, resultando em um instrumento que contribui para o entendimento do ambiente alimentar infantil e suas práticas parentais relacionadas, sendo um bom início de uso no Brasil.

## Referências

SCAGLIONI, S; SALVIONI, M; GALIMBERTI, C. Influence of parental attitudes in the development of children eating behaviour. *Br J Nutr.* 2008;99 Suppl 1:S22–5.

MUSHER-EIZENMAN, D; HOLUB, S. Comprehensive feeding practices questionnaire: Validation of a new measure of parental feeding practices. *J Pediatr Psychol.* 2007;32(8):960–72.

BEATON, DE; BOMBARDIER, C; GUILLEMIN, F; FERRAZ, MB. Guidelines for the process of cross-cultural adaptation of self-report measures. *Spine (Phila Pa 1976)*. 2000;25(24):3186–91.

**Palavras-chave:** Alimentação infantil; Análise Fatorial; Comportamento alimentar; Criança ; Práticas parentais

# VALIDAÇÃO DO INDICADOR DE QUALIDADE PARA CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; DANIEL HENRIQUE BANDONI; SEMÍRAMIS MARTINS ALVARES  
DOMENE

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

*raguimanutri@gmail.com*

## Introdução

Indicadores para o monitoramento e avaliação de programas têm sido desenvolvidos com o propósito de avaliar sua efetividade, em virtude da escassez de estudos que avaliem o impacto de programas de nutrição no Brasil. Estes indicadores fornecem subsídios para que tomadores de decisão possam realizar investimentos e/ou reformular programas, bem como fortalecem os mecanismos para o controle social de políticas (SANTOS, 2009). Cardápios adequados à legislação e que atendam às recomendações nutricionais são imprescindíveis para promover uma alimentação saudável, contudo são incipientes as iniciativas para a produção de um indicador de qualidade de cardápios para alimentação escolar; estão disponíveis dois métodos com este propósito: o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar que tem como referencial teórico o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006 e a Resolução 38/2009, (VEIROS e MARTINELLI, 2012) e o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar desenvolvido para avaliar cardápios de prefeituras concorrentes ao Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar (DOMENE e BELIK, 2012).

## Objetivos

Avaliar a confiabilidade e a validade do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar.

## Metodologia

Estudo metodológico utilizou dados secundários do banco de cardápios empregado para a execução do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar, no ano de 2011, com 2500 cardápios de 500 municípios brasileiros. Foram avaliados: (1) validade de conteúdo, comparando os componentes do Indicador com o resultado de um consenso entre especialistas sobre alimentação saudável e indicador de qualidade para cardápios da alimentação escolar; e (2) a confiabilidade do Indicador pela análise da consistência interna dos itens utilizando o coeficiente alfa de Cronbach e o coeficiente de correlação de Pearson entre os componentes do Indicador e a pontuação final (MARTINS, 2006).

## Resultados

A análise de conteúdo verificou que sete dos doze componentes do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar foram apontados pelos especialistas como marcadores de qualidade da alimentação escolar (frutas, hortaliças, carnes e ovos, laticínios, leguminosas, cereais e o horário em que a refeição é ofertada). Foram também apontados como de risco à saúde outros quatro componentes (doce como refeição, doce como sobremesa, embutidos, e formulados). A análise de consistência interna gerou um alfa de Cronbach de 0,51. Foram observadas fortes correlações entre os componentes do Indicador e a pontuação final; quatro apresentaram esta correlação inversa; o componente "Carnes e ovos" foi o mais fortemente correlacionado ( $r = 0,743$ ), seguido de "vegetais", "leguminosas" e "cereais e tubérculos" ( $r = 0,732$ ;  $r = 0,684$ ; e  $r = 0,586$ ; respectivamente).

## Conclusão

Este estudo demonstra a validade de conteúdo e a confiabilidade do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar; novos testes devem ser desenvolvidos a fim de avaliar propriedades complementares como a validade de constructo de forma a ampliar a compreensão sobre o potencial do indicador como recurso de monitoramento da qualidade de cardápios da alimentação escolar.

## Referências

- SANTOS, I.S. Avaliação do impacto de programas nutricionais. Rev. Nutr, v. 22, n. 1, p. 141-150, 2009.
- VEIROS, M.B.; MARTINELLI, S.S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar: AQPC Escola. Nutrição em Pauta, v.20, n.114, p. 3-12, 2012.
- DOMENE, S.M.Á.; BELIK, V. Experiências de programas combinados de alimentação escolar e desenvolvimento local em São Paulo. Agroalimentaria, São Paulo, v.18, n.34, p. 57-72, 2012.
- MARTINS, G.A. Sobre confiabilidade de validade. RBGN. São Paulo, v. 8, n.20, p. 1-12, 2006.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Indicador de Qualidade para Cardápio; Programas de Alimentação e Nutrição; Saúde Coletiva; Validação

# VER-SUS/MATO GROSSO DO SUL: RELATOS DA COMISSÃO ORGANIZADORA

LUÍS FELIPE LOPES LORENZON; WILLIAM GOES ABBADE; MAITÊ BURGO COSTA

<sup>1</sup> REDE UNIDA - Associação Brasileira Rede Unida, <sup>2</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
*luisfelipe.1842@gmail.com*

## Introdução

O programa de Vivências e Estágios na Realidade do Sistema Único de Saúde (VER-SUS) é um projeto de extensão que faz articulação do ensino com a pesquisa e a aproximação da universidade com a comunidade. É uma proposta do Ministério da Saúde em parceria com a Rede Unida, a Rede Governo Colaborativo em Saúde/UFRGS, a Fundação Oswaldo Cruz, a União Nacional dos Estudantes, o Conselho de Secretários da Saúde e o Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde, além do apoio da Organização PanAmericana de Saúde. O VER-SUS surgiu em 2002 a partir da Assessoria de Relações com o Movimento Estudantil e Associações Científico-Profissionais de Saúde criada pelo Ministério da Saúde. O projeto propicia oportunidades aos participantes para vivenciar êxitos e desafios referentes ao Sistema Único de Saúde, além de referenciar a importância dos movimentos sociais, especialmente o estudantil (FERLA et.al, 2013). Em Mato Grosso do Sul (MS) o projeto foi idealizado em novembro de 2011, depois do Encontro Regional Centro-Oeste da Rede Unida, em Campo Grande/MS, dando início a 1ª edição do VER-SUS, organizado por um grupo formado por discentes e docentes, que ocorreu em fevereiro de 2012. O presente trabalho tem como objetivo apresentar a trajetória do VER-SUS no estado de Mato Grosso do Sul.

## Objetivos

Relatar sobre a adesão do Projeto VER-SUS/Brasil no estado de Mato Grosso do Sul, assim como seus desafios e êxitos, acompanhados do estreitamento das relações entre a Universidade e a Comunidade através da participação ativa dos estudantes.

## Metodologia

Foram compilados os dados quantitativos pertencentes à Organização Estadual do VER-SUS/MS desde o início do projeto no Estado, apresentando desta forma, o número de participantes, os cursos, as instituições de Ensino Superior, cidades envolvidas e o envolvimento militante dos participantes.

## Resultados

De fevereiro de 2012 a fevereiro de 2015, foram realizadas 6 edições do VER-SUS, que oportunizaram a 502 viventes e 90 facilitadores, de 18 cursos pertencentes a 12 Instituições de Ensino Superior, a conhecerem o Sistema Único de Saúde em 25 cidades sul-mato-grossenses através das vivências. Além dos 116 participantes do I Seminário VER-SUS/MS, realizado em junho de 2015 e também a criação de coletivos, entre eles o Coletivo Mov-SUS, que é formado por versusianos, dando a continuidade na militância dos participantes do projeto.

## Conclusão

As conquistas da Organização Estadual se mostram na crescente mobilização estudantil e descoberta da importância do exercício da cidadania, participação social e desenvolvimento de lideranças estudantis comprometidas com a defesa e fortalecimento do SUS por meio da participação nas vivências e na organização. Assim, fomentou-se no estado a articulação com os Conselhos de Saúde e o Coletivo Mov-SUS, participação nas Conferências de Saúde, atenção ao trabalho integralizado e multidisciplinar, criação de Centros e Jornadas Acadêmicas; além de ter ultrapassado as barreiras fronteiriças, ao ser usado como referência para instituir o VER-SUS/Mato Grosso e VER-SUS/São Paulo.

## Referências

FERLA, Alcindo Antônio; RAMOS, Alexandre de Souza; LEAL, Mariana Bertol. A história do VER-SUS: um pouco sobre o conjunto das iniciativas que inspiram o projeto VER-SUS/Brasil. Subtítulo da parte In: FERLA, Alcindo Antônio et al. (Org.). Caderno de Textos VER-SUS/Brasil. 1.ed. Porto Alegre: Rede Unida, 2013. p. 1-5.

**Palavras-chave:** Mobilização Estudantil; Organização Estadual; Participação Social



# VIÉS ATENCIONAL E OBESIDADE: QUAL A SUA RELAÇÃO?

FABIANA HITOMI TANABE; BRUNA BRAGAGNOLLO BOLNER; MAUREM RAMOS

<sup>1</sup> IPGS - Instituto de Pesquisas Ensino Gestão em Saúde, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*tanabefabi@gmail.com*

## Introdução

Segundo a Organização Mundial da Saúde (2013), a obesidade é considerada epidemia a nível mundial, sendo uma das principais contribuintes para carga global de doenças incapacitantes e crônicas não-transmissíveis e um grande desafio da saúde pública. Sua etiologia é multifatorial, com contribuição dos aspectos psicológicos, entre eles a atenção, e mais especificamente o viés atencional. Esse viés tem relação com o modo como selecionamos e em que prestamos atenção e vários estudos já relacionam esse viés com os comportamentos de adição de drogas, tabaco e álcool.

## Objetivos

Analisar a relação entre o viés atencional e a condição de sobrepeso e obesidade, revisando os mecanismos de ação.

## Metodologia

Foi conduzida uma revisão da literatura, utilizando-se as bases de dados Pubmed/Medline, Lilacs, Scielo e PsycInfo, e selecionados artigos entre 2010 e 2015, a fim de incluir os mais recentes sobre o tema. Os descritores foram “attentional bias” e “attention”, para caracterizar o fator em estudo, e “overweight” e “obesity” para identificar o desfecho, isoladamente ou combinados usando “and” ou “or”. Foram excluídos estudos experimentais com animais, pesquisas que avaliavam apenas bioquimicamente o comportamento, estudos com crianças e adolescentes, estudos de revisão e artigos que não contemplassem o objetivo desta revisão. A busca inicial identificou 221 artigos. A partir da análise de títulos e resumos, foram identificados 68 artigos que não atendiam aos objetivos, 47 repetidos e 97 que estavam fora do período de buscas, totalizando em 213 artigos excluídos. Ao final, procedeu-se revisão de oito artigos.

## Resultados

No total, oito artigos foram avaliados. Desses, quatro foram realizados apenas com mulheres e quatro foram estudos mistos, com participantes de ambos os sexos. O viés atencional pode ser mensurado por instrumentos que capturam tempo de reação do indivíduo após dado estímulo (alimento), registro eletroencefalográfico da atividade cerebral, e a direção e tempo de duração do olhar ao estímulo (CALITRI et al., 2010; NIJS et al., 2010; LOPES, PEUKER, BIZARRO, 2008). Os resultados dos estudos avaliados sugerem que o viés atencional por alimentos é maior em indivíduos com sobrepeso e obesidade do que aqueles eutróficos. Pela análise dos artigos, também foi observado que alguns alimentos (com alta densidade energética, por exemplo) são os maiores focos do viés atencional quando comparados a outros tipos de alimentos (baixa densidade energética) e essa relação esteve presente tanto em indivíduos obesos quanto em eutróficos (KEMPS, TIGGEMANN, HOLLITT, 2014).

## Conclusão

A relação entre viés atencional e obesidade tem sido muito estudada recentemente, e os resultados apresentados mostram que muitos fatores estão associados a ele em indivíduos com sobrepeso e obesidade. Apesar disso, a temática continua sendo pouco explorada por autores brasileiros. O presente trabalho tentou simplificar o entendimento sobre preferências e seleção da atenção no intuito de elucidar uma possível etiologia para distúrbios relacionados à alimentação.

## Referências

CALITRI, Raff; POTHOS, Emmanuel M.; TAPPER, Katy; BRUNSTROM, Jeffrey M.; and ROGERS, Peter J. **Cognitive biases to healthy and unhealthy food words predict change in BMI**. *Obesity* (2010) 18, 2282-2287. doi: 10.1038/oby.2010.78

KEMPS E; TIGGEMANN M; HOLLITT S. **Biased attentional processing of food cues and modification in obese individuals**. *Health Psychol.* 2014 Nov;33(11):1391-401. doi: 10.1037/hea0000069. Epub 2014 Apr 7.

LOPES, Fernanda M.; PEUKER, Ana C.; BIZARRO, Lisiane. **Viés atencional em fumantes**. *Psico*: v. 39, n. 3, pp. 382-390, jul./set. 2008.

NIJS, Ilse M.T.; MURIS, Peter; EUSER, Anja S.; FRANKEN, Ingmar H.A. **Differences in attention to food and food intake between overweight/obese and normal-weight females under conditions of hunger and satiety.** *Appetite* 54 (2010) 243-254. doi:10.1016/j.appet.2009.11.004

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2013. **Obesity and overweight.** Fact sheet No.311. Disponível em

**Palavras-chave:** comportamento alimentar; nutrição; obesidade; viés atencional

# VIVÊNCIAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA PARA MANEJO ALIMENTAR DO EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS

LUCIANA AZEVEDO MALDONADO; ALEXANDRA VARGAS MENEZES; MARCELA HAIDO DE CARVALHO; PRISCILA LA MARCA PEDROSA; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*inesrrc@uol.com.br*

## Introdução

No Brasil, dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares revelaram que 33,5% das crianças entre cinco e nove anos estão com excesso de peso, o que constitui um problema de saúde pública (IBGE, 2011). Como o contexto ambiental no qual o indivíduo se encontra inserido tem influência sobre o seu estado nutricional, a intervenção exclusivamente individual pode não surtir efeito na prevenção e controle da obesidade. Assim, devem ser realizadas ações integradas, que envolvam famílias, escolas, comunidade, a rede pública de saúde, abarcando aspectos culturais, políticos e estruturais (TRASANDE et al, 2010).

## Objetivos

Descrever um modelo de manejo alimentar ambulatorial do excesso de peso infantil, apresentando como aspecto inovador vivências culinárias.

## Metodologia

O trabalho foi realizado por nutricionistas, professores e graduandos em nutrição em uma unidade de saúde da Universidade. As atividades foram desenvolvidas durante cinco meses, e incluíram: consultas mensais com nutricionista para orientação individualizada; 10 grupos educativos para familiares e crianças separadamente, visando à promoção da alimentação saudável e da atividade física, realizados com temáticas do cotidiano alimentar e com dinâmicas lúdicas e dialógicas; 10 vivências culinárias para crianças e familiares, visando ampliar habilidades culinárias, valorizar o preparo das refeições em casa e apresentar receitas práticas e saudáveis adequadas ao repertório alimentar infantil. Participaram da experimentação desse modelo 20 crianças de seis a nove anos de idade, captadas em escolas públicas, que apresentavam excesso de peso (apresentavam valores de Índice de Massa Corporal entre os percentis 85 e 99,9 da curva de referência para idade segundo sexo (SISVAN, 2008) e seus familiares. Ao final do período de experimentação, realizou-se grupo focal com familiares e avaliação da experiência com as crianças. A pesquisa foi financiada pela FAPERJ e aprovada pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ (642.492).

## Resultados

Todos aprovaram as atividades, com destaque para as vivências culinárias que, segundo relataram, contribuíram para mudanças nas práticas alimentares de toda a família. Também referiram ter reduzido principalmente o uso de açúcar, sal e óleo no preparo das refeições e melhorado o repertório de opções saudáveis.

## Conclusão

A atenção individualizada e a culinária são fatores impulsionadores para a reorganização da rotina alimentar das crianças e de seus familiares. O modelo adotado pode ser adaptado a outros serviços de saúde.

## Referências

- BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Série B. Textos básicos de saúde. Brasília: Ministério da Saúde. 2008.
- Trasande, L. et al. Environment and obesity in the National Children's Study. *Ciência & Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, v.15, n.1, p. 195-210, 2010.

**Palavras-chave:** oficina culinária; excesso de peso; manejo alimentar

# VIVÊNCIAS E ESTÁGIOS NA REALIDADE DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (VER-SUS): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NO SUL DO PAÍS

MARILENE CASSEL BUENO; THALITA GABRIELA DE FREITAS; JAQUIELI GRUHM FRANCO; JOICE BUCHANELLI; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*marilenecassel@outlook.com*

## **Introdução**

O VER-SUS busca-se a aproximação de estudantes com a realidade do Sistema Único de Saúde, proporcionando a oportunidade para vivenciar as conquistas e desafios inerentes ao SUS, além de complementar a formação acadêmica de estudantes que poderão compor de alguma forma os serviços de saúde (BRASIL, 2004; LIRA NETO, 2013).

## **Objetivos**

Relatar a experiência de acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria no programa Vivências e Estágios na realidade do Sistema Único de Saúde.

## **Metodologia**

Relato de experiência, vivenciado por acadêmicos, no programa Vivências e Estágios na realidade do Sistema Único de Saúde (VER-SUS). O estágio ocorreu nos meses de janeiro e fevereiro de 2016 com duração de 14 dias, no município de Palmeira das Missões-RS e contou com a participação de 33 acadêmicos de diferentes cursos, entre viventes, comissão organizadora e facilitadores. Foi possível conhecer diferentes locais de atuação do SUS na região, como Unidades Básicas de Saúde, Estratégia Saúde da Família, Hospitais, Comunidade Indígena e Consórcio de Reciclagem, além de espaços de discussões a cerca do sistema de saúde brasileiro.

## **Resultados**

Durante o VER-SUS pode-se conhecer diferentes realidades de saúde, algumas onde o trabalho é realizado com louvor e outras em condições extremamente precárias. Destaca-se a visita em um município no Noroeste do estado conhecido como referência estadual na promoção a saúde. Esse município apresenta uma ótima gestão e trabalho muito bem articulado entre as equipes de saúde proporcionando o funcionamento correto de todos os serviços. Na ocasião da visita o hospital do município mantinha apenas um paciente internado, fato esse, resultado do trabalho desenvolvido na atenção primária com o objetivo de prevenção e promoção a saúde. Porém, nas demais visitas a outros municípios constataram-se condições inadequadas de trabalho, problemas de infraestrutura, quadro incompleto de profissionais, dificuldades de trabalho em equipe, falta de motivação e desinteresse dos gestores. Outras duas realidades preocupantes foram observadas. A primeira, na comunidade indígena, em que a população vive em condições precárias de saneamento básico e falta de água potável para o consumo. A segunda foi vivenciada ao conhecer o consórcio de reciclagem. Local destinado ao recebimento de lixo doméstico, mas que sofre consequências da falta de conscientização da população que descarta resíduos hospitalares, laboratoriais e substâncias tóxicas. Os funcionários não utilizam todos os equipamentos de proteção individual, mesmo com a disponibilização dos mesmos, uma atitude que oferece risco a saúde, pois os trabalhadores estão em contato direto com os resíduos. Há também falta de interesse dos gestores municipais, que minimizam o problema relacionado à coleta e seleção, que é questão ambiental e de saúde pública.

## **Conclusão**

Percebe-se a importância do VER-SUS na formação do nutricionista como forma de colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, além de conhecer as reais condições de saúde da população, que nortearão a conduta profissional.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Ver-SUS Brasil: cadernos de textos. Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Departamento de Gestão da Educação na Saúde. Brasília, 2004.

LIRA NETO, J.C.G. et al. VER-SUS: um relato de experiência sobre uma vivência-estágio na realidade do sistema único de saúde. Rev. Enfermagem UFPE on line. Recife, n.7, p.1042-6, 2013.

**Palavras-chave:** Desafios ; Formação Complementar; Saúde Pública

# ACEITABILIDADE DE TEMPEROS INSTANTÂNEOS À BASE DE ERVAS E CONDIMENTOS

THAINÁ DE FÁTIMA MOURA COSTA; MARÍLIA SILVA HERCULANO; BEATRIZ MELO DE CARVALHO; LIA CORRÊA COELHO; PAULO CÉSAR ALMEIDA

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará  
*thaynamouracosta@hotmail.com*

## Introdução

A maior fonte de sódio na alimentação é o cloreto de sódio, constituído por 40% de sódio e 60% de cloreto, que pode ser utilizado em alimentos industrializados e adicionado durante o preparo de refeições, porém a ingestão excessiva deste mineral está relacionada ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (BUSCH et al., 2010). A partir disso, estudam-se novas alternativas para auxiliar na substituição do cloreto de sódio, como a adição de condimentos e especiarias de origem natural, além da adição de salgantes substitutos do sal convencional (HEMPHILL; COBIAC, 2006; BANNWART; SILVA; VIDAL, 2014).

## Objetivos

Produzir duas formulações de tempero para macarrão instantâneo, com baixo teor de sódio, à base de ervas e condimentos, utilizando-se como agente salgante, em uma das formulações, 20,9% de sal misto e na outra 2,6% de cloreto de sódio.

## Metodologia

Foram desenvolvidas duas formulações de tempero instantâneo, a primeira com 2,6% de cloreto de sódio e a outra com sal misto (cloreto de sódio, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, óxido de magnésio, iodato de potássio, óxido de zinco, ferrocianeto de sódio, dióxido de silício e selenito de sódio), na proporção de 20,9%, à base das seguintes ervas e condimentos: salsa desidratada, alho poró desidratado, alho em flocos, pimenta do reino branca em pó, cominho em pó, manjeriço em flocos, orégano verde desidratado, alecrim em flocos, noz moscada, coentro moído, cebola em flocos, açúcar demerara, páprica doce e cloreto de sódio. Aplicou-se um teste de aceitabilidade do tempero em amostras de macarrão instantâneo, utilizando escala hedônica, em 50 estudantes do sexo feminino e masculino, todos usuários do restaurante universitário da Universidade Estadual do Ceará, cuja participação foi consentida através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram excluídos do teste os alunos diabéticos, hipertensos e com restrições a algum ingrediente dos temperos ou do macarrão instantâneo.

## Resultados

Através da análise sensorial, observou-se que, para o atributo sabor, não houve diferença estatística entre as médias das duas formulações, alocando-se ambos na categoria “Gostei ligeiramente” da escala hedônica. No que diz respeito aos atributos aparência e textura, as duas formulações se classificaram, novamente, na categoria “Gostei ligeiramente”. Não verificou-se diferença estatística entre as médias das duas formulações para nenhum destes atributos. Não houve diferença entre o odor das duas formulações, alocando-se ambas na categoria “Gostei ligeiramente” da escala hedônica. Do total de provadores, 40% manifestaram intenção de compra do tempero com 2,6% de cloreto de sódio, tendo o tempero com 20,9% de sal misto obtido resultado idêntico.

## Conclusão

Por meio do teste de intenção de compra e pelos cálculos estatísticos, constatou-se que as duas formulações não apresentaram diferenças de aceitabilidade, tendo ambas uma boa aprovação entre os participantes da análise sensorial. Sendo assim, percebe-se a importância destes novos produtos para o mercado, devido ao aumento de pessoas com dietas restritas de sódio e à boa aceitação das formulações.

## Referências

- BANNWART, G. C. M. C.; SILVA, M. E. M. P.; VIDAL, G. Redução de sódio em alimentos: panorama atual e impactos tecnológicos, sensoriais e de saúde pública. **Nutrire**, v. 39, n. 3, p. 348-365, dez. 2014.
- BUSCH, J. et al. Salt reduction and the consumer perspective. **New Food Magazine**, n. 2, p. 36-39, 2010.
- HEMPHILL, I.; COBIAC, L. Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future - The historical and cultural use of herbs and spices. **The Medical Journal of Australia**, v. 185, n. 4, p. S5, aug. 2006.

**Palavras-chave:** Cloreto de sódio; Condimentos; Formulações

# ACEITABILIDADE DE UM BOLO DE CHOCOLATE COM BIOMASSA DE BANANA VERDE POLPA POR PESSOAS DE DIFERENTES FAIXAS DE IDADE

MARIÉLE SCHUNEMANN; BIANCA INÊS ETGES

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*bianca@unisc.br*

## Introdução

Segundo Bianchi (2002), a banana verde cozida pode ser transformada em subprodutos (biomassa) sendo assim uma excelente forma de aproveitamento integral da produção. Acostumados a comer a fruta madura, o brasileiro desconhece que está perdendo uma ótima alternativa de consumo e alimentação. A banana possui no máximo 2% de açúcares e grande quantidade de amido, que, no processo de amadurecimento, converte-se quase todo em açúcares. Com uma estrutura molecular maior e de difícil digestão, o amido do fruto verde é chamado de AR (Amido Resistente). Assim, quando é cozida verde, a banana perde o tanino, elemento que amarra na boca, mas mantém o AR, que vai transitar pelo sistema digestivo sem ser absorvido, devido a impossibilidade de ser quebrado. Um teor alto de AR dificulta a absorção de gorduras, como também o de glicose, sendo, portanto, indicado aos diabéticos, aos que têm colesterol alto ou sofrem de prisão de ventre. E é justamente esse amido que dá consistência e liga, convertendo a polpa da banana verde cozida num excelente espessante em bolos, massas, pães e patês (VALLE e CAMARGOS, 2003).

## Objetivos

Verificar a aceitabilidade de um bolo de chocolate com biomassa de banana verde por pessoas de diferentes faixas de idade (pré-escolares e escolares, universitários e idosos), identificar o valor calórico, macronutrientes, ferro, cálcio, e fibra na porção do bolo e o seu custo.

## Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo quantitativo. Participaram da pesquisa três públicos diferentes: 87 idosos, 77 acadêmicos e 62 pré-escolares e escolares, todos de ambos os sexos. O teste de aceitabilidade para os pré-escolares e escolares foi feito através da escala hedônica facial estruturada de 5 pontos, e para os idosos e acadêmicos foi usada a escala hedônica de 5 pontos. No dia anterior ao teste de aceitabilidade as pesquisadoras prepararam os bolos com BBVP (Biomassa de Banana Verde Polpa) no Laboratório de Técnica Dietética da UNISC. O cálculo do valor nutricional foi determinado através da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (PHILIPPI, 2002) e o valor nutricional da BBVP do laudo técnico do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL, 2010). O custo per capita foi calculado a partir dos valores médios dos produtos comprados em supermercados da cidade. A escala hedônica de 5 pontos foi avaliada através do teste não paramétrico – Teste Kruskal-Wallis e havendo diferença significativa entre os grupos foi realizado o teste de comparação pareada. Para o processamento das variáveis do estudo, foi utilizado o programa Statistical Package for the Social Science (SPSS) versão 22.0 Windows. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul, que emitiu parecer favorável nº 1.038.681 e CAEE 40647114.0.0000.5343.

## Resultados

Em relação a média geral, o grupo dos escolares apresentou maior aceitabilidade, seguido dos acadêmicos e idosos. O Teste de Comparações Pareadas, mostrou diferença estatisticamente significativa entre os grupos de idosos e escolares, em relação à Escala de Aceitabilidade ( $p = 0,002$ ). Não há diferença entre: idosos x acadêmicos ( $p = 0,628$ ) e acadêmicos x escolares ( $p = 0,089$ ).

## Conclusão

Concluiu-se que o bolo de chocolate com biomassa de banana verde polpa teve uma boa aceitação entre os grupos, sendo de maior aceitabilidade pelos pré-escolares e escolares, seguido dos acadêmicos e idosos respectivamente, sendo uma preparação nutritiva e de baixo custo.

## Referências

BIANCHI, M. Banana verde – propriedades e benefícios. ca 2002. 7 f. Disponível em: . Acesso em: 22 set. 2014.

BRASIL. Governo do Estado de São Paulo. Laudo do Instituto Tecnologia dos Alimentos e Secretaria de Agricultura e Abastecimento. São Paulo. 2010. Disponível em: < <http://www.valemaisalimentos.com.br/tabelas/ITAL->



Laudo\_Oficial\_Biomassa\_de\_Banana\_Verde\_Polpa.pdf>. Acesso em 15 mai. 2015.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002.

VALLE, H. F.; CAMARGOS, M. Yes, nós temos banana. São Paulo: Senac-SP, 2003.

**Palavras-chave:** aceitabilidade ; banana verde; biomassa; bolo de chocolate

# ACEITAÇÃO DO KEFIR COM LEITE UHT E LEITE PASTEURIZADO COM ADIÇÃO DE MORANGO E AMEIXA

STEFANY ADRIANA DA SILVA REIS; LUANA LEMOS LEÃO; LAURA CAROLINE FERREIRA MENDES CAPUCHINHO; KÁTIA FRANCIELLY BEZERRA; MAXIMILIANO SOARES PINTO

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

*luanalemosleao@outlook.com*

## Introdução

O kefir é produzido pela fermentação do leite por bactérias e leveduras contidas nos grãos. Os grãos são compostos de uma flora microbiana que contém lactobacillus mesófilos, streptococcus e leveduras (*Saccharomyces kefir*), que coagula a caseína e transformam a lactose em: ácidos lácticos, álcool e gás carbônico (AQUARONE et al., 2001). O kefir é um alimento rico em ácidos, vitamina B12 e polissacarídeos que conferem ao produto uma característica sensorial que depende do tipo de leite utilizado no processo da fermentação ou da origem dos grãos (FARNWORTH, 2005). Com o aumento no grau de exigência do consumidor, indústria tende a procurar tecnologias para o desenvolvimento de novos produtos. Além dessas novas tecnologias, existe a necessidade de se aumentar a vida de prateleira desses produtos lácticos, proporcionando assim uma sofisticação dos processos de fabricação, com isso a uma necessidade de aumentar o valor nutricional e qualidade dos produtos elaborados (AQUARONE et al., 2001).

## Objetivos

Objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação sensorial do kefir elaborado com leite UHT e leite pasteurizado adicionado de frutas morango e ameixa.

## Metodologia

O experimento foi realizado no laboratório de Tecnologia de Produtos Lácteos do Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais (ICA/UFMG). Os grãos de kefir foram ativados em leite UHT na proporção de 5%, mantidos a temperatura de 30 °C até o pH de 4,6. O pH foi determinado pela medida direta com um potenciômetro Waterproof Pen pH Tester, marca INSTRUTERM. A acidificação foi avaliada por titulometria de neutralização, segundo Pereira (2001), cujas amostras foram tituladas com solução de NaOH 0,1 N, nos tempos pré-determinados; sendo definido o teor de ácido láctico por meio da fórmula:  $(V \times f \times 0,09 \times N \times 100) / m$  (g). Foi utilizado o teste de aceitação com escala hedônica de nove pontos, cujos extremos correspondem a desgostei extremamente (1) e gostei extremamente (9).

## Resultados

O produto kefir com adição de morango feito com leite pasteurizado foi bem aceito pelos provadores na escala de gostei moderadamente (7), apresentando média de 36,37% e gostei muito (8) apresentando média de 36,37%. Em relação ao leite UHT, o produto foi classificado como gostei moderadamente (7) apresentando média de 31,18%. O kefir com leite UHT teve uma média de rejeição de 4,54% na escala de desgostei muitíssimo. Quanto ao leite pasteurizado, a rejeição foi desgostei ligeiramente apresentando média de 9,10% de rejeição. O leite UHT com adição de ameixa teve aceitação de Gostei ligeiramente (6) com média de 27,28% pelos provadores. Em relação ao leite pasteurizado, o kefir com adição de ameixa obteve boa aceitação, tendo como resultado: gostei moderadamente (7) e gostei muito, ambos com 27,28% de aceitação pelos provadores. O leite pasteurizado apresentou rejeição na escala de desgostei muito e desgostei moderadamente, que receberam a média de 4,55%. Em relação ao leite UHT, houve rejeição de 13,64% na escala de desgostei moderadamente.

## Conclusão

As características físico-químicas do kefir com leite UHT e leite Pasteurizado de ambos sabores apresentaram boa aceitação pelos provadores, demonstrando que o kefir pode ser um produto consumido artesanalmente desde que seja elaborado com toda a higiene necessária para sua comercialização.

## Referências

- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial. São Paulo: Ed. Blücher. v. 4, p. 523, 2001.
- FARNWORTH, E. R. Kefir -a complex probiotic. Food Sci Technol Bull: Functional Foods 2:1-17, 2005.
- PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F. da.; DE OLIVEIRA, L. L.; COSTA JUNIOR, L. C. G. C. Físico-química do leite e

derivados – Métodos analíticos. 1. ed. Juiz de Fora-MG: Oficina de Impressão Gráfica e Editora Ltda., 2001.

**Palavras-chave:** kefir; leite pasteurizado; leite pasteurizado; probióticos

# ADIÇÃO DE NITRITO E NITRATO EM SALSICHAS

NATHALIA ZART; FERNANDA SCHERER ADAMI; DENISE HENTEGES; LUANA GABRIELA MARMITT; ENIZ CONCEIÇÃO OLIVEIRA

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates, <sup>2</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates  
*nathalia.zart@univates.br*

## Introdução

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos ultra-processados são formulações industriais de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório. Um exemplo de alimento ultra-processado muito comum na mesa dos brasileiros é a salsicha, um embutido de carne mecanicamente separada e que possui altos níveis de aditivos alimentares. Os aditivos alimentares como nitratos e nitritos são adicionados em preparações de embutidos ultra-processados como a salsicha, a fim de conservar por mais tempo e modificar as características microbiológicas (BRASIL, 2014; FILHO, 2004). Contudo, o excesso de consumo desses aditivos tem causado preocupação na comunidade científica em virtude dos efeitos nocivos à saúde humana, relacionados à formação de compostos químicos cancerígenos, como nitrosaminas e nitrosamidas e metemoglobinemia ou síndrome do bebê azul, doença que pode levar a anóxia e morte (FERGUSON, 2010; SANTOS et al., 2005).

## Objetivos

Quantificar os teores residuais de nitratos e nitritos em amostras de salsichas comercializadas em um município do interior do Rio Grande do Sul e relacionar estes resultados com a legislação vigente.

## Metodologia

Foram coletadas 5 amostras de salsicha denominadas de A, B, C, D e E de quatro estabelecimentos localizados no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. As amostras eram de 3 lotes diferentes coletadas e analisadas em triplicata. As análises de teores residuais de nitratos e nitritos foram realizadas segundo a metodologia analítica descrita pela Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, a concentração máxima permitida é de 150 mg/kg para adição de nitrito e 300 mg/kg para nitrato (BRASIL, 1999).

## Resultados

A média de nitrito das amostras de salsichas analisadas foi de 87,28 mg/kg, estando de acordo ao valor estabelecido pela legislação, correspondente a 150mg/kg ( $p = 0,001$ ), enquanto que a média de nitrato foi 330,96 mg/kg, significativamente superior ao valor estabelecido pela legislação 300 mg/kg. Observou-se que a salsicha da marca C foi a que apresentou os maiores teores tanto para nitrato ( $650,3 \pm 139,4$ ) quanto para nitrito ( $171,8 \pm 5,2$ ).

## Conclusão

Ao realizar este estudo podemos observar que não existe uma padronização na adição de aditivos alimentares em ultra-processados que conforme a Instrução Normativa nº 51 de 29 de dezembro de 2006 que estabelece nitrato pode-se concluir que as marcas A e D, atenderam a legislação tanto para os teores de nitrato quanto para os teores de nitrito e que as marcas B, C e E não atenderam.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes – sal e salmoura. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. 1999 Jul. 27.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar da população brasileira. Brasília/DF. 2014.
- FILHO A.B.M, BISCONTINI T.M.B, ANDRADE S.A.C. Níveis de nitrito e nitrato em salsichas comercializadas na região metropolitana do Recife. Ciênc Tecnol Aliment. Jul/Set;24(3):390-2. 2004
- FERGUSON L.R. Meat and cancer. Meat Sci.84:308-13. 2010.
- SANTOS J.S, BECK L, WALTE M, SOBCZAK M, OLIVO C.J, COSTABEBER J, EMANUELLI T. Nitrato e nitrito em leite produzido em sistemas em sistemas convencional e orgânico. Cienc Tecnol Aliment.;25(2):304-9. 2005.

**Palavras-chave:** Aditivos alimentares; Salsicha; Ultra-processados

# ALIMENTOS COM PROPRIEDADES PREBIÓTICAS: PERSPECTIVAS

ANA CAROLINE SILVA DE SOUZA; ANA MÁRCIA COSTA ELOI; HERMES HENRIQUE MENINO FREITAS DA SILVA;  
TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; JANUSA IESA DE LUCENA ALVES VASCONCELOS

<sup>1</sup> UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira  
*profajanus@gmail.com*

## Introdução

A preocupação com a melhoria na qualidade de vida impulsiona uma demanda por alimentos de conveniência com benefícios potenciais à saúde do consumidor. Matérias-primas com propriedades funcionais ganham destaque no desenvolvimento desses produtos. Os prebióticos são fibras solúveis que estimulam seletivamente o crescimento ou a atividade de bactérias presentes no cólon que são benéficas para o hospedeiro (probióticos). Nesse sentido, alimentos com propriedades prebióticas são considerados como fibras funcionais.

## Objetivos

O objetivo desse estudo foi relatar os alimentos com propriedades prebióticas mais comumente utilizados na indústria alimentícia descritos na literatura.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão de literatura no qual foram consultadas revistas científicas nas bases de dados virtuais de saúde da Biblioteca Regional de Medicina, com Scientific Electronic Library On-line, Literatura Latino-Americana e do caribe em Ciência da Saúde e Medical Literature Analysis and Retrieval System online, considerando os últimos 10 anos utilizando os descritores prebióticos, frutanos e indústria de alimentos.

## Resultados

Os prebióticos, incluindo frutanos tipo inulina, oligofrutose e fruto-oligossacarídeos (FOS), são compostos de unidades de frutose de diferentes comprimentos, encontrados naturalmente nas plantas cujas fontes mais comuns são a chicória, aspargo, alcachofra, entre outros. As concentrações presentes nesses alimentos são consideradas baixas, sendo assim a indústria extrai, concentra e purifica os frutanos destes alimentos para aplicação em seus produtos. Os prebióticos estimulam o crescimento de bactérias intestinais, principalmente as bifidobactérias. No intestino grosso, estas fermentam os prebióticos, produzindo lactato e ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) que estimulam de forma seletiva a atividade e o crescimento das bactérias probióticas, inibindo assim, o desenvolvimento das patogênicas. Os AGCC produzidos trazem como benefícios o aumento da absorção de água e sódio no cólon, proliferação de células mucosas, suprimento de energia e acidificação do ambiente do lúmen. Os Prebióticos como os Frutanos já são ingredientes ou complementos alimentares em produtos especialmente na desenvolvidos sendo usado em barras de cereais, derivados lácteos, sucos, doces em geral, preparados em pó, produtos de panificação, alimentação infantil. No Brasil, esses elementos tem a utilização limitada devido ao alto custo de produção e importação da matéria-prima. No entanto, estudos estão sendo desenvolvidos por pesquisadores em universidades para patentear novos métodos de produção, dentre eles, o cultivo de certas leveduras (*Kluyveromyces marxianus*) para produção de FOS a partir do melaço de cana-de-açúcar, e o desenvolvimento de um novo processo para a extração de inulina a partir da raiz da chicória. Segundo a Resolução RDC nº. 278/2005 da ANVISA, os alimentos que são adicionados com Inulina ou FOS devem ser registrados na categoria de "Alimentos com Alegações de Propriedade Funcional e ou de Saúde" e devem ter registro prévio à comercialização.

## Conclusão

Portanto, os estudos permitem concluir que os alimentos com propriedades prebióticas promovem benefícios à saúde por estes auxiliarem na melhora das funções intestinais, da microbiota do cólon e aumento na absorção de minerais. Entretanto, ainda é necessário um maior interesse das indústrias nacionais desenvolvimento de alimentos com propriedades prebióticas.

## Referências

Gropper, S. S.; Smith, J. L.; Groff, J. L; *Nutrição Avançada e Metabolismo Humano – Tradução da 5ª Edição Norteamericana – Editora Cengage Learning. 2011. 612 p.*

PIMENTEL, T. C.; GARCIA, S.; PRUDÊNCIO, S. H. Aspectos Funcionais, de Saúde e Tecnológicos de Frutanos Tipo Inulina. B.CEPPA, Curitiba, v. 30, n. 1, p. 103-118, jan./jun. 2012.

SILVA, C. E. V. Produção enzimática de frutooligossacarídeos (FOS) por leveduras de melaço de cana-de-açúcar. Dissertação de Mestrado - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz - USP, 2008.

OLIVEIRA, R. A. O.; PARK, K. J.; CHIORATO, M.; PARK, K. J. B.; NOGUEIRA, R. I; Otimização de extração de Inulina de raízes de chicória. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v.6, n.2, p.131 - 140, 2008.

Alegações de propriedade funcional aprovadas. Disponível em: Acesso em: 01/05/2014.

**Palavras-chave:** prebiótico; indústria de alimentos; frutanos

# ANALISE DA ROTULAGEM DE ACHOCOLATADOS E SUCO ARTIFICIAL COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA, PARAÍBA

GILMAR FREIRE DA COSTA; JOSE ARIMATEIA SOUTO DE LIMA JUNIOR; JOÃO FELIPE SANTIAGO NETO;  
FRANCISCO DE ASSIS OLIVEIRA; PHETRUS BITAR DE ARAUJO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*freiregilmar123@gmail.com*

## Introdução

O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos configura uma questão de segurança alimentar e nutricional, que consiste em “garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana (BRASIL, 2002). O comportamento do consumo de alimentos vêm sofrendo mudanças significativas nos últimos anos motivados por um maior nível de consciência dos consumidores para saúde, via maior escolarização e maior acesso às informações (ERIK *et al.* 2006). Pela relevância da rotulagem dos produtos industrializados, e pela sua estreita relação quanto à saúde dos consumidores, torna-se importante conhecer a conformidade dos rótulos as determinações legais (MACHADO *et al.* 2013).

## Objetivos

Verificar a conformidade dos rótulos frente à legislação brasileira de achocolatados e suco artificial comercializados em supermercados situados na cidade de João Pessoa, Paraíba.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada em quatro supermercados na cidade de João Pessoa, Paraíba durante os meses de janeiro e fevereiro de 2016. Foram avaliados 14 rótulos de diferentes marcas comerciais de achocolatados e suco artificial. Para a análise dos rótulos foi elaborada uma ficha de avaliação de rotulagem, onde foi formulada com base nas seguintes resoluções: nº 259 de 20 de setembro de 2002 e a nº 359 de 23 de dezembro de 2003.

## Resultados

Os rótulos foram analisados para verificar sua adequação quanto aos itens: Denominação/marca; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação de origem; Lote; Prazo de Validade; Instruções de preparo quando necessário; Rotulagem nutricional completa; Instruções sobre o armazenamento; Cuidados de conservação (após aberta a embalagem), se contém ou não contém glúten. Dentre os 14 rótulos avaliados, foi visto que houve um percentual de 57,2% de inadequações das informações obrigatórias estabelecidas pelas resoluções nº 259, e 359 da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA, 2005). Um dos itens constatados em 14,2% de inadequações dos rótulos foram os cuidados de conservação do produto após a embalagem ser aberta.

## Conclusão

Com os resultados pode-se afirmar que a rotulagem dos produtos achocolatados e suco artificial não atende totalmente aos requisitos estabelecidos pela legislação vigente, com isso torna-se imprescindível intensificar um controle na verificação dos rótulos por parte dos órgãos fiscalizadores para que possa atender as necessidades dos consumidores.

## Referências

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Alimentos. Rótulos de alimentos: manual de orientação ao consumidor. 2005. Disponível em [www.anvisa.gov.br/alimentos//rotulos/manual\\_consumidor.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos//rotulos/manual_consumidor.pdf).
- BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de Setembro de 2002. Aprova regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados (Rótulo Geral). Diário Oficial da União. 20 de set 2002.
- BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de Dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. 26 de dez 2003a; Seção 1:28.
- ERIK, S.N. M.; SLOBODA, M. A.; LIME F. G. Importância do de Inspeção Final na Qualidade da Carne. Higiene Alimentar. vol.21n.150,p.104-105 abril 2006.
- MACHADO, S. S., SILVA, T. R., OLIVEIRA, N. R., & BLANCO, A. J. V. (2013, October). Avaliação da rotulagem de alimentos diet e light. In Proceedings of Safety, Health and Environment World Congresso (Vol. 13, p. 271-274).

**Palavras-chave:** Conformidade; Consumidores; Rotulagem



# ANÁLISE DA QUALIDADE DE MÉIS COMERCIAIS

THAÍS DA LUZ FONTOURA PINHEIRO; JOSIANE DE SOUZA; DIONARA SIMONI HERMES VOLKWEIS; FÁBIA BENETTI; RÚBIA GARCIA DEON

<sup>1</sup> URI - FW - UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES

*thaispinheiro@uri.edu.br*

## Introdução

O mel é um produto açucarado natural elaborado por abelhas ( *Apis mellifica* e outras espécies ) a partir do néctar de flores, secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de secreções de insetos sugadores destas. O mel é considerado um dos alimentos mais puros da natureza, apreciado por muitos consumidores, devido seu sabor característico e alto valor nutritivo. Fatores estes que influenciam para que seu preço seja relativamente alto e muitas vezes incentivando a sua adulteração. Neste sentido, esta pesquisa teve como objetivo a análise da qualidade de méis comerciais.

## Objetivos

Neste sentido, esta pesquisa teve como objetivo a análise da qualidade de méis comerciais em termos de pH e presença de adulterantes.

## Metodologia

Foram avaliadas e comparadas 06 amostras de méis comercializadas nos mercados e produtores da região noroeste do Rio Grande do Sul quanto a sua acidez e adulteração. A determinação do pH das amostras ocorreu de forma direta onde 10g de cada amostra foi homogeneizado com 75 mL de água destilada e o pH determinado diretamente por peagômetro. Para a verificação de possíveis adulterações foi realizado o Teste de Lugol. Para tanto, foram transferidos com o auxílio de uma pipeta 10 g da amostra para um béquer de 50 mL e adicionados 10 mL de água destilada. Após agitação, foram adicionados 1 mL de solução de lugol (iodo e iodeto de potássio). Na presença de açúcar comercial a solução se cora de vermelho ou violeta, sendo a amostra considerada adulterada.

## Resultados

Após as análises foi possível verificar que o pH das amostras apresentaram uma média de 3,97 ( $\pm 0,12$ ), estando então dentro da variação estabelecida na literatura. A análise do pH do mel mostra-se útil como variável auxiliar para avaliação da qualidade, embora não seja indicado, atualmente, como análise obrigatória pela legislação brasileira. O pH do mel é influenciado pela origem botânica, sendo geralmente inferior a 4,0 para mel de origem floral e superior a 4,5 para os méis de melato. Pode ainda ser influenciado pela concentração de diferentes ácidos, cálcio, sódio, potássio e outros constituintes das cinzas. No teste de Lugol, nenhuma das amostra teve a coloração alterada, comprovando que não houveram adulterações nas seis diferentes amostras de méis analisadas. O teste de Lugol pode ser utilizado como indicativo de adulteração em méis pois com o contato do iodo e iodeto de potássio (lugol), o mel adulterado apresenta reação colorida característica em função da presença de amido e dextrina, o que não ocorre no mel puro. Segundo a ANVISA o mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionados corretivos de acidez. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos.

## Conclusão

Com base nos resultados obtidos, conclui-se que as seis amostras de méis analisadas e comercializadas na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul apresentaram qualidade adequada em termos de acidez e não possuíam adulterações em sua composição.

## Referências

ANANIAS, Karla Rubia; MELO, Adriane Alexandre Machado; MOURA, Celso José. Análise do teor de umidade, acidez e contaminação por leveduras e bolores em *Apis mellifera* L mel da região central do Brasil. *Brazilian Journal of Microbiology*. vol. 44 n.: 3. São Paulo julho/setembro ,2013. Disponível em .

BARROS, Laís buriti de. Perfil sensorial e de qualidade do mel de abelha (*apis mellifera*) produzido no estado do Rio de Janeiro. 2011.

BERA, Alexandre; MURADIAN, Ligia Bicudo de ALMEIDA. Propriedades físico-químicas de amostras comerciais de mel com própolis do estado de São Paulo. *Ciênc. Tecnol. Alimentos*. São Paulo, 27(1): 49-52, jan./mar. 2007.

CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues; PEREIRA, Fábila de Mello; LOPES, Maria Teresa do Rêgo; WOLFF, Luiz Fernando. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Embrapa Meio-Norte. Mel: Características e Propriedades. Teresina, PI. 1ª edição, 2006.

CANO, Cristiane Bonaldi; FELSNER, Maria Lurdes; BRUNS, Roy Edward. Precisão dos métodos refratométricos para análise de umidade em mel. *Ciências Tecnológica de Alimentos*. São Paulo, p. 328-332, abr./jun. 2007.

CRUZ, Carolinie Batista Nobre; PIERI, Fabio Alessandro; ZILSE, Gislene Almeida Carvalho; ORLANDI, Patrícia Puccinelli; SILVA, Carlos Gustavo Nunes; LEOMIL, Luciana. Atividade antimicrobiana de méis de duas espécies de abelhas sem ferrão e *Apis mellifera* (Hymenoptera, Apidae) contra micro-organismos patogênicos. *Acta Amazonica*. Manaus, v.44, n.2, jun. 2014.

ESCOBAR, Ana Lucia Silva; XAVIER, Fábio Branches. Propriedades fitoterápicas do mel de abelhas. *Revista UNINGÁ*. Paraná. n.37, p. 159-172 jul./set. 2013. Disponível em < <http://www.mastereditora.com.br/> >

EVANGELISTA, Adriana Rodrigues; SILVA, Eva Mônica Sarmiento da; BESERRA, Ennio Marcello Fernandes; RODRIGUES, Marcelo Luis. Análise físico-química dos méis das abelhas *Apis mellifera* e *Melipona scutellaris* produzidos em regiões distintas no Estado da Paraíba. *Ciência rural*; p.1166-1171, set./out. 2005.

FILHO, José Pereira de Almeida; MACHADO, Antônio Vitor; ALVES, Fernanda Maslova Soares; QUEIROGA, Kamila Honório de; CÂNDIDO, Ana Flávia de Melo. Estudo físico-químico e de qualidade do mel de abelha comercializado no município de Pombal – PB. *Revista verde de agroecologia e desenvolvimento sustentável grupo verde de agricultura alternativa*. v.6, n.3, p.83/90. Jul/set. 2011.

FINCO, Fernanda Dias Bartolomeu Abadio; MOURA, Luciana Learte; SILVA, Igor Galvão. Propriedades físicas e químicas do mel de *Apis mellifera* L. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. São Paulo, vol.30. n.3. p.706-712, jul.-set. 2010. Disponível em .

GOMES, Susana; DIAS, Luis G; MOREIRA, Leandro L.; RODRIGUES, Paula, ESTEVINHO, Leticia. Estudo das propriedades físico-químicas, microbiológicas e antimicrobianas de méis comerciais de Portugal. *Food and Chemical Toxicology*. Volume 48, p. 544–548. Fev, 2010.

GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 3ª edição. São Paulo. Varela, 2012.

KUROISHI, Alini Mari; QUEIROZ, Marise Bonifácio; ALMEIDA, Mareci Mendes; QUAST, Leda Battestin. Avaliação da cristalização de mel utilizando parâmetros de cor e atividade de água. *Brazilian Journal of Food Technology*. vol.15 n.1. São Paulo. Jan./Mar. 2012. Disponível em < <http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012000100009> > .

MEIRELES, Samuel; CANÇADO, Isabella Antônia Campolina. Mel: parâmetros de qualidade e suas implicações para a saúde. *SynThesis Revista Digital FAPAM*. Minas Gerais, v.4, n.4, p.207-219, abr. 2013. Disponível em < <http://www.fapam.edu.br/revista> >

MOURA, Sinevaldo Gonçalves. Boas práticas apícolas e a qualidade do mel de abelhas *Apis mellifera* Linnaeus, 1758. Piauí. Brasil. Dez. 2010.

PEREIRA, Fábila de Mello; LOPES, Maria Teresa do Rêgo; CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues de; VILELA, Sérgio Luís de Oliveira. Embrapa Meio-Norte Sistema de Produção. Jul./2003.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos fundamentos básicos da nutrição. São Paulo. Manole, 2008.

RIBEIRO, Maria; MATOS, Alda; ALMEIDA, Armandina; FONSECA, Arminda; FERNANDES, Belmiro; MOTA, Carla; GONÇALVES, Engrácia; GARCIA, Elga; PEREIRA, Etelvina; GARÇÃO, Helder; GUEDES, Helena; RODRIGUES, Manuel; NETO, Margarida; ABREU, Ricardo. *Revista de Ciências Agrárias*. Produtos alimentares tradicionais: hábitos de compra e consumo do mel. v.32, n.2, Lisboa, dez. 2009.

SILVA, Robson Alves; MAIA, Geraldo Arraes; SOUSA, Paulo Henrique Machado; COSTA, José Maria Correia. Alimentos e Nutrição. Composição e propriedades terapêuticas do mel de abelha. Araraquara, v.17, n.1, p.113-120, jan./mar. 2006.

SOUZA, Florisvaldo Gama; RODRIGUES, Fernando Morais; RODRIGUES, Liliane Garcia da Silva Morais. Análise do mel de pequenos produtores do vale do médio. Tocantins. Enciclopédia biosfera, centro científico conhecer. Goiânia, v.8, n.15; p. 2012. Disponível em < <http://www.conhecer.org.br/> >

WELKE, Juliane Elisa; REGIATTO, Sabrina; FERREIRA, Débora; VICENZI Raul; SOARES, José Maria. Caracterização físico-química de méis de *Apis mellifera* L. da região noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ciência Rural, Santa Maria, v.38, n.6, p. 1737-1741, set, 2008

**Palavras-chave:** Mel; pH; adulteração

# ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE REFERÊNCIA E LIGHT

MAÍSA DALL'AGNOL; KELI VICENZI

<sup>1</sup> FACEBG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves  
*maisadallagnol@hotmail.com*

## Introdução

A rotulagem dos alimentos é considerada uma importante ferramenta de saúde pública, pois permite que os consumidores tenham acesso as informações sobre características básicas dos alimentos, tais como composição, valor nutricional, prazo de validade, origem e forma de conservação (ANVISA, 2012). Apesar do avanço normativo da rotulagem nutricional obrigatória, ainda é possível se deparar com informações excessivamente técnicas e publicitárias que podem induzir à interpretação equivocada (PNAN, 2012). Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 54 de 2012, o termo *light* pode ser utilizado em alimentos produzidos, nos quais sua composição reduza em, no mínimo, 25% do valor energético, de açúcares, de gorduras totais, de gordura saturada, de colesterol e/ou sódio. O alimento com informação nutricional complementar deve ser comparado ao alimento de referência do mesmo fabricante, e no caso de não existir o alimento de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência.

## Objetivos

Analisar e comparar a adequação da rotulagem de produtos alimentícios de referência e *light*, quanto às normatizações da legislação vigente.

## Metodologia

Estudo observacional de caráter descritivo, que analisou e comparou a adequação da rotulagem de 78 produtos alimentícios, sendo 39 na versão de referência e 39 na versão *light*, quanto às normatizações da legislação vigente. O estudo foi realizado em quatro supermercados na cidade de Veranópolis/RS, durante os meses de julho e agosto de 2015. Todos os produtos alimentícios selecionados foram analisados conforme o *check list* elaborado, com base nas referências estabelecidas pelo Decreto-Lei nº 986/1969, Resolução da Diretoria Colegiada nº 360/2003 e 54/2012. A tabulação dos dados foi realizada em planilha de *Excel*®, com o cálculo das frequências absolutas (n) e relativas (%).

## Resultados

O presente estudo identificou que 64,1% dos produtos analisados apresentaram irregularidades quanto à legislação vigente. Sendo 46,15% de não conformidades entre os produtos de referência e 82,05% entre os produtos com a designação de *light*. Diversos produtos apresentaram mais do que uma não conformidade, sendo 20,51% referente aos produtos de referência e 56,41% dos produtos *light*. Em relação ao perfil de irregularidades identificados no presente estudo, a não identificação no painel principal da frase "Contém Aromatizante" e, caso utilizasse aroma artificial a declaração "Aromatizado Artificialmente" foi a mais prevalente entre os produtos de referência (25,64%), referente ao artigo 14 e 17 do Decreto-Lei nº 986/1969. Entre os *light* a maior prevalência (38,46%) de não conformidades foi no item 3.1.a da RDC nº 259/2002, que caracteriza a presença de "vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, ou forma de uso do alimento".

## Conclusão

Ainda é possível encontrar rótulos de produtos alimentícios contendo erros ou informações incompletas. A análise dos rótulos é de grande importância, pois a veracidade das informações presentes na rotulagem dos alimentos faz com que os consumidores possam escolher os produtos que satisfaçam as suas necessidades, além de fazer com que a legislação seja cumprida.

## Referências

- BRASIL. Informe técnico nº 50/2012. Teor de sódio dos alimentos processados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição - PNAN. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.
- BRASIL. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS dispõe sobre o

regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Diário Oficial da União. 12 nov. 2012,  
BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre normas básicas sobre alimentos dos Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Diário Oficial da União. 21 out. 1969.  
BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário da Oficial da União. 26 dez. 2003.

**Palavras-chave:** Alimentos light; Rotulagem de alimentos; Legislação sobre alimentos

# ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E DE RESVERATROL EM VINHOS DA SERRA GAÚCHA

KELLI CRISTINA BIANCHI; MARCIA KELLER ALVES; MAIARA GIROLDI; JESSICA GAMBATO; ALINE PICCOLI MENIN

<sup>1</sup> CNEC - FACULDADE CENECISTA DE BENTO GONÇALVES

*maiagiroidi@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil cerca da metade das uvas colhidas são para consumo in natura e a outra metade para a elaboração de sucos e vinhos. (Anuário Brasileiro de Fruticultura, 2010). Na encosta nordestina do Rio Grande do Sul, é onde está a maior região vitivinícola do país, concentrando mais de 90% da produção vinícola. (Oliveira et al., 2004). A videira está sujeita ao desenvolvimento de uma série de doenças causada por fungos, a principal é o míldio, que pode afetar as flores e os frutos. Muitas aplicações de fungicidas são necessárias para o controle em um tratamento convencional (Czermainski, 2002). Alguns impactos ambientais são encontrados com a agricultura convencional, onde o uso de produtos químicos para pragas e doenças são os grandes responsáveis. Com a pressão de grupos de consumidores, houve uma necessidade para aumentar a sustentabilidade produtiva, com isso reavaliando a produção convencional. (Fadini et al., 2001). Segundo esse conceito, o uso da tecnologia TPC (Thermal Pest Control) representa uma alternativa para a produção de uva, principalmente na região da Serra Gaúcha, pelo clima úmido e frio, podendo diminuir fungos patogênicos permitindo a eliminação de produtos químicos. A utilização desse sistema apresenta outras vantagens importantes como aumento do resveratrol em até quatro vezes mais que o convencional, reduz a quantidade de água com a aplicação de fungicidas, protege a planta em temperaturas baixas durante o inverno para não ter perda de produção e sobretudo o benefício a saúde do consumidor (IBRAVIN, 2012).

## Objetivos

Verificar o conteúdo de resveratrol e a presença de resíduos de pesticidas em mostos e vinhos produzidos na Serra Gaúcha.

## Metodologia

Foram analisadas seis amostras de vinhos, sendo quatro para detectar a quantidade de resveratrol e duas para resíduos de pesticidas. Para a análise de resveratrol foi utilizado o método cromatografia líquida de alta eficiência, e para análise de resíduos foram utilizados os métodos cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massa, cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massa, cromatografia gasosa com detecção por captura de elétrons. As amostras foram coletadas na safra de 2009 e 2011 em um vinhedo localizado na Serra Gaúcha, que faz uso da técnica Thermal Pest Control.

## Resultados

Os teores de resíduos de pesticidas em todas as amostras estavam dentro do limite estabelecido pela legislação, enquanto que a análise do resveratrol mostrou uma concentração quatro vezes maior que a amostra convencional.

## Conclusão

O aumento de resveratrol e resíduos de pesticidas dentro dos limites estabelecidos, é de grande interesse para os consumidores que se preocupam em uma vida saudável e longa, prevenindo doenças ao longo prazo.

## Referências

- ANUÁRIO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta, 2010. 162p.
- Oliveira, O.L.P.; Juergen, J.P.; Bellé, V. & Rigo, J.C. Manejo do solo e da cobertura verde em videiras visando sustentabilidade. Bento Gonçalves, Embrapa Uva e Vinho - CNPUV, 2004. 4p. (Comunicado Técnico, 55)
- Czermainski, A. C. B.; et al.; Influência das condições climáticas sobre a eficácia de fungicidas empregados para o controle do míldio em *Vitis vinifera*. Bento Gonçalves. 2002.
- Fadini, M.A.M.; Lousada, J.N.C. Impactos ambientais da agricultura convencional. Informe Agropecuário; Belo Horizonte, v.22, n.213, p.24-29, 2001.
- IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho; Disponível em: <http://www.ibravin.org.br>. Acesso em abril de 2012.

**Palavras-chave:** Defensivos Agrícolas; Polifenóis; Qualidade de produtos para o consumidor; Vinho

# ANÁLISE DE RÓTULOS DE PRODUTOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL QUANTO À PRESENÇA DO CORANTE TARTRAZINA

SUELEN LÚCIA BELTRAN ROMBALDI; BIANCA TAVARES CANCI; KELI VICENZI; MÁRCIA KELLER ALVES

<sup>1</sup> FACULDADE NOSSA SENHORA DE FÁTIMA - Faculdade Nossa Senhora de Fátima

*bianca.tcanci@gmail.com*

## Introdução

A coloração conferida aos produtos alimentícios industrializados deve-se, sobretudo, ao uso de corantes artificiais que representam uma classe de aditivos alimentares e são definidos como substâncias que conferem, intensificam ou padronizam a coloração destes produtos, com objetivo principal de proporcionar aos alimentos características visuais de um produto natural (COSENTINO, 2008). Estes não possuem valor nutricional, e seu consumo não é recomendado, pois estão associados a reações alérgicas (GARCIA, 2012). Dentre tantos corantes utilizados pela indústria de alimentos, o amarelo tartrazina (POLÔNIO & PERES, 2009), apresenta um grande espectro como aditivo de cor em alimentos, cosméticos e medicamentos (BADUI, 2006), pois apresenta excelente estabilidade à luz e ao calor, desse modo sua descoloração ocorre somente na presença de ácido ascórbico e dióxido de carbono (POLÔNIO & PERES, 2009). O corante referido acima tem despertado uma maior atenção dos toxicologistas e alergistas, pois estudos o têm identificado como responsável pela ocorrência de inúmeras reações adversas (POLÔNIO & PERES, 2009). A Organização Mundial da Saúde, após realizar uma avaliação toxicológica deste, determinou que 7,5 mg/kg de peso corpóreo é a Ingestão Diária Aceitável para qualquer faixa etária (BRASIL, 2007).

## Objetivos

Identificar a presença do corante tartrazina, referido no rótulo de produtos alimentícios potencialmente destinados ao público infantil, e identificar a venda dos mesmos em cantinas escolares.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, de caráter descritivo, no qual foram avaliadas embalagens de produtos industrializados, potencialmente destinados ao público infantil e com presença do corante tartrazina. Posterior à análise de dados, foram realizadas visitas a escolas de ensino fundamental de modo a identificar a venda destes produtos nas cantinas escolares.

## Resultados

Os resultados obtidos quanto às características da amostra revelam que mais da metade pertenceu à categoria de chocolates, balas e goma de mascar, totalizando 55,1% (n=86). Foi identificada a presença declarada do corante em 26,3% das embalagens analisadas e, dentre as categorias, as que tiveram maior destaque da presença do corante, foi a de chocolates, balas e gomas de mascar e bebidas não alcoólicas, com 37,2% e 25%, respectivamente. A prevalência da exposição pela comercialização de produtos com o corante tartrazina em cantinas de escola municipal foi menor (65,8%), em relação às escolas estadual e particular (100%).

## Conclusão

Foi possível observar que, além da elevada prevalência do corante nos produtos, também ficou evidenciado, a livre comercialização destes no âmbito escolar.

## Referências

BADUI DERGAL, S. Química de Los Alimentos. 4. ed. México: Pearson Educación, 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Informativo Técnico nº 30, de 24 de julho de 2007. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Informes+Tecnicos>>. Acesso em: 31/07/2015.

COSENTINO, Hélio Morrone. Efeitos da Radiação Ionizante em Corantes Naturais de Uso Alimentício. 2005. 149 f. Tese (Doutorado em Ciências na Área de Tecnologia Nuclear). Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

GARCIA, Márcia Regina. Conformidade da rotulagem de alimentos consumidos por escolares à legislação brasileira. 2012. 78 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia). Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2012.

POLÔNIO, Maria Lúcia Teixeira; PERES, Frederico. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 25, n. 8. p. 1653-1666, agosto 2009.

**Palavras-chave:** Alimentos industrializados; Corantes de alimentos; Tartrazina e nutrição da criança



# ANÁLISE DO TEOR DE AÇÚCAR REDUTOR E ÁCIDO ASCÓRBICO EM MORINDA CITRIFOLIA L. (NONI).

LÍVIA DE ALMEIDA COELHO GIMENES; LARISSA PACHECO FERREIRA; FERNANDA TEIXEIRA MORAES; CLARA NUNES REIS

<sup>1</sup> FACREDENTOR - Faculdade Redentor Campos

*fernandat.nutri@gmail.com*

## Introdução

Os alimentos funcionais são considerados eficientes em propiciar efeitos benéficos à saúde. Dentre estes, as frutas têm se sobressaído como importante fonte de compostos bioativos advindos tanto do metabolismo primário quanto do secundário. Nesse contexto, a **Morinda citrifolia** L, conhecida popularmente como Noni, é uma espécie que têm atraído a atenção visto seu uso popular como antineoplásico, sendo escassas as pesquisas sobre esta espécie. Esta espécie é nativa do sudeste da Ásia e Austrália, pertencente à família das Rubiceae. As propriedades terapêuticas como atividade antioxidante, antifúngica, anti-helmintica, antibacteriana e antitumoral tem sido usadas por mais de 2.000 anos nas localidades de origem do fruto (Serafini, 2015). Entre os nutrientes capazes de prevenir doenças, encontra-se o grupo dos antioxidantes. A vitamina C é exemplo de composto antioxidante, que tem como principal papel a prevenção ou redução da oxidação nos sistemas biológicos por ação dos radicais livres. Além disso, a planta, por meio da fotossíntese, consegue produzir carboidratos. Estima-se que o Noni contém 90% de água e os principais componentes da matéria seca parecem ser sólidos solúveis, fibras alimentares e proteínas. Já em quantidade reduzida encontram-se os carboidratos, incluindo proporções variáveis de sacarose, frutose e glicose (Chan-blanco, 2006). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária ainda não atesta a segurança do Noni como alimento, alegando estudos incompletos e poucas pesquisas a respeito da do fruto.

## Objetivos

Determinar a quantidade de açúcares redutores e ácido ascórbico presentes na polpa de fruta da Morinda citrifolia por oxi-redução Método Eynon Lane e Método de Tillmans.

## Metodologia

Os frutos do Noni foram coletados em março de 2016 em Bom Jesus do Itabapoana – RJ (21° 08' 02" Sul, 41° 40' 47" Oeste). Os frutos maduros foram selecionados e levados ao laboratório. O experimento foi realizado com a polpa do Noni in natura. No preparo das soluções foi utilizado sulfato de cobre (Vetec), taratarato duplo de Na e K (Vetec) e azul de metileno (Vetec) para verificação dos açúcares redutores. Para análise de vitamina C foi usado ácido metafosfórico (Merck), ácido acético (Vetec), ácido ascórbico (Vetec), 2-6-diclorofenol-indofenol sódico (Nuclear) e bicarbonato de sódio (Merck). Para determinação de açúcar redutor foi usado o método de Lane-Eynon, por ser um método clássico e fundamentado na redução de íons cobre em soluções alcalinas. Para determinar o teor de ácido ascórbico usou-se o reativo de Tillmans, que é um método prático para titulação direta de vitamina C.

## Resultados

Os resultados da análise para determinar o teor de vitamina C e açúcares redutores na polpa de Noni, foram comparados com dados encontrados na literatura. O resultado da quantificação do teor de vitamina C na polpa in natura, foi igual a  $22,7 \pm 0,9$  mg de vitamina C/100g da amostra, ligeiramente inferior ao valor encontrado segundo Costa et al. (2013) que foi de 23,1 mg/100g de polpa de Noni. Os experimentos relacionados aos açúcares redutores mostraram a presença de  $2,35 \pm 0,4$  g de açúcares redutores em 100g da amostra, resultado que foi inferior quando comparado com Correia (2010), onde verifica-se o teor de 5,35g/100g de polpa de fruta.

## Conclusão

Mediante a avaliação dos resultados deste estudo pode-se concluir que a polpa dos frutos da espécie Morinda Citrifolia L. possui açúcares redutores presentes em sua composição, bem como vitamina C, porém em valores abaixo das referências.

## Referências

- CHAN-BLANCO, Y. et al. The noni fruit (Morinda citrifolia L.): a review of agricultural research, nutritional and therapeutic properties. J. Food Comp. Anal., v. 19, p. 645-654, 2006
- CORREIA, A.; A.; DA S.; Maceração Enzimática da Polpa de noni (Morinda citrifolia L.). Tese de Doutorado.

Dissertação. Universidade Federal do Ceará, 2010.

COSTA, A. B.; OLIVEIRA, A. M. C.; SILVA, A. M. O.; MANCINI-FILHO, J.; LIMA, A. . Atividade antioxidante da polpa, casca e sementes do noni (*Morinda citrifolia* Linn). *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 35, n. 2, p. 345-354, 2013.

DEMIATE, Ivo Mottin et al. Determinação de açúcares redutores e totais em alimentos. Comparação entre método colorimétrico e titulométrico. *Ciências Exatas e da Terra, Ciências Agrárias e Engenharias*, v. 8, n. 1, 2009..

SERAFINI, M. R. et al. Anti-inflammatory property and redox profile of the leaves extract from *Morinda citrifolia* L. *Academic Journals* v. 9, p. 693-701, 2015.

**Palavras-chave:** Noni; Lane-Eynon; Açúcares Redutores; Vitamina C

# ANÁLISE DO TEOR DE SÓDIO A PARTIR DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONTIDAS NOS RÓTULOS DE CONSERVAS VEGETAIS INDUSTRIALIZADAS.

SILVANA GARCIA CEZAR; KELI VICENZI; MÁRCIA KELLER ALVES; JÉSSICA GAMBATO; MAIARA GIROLDI

<sup>1</sup> FACEBG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves  
*jessicagambato@icloud.com*

## Introdução

O consumo excessivo de sódio tem representado importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas a hipertensão arterial sistêmica. Sendo assim, este componente da dieta tem sido alvo de estudos e o controle do seu consumo tem sido abordado pelas pesquisas na área da saúde (CAVALCANTE. et al., 2012). O excessivo consumo de sódio da população brasileira provém da ingestão do sal de cozinha e condimentos à base desse ingrediente, seguido de alimentos processados (SARNO et al., 2009). Segundo o Guia alimentar para população brasileira de 2014, os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados como conservas de legumes, alteram a composição nutricional dos alimentos dos quais deriva, sendo o rótulo importante instrumento para o consumidor utilizar e assim dar preferência àqueles com menor teor de sal ou açúcar.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar o teor de sódio a partir das informações nutricionais contidas nos rótulos de conservas vegetais industrializadas.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo descritivo, no qual foram analisadas 43 conservas de vegetais, disponíveis em quatro redes de supermercados na cidade de Bento Gonçalves entre os meses de janeiro e fevereiro de 2015. Os rótulos foram analisados de modo a identificar a alegação da presença e do teor de sódio nos rótulos de conservas de vegetais incluindo pepino, cebola, beterraba, vagem, mini milho, cenoura, palmito, pimentão, couve flor, brócolis e rabanete de diferentes marcas. Para comparar o teor de sódio entre as conservas, considerou-se porção padrão de 100g. Para verificar a adequação do teor de sódio por porção e a adequação de consumo máximo tolerável por dia, foram usadas as indicações das Dietary Reference Intakes, e ainda foram avaliadas as recomendações estabelecidas pela Organização Mundial de Saúde.

## Resultados

O teor médio de sódio encontrado foi de  $598,20 \pm 139$  mg, com variação de 402 mg a 827,75 mg, para porção padronizada em 100g, sendo os maiores teores de sódio encontrados nas conservas de palmito (827,75 mg/100 g). A ingestão de 100 g de alguma das conservas analisadas, representa a ingestão média de 24,3% do recomendado diariamente.

## Conclusão

Os resultados permitiram concluir que, segundo análise da rotulagem nutricional obrigatória, as conservas vegetais analisadas apresentaram elevado teor de sódio. Ficou evidente a importância de consultar a rotulagem nutricional e avaliar a composição nutricional destes produtos, para dar subsídios de escolha no momento da compra.

## Referências

- CAVALCANTE, A. F. S.; ANDRADE, B. C. B.; GIMEZEZ, G. S.; RODRIGUES, R.V. Nível de conhecimento sobre a hipertensão arterial sistêmica e restrição de sódio da população de Porto Velho, Rondônia. Sociedade Brasileira de Hipertensão, HSB. Revista de Hipertensão, Resumos. v.1, ISSN, 1809-4260, p. 229-230, 2012.
- SARNO, F.; CLARO, R. M.; LEVY, R.B.; BANDONI, D. H.; FERREIRA, S. R.; MONTEIRO, C.A. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2002-2003. Revista Saúde Pública, v. 43, n. 2, p. 219-25, 2009.
- Dietary Reference Intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição, Campinas. v. 19, n. 6, p. 741-760, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. 2ª edição Brasília-DF, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentos Industrializados; Cloreto de Sódio; Conservas de Vegetais; Rotulagem Nutricional

# ANÁLISE E FIDEDIGNIDADE DE RÓTULOS DE PRODUTOS DIET QUANTO AO TEOR DE SÓDIO

SABRINA ALMEIDA VIEIRA; VIVIANE DE OLIVEIRA GUIMARÃES NASCIMENTO; DENISE ANDRADE DA SILVA;  
IGOR ADRIANO DE OLIVEIRA REIS

<sup>1</sup> ESTÁCIO FASE - Faculdade Estácio de Sergipe  
*brinnavieira@gmail.com*

## Introdução

O aumento de doenças crônicas não-transmissíveis tem sido influenciado pelo aumento do consumo de alimentos industrializados que possuem um alto teor de sódio em sua composição. As indústrias utilizam esse mineral para conservar e dar sabor aos alimentos. Sendo assim, alimentos utilizados em dietas restritivas, como os *diet*, também possuem uma alta concentração desse mineral e as informações contidas nos rótulos, às vezes, estão confusas para os compradores e pode levar ao erro na hora da compra.

## Objetivos

Analisar o teor de sódio expresso nos rótulos dos produtos *diet* e a sua fidedignidade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo explicativo, experimental, quantitativo, no qual foram analisados oito produtos *diet* no período entre Maio e Setembro de 2015. A seleção dos alimentos foi feita de forma aleatória, de acordo com a disponibilidade de produtos *diet* nas gôndolas dos supermercados da cidade de Aracaju. Os produtos selecionados foram achocolatado *diet* em açúcar, aveia isenta de sódio, batata palha *diet* em sódio, gelatina *diet* em açúcar sabor uva, leite condensado *diet* em açúcar, pipoca de micro-ondas Zero em gorduras, preparado sólido para refresco sabor uva *diet* em açúcar e refrigerante Zero tipo cola. As amostras foram analisadas pelo Instituto Tecnológico de Pesquisa de Sergipe segundo metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2005). Para análise da fidedignidade dos rótulos teve-se como referência a Resolução da Diretoria Colegiada 360/2003 e 24/2010 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O alimento que apresentasse valor menor ou igual a 5 miligramas de sódio em sua composição era considerado conforme segundo a Resolução da Diretoria Colegiada 360/2003. E de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada 24/2010 o alimento era caracterizado com teor elevado de sódio quando possuísse em sua composição uma quantidade igual ou superior a 400 miligramas de sódio para 100 gramas ou 100 mililitros do produto. Os resultados obtidos pela análise laboratorial e rótulos foram submetidos à análise estatística pelo *software* Assistat® versão 7.7 beta, por Análise de Variância seguida do teste de Tukey ( $p < 0,05$ ).

## Resultados

De acordo com a análise laboratorial dos oito produtos, pode-se perceber que a maioria das amostras apresentou incoerência com a Resolução da Diretoria Colegiada 360/2003, exceto a quantidade de sódio no rótulo da aveia isenta de sódio, que estava conforme. Com relação a Resolução da Diretoria Colegiada 24/2010, somente leite condensado *diet* em açúcar, pipoca de micro-ondas Zero em gorduras e o preparado sólido para refresco sabor uva *diet* em açúcar foram classificados com elevado teor de sódio e os demais alimentos não apresentaram especificação, pois a legislação não faz a classificação de valores abaixo de 400 miligramas.

## Conclusão

Com a análise laboratorial, notou-se que os produtos *diet* apresentaram na composição, um teor de sódio elevado, algo que o rótulo não deixa claro, induzindo o consumidor ao erro. É importante lembrar que existem brechas na legislação que permitem as indústrias alimentícias usarem de artifícios para mascarar a concentração real desse mineral nos alimentos.

## Referências

- BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **D.O.U. –Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003.
- BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC Nº 24 DE 15 DE JUNHO DE 2010. Critérios para divulgação de produtos alimentícios. **D.O.U. –Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 29 de junho de 2010.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. 3. ed. São Paulo: IAL, 2005.

**Palavras-chave:** Rótulo; Diet; Sódio; Fidedignidade

# ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO ELABORADO A PARTIR DA SUBSTITUIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO PELA FARINHA DA BATATA DOCE BEAUREGARD

ROBERTA DA SILVA MARIANO; KATHARINE ANGÉLICA AGUIAR WANDERLEY; MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA; IDJANE SANTANA DE OLIVEIRA; SILVANA GONÇALVES BRITO DE ARRUDA

<sup>1</sup> UFPE - CAV - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

*robertamarianonutri@outlook.com*

## Introdução

A batata-doce Beauregard é uma cultivar americana desenvolvida pela Louisiana Agricultural Experiment Station em 1981 (EMBRAPA, 2015). A cor laranja da Beauregard indica a maior presença de  $\beta$ -caroteno ou pró vitamina A (RODRIGUES, 2013). Os biscoitos são aceitos e consumidos por pessoas de qualquer idade, sobretudo entre as crianças (FASOLIN et al, 2007). Tendo em vista a busca pela melhoria da qualidade da dieta de grupos populacionais que ainda apresentam carência de vitamina A, a busca por novas formulações que introduzam este nutriente se faz importante.

## Objetivos

Aceitação dos biscoitos com substituição parcial da farinha de trigo pela farinha da batata doce do tipo Beauregard, um produto enriquecido com  $\beta$ -caroteno.

## Metodologia

Esta pesquisa foi realizada nos laboratórios de Técnica Dietética/Análise Sensorial de Alimentos e Bromatologia da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) – Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão (CAV). As batatas necessárias para pesquisa foram adquiridas na Paraíba, e transportadas em recipientes adequados. Para análise sensorial foram avaliados 3 formulações de biscoitos, sendo a padrão (formulação sem farinha de batata doce Beauregard), a com substituição de 30% e a com substituição de 50% da farinha de trigo. Os testes foram realizados em laboratório com cabines individuais. O grupo de provadores assinou um Termo de Consentimento Livre Esclarecido. As formulações dos biscoitos foram avaliadas por 60 provadores não-treinados, mas apenas 53 opiniões foram consideradas para este trabalho, por 7 preenchimentos errôneos dos questionários. Os provadores avaliaram cada amostra quanto aos atributos de aparência, aroma, sabor, textura, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, ancorada nos seus extremos, com os termos: “gostei muitíssimo” e “desgostei muitíssimo”, quanto à aceitação global, e “certamente compraria” e “certamente não compraria”, para intenção de compra (STONE & SIDEL, 1985). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), com número CAAE 44111615.3.0000.5208.

## Resultados

Os biscoitos elaborados com a batata doce de cultivar Beauregard não diferenciaram estatisticamente na análise sensorial em todos os itens analisados dos biscoitos obtiveram notas relevantes. No item cor a amostra padrão, com 30% e 50% obtiveram médias de 6.79, 7.24 e 7.11 respectivamente, no item odor a amostra padrão, com 30% e 50% obtiveram médias de 7, 6.86 e 6.39 respectivamente, no item sabor a amostra padrão, com 30% e 50% obtiveram médias de 7.22, 6.92 e 6.18 respectivamente, no item textura a amostra padrão, com 30% e 50% obtiveram médias de 7.13, 6.58 e 6.64 respectivamente, no item aparência a amostra padrão, com 30% e 50% obtiveram médias de 6.79, 7.15 e 6.77 respectivamente. Quanto à aceitação global, 73%, 64% e 62% dos avaliadores tem intenção de compra na amostra de biscoito padrão, com 30% e 50% de substituição da farinha, respectivamente. Dentre os não compradores 26%, 35% e 37% não comprariam a amostra de biscoito padrão, com 30% e 50% de substituição da farinha, respectivamente.

## Conclusão

Os resultados demonstram que não houve rejeição nos biscoitos elaborados com substituição parcial da farinha de trigo pela farinha da batata doce Beauregard, produtos que apresentam uma maior concentração de pró vitamina A. Quanto a aceitação global todas as amostras obtiveram uma porcentagem de intenção de superior a de não intenção de compra, podendo consideramos todas amostras de forma comercializável.

## Referências

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Batata Doce Beauregard A Batata Vitaminada - Centro

Nacional de Pesquisa de Hortaliças Disponível em: Acesso em: 01 de Abr. 2015.

FASOLIN, L. H.; ALMEIDA, G. C.; CASTANHO, P. S.; NETTO-OLIVEIRA, E. R. Biscoitos Produzidos com Farinha de Banana: Avaliações Química, Física e Sensorial. Ciências e Tecnologias de Alimentos, Campinas, v. 27, n. 3, p. 524–529, 2007.

RODRIGUES, P. Batata doce biofortificada apresenta bons resultados no Sul do país. Disponível em Brasília, DF, 10 DE Set. 2013. Acesso em 15 de Mar. 2015.

STONE, H.; SIDEL, J. L. Sensory Evaluation Practices. Orlando: Academic Press, 1985.

**Palavras-chave:** Biscoito; Farinha de batata doce Beauregard;  $\beta$ -caroteno

# **ANÁLISE SENSORIAL DE CAJUS DESIDRATADOS POR AÇÃO OSMÓTICA E CALOR**

**ULLY FERREIRA LEITE; ISAIANE MEDEIROS; GIOVANNA STEFANNE LÓPES BARBOSA; KARLA SUZANNE FLORENTINO DA SILVA CHAVES DAMASCENO; NÉLY HOLLAND**

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*ullyleite94@gmail.com*

## **Introdução**

O Brasil é destaque na cajucultura, sendo o Rio Grande do Norte o segundo maior produtor do país (BRASIL, 2010). O caju é formado por castanha e pedúnculo (pseudofruto), este com conteúdos significativos de micronutrientes, principalmente de ácido ascórbico. Apesar da grande produção e das diversas formas em que o pedúnculo pode ser utilizado, estima-se que mais de 90% deste é desperdiçado (SOUZA FILHO et al., 2010). Esse desperdício se dá, principalmente, ao reduzido período de vida útil pós-colheita, 48 horas quando armazenado em temperatura ambiente (EMBRAPA, 2003). Tendo em vista esses aspectos, são bem vindas técnicas de processamento que aumentem o tempo de comercialização do caju, como a desidratação.

## **Objetivos**

Avaliar sensorialmente caju desidratados por ação osmótica e pelo calor, por meio de métodos afetivos.

## **Metodologia**

Foi realizado um estudo transversal, com recrutamento de provadores não treinados (n= 60) no laboratório de Análise Sensorial do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa desta Universidade, sob o CAAE n. 50730815.1.0000.5292. Para tanto foram utilizados pedúnculos de caju anão precoce CCP-76, submetidos a 3 tratamentos: 1) Imersão em solução com ácido cítrico a 1%/10 min; 2) Imersão em ácido cítrico a 1% e xarope de sacarose a 65°C/4h (desidratação osmótica); 3) Imersão em água potável/10min. A seguir, os caju foram colocados em estufa de ventilação a 65°C, por 24 horas. O teste de Aceitação e índice de aceitabilidade (STONE; SIDEL, 2004), Intenção de Compra e teste de Ordenação-Preferência (DUTCOSKY, 2013) foram realizados logo após a obtenção dos frutos desidratados e ao final do período de armazenamento (120 dias) em sacos plásticos de polietileno com fechamento hermético, a temperatura ambiente. Foi realizada análise estatística descritiva, com média, desvio padrão e frequência para os testes de aceitação e intenção de compra, com auxílio do programa Microsoft Excel 2010, além do cálculo do Índice de aceitabilidade para o teste de aceitação. Já para o teste de ordenação-preferência, foi realizado o teste de Friedman, a fim de verificar se houve diferença significativa entre as amostras, com posterior comparação com o teste de Christensen.

## **Resultados**

Em relação à primeira análise (logo após a desidratação), os caju que obtiveram uma boa aceitação ( $\geq 70\%$ ) no Índice de aceitabilidade foram aqueles do tratamento apenas com ácido cítrico (71,1%); os caju que alcançaram maior Intenção de compra foram aqueles do tratamento com água ( $3,45 \pm 1,11$ ), seguido pelo do ácido cítrico ( $3,16 \pm 1,21$ ); e o mais preferido foi o do ácido cítrico, porém sem diferença significativa entre os tratamentos. Já na análise após 120 dias de armazenamento, os caju da desidratação osmótica obtiveram os melhores resultados: Índice de aceitabilidade de 81,1%; Intenção de compra com  $3,90 \pm 0,98$ ; e foi o mais preferido com diferença significativa entre as amostras. De acordo com os comentários dos provadores, os caju do tratamento somente com ácido cítrico foram inicialmente os mais aceitos devido à crocância e aparência (mais claro), porém com o tempo de armazenamento esses aspectos foram perdidos.

## **Conclusão**

Concluiu-se que com o tempo de armazenamento houve uma mudança na aceitação e preferência dos provadores em relação aos caju desidratados, sendo, portanto, inicialmente o tratamento apenas com ácido cítrico o mais aceito e preferido e posteriormente o tratamento com desidratação osmótica.

## **Referências**

BRASIL. Banco do Brasil. Desenvolvimento Regional Sustentável: Série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas. Fruticultura, Brasília v.4, 2010.

DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, p.531, 2013.



EMBRAPA - Embrapa Agroindústria Tropical. Sistemas de Produção, 1. ISSN 1678-8702 Versão eletrônica. Jan/2003. Acesso em <07 de Set de 2015>. Disponível em .

SOUZA FILHO, H. M.; GUANZIROLI, C. E.; FIGUEIREDO, A. M.; VALENTE JÚNIOR, A. S. Barreiras às novas formas de coordenação no agrossistema do caju na região Nordeste, Brasil. Gestão & Produção, São Carlos, v.17, n.2, p.229-244, 2010.

STONE, H.; SIDEL, J. Sensory evaluation practices. 2 ed. San Diego: Elsevier, 2004.

**Palavras-chave:** Testes sensoriais ; Caju; Desidratação osmótica; Armazenamento

# ANÁLISE SENSORIAL DE EXTRATOS VEGETAIS FUNCIONAIS A BASE DE OLEAGINOSAS

FLÁVIA ANACLETO DOS SANTOS; GLADYS FONTENELE DA COSTA E SILVA; GISELLE FRANÇA DA COSTA;  
TATIANA SILVEIRA FEIJÓ CARDOZO

<sup>1</sup> UVA - Universidade veiga de Almeida, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*flaviaanacleto@oi.com.br*

## Introdução

O surgimento de bebidas funcionais isenta de lactose no mercado está em ascensão, seguindo a tendência de valorização dos atributos de qualidade nutricional. As bebidas a base de extrato de oleaginosas estão perfeitamente inseridas neste contexto, pois conseguem aliar as características organolépticas com propriedades físico-químicas tornando um alimento funcional. Os alimentos funcionais além de possuírem efeitos benéficos à saúde também são capazes de reduzir os riscos de algumas doenças como doenças cardiovasculares, câncer, desnutrição, entre outros (CARVALHO et al., 2006).

## Objetivos

Avaliar sensorialmente bebidas funcionais à base de oleaginosas.

## Metodologia

A pesquisa experimental foi realizada nos laboratórios da Universidade Veiga de Almeida- RJ, no período de julho a outubro de 2014. As bebidas funcionais foram obtidas das oleaginosas in natura, castanha do Brasil, castanha de caju e amêndoas e não foram adicionados de nenhum tipo de aditivo alimentar. A avaliação sensorial foi realizada com 52 de consumidores transeuntes na Universidade Veiga de Almeida, Rio de Janeiro e consumidores habituais de oleaginosas. O trabalho foi submetido ao comitê de ética da Universidade Veiga de Almeida e aprovado com o número do protocolo (15049213.4.0000.5291). Todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecimento. Na análise sensorial foram aplicados o teste de ordenação e o teste de intenção de compras (IAL, 2008) através de ficha resposta com escala estruturada de 5 pontos, oscilando de 1= certamente compraria a 5= certamente não compraria. Os dados de consumo, as características que determinaram a preferência e a escala de atitude foram expressos em percentagens.

## Resultados

Como não foi acrescentado nenhum tipo de elemento para agregar sabor, cor ou doçura as bebidas, as mesmas apresentaram para o consumidor o seu sabor original, levemente diluído, porém apresentado os compostos bioativos responsáveis por sua funcionalidade. Das bebidas analisadas a mais preferida foi a de extrato de castanha de caju com 44,23%, seguida de amêndoa com 26,92% e castanha do Brasil com 21,15%. O teste de intenção de compra apresentou resultados positivos, com maioria das notas 1 e 2, certamente/provavelmente compraria. A avaliação sensorial realizada com as bebidas funcionais a base de oleaginosas revelou aprovação desses produtos, principalmente a bebida a base de castanha de caju, visto que em ambos os testes, teste de aceitação e intenção de compra, o percentual de aceitação foi superior a 40%.

## Conclusão

A elaboração de bebidas funcionais a base de oleaginosas podem ser utilizadas como base para outras bebidas com a adição de flavorizantes, adoçantes, frutas e hortaliças. Além disso, essas bebidas podem atender pacientes com intolerâncias ou alergias à compostos presentes no leite de vaca e ainda contribuir com o aproveitamento de oleaginosas, uma vez que são matérias primas pouco exploradas industrialmente no mercado nacional.

## Referências

CARVALHO, P.G.B.; MACHADO, C.M.M.; MORETTI, C.L.; FONSECA, M.E.N. Hortaliças como alimentos funcionais. Horticultura Brasileira: Embrapa Hortaliças, Brasília, v. 24, n. 4, p.397-404, out./dez de 2006.  
INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. Análise sensorial. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed. Brasília, ANVISA, 2008.

**Palavras-chave:** Análise sensorial; Característica físico-química; Bebida funcional

# APROVEITAMENTO DE TOMATE DE BAIXO VALOR COMERCIAL PARA A PRODUÇÃO DE MASSA FRESCA RICA EM LICOPENO

ROGÉRIO DE JESUS SILVA; CAMILA DUARTE FERREIRA; RYZIA DE CÁSSIA VIEIRA CARDOSO; CLÍCIA MARIA DE JESUS BENEVIDES; ITACIARA LARROZA NUNES

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia, <sup>2</sup> UNEB - Universidade do Estado da Bahia  
*camiladuartef@hotmail.com*

## Introdução

O tomate, uma importante fonte de licopeno, é largamente consumido e cultivado, com uma produção mundial de cerca de 164 milhões de ton. em 2013 (FAOSTAT, 2015). Por outro lado, as perdas pós-colheita deste fruto, podem ser superiores a 50%, incluindo o descarte de frutos que apresentam injúrias e/ou estão fora de padrões de compra para forma, tamanho e cor (BROW et al., 2014). Considerando contribuir para a redução das perdas e aproveitar seu potencial antioxidante, pela presença do licopeno, cuja ingestão está relacionada a inúmeros benefícios à saúde, o objetivo desse estudo foi produzir massa fresca utilizando tomate de baixo valor comercial liofilizado, como uma alternativa para o incremento das propriedades funcionais do produto.

## Objetivos

Produzir massa fresca utilizando tomate de baixo valor comercial liofilizado, como uma alternativa para o incremento das propriedades funcionais do produto.

## Metodologia

Os tomates “fora do padrão” foram doados por uma distribuidora da Central de Abastecimento da Bahia (Simões Filhota, BA, Brasil) e, no laboratório foram selecionados, lavados e sanitizados em cloro (150 ppm/15 min.). Em seguida foram cortados (1 cm<sup>3</sup>), congelados a -40° C/24 h, liofilizados (Liotop L101, Brasil) a -50° C/48h, triturados em moinho (IKA A11, China) e peneirados (60 mesh) em agitador (BERTEL, Brasil). Foram elaboradas três formulações de espaguete fresco contendo farinha de trigo (*Triticum aestivum*) (95, 90 e 85%), tomate liofilizado (5, 10 e 15%), ovo em pó e água. As amostras cruas e cozidas foram submetidas à determinação de carotenoides (calculado como licopeno) pelo método de Fish et al., (2002) e à determinação da atividade antioxidante por ABTS de acordo com Re et al., (1999). Os experimentos foram realizados em três repetições, aplicando-se o Teste T Student ( $p < 0,05$ ), utilizando o programa SPSS (Versão 13, EUA), e os resultados expressos em médias  $\pm$  desvio padrão.

## Resultados

As amostras cozidas com 5, 10 e 15% de tomate liofilizado apresentaram teor de carotenoides ( $\mu\text{g/g}$ ) significativamente menor ( $p < 0,05$ ) (49,33 $\pm$ 0,88; 83,74 $\pm$ 2,11 e 117,84 $\pm$ 1,) do que as cruas (55,59 $\pm$ 0,69; 95,96 $\pm$ 2,29 e 30,66 $\pm$ 1,10), mas apesar da perda, as porcentagens de retenção de licopeno foram de 88,74, 87,27 e 90,20%, respectivamente. Todas as amostras cruas contendo 5, 10 e 15% de tomate (71,32 $\pm$ 1,21; 77,11 $\pm$ 1,62 e 80,68 $\pm$ 1,32) e cozidas (72,50 $\pm$ 0,68; 78,38 $\pm$ 1,37; 82,19 $\pm$ 0,79) apresentaram elevada atividade antioxidante (%), e não houve redução significativa ( $p < 0,05$ ) na cocção.

## Conclusão

O teor de carotenoides foi afetado pela cocção, porém, a retenção de licopeno ainda foi elevada, e a atividade antioxidante se manteve estável. Dessa forma, a produção de massas com tomate sem valor comercial liofilizado, além de contribuir para a redução das perdas, surge como uma inovação tecnológica para a obtenção de um alimento mais completo em termos de propriedades funcionais, e para suprir a demanda por alimentos com maior benefício à saúde. AGRACIMENTOS FAPESB (processo n° 7059/2012); CEASA-BA; Moinho Canuelas; Salto's Alimentos.

## Referências

BROWN, T. et al. Reducing domestic food waste by lowering home refrigerator temperatures. *International Journal of Refrigeration*, v. 40, p. 246-253, 2014.

FAOSTAT. Disponível em [http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/browse/G2/\\*E](http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/browse/G2/*E), 2015.

FISH, W. W. et al. A quantitative assay for lycopene that utilizes reduced volumes of organic solvents. *Journal of Food Composition and Analysis*, v.15, p. 309-317, 2002.

RE et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. Free Radical Biology and Medicine, v. 98, p. 1231 – 1237, 1999.

**Palavras-chave:** Macarrão; Lycopersicon esculentum Mill; Carotenoides; Atividade antioxidante

# APROVEITAMENTO TECNOLÓGICO DOS RESÍDUOS DE UMBU (SPONDIAS TUBEROSA ARR. CÂM.)

VIVIANE LANSKY XAVIER; JULYANNE MARIA DE LIMA BARBOSA; MARCELA SARMENTO VALENCIA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*vivianelansky@yahoo.com.br*

## Introdução

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é uma frutífera tropical nativa do Nordeste brasileiro e sua exploração extrativista constitui importante fonte alternativa de renda para pequenos produtores em períodos de seca. O umbu é uma fruta climatérica, de rápida sazonalidade e altamente perecível, o que gera grandes perdas pós-colheita. A obtenção da polpa congelada é a forma de aproveitamento mais empregada, porém, gera grande quantidade de resíduos agroindustriais (restos de polpa, casca, caroços ou sementes), que são descartados no ambiente, apesar de concentrarem vitaminas, minerais e fibras. Assim, a utilização desses resíduos apresenta-se não só como uma alternativa para minimizar os impactos ambientais, como também para aumentar o valor nutritivo dos produtos alimentícios.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi investigar na literatura o valor nutritivo dos resíduos de umbu e sua utilização na formulação de produtos alimentícios com potencial para industrialização.

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados Science direct e Scielo utilizando as palavras-chave *Spondias tuberosa* Arr. Cam., umbu, resíduos agroindustriais, farinha de resíduos.

## Resultados

Frutas consumidas no mercado local brasileiro são pouco estudadas quanto aos seus constituintes químicos e potencial nutritivo e tecnológico, especialmente os frutos do bioma Caatinga, como o umbu. O aproveitamento tecnológico permite o uso da produção excedente, diversifica a oferta de produtos derivados no mercado, bem como agrega valor aos produtos (POLICARPO et al., 2003). A caracterização físico-química da farinha elaborada a partir dos resíduos do umbu demonstrou elevado teor de fibras, com destaque para fibras solúveis, além de ser boa fonte de calorias e açúcares totais (COSTA, 2013). No estudo de Melo e Andrade (2010), as cascas desidratadas do umbu, especialmente no estado maduro, apresentaram expressivo potencial antioxidante, com percentuais maiores que a polpa, podendo ser vistas como material promissor para a extração de compostos bioativos com possibilidade de aplicação em alimentos como antioxidantes naturais. Abud e Narain (2009) encontraram teores elevados de minerais (cinzas) e pectina na farinha de resíduos de umbu e, ao elaborarem biscoitos, obtiveram boa aceitação sensorial com até 10% de incorporação à formulação padrão. Assim, a farinha dos resíduos de umbu demonstra potencial para serem utilizados pela indústria de alimentos na elaboração de novos produtos. Não foram encontrados outros estudos utilizando os resíduos de umbu na formulação de produtos, mostrando que pesquisas sobre o desenvolvimento de novos produtos alimentícios devem ser incentivadas para melhor aproveitamento e uso do umbu.

## Conclusão

Assim, o aproveitamento tecnológico do umbu, incluindo os resíduos, na elaboração de produtos de maior valor agregado e maior vida útil contribui para o fortalecimento da agricultura familiar e o desenvolvimento regional, fomentando o seu aproveitamento na alimentação tradicional e ampliando as possibilidades de inserção como matéria-prima no agronegócio.

## Referências

ABUD, AKS, NARAIN, N. Incorporação da farinha de resíduo do processamento de polpa de fruta em biscoitos: uma alternativa de combate ao desperdício. *Braz. J. Food Technol.*, v. 12, n. 4, p. 257-265, 2009.

COSTA, F. I. B. Caracterização e avaliação da atividade antioxidante de farinhas produzidas a partir dos resíduos de umbu (*Spondias tuberosa* Arruda Cam.) e maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.). 2013. 81 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB, Itapetinga, 2013.

MELO, E. A.; ANDRADE, R. A. M. S. Compostos bioativos e potencial antioxidante de frutos do umbuzeiro. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 21, n. 3, p. 453-457, 2010.

POLICARPO, V. M. N.; RESENDE, J.; ENDO, E.; MARCUSSI, B.; CASTRO, F. T.; JORGE, E. C.; BORGES, S. V.; CAVALCANTE, N. B. Aprovechamiento de la pulpa de "umbu" (*Spondias tuberosa*, Arr. Cam.) verde como alternativa para la producción de dulces en masa. *Alimentaria*, Madrid, n. 344, p. 75-78, 2003.

**Palavras-chave:** umbu; aproveitamento integral; resíduos agroindustriais

# ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE EXTRATOS AQUOSOS DE AÇAFRÃO, COMINHO, ESTRAGÃO, ENDRO E TOMILHO

THAÍS POSSETTI SANGALETI; MAIRTO ROBERIS GEROMEL; MARIA LUIZA SILVA FAZIO

<sup>1</sup> IMES - Instituto Municipal de Ensino Superior  
*faziomaria@ig.com.br*

## Introdução

Os registros das eficientes propriedades de conservação das especiarias constam desde o período da Antiguidade, porém acredita-se que o uso dessas ervas tenha ocorrido antes mesmo do domínio da cocção com fogo (STOBART, 2009). No cenário atual, o crescente interesse do consumidor pela qualidade e composição dos produtos disponíveis no mercado junto com os questionamentos sobre a segurança do uso de aditivos químicos e a preocupação com suas implicações na saúde pública motivam a busca e valorização de compostos antimicrobianos naturais.

## Objetivos

Diante disso, o presente trabalho objetivou verificar a ação antimicrobiana dos extratos aquosos de açafrão (*Curcuma longa*), cominho (*Cuminum cyminum*), estragão (*Artemisiadracunculus*), endro (*Anethum graveolens*) e tomilho (*Thymus vulgaris*) de forma individual e combinada sobre *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e *Bacillus subtilis*. Para obtenção desses extratos, foram empregados: açafrão-da-terra em pó, cominho em grãos, estragão seco, semente de endro e tomilho seco.

## Metodologia

Asépticamente 10 g de cada especiaria foram individualmente colocados em frascos de Erlenmeyer contendo 90 mL de água destilada estéril sendo homogeneizados posteriormente e submetidos a banho em água fervente por 60 minutos. Após as soluções atingirem a temperatura ambiente, foram obtidos os extratos combinados numa proporção de 10:10 mL (açafrão/cominho; açafrão/estragão; açafrão/entro; açafrão/tomilho; cominho/estragão; cominho/entro; cominho/tomilho; estragão/entro; estragão/tomilho; endro/tomilho). Discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro foram adicionados às soluções, as quais foram mantidas sob agitação por 30 minutos. *Salmonella Typhimurium* (American Type Culture Collection 14028), *Salmonella Enteritidis* (ATCC 13076), *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923), *Bacillus cereus* e *Bacillus subtilis* (ATCC 6633) foram semeados em Ágar Nutriente. Na sequência, os discos saturados com a solução foram colocados no centro de cada placa; sendo as mesmas incubadas à 35°C por 24 e 48 horas. As análises foram realizadas em duplicata. Após este período foi observado e medido o diâmetro do halo de inibição. Diâmetros iguais ou superiores à 10 mm foram considerados significativos de atividade antimicrobiana (HOFFMANN et al., 1999).

## Resultados

Por meio dos resultados obtidos, foi possível observar os fenômenos de sinergismo e antagonismo entre os extratos. Destacou-se a combinação sinérgica entre cominho/tomilho, capaz de inibir três das cinco bactérias empregadas: *Salmonella Typhimurium* (17 mm), *Salmonella Enteritidis* (16 mm) e *Bacillus subtilis* (12 mm). O fenômeno também foi satisfatoriamente verificado por Zago et al. (2009) ao combinar óleos essenciais e drogas antimicrobianas. No que se refere à ação antagonista o destaque foi para a combinação açafrão/tomilho. Individualmente, o tomilho foi eficaz sobre *Staphylococcus aureus* (11 mm), porém, após a combinação com o extrato de açafrão a ação inibitória frente a mesma bactéria tornou-se nula. Canton e Onofre (2010) também verificaram tal efeito ao empregar óleo essencial de alecrim-do-campo combinados a determinados antibióticos.

## Conclusão

*Salmonella Enteritidis* apresentou maior sensibilidade entre os micro-organismos testados. O maior halo de inibição registrado resultou da ação do extrato combinado de endro e tomilho sobre *Salmonella Typhimurium* (19 mm).

## Referências

CANTON, N.; ONOFRE, S. B. Interferência de extratos da *Baccharis dracunculifolia* DC., Asteraceae, sobre a atividade de antibióticos usados na clínica. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, Curitiba, v.20, n.3, p.348-354, jun./jul. 2010. Disponível em: . Acesso em: 01 ago. 2015.

HOFFMANN, F. L. et al. Determinação da atividade antimicrobiana "in vitro" de quatro óleos essenciais de condimentos e especiarias. *Boletim Central de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, Curitiba, v.17, n.1, p.11-20, jan./jun., 1999.

STOBART, T. Ervas, temperos e condimentos: de A a Z. Tradução Áurea Akemi Arata e Carolina Alfaro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2009. 364p.

ZAGO, J. A. A. et al. Sinergismo entre óleos essenciais e drogas antimicrobianas sobre linhagens de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* isoladas de casos clínicos humanos. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, v.19, n.4, p.828-833, out./dez., 2009. Disponível em: . Acesso em: 01 ago. 2015.

**Palavras-chave:** Antibacteriana; Antimicrobianos; Especiarias; Extratos



# AVALIAÇÃO COMERCIAL DO LEITE EM PÓ DESNATADO

IRIS DAYANE BATISTA FERNANDES; MARIA DIVINA DUARTE FILHA FAGUNDES; IOLANDA SOUZA DOS SANTOS; LARA LIMA SECCADIO; KASSIO FERNANDO DE PAULA MACHADO

<sup>1</sup> IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão  
*irisdbfernandes@gmail.com*

## Introdução

O leite é considerado uma mistura heterogênea rica em nutrientes. Para a sua comercialização, a embalagem e as informações contidas no rótulo, garantem qualidade e estabilidade a esse alimento. Pois, a padronização de um produto, requer adequação do produtor às normas que definem as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem, rotulagem e apresentação dos produtos. O valor nutricional, por exemplo, deve estar expresso no rótulo, dando ciência ao consumidor, do produto que está sendo adquirido. O leite em pó consiste em um leite tratado termicamente, que pode ser integral, semi - desnatado e desnatado. As classificações para leite em pó variam de acordo com seu percentual de gordura, para o leite integral um total de 26% a 42% de lipídeos, o semi - desnatado está entre 1,5 % a 25,9% e o desnatado possui um índice menor que 1,5%. Essas formas de classificação devem ser devidamente informadas pelo fabricante, para que o consumidor não corra riscos de insegurança alimentar. Dessa forma, uma análise das características que conferem identidade e qualidade é um bom instrumento para verificar se a produtor está atendendo aos requisitos de conformidade ou não conformidade, exigidos pela legislação brasileira, promovendo assim, um consumo consciente para a sociedade.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar os rótulos, e fazer um estudo comparativo, de diferentes marcas de leite em pó desnatado, com a legislação vigente.

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa de campo em quatro supermercados, de grande e médio porte, na cidade de Imperatriz - Maranhão. Foram coletadas cinco marcas distintas de leite em pó desnatado. Realizou-se análise comparativa de preço, rótulo nutricional e embalagem, verificando se estavam em conformidade ou não conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005, que rege sobre as informações obrigatórias que deve conter no rótulo das embalagens. A portaria 369/1997 do Ministério da Agricultura que determina conter no leite em pó desnatado somente substâncias próprias do leite, as proteínas, açúcares, gorduras e as substâncias minerais, e que a classificação do leite em pó desnatado é de um percentual menor que 1,5% de matéria gorda. A RDC nº360/2003 da ANVISA define que a informação nutricional deve ser estruturada em tabela linear com valores e unidades em colunas, e as declarações do valor energético devem ser apresentadas de forma numérica, às informações contidas necessitam ser em local visível e no idioma do país vigente.

## Resultados

Os preços entre as marcas variaram de R\$ 3,79 a 4,99, onde o maior preço foi encontrado no supermercado de grande porte. Em relação à tabela nutricional, todas as marcas apresentaram as informações exigidas pela legislação. Encontrou-se em duas marcas o enriquecimento de vitaminas, sendo que as mesmas continham erro no símbolo de microgramas. Somente uma marca continha a adição de ferro e maior teor de cálcio em sua composição. O lote, a data de fabricação e a data de validade, estavam ilegíveis em 40% das marcas, estando estas, em não conformidade com a legislação. Todas as marcas estavam em embalagens laminadas metalizadas e a validade era de um ano após a fabricação, e de 15 a 30 dias de conservação após aberto, como estipulado pela legislação.

## Conclusão

Dessa forma, todas as marcas estavam em conformidade com a legislação vigente, exceto no requisito de legibilidade da data de fabricação, validade e lote.

## Referências

AGRICULTURA, M. D. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria Nº 369 de 04 de Setembro., 1997. Disponível em: . Acesso em: 10 mar. 2016.

AGRICULTURA, M. D. Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO. ambbrasilia, 2005. Disponível em: . Acesso

em: 12 mar. 2016.

BENETTI, G. B. et al. Manual de Técnicas e dietéticas. 1. ed. [S.l.]: [s.n.], 2014.

PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos - Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2005.

SANITÁRIA, A. N. D. V. ANVISA. RESOLUÇÃO-RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO, 2003. Disponível em: . Acesso em: 10 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Padronização ; Qualidade; Identidade; Rotulagem

# AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA, PH E ACIDEZ TITULÁVEL TOTAL EM MAIONESE

CAMILA EMERECIANA PESSOA; LUCAS PEREIRA BRAGA; VÂNIA MARIA ALVES; EDSON PABLO SILVA;  
CLARISSA DAMIANI

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás  
camilapessoa.cp@hotmail.com

## Introdução

As maioneses estão, geralmente, associadas à toxinfecções alimentares (com destaque para a *salmonella*). Diante deste fato vem sendo implementado adequações tecnológicas, visando a melhor conservação das mesmas e a saúde do consumidor. Neste contexto aplica-se metodologias de conservação de alimentos, dentre as quais as mais comuns envolvem fatores como a temperatura, controles da acidez e pH, potencial redox e conservadores químicos (SILVA *et al*, 2012).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar os parâmetros de atividade de água ( $A_w$ ), pH e acidez titulável total, em três marcas de maioneses comerciais na cidade de Goiânia-Go.

## Metodologia

Três marcas de maioneses denominadas A, B e C, comerciais foram adquiridas no comércio local da cidade de Goiânia. Estas foram submetidas às análises de atividade de água ( $A_w$ ), pH e acidez titulável total, sendo estas realizadas em amostragem de triplicata. A atividade de água foi realizada por leitura da amostra no AquaLab CX-2, o pH no potenciômetro Micronal-B474 e a acidez titulável total com base nas normas analíticas do Association of Analytical Chemists Internacional (AOAC, 2010). A análise estatística dos dados foi realizada utilizando pacote estatístico SISVAR, no qual as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ( $p > 0,05$ ) (FERREIRA, 2010).

## Resultados

Os valores para atividade de água, pH e acidez titulável total (g/100g) foram respectivamente: amostra A ( $0,96 \pm 0,00$ ;  $4,14 \pm 0,23$  e  $0,10 \pm 0,00$ ); amostra B ( $0,97 \pm 0,00$ ;  $3,95 \pm 0,00$  e  $0,10 \pm 0,00$ ) e amostra C ( $0,97 \pm 0,00$ ;  $3,81 \pm 0,00$  e  $0,10 \pm 0,00$ ). Para atividade de água houve diferença significativa ( $p > 0,05$ ) da amostra A para as demais, e para pH e acidez titulável não houve diferença significativa ( $p > 0,05$ ). As três amostras apresentaram atividade de água superior a 0,93. Tal valor, segundo Soares *et al.* (2012) sujeita a maionese a rancidez hidrolítica, sendo necessários cuidados com a embalagem e armazenamento. Na maionese comercial é adicionado ácido acético com o intuito de acidificá-la, garantindo assim maior segurança ao longo de sua vida de prateleira, e maior segurança ao consumidor, evitando o desenvolvimento de microorganismos patogênicos como a *salmonella*, conservando melhor o produto assegurando sua validade comercial como descrito por Silva *et al.* (2012).

## Conclusão

Todas as amostras apresentaram resultados esperados, em relação a acidez titulável, pH e atividade de água. O pH ácido, abaixo de 4,5, diminui o risco de contaminação de microrganismo patogênicos, porém atividade de água maior que 0,93 torna um produto susceptível a rancidez hidrolítica e microrganismos deteriorantes.

## Referências

- AOAC. 2010. Association of Analytical Chemists International. **Official methods of analysis** 18th ed. Washington DC.
- FERREIRA, D.F. **Programa de análises estatísticas (statistical analysis software) e planejamento de experimentos – SISVAR 5.0** (Build 67). Lavras: DEX/UFLA, 2010.
- SILVA, J.P.L.; FRANCO, B.D.G. M. Application of Oregano Essential Oil Against Salmonella Enteritidis In Mayonnaise Salad. **International Journal of Food Science and Nutrition Engineering**, v. 2, p. 70-75, 2012.
- SOARES, D.J.; TAVARES, T.M.; BRASIL, I.M.; FIGUEIREDO, R. W.; SOUSA, P. H. M. Processos Oxidativos na Fração Lipídica de Alimentos. B. **CEPPA**, Curitiba, v. 30, n,2 p. 263-272, dez. 2012

**Palavras-chave:** Acidez; pH; Atividade de água.

# AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E DO TEOR DE ANTOCIANINAS NO JAMBO VERMELHO (*SYZYGIUM MALACCENSE*)

POLYANA CAMPOS NUNES; JAILANE DE SOUZA AQUINO; ISMAEL IVAN ROCKENBACH; TÂNIA LÚCIA MONTENEGRO STAMFORD

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*poly\_nunes@hotmail.com*

## Introdução

A associação entre a maior ingestão de frutas e vegetais e a redução na incidência de doenças crônicas e degenerativas como doenças coronarianas, mal de Alzheimer, câncer, entre outras, tem levado a um aumento do consumo desses produtos (MARTINS et al., 2013), as quais possuem uma grande variedade de compostos bioativos de capacidade antioxidante, como o betacaroteno, as vitaminas C e E, e os compostos fenólicos, especialmente os flavonoides (VALKO, et al., 2007). Os flavonoides são compostos fenólicos de ocorrência em alimentos de origem vegetal, os quais apresentam capacidade antioxidante e, por esse motivo, têm sido alvo de estudos em várias fontes alimentícias, sendo avaliados estudos in vitro e in vivo (VALKO, et al., 2007). O jambo vermelho (*Syzygium malaccense*) apresenta casca com pigmentação vermelha escura, o que pode indicar a presença destes compostos, especialmente das antocianinas, sendo responsáveis pela coloração que varia entre o laranja, o róseo, o vermelho, o violeta e o azul presentes de frutas, vegetais e plantas. Dessa maneira, torna-se importante sua análise nutricional, uma vez que este fruto regional ainda tem sua utilização subaproveitada e pode constituir uma fonte de antocianinas.

## Objetivos

Analisar a capacidade antioxidante, bem como identificar e quantificar as antocianinas presentes no jambo vermelho.

## Metodologia

Foram amostrados aproximadamente 10 quilos de jambos maduros, cultivados na Paraíba, que foram fracionados em casca e casca e polpa e analisados após liofilização. As antocianinas foram analisadas a partir de extrato metanólico e quantificadas em cromatógrafo líquido de alta eficiência acoplado aos detectores de arranjo de diodos (modelo LC-20AD, Shimadzu, Japão) e ao espectrômetro de massas equipado com analisador de massa/carga ion trap (Bruker Daltonics, Amazon Speed EDT, Alemanha) (FARIA et al., 2011). A atividade antioxidante foi determinada através da capacidade dos antioxidantes presentes nas amostras em desativar o radical estável DPPH•, de acordo com Brand-Williams, Cuvelier e Berset (1995). O método DPPH tem como base a redução da absorbância na região visível de comprimento de onda de 515 nm do radical DPPH• (2,2-difenil-1-picrilhidrazil) por antioxidantes.

## Resultados

A quantidade de antocianinas monoméricas na casca foi de 1032,01 mg/100 g e na casca e polpa foi de 278,34 mg/100g, sendo a Cianidina-3-glucosídeo majoritária neste fruto. A casca do jambo apresentou em média 47,37 µMol TEAC/g e a casca e polpa 24, 02 µMol TEAC/g, indicando boa atividade antioxidante do jambo vermelho (IKRAM et al. 2008).

## Conclusão

A casca do jambo apresentou maior teor de antocianinas e maior capacidade antioxidante em comparação com a casca e a polpa, contudo, o fruto como um todo é considerado uma boa fonte destes compostos importantes para a nutrição e saúde.

## Referências

- BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT – Food Science and Technology*, v. 22, p. 25-30, 1995.
- FARIA, A. F.; MARQUES, M. C.; MERCADANTE, A. Z. Identification of bioactive compounds from jambolão (*Syzygium cumini*) and antioxidant capacity evaluation in different pH conditions. *Food Chemistry*, v. 126, p. 1571-1578, 2011.
- IKRAM, E. H. K. et al. Antioxidant capacity and total phenolic content of Malaysian underutilized fruits. *Journal of Food Composition and Analysis*. v. 22, p. 388–393, 2008.
- MARTINS, E. M. F. et al. Products of vegetable origin: A new alternative for the consumption of probiotic bacteria. *Food Research International*, v. 51, p. 764–770, 2013.
- VALKO, M.; LEIBFRITZ, D.; MONCOL, J.; CRONIN, M.T.D.; MAZUR, M.; TELSER, J. Free radicals and antioxidants

in normal physiological functions and human disease. The Internatinal Journal of Biochemistry & Cell Biology, v.1, p.44-84, 2007.

**Palavras-chave:** Atividade antioxidante; Antocianinas; Frutas

# **AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FITOQUÍMICA DO FRUTO JAMBO VERMELHO (SYZYGIUM MALACCENSE)**

POLYANA CAMPOS NUNES; JAILANE DE SOUZA AQUINO; ISMAEL IVAN ROCKENBACH; TÂNIA LÚCIA MONTENEGRO STAMFORD

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*poly\_nunes@hotmail.com*

## **Introdução**

O Jambo Vermelho (*Syzygium malaccense*) é fruto um membro da família Myrtaceae, originário da Ásia e da Oceania, cultivado em países como Sri Lanka, Malásia e outros do sudeste asiático, assim como em regiões tropicais, como América Central e América do Sul. No Brasil, é encontrado nos estados da região Norte, Nordeste e nas regiões quentes do Sudeste e, atualmente, a maioria das árvores é encontrada em jardins domésticos e algumas pequenas plantações. Apesar da sua baixa popularidade, os frutos da árvore do jambo podem ser consumidos frescos ou utilizados como matéria-prima para vários outros produtos. Estudos que analisaram a composição do jambo vermelho detectaram a presença de nutrientes como minerais e vitaminas, a exemplo do ferro, fósforo, niacina, riboflavina, vitamina A e tiamina (FALCÃO et al, 2002), que estariam relacionados à utilização do jambo vermelho ou seus extratos como parte do tratamento contra a diabetes mellitus (BAIRY, SHARMA e SHAILINI 2005; ARUMUGAM et al., 2014) e com outras propriedades medicinais. Nesse sentido, conhecer a composição fitoquímica do jambo é justificada, tendo em vista a escassez de estudos com esta temática bem como o subaproveitamento deste fruto regional.

## **Objetivos**

Avaliar a presença de compostos fitoquímicos do fruto Jambo vermelho (*Syzygium malaccense*) cultivado no Nordeste brasileiro.

## **Metodologia**

Os frutos do jambo vermelho foram adquiridos no comércio local do município de João Pessoa – Paraíba. Os frutos foram selecionados no estágio maduro, considerando as seguintes características sensoriais de maturação: coloração da casca vermelha intensa e aroma. Para elaboração dos extratos, as amostras foram divididas nas porções de casca e casca e polpa, sendo a casca e polpa juntas a porção comestível do fruto, e as cascas, individualmente, as frações com maior concentração de compostos bioativos, ambas as frações foram liofilizadas. Foi realizado o screening fitoquímico para as amostras do jambo para presença de flavonoides, saponinas, taninos, esteróis e alcaloides, de acordo com a metodologia proposta por Matos (2009).

## **Resultados**

Os fitoquímicos majoritários foram o grupo dos flavonoides, que consistem em um grande grupo de compostos polifenólicos responsáveis por uma diversidade de atividades farmacológicas, que se encontram amplamente distribuídos em alimentos de origem vegetal, não podendo ser sintetizados por humanos, devendo ser consumidos de fontes alimentares (KUMAR; PANDEI, 2013). A análise fitoquímica demonstrou também uma fraca presença de esteroides e saponinas, que, apesar de estarem relacionadas a diversas atividades importantes para a saúde, demonstrando atividade anticancerígena significativa, anticolesterolêmica, antidiabética e anticancerígena, além de possuir capacidade de reduzir a concentração plasmática de colesterol (PARK et al., 2001), também são consideradas fatores antinutricionais em alguns alimentos, diminuindo seu valor nutricional. Foi detectada ausência de taninos e alcaloides nos extratos da casca ou da casca e polpa do jambo vermelho.

## **Conclusão**

O jambo vermelho e seus extratos são boas fontes de flavonoides, aumentando o interesse nesse fruto por correlacionar o seu perfil de nutrientes e a sua composição fitoquímica como uma potencial fonte de antioxidantes.

## **Referências**

- ARUMUGAM, B. et al. Antioxidant and antiglycemic potentials of a standardized extract of *Syzygium malaccense*. *LWT - Food Science and Technology*, v. 59, p. 707-712, 2014.
- FALCÃO, M. A.; PARALUPP, N. D.; CLEMENT, C. R. Fenologia e produtividade do jambo (*Syzygium malaccensis*) na Amazônia Central. *Acta Amazônica*, v. 32, n. 1, p. 3-8, 2002.
- PARK, H.J, et al. Kalopanaxsaponin A is a basic saponin structure for the anti-tumor activity of hederagenin

monodesmosides. *Planta Medica*, v. 67, n. 2, p. 118-121, 2001.

KUMAR, S.; PANDEY, A.K. Chemistry and biological activities of flavonoids: an overview. *The Scientific World Journal*, v. 2013, p. 1-16, 2013.

MATOS, F. J. *Introdução à fitoquímica experimental*. Fortaleza: Edições UFC, 2009. 150 p.

**Palavras-chave:** Jambo Vermelho; Fitoquímicos; Frutas



# AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DOS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO DA UVA NOS NÍVEIS DE CARBAMATO DE ETILA DOS VINHOS

LAURA OLIVEIRA LAGO; KARINE PRIMIERI NICOLLI; ALINE BIASOTO; CLÁUDIA ALCARAZ ZINI; JULIANE ELISA WELKE

<sup>1</sup> ICTA - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, <sup>2</sup> IQ - Instituto de Química, <sup>3</sup> EMBRAPA - Embrapa Semiárido  
*laollago@hotmail.com*

## Introdução

O estágio de maturação da uva utilizada para a vinificação está relacionado à qualidade do vinho, pois influencia, por exemplo, nos teores de compostos presentes na uva que poderão atuar como precursores de substâncias voláteis relacionadas ao aroma. Além disso, compostos tóxicos podem ser formados a partir de compostos naturalmente presentes nas uvas, incluindo os aminoácidos. O carbamato de etila é produzido durante a fermentação do vinho através da reação entre uma fonte de nitrogênio (aminoácido) e etanol. A Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer classifica o carbamato de etila como provável carcinogênico para os seres humanos (IARC, 2016).

## Objetivos

Verificar a ocorrência de carbamato de etila em vinhos elaborados com uvas colhidas em três diferentes estádios de maturação (maturação tecnológica ou industrial (20 °Brix), grau de maturação ideal (22 °Brix) e sobrematuração (24 °Brix).

## Metodologia

Uvas Syrah e os respectivos vinhos provenientes de três processos de vinificação foram analisados. As uvas foram cultivadas em Petrolina, Pernambuco e os vinhos foram elaborados na Embrapa Semiárido. O carbamato de etila foi extraído através da microextração em fase sólida no modo headspace com a fibra divinilbenzeno/carboxen/polidimetilsiloxano. As condições utilizadas foram: 1 mL de amostra, uso de 30% de cloreto de sódio e 45 min de extração a 55°C. A quantificação foi feita em um cromatógrafo gasoso bidimensional com detector espectrométrico de massas por tempo de voo. A identificação do carbamato de etila foi feita através da comparação dos tempos de retenção e espectros de massas dos composto desconhecido das amostras com aqueles de composto padrão. Além disso, co-injeções da solução de carbamato de etila e amostra foram realizadas para confirmar a identificação deste éster. Para a quantificação, o nonanoato de metila foi utilizado como padrão interno.

## Resultados

Os níveis médios de carbamato de etila encontrados nos vinhos elaborados com uvas colhidas do estágio de maturação tecnológica, no grau de maturação ideal e na sobrematuração foram de 55,06; 87,14 e 97,23 µg/L, respectivamente. Uma explicação para este fato é que os teores de aminoácidos livres aumentam à medida que a uva amadurece e o aminoácido arginina é um precursor da formação do carbamato de etila.

## Conclusão

Uvas colhidas antes do estágio de maturação tecnológica parecem resultar em vinhos com menor concentração de carbamato de etila. A avaliação da composição volátil destes vinhos deve ser conduzida para verificar se vinhos elaborados com uvas provenientes deste estágio de maturação apresentam perfil sensorial adequado.

## Referências

IARC – International Agency for Research on Cancer. Agents Classified by the IARC Monographs, Volumes 1–115. Disponível: . Acesso em 15/04/2016.

KIM, H.J.; SHIN, H.S. Simple and automatic determination of aldehydes and acetone in water by headspace solid-phase micro extraction and gas chromatography-mass spectrometry. *Journal of Separation Science*. v. 34, issue 6, p. 693-699, 2011.

**Palavras-chave:** compostos tóxicos; vinificação; efeito tóxico

# AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE BACTÉRIAS AERÓBIAS MESÓFILAS E PSICOTRÓFICAS EM QUEIJOS DO TIPO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA-PB

SONYERGE ARAÚJO RODRIGUES; RHAYANE IDALINE CARVALHO; ERYKA MARIA DOS SANTOS ALVES;  
NEUSA LYGIA VILARIM PEREIRA; MARIA LÚCIA DA CONCEIÇÃO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*sonyergearaujo@hotmail.com*

## Introdução

Por ser um produto rico em nutrientes, sais minerais, alto pH e elevado percentual de umidade, o queijo Minas Frescal apresenta ótimas condições para o crescimento de microrganismos deteriorantes e/ou patogênicos, os quais, quando presentes, comprometem o tempo de vida de prateleira bem como podem provocar intoxicação e toxi-infecção alimentares. Aliado a isso, a ausência de regulamento técnico mais definido, indis põe informações precisas sobre composição, classificação, requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem. Portanto, o estudo teve como objetivo avaliar a presença de bactérias aeróbias mesófilas e psicotróficas em queijo Minas Frescal comercializados em João Pessoa-PB.

## Objetivos

## Metodologia

As amostras de queijo Minas Frescal foram adquiridas em supermercados distintos da cidade de João Pessoa, sendo analisadas oito marcas, com cinco repetições cada, de lotes diferentes, totalizando 40 amostras, em que estas foram transportadas assepticamente ao Laboratório de Microbiologia e Bioquímica de Alimentos do Departamento de Nutrição CCS / UFPB. A metodologia utilizada foi de acordo com os procedimentos padrões específicos para bactérias aeróbias mesófilas e psicotróficas, realizadas pela técnica da microgota, por subdivisão de placas em quadrantes, contendo ágar específico, possibilitando a semeadura de um inóculo reduzido.

## Resultados

A média da contagem em placas, por marca, para bactérias aeróbias mesófilas oscilou no intervalo  $1,24 \times 10^2$  a  $7,01 \times 10^5$  UFC/g, onde sua presença em alimentos indica que o ambiente no qual o queijo foi produzido apresentava condições higiênico-sanitárias insatisfatórias devido a alta contaminação do produto por estas bactérias. Para bactérias psicotróficas, os resultados variaram de  $1,23 \times 10^2$  a  $7,43 \times 10^4$  UFC/g, em que a contagem elevada desse microrganismo pode ser atribuída ao mau acondicionamento, em temperaturas inapropriadas para esse tipo de queijo.

## Conclusão

De acordo com este estudo, pode-se concluir que a maioria das amostras de queijo Minas estava contaminada, apresentando riscos a saúde do consumidor. A presença de bactérias aeróbias mesófilas e psicotróficas em níveis elevados indicam condições higiênicas da produção insatisfatórias. Sendo assim, os resultados encontrados revelam que o processamento desses produtos provavelmente não foi padronizado, necessitando da implementação das Boas Práticas de Fabricação e do sistema APPCC, visando atenuar os fatores intervenientes que podem prejudicar a qualidade dos queijos desde a ordenha do leite, da higiene dos equipamentos e dos funcionários no manuseio da matéria-prima, até a expedição do produto final.

## Referências

1. ARCURI, E. F., et al. Contagem, isolamento e caracterização de bactérias psicotróficas contaminantes de leite cru refrigerado. *Ciência Rural*, v.38, n.8, p.2250-2255, 2008.
2. BARROS, P. C. O. G., et al. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo Minas Frescal comercializado no município do Rio de Janeiro, RJ. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 57-61, 2004.

**Palavras-chave:** Queijo Minas; Microbiologia; Contaminação

# AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM AMOSTRAS COMERCIAIS DE *TROPAEOLUM SP.* E *ZINGIBER SP.*

GABRIELA CHILANTI; GIOVANA RECH; ROSELEI CLAUDETE FONTANA; ALDO JOSÉ PINHEIRO DILLON

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*gabrielachilanti@gmail.com*

## Introdução

Algumas raízes são utilizadas na alimentação há centenas de anos em função do seu sabor, valor nutritivo e de suas propriedades medicinais. Pesquisas indicam a presença de compostos fenólicos em alguns desses alimentos, estes possuem atividade antioxidante e são bastante almejados e consumidos atualmente (Dias et al., 2016). *Tropaeolum sp.*, conhecido como crem, pertence à família Tropaeolaceae e é uma raiz utilizada na região Sul do Brasil, poucos são os estudos publicados sobre este gênero. *Zingiber sp.*, conhecido como gengibre, pertence à família Zingiberaceae e é uma raiz utilizada mundialmente como especiaria e por suas propriedades medicinais, estudos indicam a presença de uma variedade de compostos de interesse (Lee et al., 2011).

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi identificar e quantificar os teores de compostos fenólicos e cafeína de amostras comerciais de *Tropaeolum sp.* e *Zingiber sp.*

## Metodologia

As amostras analisadas foram adquiridas no comércio local de Caxias do Sul/ RS. Para o crem, utilizou-se o líquido da conserva e para o gengibre, realizou-se maceração e em seguida procedeu-se com a identificação e a quantificação dos compostos fenólicos que foram determinadas via cromatografia líquida de alta eficiência acoplada a um detector ultravioleta (CLAE-UV) conforme metodologia proposta por Wulf e Nagel (1976). A separação prosseguiu empregando um sistema (Shimadzu, Quioto, Japão) constituído por uma bomba quaternária LC-20AD, degaseificador DGU-20A3, forno para coluna CTO-20A e o *software* LC Solution®. A coluna utilizada foi a Discovery® C18 de 15 cm × 4,6 mm e tamanho de partícula de 5 µm. A fase móvel foi constituída de água/ácido acético/metanol (80:5:15), fluxo de 0,4 mL/minuto, volume de injeção de 20 µL e 280 nm. A identificação foi baseada no tempo de retenção do padrão e a quantificação foi determinada com curva de calibração com concentrações conhecidas.

## Resultados

Seis compostos fenólicos e cafeína foram identificados e quantificados nas amostras analisadas. Para *Zingiber sp.* foram obtidos 0,017 mg/g de ácido clorogênico, 0,013 mg/g de ácido ferulico, 0,010 mg/g de ácido p-cumárico, 0,057 mg/g de ácido cafeico e 0,009 mg/g de cafeína, na amostra de gengibre não foram identificados ácido gálico e catequina. Para a amostra de *Tropaeolum sp.* foram obtidos 0,151mg/g de catequina, 0,021 mg/g de ácido gálico, 0,023 mg/g de ácido clorogênico, 0,023 mg/g de ácido p-cumárico, 0,015 mg/g de ácido ferúlico, 0,034 mg/g de ácido cafeico e 0,005 mg/g de cafeína.

## Conclusão

Pode ser observado que as amostras comerciais de *Tropaeolum sp.* e *Zingiber sp.* avaliadas neste trabalho são uma fonte importante de compostos fenólicos, estes, reconhecidos pela sua importante atividade antioxidante. O consumo destes pode ser incluído em dietas a fim de colaborar para a manutenção e promoção da saúde humana.

## Referências

1. Dias, M. I.; Sousa, M. J.; Alves, R. C.; Ferreira, I. C. F. R. Exploring plant tissue culture to improve the production of phenolic compounds: A review. **Industrial Crops and Products**. v.82, p. 9-22. 2016.
2. Lee, S. W.; Lim, J. H.; Kim, M. S.; Jeong, J. H.; Song, G. Y.; Lee, W. S.; Rho, M. C. Phenolic compounds isolated from *Zingiber officinale* roots inhibit cell adhesion. **Food Chemistry**. v.128, p.778-782, 2011.
3. Wulf, L.; Nagel, C. W. Analysis of phenolic acids and flavanoids by HPLC. **J. Chromatogr**. v.116, p.271-279, 1976.

**Palavras-chave:** crem; gengibre; antioxidante; compostos fenólicos

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS DE FRITURA UTILIZADOS EM COMÉRCIOS DE CIDADES DO INTERIOR DO ESTADO DE RONDÔNIA.

JÉSSICA ORCINO BOECHAT MOREIRA; ARIANE DE LIRA SOARES; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS;  
MARIA DO ROSÁRIO VIGETA LOPES

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal, <sup>2</sup> IAL - Instituto Adolfo Lutz  
*ela.ex@hotmail.com*

## Introdução

O processo de fritura em alimentos comercializados em lanchonetes, feiras, panificadoras e em diversos estabelecimentos, vem sendo utilizado cada vez mais, devido à praticidade do preparo, a economia de produtos e as características sensoriais agradáveis resultantes da fritura, que atualmente vem sendo cada vez mais aceito em diferentes grupos populacionais (AMARAL et al., 2013). À medida que o óleo é submetido ao aquecimento repetidas vezes, o mesmo sofre oxidação levando conseqüentemente à perda de sua qualidade nutricional, levando a riscos à saúde, como a pré-disposição à aterosclerose e a ação carcinogênica (PRIETO et al., 2016). É de suma importância a verificação por parte dos estabelecimentos comerciais do ponto ideal para descarte do óleo utilizado em frituras, porém essa análise não é simples, tendo em vista que os locais populares de comercialização de produtos fritos não dispõem de laboratórios e de uma equipe especializada para o controle do mesmo (CAMILO et al., 2010).

## Objetivos

Diante do exposto, este estudo objetivou avaliar os níveis de alterações de dez amostras de óleos utilizados em processo de frituras em estabelecimentos comerciais das cidades de Cacoal e Rolim de Moura, situadas no interior do Estado de Rondônia.

## Metodologia

Para tanto foram empregados os métodos analíticos de determinação de ácidos graxos livres segundo método da AOCS Cd 3d-63 (1993), ensaio de solubilidade em acetona- metanol (TASIOULA et al., 1990) e aplicados testes rápidos prevalov, oil test, monitor de gordura 3M.

## Resultados

Das dez amostras analisadas, 6 eram provenientes de pastelarias e 2 de padarias e 2 restaurantes. Com relação aos teores de ácidos graxos livres (AGL), 60% das amostras apresentavam limites superiores aos estabelecidos em legislações internacionais. Para o ensaio de solubilidade em acetona- metanol 60% das amostras apresentaram resultados positivos, ou seja, formação de polímeros e uma amostra apresentou precipitado contendo triglicerídeos saturados. Para o teste de prevalov 80% das amostras dos óleos não estavam aptas para a utilização. Para o kit oil test 60% apresentaram péssima qualidade, 20% regular e 20% boa. Para o monitor de gordura 3M 70% apresentaram valores de ácidos graxos livres superiores a 3,5% indicando uma má qualidade do óleo.

## Conclusão

Com base nos resultados sugere-se a diminuição de dias de uso do óleo e utilização de métodos rápidos para avaliar o melhor momento para o descarte. Assim como cabe aos órgãos de vigilância sanitária programar ações educativas junto aos estabelecimentos visando à proteção da população e a comercialização de produtos de melhor qualidade.

## Referências

- AMARAL, D. A., et al. Degradação de óleos e gorduras de fritura de pastelarias da região centro-sul de Belo Horizonte, MG. HU Revista, Juiz de Fora, v. 39, n. 1 e 2, p. 45-51, 2013.
- CAMILO, V. M. A., et al. Avaliação da qualidade de óleos e gorduras de fritura em bares, restaurantes e lanchonetes. Revista Inst. Adolfo Lutz (Impr.) v. 69, n.1, p. 91-98, 2010.
- PRIETO, T. A., et al. Avaliação da qualidade de óleos de fritura utilizados na cantina do IBILCE/UNESP. Rev. Ciênc. Ext. v.12, n.1, p. 41-51, 2016.
- AOCS. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. 3. ed. Champaign, 1993.
- TASIOULA-MARGARI, M.; KOMAITIS, M.; KONTOMINAS, M. G. Investigation by fractional crystallization of classes of compounds formed during frying of vegetable oils. Food Chem., v. 36, p. 295-304, 1990.

**Palavras-chave:** ácidos graxos livres; testes rápidos; controle de qualidade

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE DOCE DE LEITE ARTESANAL E INDUSTRIALIZADO COMERCIALIZADOS EM MACEIÓ - AL

GENILDO CAVALCANTE FERREIRA JUNIOR; DELMA HOLANDA DE ALMEIDA; JOSE ALFREDO DOS SANTOS JÚNIOR; PAULA CAVALCANTE AMELIO SILVA; LEIVYS HENRIQUE SILVA SANTOS

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas, <sup>2</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac

*leivys\_h@hotmail.com*

## Introdução

O doce de leite é um produto muito apreciado no Brasil, particularmente na região do nordeste. Devido a sua grande aceitação, esse alimento é produzido muitas vezes de maneira artesanal, sem as mínimas condições higiênico-sanitárias, expondo os consumidores às doenças transmitidas pelos alimentos. É comum se observar a comercialização de produtos artesanais em serviços de alimentação, como é o caso do doce de leite artesanal, sendo oferecido como sobremesas nesses estabelecimentos.

## Objetivos

Objetivou-se neste trabalho avaliar a qualidade microbiológica do doce de leite artesanal e industrializado comercializados em serviços de alimentação do município de Maceió-AL.

## Metodologia

Foram analisadas entre outubro de 2014 a junho de 2015, 5 marcas de doce de leite (3 artesanais e 2 industrializadas) comercializadas em serviços de alimentação de Maceió. De cada marca, foram analisadas 2 amostras com datas de fabricação diferentes. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com American Public Health Association (APHA, 2004), sendo analisada a presença de Coliformes a 45°C, Staphylococcus coagulase positiva e Salmonella sp., conforme os critérios estabelecidos pelo regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, Resolução - RDC nº 12 (BRASIL, 2001).

## Resultados

Verificou-se que as 5 marcas avaliadas, apresentaram conformidade aos padrões microbiológicos exigidos para o doce de leite, embora tenha se constatado condições de embalagem e armazenamento inadequados para as amostras de procedência artesanal. Todas as amostras apresentaram contagem para Coliformes a 45°C <3,0 UFC/g, Sthaphilococcus Coagulase Positiva <10 UFC/g e ausência de Salmonella sp. Cabe ressaltar que a Resolução – RDC nº 12, estabelece os seguintes padrões microbiológicos para o doce de leite: contagem máxima de Coliformes a 45°C - 50 UFC/g, Sthaphilococcus Coagulase Positiva - 100 UFC/g, e ausência de Salmonella sp/25g. Como as amostras foram coletadas em serviços de alimentação, adotou-se como parâmetros microbiológicos para as amostras analisadas, aqueles regulamentados pela Resolução - RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (BRASIL, 2001), visto que esses estabelecimentos são fiscalizados pelo serviço de Vigilância Sanitária dos municípios. Entretanto, a Portaria nº 354, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 4 de Setembro de 1997 (BRASIL, 1997), que regulamenta os padrões de identidade e qualidade de doce de leite, difere da RDC nº12, quanto aos parâmetros microbiológicos exigidos para o doce de leite, sendo estabelecida apenas a pesquisa de fungos e leveduras, além de Staphylococcus coagulase positiva.

## Conclusão

De acordo com os critérios estabelecidos pelo regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, RDC nº12 da ANVISA, pode-se concluir que todas as amostras analisadas (100%), apresentaram conformidades para as contagem de Coliformes a 45°C, Staphylococcus coagulase positiva e ausência de Salmonella sp., sendo portanto consideradas próprias para o consumo. No entanto, mesmo apresentando conformidade para os padrões microbiológicos, observa-se a necessidade de uma maior fiscalização dos órgãos competentes sobre a comercialização e produção de doce de leite artesanal no município de Maceió-AL.

## Referências

APHA. Standard methods for the microbiological examination of dairy products. 17th ed. American Public Health Association Washington, D.C. 2004.

BRASIL. Portaria nº 354, de 07 de setembro de 1997 - Regulamento técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do doce de leite. Ministerio da Agricultura, Pecuária e abastecimento. MAPA. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 de

setembro de 1997.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001. Dispõe Sobre Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. ANVISA. Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 de janeiro de 2001.

**Palavras-chave:** Enterobactérias; derivados do leite; doenças transmitidas por alimentos

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MÉIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE NATAL/RN

LETÍCIA COSTA FERREIRA; JOYCE KAROLINE LOPES MARINHO; CAMILA VANESSA DA SILVA MOREIRA;  
KARLA SUZANNE FLORENTINO DA SILVA CHAVES DAMASCENO; NÉLY HOLLAND

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*leticiacostaferreira1996@hotmail.com*

## Introdução

Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. É classificado, de acordo com as suas respectivas origens como citado acima, em mel floral ou mel de melato (BRASIL, 2000). O mel apresenta muitas propriedades nutricionais e terapêuticas, além de ser considerado um dos alimentos mais puros do mercado nacional. Mesmo assim é possível verificar a presença de alguns grupos de micro-organismos, além de sua própria microbiota, devido ao tipo de manuseio, processamento, armazenamento e até por adição de substâncias estranhas, caracterizando a fraude. Esses micro-organismos podem ser patogênicos, causando toxi-infecções alimentares, chegando a ser um problema de saúde pública. A acidez natural do mel não propicia o crescimento de micro-organismos, porém quando esta se apresenta elevada pode ser um indicativo de processos fermentativos.

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de méis comercializados em feiras da cidade de Natal-RN, por meio de análises microbiológicas de *Salmonella sp.*, Coliformes à 45°C e Bolores e Leveduras; e da determinação de pH e acidez das amostras de méis.

## Metodologia

Foram coletadas 20 amostras de méis, das quais a maior parte eram sem rótulos, comercializados em feiras da cidade de Natal – Rio Grande do Norte. Estas amostras foram transportadas para o Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte para serem realizadas as análises microbiológicas, de pH e acidez livre. Para a realização das análises microbiológicas seguiu-se o preconizado pela Resolução nº12 de 2 de janeiro de 2001- Agência Nacional de Vigilância Sanitária para "melado, melaço e rapadura" (BRASIL, 2001), a fim de verificar presença / ausência de *Salmonella sp.* e contagem de coliformes à 45°C; e o determinado pela Instrução Normativa nº11 de 20 de outubro de 2000, para mel (BRASIL 2000), a fim de avaliar bolores e leveduras. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com American Public Health Association (APHA, 1992), e as análises de pH e acidez livre segundo o Instituto Adolfo Lutz (2005).

## Resultados

Em todas as amostras analisadas foi verificada a ausência de *Salmonella sp.*, assim como para a contagem de coliformes a 45°C e de bolores e leveduras os resultados obtidos foram negativos, sem crescimento desses micro-organismos. Quanto às análises de pH, verificou-se valores que variaram de 3,08 a 4,30; não havendo recomendação na legislação para a faixa de pH ideal. Já para a determinação de acidez, verificou-se uma variação de 21,99 a 78,88 mEq/kg, estando 40% das amostras com um teor de acidez livre superior ao limite estabelecido pela legislação, que é até 50mEq/Kg.

## Conclusão

Não houve crescimento de micro-organismos em todos os méis coletados e analisados, concluindo-se que estes estavam em boas condições higiênico-sanitárias sendo, portanto, considerados próprios para o consumo humano. Apesar da elevada acidez livre em 40% dos méis, com valores acima do determinado pela legislação, esta não pôde ser relacionada com a presença de micro-organismos.

## Referências

APHA (AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION). **Standard methods for the examination of water and wastewater**. Washington. p.4-93.; 1992.



BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa 11, de 20 de outubro de 2000. **Regulamento técnico de identidade e qualidade do mel**. Disponível em: . Acesso em: 17 fev/2016.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC 12**, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: . Acesso em: 17 de Fevereiro de 2016.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**, 4 ed., Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Brasília, p. 341-343, 2005.

**Palavras-chave:** MEL; CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS; MICRO-ORGANISMOS; ACIDEZ

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS TIPO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA-PB

SONYERGE ARAÚJO RODRIGUES; RHAYANE IDALINE CARVALHO; MAIARA DA COSTA LIMA; NATÁLIA SUFIATTI DE HOLANDA CAVALCANTI; MARIA LÚCIA DA CONCEIÇÃO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*sonyergearaujo@hotmail.com*

## Introdução

O queijo Minas Frescal é um produto cuja conservação é limitada devido aos teores elevados de umidade (>55 %) e disponibilidade de nutrientes, como sais minerais e lactose. Essas condições, aliadas ao pH geralmente alto, favorecem a multiplicação de microrganismos contaminantes deteriorantes ou patogênicos, que apresentam ações deletérias sobre os queijos, alterando suas características sensoriais e representando risco à saúde pública. A legislação para este queijo não dispõe de informações precisas sobre a composição, a classificação, os requisitos de higiene, as normas de envasamento e a rotulagem.

## Objetivos

O estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de queijos Minas Frescal vendidos em João Pessoa-PB.

## Metodologia

As amostras de queijo Minas Frescal foram adquiridas em supermercados distintos da cidade de João Pessoa, sendo analisadas oito marcas, com cinco repetições cada, de lotes diferentes, totalizando 40 amostras, em que estas foram transportadas assepticamente ao Laboratório de Microbiologia e Bioquímica de Alimentos do Departamento de Nutrição CCS / UFPB. A metodologia utilizada foi de acordo com os procedimentos padrões específicos para bolores e leveduras e *Staphylococcus aureus*, realizadas pela técnica da microgota, por subdivisão de placas em quadrantes (quatro) contendo ágar específico, possibilitando a semeadura de um inóculo reduzido. A pesquisa para *Salmonella* spp. foi conduzida pela metodologia convencional.

## Resultados

A média da contagem em placas, por marca, para bolores e leveduras oscilou no intervalo  $1,42 \times 10^3$  a  $7,97 \times 10^4$  UFC/g, onde estes são os principais responsáveis pela deterioração dos alimentos, além de indicar produção sob condições de higiene insatisfatórias. Para *Staphylococcus aureus*, os resultados variaram de  $2,87 \times 10^2$  a  $7,10 \times 10^4$  UFC/g, sendo superior ao limite máximo permitido, estabelecido pela Resolução para queijos de muita alta umidade, que é  $2,70 \log_{10}$  UFC/g. Com relação à pesquisa de *Salmonella* spp. observou-se ausência nos queijos analisados nesse estudo, estando de acordo com a RDC 12/2001, que estabelece ausência desse patógeno em alimentos.

## Conclusão

Concluiu-se que a maioria das amostras de queijo Minas estavam em desacordo com a Legislação vigente, podendo apresentar riscos à saúde do consumidor, pela presença de *Staphylococcus aureus* em contagens elevadas com grande possibilidade de produção de enterotoxinas. As contagens elevadas dos microrganismos identificados indicam que as condições higiênicas e sanitárias da produção foram insatisfatórias, havendo, assim, um comprometimento da qualidade final desses queijos.

## Referências

1. PINTO, F. G. S.; SOUSA, M.; MOURA, A. C. Qualidade Microbiológica de Queijo Minas Frescal Comercializado no Município de Santa Helena, PR. Revista Arquivos do Instituto Biológico, São Paulo, v.78, n.2, p.191-198, 2011.
2. BARROS, P. C. O. G., et al. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo Minas Frescal comercializado no município do Rio de Janeiro, RJ. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 57-61, 2004.

**Palavras-chave:** Queijo Minas; Microbiologia; Contaminação

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DO IOGURTE CAPRINO PROBIÓTICO ADICIONADO DE PREPARADO DE UVA ISABEL

KAROLINY BRITO SAMPAIO; FRANCYELI ARAÚJO SILVA; LUANA MARTINIANO DA SILVA; TAYANNA BERNARDO DE OLIVEIRA; RITA DE CÁSSIA RAMOS DO EGYPTO QUEIROGA

<sup>1</sup> UFPB - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

*karolbsampaio@gmail.com*

## Introdução

O consumo do leite caprino vem crescendo devido à disseminação do conhecimento sobre os benefícios do seu consumo. O iogurte é um derivado lácteo que se destaca por seu amplo consumo e baixo custo de produção. Sua aceitação sensorial tem aumentado devido à adição de produtos que conferem melhor sabor, como polpas de frutas (RANADHEERA et al., 2012). Assim, a incorporação do preparado de uva Isabel é uma excelente opção, pois além de ser um alimento funcional, atribui sabor muito agradável ao produto.

## Objetivos

Este trabalho objetivou avaliar sensorialmente o iogurte caprino probiótico incorporado de preparado de uva Isabel.

## Metodologia

A aprovação ética para essa pesquisa foi obtida pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde/UFPB (Protocolo 111.523/2012). O iogurte probiótico foi elaborado adicionado da cultura starter (0,4 g/L) e o probiótico – *Lactobacillus acidophilus* La-05 (0,1 g/L), além do preparado de uva em diferentes concentrações (15, 20 e 25%) correspondendo a T1, T2 e T3, respectivamente, e o controle (T0 – sem adição do preparado). Foram então, analisados sensorialmente por um grupo de 68 provadores não treinados (discentes da UFPB com idade de 18 a 30 anos, selecionados com base nos hábitos e interesse em consumir iogurte), no período entre setembro e outubro de 2015. O teste de aceitabilidade foi realizado para analisar a aparência, cor, textura, aroma, sabor e aceitação global, utilizando uma escala hedônica estruturada de nove pontos (1= desgostei extremamente; 5 = nem gostei/nem desgostei; 9 = gostei extremamente). Para a avaliação da intenção de compra foi empregada uma escala hedônica estruturada de cinco pontos (1 = certamente não compraria; 3 = talvez comprasse/talvez não comprasse; 5 = certamente compraria). Em todos os testes, as amostras foram homogeneizadas e servidas simultaneamente e de forma aleatória, em copos plásticos contendo aproximadamente 20 mL de cada amostra, codificados com números de três dígitos, com ordem de apresentação dos iogurtes aleatória. Na avaliação do padrão de qualidade foi realizada a contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas e contagem de bolores e leveduras expressos em ufc/mL, determinação do número mais provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes e pesquisa de *Salmonella* spp. (APHA, 2001).

## Resultados

O teste de aceitação demonstrou que, de modo geral, os maiores escores ( $p < 0,05$ ) foram alcançados para iogurtes T1 e T2, com notas variando entre 6,22 a 7,88 para os parâmetros aparência, cor, textura, aroma, e sabor, situando-os entre “gostei ligeiramente” a “gostei muito”. Notas entre 6 e 8 também foram encontrados no perfil sensorial de aceitação dos iogurtes com polpa de fruta tropical da região amazônica em um estudo realizado por Moraes et al. (2011). Para a intenção de compra as notas ficaram situadas entre “talvez comprasse/talvez não comprasse” e “possivelmente compraria”, com exceção do T3 que obteve os menores escores ( $p < 0,05$ ), o que pode ter ocorrido pela maior acidificação desse iogurte em decorrência da maior concentração do preparado de uva Isabel. Os resultados das análises de qualidade microbiológica demonstraram que todos os iogurtes mantiveram qualidade satisfatória durante todo o armazenamento refrigerado (BRASIL, 2007).

## Conclusão

Os iogurtes analisados apresentaram boa qualidade higiênico-sanitária e a análise sensorial revelou uma boa aceitação pelos provadores, podendo assim, ser considerada uma excelente opção de novo derivado lácteo com valor agregado.

## Referências

- APHA. American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4. ed. Washington, 2001. 676 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007.

Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Diário Oficial da União, Brasília, 2007.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 4 ed. São Paulo: IAL, 2005.

RANADHEERA, C. S. et al. Probiotic viability and physicochemical and sensory properties of plain and stirred fruit yogurts made from goat's milk. Food Chemistry, v. 135, n. 3, p. 1411–1418, 2012.

**Palavras-chave:** Derivado lácteo; Uva; Sensorial

# AVALIAÇÃO DAS ÁGUAS MINERAIS SEM GÁS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL/RS

ENEIDE CLAIR HOCHSCHEIDT; BIANCA INÊS ETGES

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*bianca@unisc.br*

## Introdução

A água é um elemento essencial para a preservação da vida no planeta, indispensável aos seres vivos e é uma das principais substâncias ingeridas pelo ser humano. No entanto, para o consumo humano somente uma pequena parte, chamada de potável, pode ser utilizada. Em busca de água de melhor qualidade, a água mineral passou a ser mais consumida no decorrer do século XIX. Aliada a qualidade e hábitos saudáveis o consumo da água cresce consideravelmente a cada ano, sendo evidente a necessidade de adequação das empresas mineradoras e distribuidoras de água mineral em relação aos parâmetros de qualidade exigidos pela legislação (ALMEIDA et al., 2013). Em 2007, pela primeira vez, as águas envasadas superaram o consumo de refrigerantes gasosos e se tornaram a categoria de bebida de maior volume no mercado mundial (ANDRADE e SOUZA, 2009).

## Objetivos

Verificar se as informações contidas nos rótulos das águas minerais estão de acordo com a legislação RDC 274/2005, identificar se existe diferença entre os teores de sódio, cálcio, fluoreto e pH, apontar em quais desses componentes existe maior diferença, e analisar as consequências dessas diferenças para a saúde da população.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo de delineamento observacional descritivo transversal. As informações foram coletadas dos rótulos das águas minerais sem gás em três supermercados de maior porte da cidade de Santa Cruz do Sul/RS. A coleta dos dados ocorreu durante os meses de janeiro e fevereiro de 2015 e foi realizada através de um Check-list, onde constava a marca da água; quantidade de sódio, cálcio, fluoreto presentes por litro (L); o valor do pH; e um campo para assinalar se a mesma atendia a legislação. As águas foram analisadas e comparadas de acordo com o que estabelece a legislação RDC nº 274 de setembro de 2005. Para analisar os benefícios à saúde da população foram considerados os valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR) da ANVISA, RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Foi realizada uma análise descritiva dos dados. Estes foram processados e analisados com auxílio do programa Microsoft Excel e os resultados expressos em tabelas apresentados na forma de valores absolutos, média, desvio padrão e porcentagem.

## Resultados

Neste estudo foram analisadas 14 marcas de águas. Nas mesmas observou-se que os valores de sódio variaram de 0,92 mg/L à 103,60 mg/L, os valores de cálcio variaram de 0,30 mg/L à 41,06 mg/L com média de  $14,99 \pm 13,77$  mg/L, o fluoreto teve variação de 0,03 mg/L à 1,30 mg/L com média  $0,40 \pm 0,50$  mg/L. e o pH ficou variou entre 5, 45 e 9,6 com média  $7,44 \pm 1,48$ . O sódio teve média de  $35,26 \pm 36,92$  mg/L, sendo o seu desvio padrão o maior de todos os componentes analisados nas águas. Não se encontrou uma água mineral que atenda todos os quesitos das necessidades nutricionais do nosso organismo para poder ser indicada como a ideal para o consumo.

## Conclusão

Todas as marcas analisadas estavam de acordo com a legislação RDC nº 274 de setembro de 2005 em relação a sódio, cálcio e fluoreto. E quatro marcas apresentaram valores de pH maiores que os estabelecidos pela legislação. Existem diferenças grandes entre as marcas nos teores de sódio, cálcio, fluoreto e pH, sendo o sódio o que apresenta maior diferença entre os componentes analisados. Em função dessas diferenças e de não haver uma água que atenda todos os quesitos das nossas necessidades nutricionais recomenda-se variar o consumo entre as marcas de águas minerais ou escolher entre elas a que se enquadre melhor nas necessidades individuais.

## Referências

ALMEIDA, C. S. et al. A água que bebemos; percepção da população em geral aos processos de produção de água mineral em Sergipe, Brasil. In IV CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO AMBIENTAL, 2013, Salvador. Anais... Sergipe: IBEAS, 2013.

Disponível em: . Acesso em: 25 jul. 2014.

ANDRADE, L. A.; SOUZA, K. M. C. Qualidade microbiológica de três marcas de água mineral comercializadas na cidade de Goiânia-GO. Goiânia: PUC, 2009. Disponível em: . Acesso em 25 jul. 2014.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatório a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC n. 274, de 22 de setembro de 2005. Regulamento técnico para águas envasadas e gelo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

**Palavras-chave:** água mineral; rotulagem; legislação; saúde

# **AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM PANIFICADORA DA CIDADE DE JABOATÃO DOS GUARARAPES – PE**

VIVIANE LANSKY XAVIER; ANA CAROLINA GOMES DA SILVA; KAROLINNE MONTEIRO ANCELMO; MARCELA SARMENTO VALENCIA; NATÁLIA FERRÃO CASTELO BRANCO MELO

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> UNINASSAU - Centro Universitário Maurício de Nassau

*vivianelansky@yahoo.com.br*

## **Introdução**

O segmento de panificação é um dos que mais crescem na economia brasileira. Em 2015, registrou vendas de R\$ 84,7 bilhões, o que representa um crescimento de 2,7% em relação ao ano anterior (MOURA, 2016). Porém, na maioria das vezes, estes estabelecimentos não seguem as exigências técnicas legais e funcionam em condições de processamento precárias (MOTA et al., 2013).

## **Objetivos**

Diante disto, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma panificadora do município de Jaboatão dos Guararapes - PE.

## **Metodologia**

O estudo foi do tipo transversal, exploratório e descritivo. As condições higiênico-sanitárias foram avaliadas a partir da aplicação de uma lista de verificação elaborada de acordo com a RDC nº 275/2002. Os itens foram analisados a partir de observação direta durante as visitas técnicas e entrevistas ao responsável pelo estabelecimento e seus colaboradores. Para se obter o resultado das condições higiênico-sanitárias, calculou-se a porcentagem de conformidades em relação ao total de questões aplicadas. A partir desse cálculo, o estabelecimento foi classificado de acordo com o percentual dos itens atendidos em Grupo 1 - 76 a 100%; Grupo 2 - 51 a 75% e Grupo 3 - 0 a 50% (BRASIL, 2002).

## **Resultados**

A análise dos dados obtidos a partir da aplicação da lista de verificação possibilitou constatar que a panificadora apresentou 51% de itens atendidos, sendo, portanto, classificada no Grupo 2, segundo a legislação (BRASIL, 2002). O item referente aos equipamentos, móveis e utensílios foi o que apresentou maiores percentagens de adequação (71,43%). Com relação às inadequações, verificou-se na área externa a presença de objetos em desuso, que podem servir de abrigo para vetores. As portas externas não apresentavam fechamento automático nem barreiras para impedir a entrada de vetores. Nenhum dos itens analisados referentes à ventilação e climatização estava de acordo com a legislação, o que pode comprometer a qualidade do alimento e saúde dos manipuladores. O estabelecimento também não possuía uma área específica para a coleta e armazenamento do lixo. O item com relação aos manipuladores apresentou 57,14% de irregularidades. Dentre elas, verificou-se que os manipuladores não utilizavam uniformes completos, o que aumenta a probabilidade de contaminação do alimento, reforçando a importância de treinamentos periódicos. No item que consiste na avaliação de documentos do estabelecimento, pôde-se observar o resultado mais insatisfatório, correspondente a 88,46% de inadequações. O estabelecimento não possuía Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, que são essenciais para quaisquer estabelecimentos que trabalhem com a produção de alimentos. Outros estudos realizados em padarias evidenciam que este último item é o que apresenta menor percentual de conformidade dentre os estabelecimentos avaliados (CARDOSO; MIGUEL; PEREIRA, 2011; SCHIMANOWSKI; BLÜMKE, 2011).

## **Conclusão**

A panificadora avaliada apresentou diversas não conformidades que podem comprometer a segurança alimentar dos produtos. Portanto, para melhorar o funcionamento do estabelecimento e garantir a qualidade dos alimentos produzidos, é necessário um trabalho periódico de implementação das Boas Práticas de Fabricação com consequente elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados. A capacitação de proprietários e manipuladores também é fundamental para garantir a produção de alimentos seguros.

## **Referências**

BRASIL. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das

Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: < <http://goo.gl/bQZoNG>>. Acesso em 12 abr. 2016.

MOURA, L. Panificação cresceu 2,7% em 2015. Disponível em: < <http://www.revistaeuamopadaria.com.br/panificacao-cresceu-27-em-2015/>>. Acesso em 12 abr. 2016.

MOTA, M. L. S.; MOTA, M. P. S.; CRUZ, N. M. G.; CRUZ, R. A. & MOURA, L. B. Verificação dos POP's e BPF's em panificadoras das cidades de Crato e Juazeiro do Norte – CE. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, v. 8, n. 4, p. 20-25, 2013.

PEREIRA, C. A. M.; MIGUEL, V.; CARDOSO, M. F. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras. Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 2, p. 211-217, 2011.

SCHIMANOWSKI, N. T. L.; BLÜMKE, A. C. Adequação das boas práticas de fabricação em panificadoras do município de Ijuí-RS. Braz. J. Food. Technol. Preprint Series, n. 433, 2011.

**Palavras-chave:** Padaria; Higiene; Check-list



# AVALIAÇÃO DE ADITIVOS NA OBTENÇÃO DE ESPUMA DE GRAVIOLA PARA SECAGEM PELO MÉTODO FOAM-MAT

PEDRO CÉSAR ANDRADE DO NASCIMENTO; DAYANA DA SILVA DANTAS; LARA LAIZE DO NASCIMENTO RIBEIRO; VIVIANE LANSKY XAVIER; MARCELA SARMENTO VALENCIA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*pedrocesarandrade@gmail.com*

## Introdução

Polpas de fruta em pó são cada vez mais utilizadas pela indústria de alimentos visando redução nos custos com embalagens, transporte, armazenamento e conservação. Embora tenha sido desenvolvida para secagem de líquidos, a técnica foam-mat, ou secagem em camada de espuma, vem sendo aplicada em alimentos pastosos como purês e polpas de frutas, por serem produtos sensíveis ao calor (BAG; SRIVASTAV; MISHRA, 2011). O processo consiste na obtenção de uma espuma estável através da utilização de aditivos (emulsificantes, estabilizantes, espessantes), desidratação do material em camada fina até massa constante, desintegração da massa seca em escamas e, posteriormente, em pó (FURTADO et al., 2010).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de diferentes concentrações de aditivos na obtenção de espuma de graviola para secagem pelo método foam-mat.

## Metodologia

Gravíolas provenientes do município de Chã Grande (Pernambuco) foram lavadas, sanitizadas (200ppm/15min), despolpadas manualmente e liquidificadas para obtenção de polpa homogênea. Foram utilizados os aditivos comerciais: emulsificante em gel (Stargel, Kerry, SP, Brasil) e estabilizante liga neutra (Starmix, Kerry, MG, Brasil). Foram obtidas 3 formulações, com diferentes concentrações de emulsificante (F1 1%, F2 1,5% e F3 2,5%), mantendo-se a concentração fixa de 1% do estabilizante em cada. As amostras foram submetidas ao batimento em batedeira (Arno) por 20 minutos em potência máxima. Posteriormente, as espumas foram avaliadas quanto à densidade aparente (m/v), capacidade de incorporação de ar, ou over-run, determinada pelo aumento do volume da espuma, e estabilidade (perda de líquido a temperatura ambiente e a 70°C por 120 minutos), conforme Cruz (2013).

## Resultados

A densidade foi maior na F3 (0,7g/cm<sup>3</sup>) do que nas formulações F1 e F2 (0,37 e 0,38g/cm<sup>3</sup>, respectivamente). A F3 apresentou over-run de 115%, enquanto que na F1 foi de 85% e na F2, 90%. Recomenda-se densidade entre 0,1 e 0,6g/cm<sup>3</sup> e expansão maior que 100% para secagem em camada de espuma (DANTAS, 2010). Quanto à estabilidade, espumas que não colapsarem por pelo menos uma hora, são consideradas estáveis durante a secagem (RATTI; KUNDRA, 2006). A formulação F3 apresentou, visualmente, aparência mais firme e nenhuma perda de líquido em ambas as temperaturas avaliadas. Tanto F1 quanto F2 mostraram-se instáveis, pois houve colapso das espumas, observado pela perda de líquido tanto em temperatura ambiente (0,7 e 0,3ml), como a 70°C (2,5 e 1ml). Observou-se, portanto, que o aumento do teor de emulsificante aumentou a densidade, o over-run e a estabilidade das espumas.

## Conclusão

Conclui-se que a formulação contendo 2,5% de emulsificante e 1% de estabilizante apresentou as melhores características para secagem nas condições do estudo.

## Referências

BAG, S. K.; SRIVASTAV, P. P.; MISHRA, H. N. Optimization of process parameters for foaming of bael (Aegle marmelos L.) fruit pulp. Food and Bioprocess Technology, v. 4, n. 8, p. 1450-1458, 2011.

CRUZ, W. F. Obtenção de polpa de goiaba (Psidium guajava L.) em pó pelo método de secagem em camada de espuma. 2013. 93f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2013.

DANTAS, S. C. M. Desidratação de polpas de frutas pelo método foam-mat. 2010. 100f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal. 2010.

FURTADO, G.F. et al. Secagem de polpa de ceriguela pelo método de camada de espuma. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 12, p. 9-14, 2010.

RATTI, C. KUDRA, T. Drying of foamed biological materials: opportunities and challenges. Drying technology, v. 24, n. 9, p. 1101-1108, 2006.

**Palavras-chave:** Annona muricata; Desidratação; Conservação

# AVALIAÇÃO DE EFEITOS DE PROCESSOS BÁSICOS DE CONSERVAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DAS FOLHAS DE COUVE-FLORES (BRASSICA OLERACEA VAR. BOTRYTIS)

ANA BEATRIZ DA SILVA CARDOZO; ALEXANDRE GONÇALVES SOARES

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*b.i.a\_cardozo@hotmail.com*

## Introdução

A reciclagem de sobras agrícolas e agroindustriais torna-se cada vez mais necessária, pois além de diminuir o desperdício desses resíduos no ambiente promovendo sua preservação ainda constitui uma matéria-prima de baixo custo. Muitas partes do mundo têm acesso limitado a vegetais frescos e a estocagem prolongada é uma exigência, levando a necessidade da utilização de métodos de conservação. A couve-flor contém múltiplos fitoquímicos, é uma boa fonte de antioxidantes relacionados com a saúde, é um vegetal de amplo consumo que tem sido pouco estudada, geralmente submetida a processamentos e consumida sem suas folhas que são removidas e não aproveitadas.

## Objetivos

Analisar a composição físico-química e os teores de carotenóides e ácido ascórbico das folhas da couve-flor in natura e após processamento, avaliando seu potencial de aproveitamento como matéria-prima para produtos alimentícios.

## Metodologia

As folhas de couve-flor foram higienizadas e separadas em dois subgrupos, um recebeu branqueamento térmico e foi congelado (1), outro foi congelado in natura (2), segundo procedimentos recomendados por Chaparro (2011) e Carnelossi et al (2002). O subgrupo 1 passou por secagem em estufa ventilada à 65°C e trituração em liquidificador semi industrial. Os subgrupos passaram por análise de umidade e cinzas descrito em Instituto Adolf Lutz (2005), analisou-se também ácido ascórbico por Titrimetria adaptada de Barakat et al (1955) e analisou-se o teor de carotenóides por espectrofotometria ( $\lambda=445\text{nm}$ )(SOUZA et al, 2012). As análises foram submetidas a avaliação pelo Teste t de student ( $P>0,05$ ) pelo pacote estatístico do Microsoft Office Excel 2013.

## Resultados

A umidade encontrada para o subgrupo 1 (branqueamento térmico e congelamento) foi de 11,46%, enquanto o subgrupo 2 (congelado in natura) apresentou 16,35%. O valor de cinzas encontrado no subgrupo 1 de 8,4%, e no 2 foi de 1,6%. A análise de carotenóides indicou a presença de Luteína e os valores foram 2,71 $\mu\text{g/g}$  sem branqueamento e 3,61 $\mu\text{g/g}$  após branqueamento. A análise de Ácido ascórbico das folhas sem branqueamento foi encontrado de 475mg/g e com branqueamento 455mg/g. Não houve diferença significativa entre as amostras, a exceção da análise de ácido ascórbico.

## Conclusão

Os processos de conservação aplicados não levam a perdas nutricionais sensíveis e em alguns casos tornaram as concentrações maiores pela concentração a partir da redução de volume. O uso do branqueamento leva a pequenas perdas de nutrientes. Torna-se viável O aproveitamento das folhas de couve-flor para enriquecimento nutricional de alimentos.

## Referências

- CARNELOSSI, M. A. G et al. Conservação de folhas de couve minimamente processadas. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 4, n. 2, p.149-155 2002.
- CHAPARRO, M. P; DIAZ, Y.B; PAREDES, M. J. Evaluation of microwave technology in blanching of broccoli (Brassica oleracea L. var Botrytis) as a substitute for conventional blanching. In: 11TH INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD, 11, 2011, Bogotá. Procedia Food Science. Holanda: Elsevier, 2011. p. 426 - 432.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ (IAL); Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4a ed. – Instituto Adolfo Lutz, São Paulo. 2005. 1018p.
- PORTE, A. et al. Determinação de ácido ascórbico em bebidas de abacaxi (Ananas comosus) e beterraba (Beta vulgaris) por titrimetria e cromatografia líquida. Higiene Alimentar, v.27, n. 218/219, Março/Abril, 2013.
- SOUZA, C.O. et al. Carotenóides totais e vitamina A de curcubitáceas do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido. Ciênc. Rural, v.42, n.5, Santa Maria, 2012.

**Palavras-chave:** Tecnologia; Couve-flor; Resíduos

# **AVALIAÇÃO DE QUEIJOS PETIT SUISSE, CONFORME INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM**

**GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; ISABELLE CRISTINE LOPO DOS SANTOS; LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; JENIFER DA MOTA SANTOS; RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI**

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*gabriele\_vargas22@hotmail.com*

## **Introdução**

O petit suisse é um tipo de queijo fresco, não maturado, obtido por coagulação do leite com coalho e/ou de enzimas específicas e/ou de bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, sendo um queijo de altíssima umidade, a ser consumido fresco (BRASIL, 2000). Originado no leste europeu e no Brasil, o produto é consumido como sobremesa e as vendas são direcionadas principalmente para crianças, sendo altamente perecível necessita de cuidados na conservação que são geralmente informados na rotulagem obedecendo a sua validade de consumo.

## **Objetivos**

O objetivo deste trabalho foi analisar de forma crítica as informações contidas na rotulagem, verificando as conformidades de acordo com as legislações vigentes.

## **Metodologia**

Foram avaliados os rótulos de 9 marcas comerciais de queijos petit suisse, com 25 tipos diferentes do produto, no período de outubro a novembro de 2015, que foram obtidas em supermercados localizados em Niterói, Nova Iguaçu, Mesquita e São Gonçalo, no Rio de Janeiro. Para facilitar a avaliação proposta, foi elaborada uma ficha de checagem, contendo as informações obrigatórias de rotulagem, utilizada para organizar as informações retiradas dos rótulos. Os rótulos destes produtos foram analisados de acordo com as diretrizes da Resolução da Diretoria Colegiada nº 259 de 20 de setembro de 2002 do Ministério da Saúde e da Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura. Foi avaliado também o cumprimento da Lei nº 10.674/03 sobre o glúten em alimentos.

## **Resultados**

No tocante a origem, foi verificada que 60% das amostras foram produzidas em Minas Gerais, 32% em São Paulo e 8% no Paraná, configurando ser Minas um estado com grande produção de laticínios. Todos os produtos analisados possuíam em sua lista de ingredientes um conservante em comum, o sorbato de potássio, que possui um largo espectro de inibição de microrganismos e seu efeito sobre o sabor do alimento é quase nulo. Os prazos de validade variaram de 39 a 59 dias, sendo o mais informado 45 dias. Como forma de conservação 92% das amostras indicou a manutenção em temperatura de 1 a 10 °C, e 8% entre 2 e 10°C, o que demonstra coerência entre os rótulos. A maioria das amostras (98%) informou que o consumo após aberto deveria ser imediato ou na totalidade, mas 8% não forneceram esta informação, o que configura irregularidade, no entanto todas as amostras informaram sobre conter ou não glúten.

## **Conclusão**

Conclui-se que a maioria das amostras analisadas apresentou rótulos dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente, configurando o importante papel da rotulagem para assegurar informações claras e necessárias sobre a qualidade no cumprimento dos parâmetros informados.

## **Referências**

Brasil, Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 53 de 29 de dezembro de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Petit Suisse. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, p. 3 de 04 de jan. 2000.

Brasil, Instrução Normativa nº. 22 de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Diário Oficial da União, de 25 de novembro de 2005.

Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 259 de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, 2002.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 maio 2003.

**Palavras-chave:** Conservação; Queijos; Produto lácteo

# AVALIAÇÃO DE RÓTULOS E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS HABITUALMENTE CONSUMIDOS POR ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

ANA PAULA DA SILVA; THALITA BEATRIZ POLVEIRO DUTRA; NATALIA BELÉM DE ALMEIDA; FERNANDA MOREIRA PEREIRA; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro  
*lucilene.rezende@gmail.com*

## Introdução

O consumo de alimentos industrializados é crescente, especialmente entre jovens estudantes universitários. Todo alimento produzido, comercializado e embalado na ausência do cliente e pronto para ser oferecido ao consumidor deve obedecer a regulamentos técnicos específicos de rotulagem de alimentos aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

## Objetivos

Avaliar a conformidade de rótulos e informações nutricionais de alimentos industrializados habitualmente consumidos por estudantes universitários.

## Metodologia

Estudo descritivo no qual foram analisados rótulos de 596 alimentos habitualmente consumidos por estudantes do terceiro período do curso de nutrição da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba-MG. Os rótulos foram coletados no período de agosto de 2015 a janeiro de 2016 e foram analisados segundo as Resoluções da Diretoria Colegiada 259/02, 359/03, 360/03 e 54/12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

## Resultados

Dos 596 rótulos avaliados, os produtos mais frequentes consumidos pertenciam ao grupo de produtos de panificação, cereais e derivados (36,4%, n=217), ao grupo de açúcares e produtos que fornecem energia proveniente de carboidratos e gorduras (23,8%, n=142) e ao grupo de leite e derivados (15,9%, n= 95). Apenas três rótulos não apresentaram informações nutricionais e eram alimentos dispensados de rotulagem segundo a legislação. As informações nutricionais foram apresentadas em tabelas horizontais (80,6%; n=480), verticais (11,4%; n=68) e menos frequentemente de forma linear (7,0%; n=42). A informação nutricional obrigatória estava com visualização difícil em 6,4% (n=38) e incompleta em 5,6% (n=33) dos rótulos. Dos rótulos incompletos, 81,8% (n=27) deixaram de apresentar algum dos itens obrigatórios; 18,2% (n=6) deixaram de apresentar pelo menos um valor diário de referência e 15,2% (n=5) não apresentaram a porção em medidas caseiras e o valor energético em quilojoules. Os arredondamentos foram os erros de rotulagem mais frequentes contabilizando 24,5% (n=146) amostras. O destaque à "informação nutricional" deixou de ser apresentado em 13,8% (n=82) das amostras. De todos os 146 rótulos de alimentos minimamente processados que necessitavam de cocção para o consumo, a maioria (86,3%; n=126) não trazia de forma especificada a que se referia à informação nutricional – se ao alimento cru ou cozido. Em relação à informação nutricional complementar, muitos rótulos (44,0%; n=262) traziam nutrientes além dos obrigatórios, mas 18,7% deles (n=49) apresentaram inadequações nessas informações. Considerando os itens obrigatórios de rotulagem, 11,4% (n=68) não apresentaram o conteúdo líquido; 9,2% (n=55) deixaram de apresentar a lista de ingredientes; 7,2% (n=43) não identificaram o lote; 5,5% (n=33) não revelaram a presença ou não de glúten; 4,9% (n=29) omitiram o prazo de validade e 1,8% (n=11) não identificaram a origem do produto. A data de validade após a abertura do produto deixou de ser apresentada em 60,2% (n=359) dos rótulos e o modo de conservação, em 12,6% (n=75).

## Conclusão

Muitos rótulos apresentaram inconformidades segundo a legislação, informações nutricionais obrigatórias incompletas e com difícil visualização. A omissão de itens obrigatórios também foi encontrada em alguns rótulos. Há necessidade de mais fiscalização relacionada à rotulagem para que as empresas que produzem alimentos respeitem a legislação e o consumidor encontre nestes produtos as informações necessárias para seu consumo.

## Referências

BRASIL. Resolução n.º 54, de 12 de dezembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial [da] União, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 dez. 2012.

BRASIL. Resolução nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial [da] União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL. Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial [da] União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL. Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial [da] União, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set. 2002.

**Palavras-chave:** rotulagem nutricional; rotulagem de alimentos; legislação sobre alimentos; alimentos industrializados



# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FARINHA DE INHAME-COCO (*COLOCASIA ESCULENTA*) NA ESTRUTURA ÓSSEA DE RATOS *Wistar* JOVENS

LETÍCIA ROZENO PESSÔA; MAÍRA DUQUE COUTINHO DE ABREU; ALINE D'AVILA PEREIRA; CARLOS ALBERTO SOARES DA COSTA; GILSON TELES BOAVENTURA

<sup>1</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

*leticia.pessoa@yahoo.com.br*

## Introdução

O inhame-coco da espécie *Colocasia esculenta* é um alimento que se destaca pela sua abundância de fitoquímicos se destacando as saponinas. A saponina se destaca no auxílio de síntese de hormônios, proliferação de linfócitos, regulação da glicemia plasmática, entre outras. Porém, na literatura existem poucos estudos relacionando a saponina com a estrutura óssea (Rego et al, 2014).

## Objetivos

Avaliar a ingestão alimentar, massa corporal e comprimento corporal, e a composição óssea total, da quarta vértebra lombar e do fêmur em ratos *Wistar* machos alimentados com dieta contendo farinha de inhame-coco.

## Metodologia

O Comitê de Ética Animal do Núcleo de Animais de Laboratório da Universidade Federal Fluminense com registro nº 669-2015 aprovou o projeto. A farinha de inhame foi obtida a partir desse tubérculo liofilizado, triturado em liquidificador e depois armazenada a -20°C até sua utilização (Chang et al., 2006) Foram utilizados 24 animais da espécie *Rattus norvegicus*, variedade *albinus*, linhagem *Wistar*. Ao final de 21 dias de lactação, os filhotes foram desmamados e divididos aleatoriamente em grupos, acompanhados até completarem 90 dias de idade: grupo controle (GC) tratado com ração controle e grupo experimental (GE) tratado com ração contendo a farinha de inhame-coco, seguindo a recomendação da AIN-93G (Reeves et al, 1993). A ingestão alimentar (g) foi acompanhada semanalmente, massa corporal (g) e comprimento (cm) foram aferidos ao completarem 90 dias de vida. Em seguida, foram anestesiados através de injeção intraperitoneal de Thiopentax a 5% (0,1 mg/100g de massa corporal). Em seguida, foi realizada a análise da composição óssea total dos animais através do DXA (Absorciometria por dupla emissão de raio-x). Com isso, foi avaliado a densidade mineral óssea (g/cm<sup>2</sup>), o conteúdo mineral ósseo (g) e a área óssea (cm<sup>2</sup>) total e da coluna vertebral em cada rato (Boureri et al., 2015). Após a realização deste procedimento, os ratos foram sacrificados para coleta do fêmur e da quarta vértebra lombar para análise da massa, densidade mineral, distância entre as epífises, espessura no ponto médio da diáfise. E somente no fêmur foi realizado o ensaio biomecânico para a avaliação da força de máxima (N), força de ruptura (N) e rigidez (MPa). A análise estatística foi realizada através do programa *GraphPad Prism*. Todos os resultados foram expressos como média ± erro-padrão da média, considerando o nível de significância de  $p < 0,05$ . Os dados foram analisados com o método Student T test.

## Resultados

Em relação à ingestão alimentar, foi semelhante entre os grupos. No entanto, o grupo experimental apresentou ( $P < 0,05$  vs. grupo controle) maior massa e comprimento corporal. Na composição óssea total avaliada, o mesmo grupo demonstrou ( $P < 0,05$  vs. grupo controle) maior densidade e conteúdo mineral e área óssea. Em relação à peça da vértebra, o grupo experimental obteve maior densidade mineral óssea. Quanto ao fêmur, o grupo experimental também apresentou maior massa, distância entre as epífises, espessura do ponto médio da diáfise, densidade mineral óssea, força máxima e ruptura.

## Conclusão

Os dados do presente estudo ressaltam a importância na introdução do inhame-coco na alimentação, na fase inicial da vida. Visto que foi eficiente para o desenvolvimento corporal e qualidade óssea aos 90 dias de idade.

## Referências

REGO, T.S.; ASTH, L.S.; PESSOA, L.; FEIJÓ, M.B.S.; LEITE, J.; DOS SANTOS, A.S.; DA COSTA, C.A.S.; BOAVENTURA, G.T. The intake of yam (*Dioscorea bulbifera*) attenuated the hyperglycemia and the bone fragility in female diabetic rats. *Nutrición Hospitalaria*, v.29, n.2, p.370-375, 2014.  
CHANG, Y.C.; HSU, C.H.; WANG, M.F.; LIAO, J.W.; SU, T.Y. Beneficial effect of yam on the amyloid  $\beta$ -protein, monoamine oxidase B and cognitive deficit in mice with accelerated senescence. *Journal Science Food Agriculture*,

v.86, n.10, p.1517-1525, 2006.

BOUERI, B.F.C.; PESSANHA, C.R.; DA COSTA, L.R.; FERREIRA, M.R.; MELO, H.S.; DE ABREU, M.D.C.; PESSOA, L.R.; DA SILVA, P.C.A.; PEREIRA, A.D.; RIBEIRO, D.C.; DE MENEZES, J.A., DA COSTA, C.A.S.; BOAVENTURA, G.T. Body composition in males rats subjected to early weaning and treated with diet containing flour or flaxseed oil after 21 days until 60 days. *Journal of Developmental Origins of Health and Disease*, 2015, 6, 553-557.

REEVES, P.G.; NIELSEN, F.H.; FAHEY, G.C.Jr. AIN-93 purified diet of laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodents diet. *Journal of Nutrition*, v.123, n.11, p.1939-1951, 1993.

**Palavras-chave:** Inhame-coco; massa corporal; osso; ensaio biomecânico; ratos Wistar

# AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO E DIGESTIBILIDADE *IN VITRO* DO AMIDO DE CUSCUZ E TAPIOCA

LARISSA INGRID SILVA DE FARIAS; ISAIANE MEDEIROS; NÉLY HOLLAND

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*isaianemedeiros@gmail.com*

## Introdução

O Brasil apresenta uma expressiva diversidade cultural regional, pois as diferentes regiões brasileiras possuem hábitos alimentares próprios, que, dentre outros fatores, caracteriza a sua identidade cultural. No estado do Rio Grande do Norte é observado um considerável consumo de alimentos derivados do milho (*Zea mays L.*) e da mandioca (*Manihot esculenta*), como o cuscuz e a tapioca, oriundos de flocos de milho e fécula de mandioca, respectivamente. Estes são muito apreciados pelos potiguares e ricos em carboidrato da qual a maior fração é constituída de amido. Existe uma fração do amido que pode resistir à hidrólise enzimática, sofrendo fermentação no intestino humano, sendo este denominado de amido resistente. Esta parcela de amido proporciona efeitos benéficos ao organismo de maneira similar as fibras dietéticas (BASSO, 2010). O fenômeno da gelatinização seguida da retrogradação da amilose é o principal responsável pela formação de amido resistente nos alimentos. Assim, os teores de amido resistente na alimentação podem ser modificados em decorrências das diferentes práticas culinárias (SALGADO, 2005).

## Objetivos

Avaliar a digestibilidade *in vitro* do amido de cuscuz e tapioca; Verificar o conteúdo de amido e amilose de cuscuz e tapioca.

## Metodologia

O cuscuz e a tapioca foram preparados a partir de flocos de milho e goma de mandioca adquiridos em estabelecimento comercial de Natal-RN. A seguir foram secas a 70°C e trituradas para a realização das análises químicas, em duplicata. Foi quantificado o conteúdo total de amido pela glicose formada por digestão enzimática e esta determinada pelo método espectrofotométrico da glicose-oxidase (CORDENUNSI; LAJOLO, 1995); conteúdo de amilose pelo método espectrofotométrico utilizando solução iodo / iodeto de potássio (CHRASTIL, 1987); e realizada a digestibilidade *in vitro* do amido, de acordo com o método de Goñi et al. (1996), submetendo as amostras à incubação com as enzimas amilase e amiloglicosidase em uma temperatura de 37°C, simulando uma digestão *in vivo* e avaliando o teor de amido digerido em 30, 60, 90, 120, 150 e 180 minutos por meio do método espectrofotométrico de glicose-oxidase. A glicose foi convertida em amido multiplicando-se por 0,9.

## Resultados

Verificou-se um conteúdo de amido de 90,6g/100g para o cuscuz e 89,5g/100g para a tapioca. O teor de amilose foi de 14,2g/100 e 15,8g/100g para o cuscuz e a tapioca respectivamente. Os resultados da análise da digestibilidade *in vitro* para os tempos 30, 60, 90, 120, 150 e 180 minutos foram para o cuscuz: 66,00; 67,33; 68,22; 68,22; 69,10 e 68,66% de amido, respectivamente; e para a tapioca foram: 63,85; 60,68; 57,85; 67,35; 62,09; e 67,01% de amido, respectivamente.

## Conclusão

O conteúdo de amido total do cuscuz e da tapioca foram próximos, enquanto o de amilose foi um pouco superior para a tapioca. Um maior conteúdo de amilose pode ser responsável por uma maior retrogradação do amido e esta pode ocasionar menor digestibilidade deste, como ocorreu com a tapioca em relação ao cuscuz, no presente trabalho. O consumo de tais alimentos, principalmente de tapioca, pode contribuir com a ingestão de amido resistente, com benefícios ao organismo.

## Referências

- BASSO, C. **Amido resistente: Efeito de processamento, aceitabilidade e resposta glicêmica**. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2010.
- CHRASTIL, J. Improved colorimetric determination of amylose in starches or flours. **Carbohydrate Research**, v. 159, p. 154-158, 1987.
- CORDENUNSI, B. R.; LAJOLO, F. M. Starch breakdown during banana ripening – Sucrose synthase and sucrose-phosphate synthase. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 43, n. 2, p. 347-351, 1995.

GOÑI, L. et al. Analysis of resistant starch: a method for foods and food products. **Food Chemistry**, v. 56, n. 4, p. 445-449, 1996.

SALGADO, S. M., et. al. Aspectos físico-químicos e fisiológicos do amido resistente. **B. CEPPA**, Curitiba, v. 23, n. 1, 2005.

**Palavras-chave:** Amido; Amilose; Digestibilidade *in vitro*; Mandioca; Milho

# **AVALIAÇÃO DO CORANTE TARTRAZINA, CONFORME INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM**

LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; TAMARA SARMENTO FERREIRA;  
LETÍCIA SOARES VERONEZ; RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*lourran\_araujo@hotmail.com*

## **Introdução**

O amarelo tartrazina é um corante artificial, ou seja, corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais (BRASIL, 1977). Encontrado em inúmeros medicamentos, cosméticos e alimentos. Muitos alimentos industrializados não apresentam cor originalmente e, em outros, a cor natural é alterada ou destruída durante o processamento e/ou estocagem, com isso, o uso de corantes para suplementar ou realçar a coloração perdida e, principalmente, para aumentar a aceitabilidade do produto frente ao consumidor, é um recurso muito utilizado. Os corantes orgânicos sintéticos artificiais foram, progressivamente, substituindo os corantes naturais devido à sua maior estabilidade, poder de coloração, maior faixa de coloração e menor preço, além de garantir a uniformidade dos alimentos produzidos em larga escala. A tartrazina está entre os corantes mais mencionados nos rótulos de produtos destinados às crianças.

## **Objetivos**

O estudo objetiva identificar a presença do referido aditivo em produtos alimentícios com forte apelo para consumo infantil e analisar a respectiva adequação dos rótulos desses produtos através das informações obrigatórias de rotulagem exigidas pela legislação vigente.

## **Metodologia**

Foram analisadas os rótulos, de 75 amostras de alimentos, categorizadas como pó para preparo de pudins, gelatinas e refrescos, no período entre agosto e dezembro de 2014, que foram obtidas em supermercados localizados na cidade do Rio de Janeiro, RJ. Para realizar a análise, foi elaborada uma ficha contendo informações obrigatórias de rotulagem, utilizada para organizar as informações retiradas do rótulo. A análise dos rótulos desses produtos, foi feita de acordo com as diretrizes da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e a RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002 do Ministério da Saúde. Foi avaliado também o cumprimento do Decreto 50.040, de 24 de janeiro de 1961 que proíbe o uso de mais de 3 corantes por produto.

## **Resultados**

No que diz respeito à origem, foi verificado que 46,6% das amostras foram produzidas em São Paulo, evidenciando a grande produção de alimentos industriais no estado. Todas as amostras apresentaram conformidade em relação às informações obrigatórias de lote, prazo de validade, conservação do produto e forneciam instruções claras para o preparo. Das amostras analisadas todas apresentaram, em sua lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina escrito por extenso, conforme preconizado pela legislação. Dentre todas as amostras 8% delas apresentaram mais de 3 corantes em sua lista de ingredientes, o que contraria o Decreto 50.040/1961.

## **Conclusão**

Conclui-se que a rotulagem dos produtos em sua maioria estavam em conformidade com a legislação vigente e as não conformidades encontradas comprometem o acesso a informações importantes por parte do consumidor.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos, tornando obrigatório a declaração da presença do corante tartrazina (INS 102) por extenso na lista de ingredientes dos rótulos dos alimentos que o contenham. Brasília, 2002.

**Palavras-chave:** Corante sintético; Alimentação infantil; Tartrazina

# AVALIAÇÃO DO RISCO DA EXPOSIÇÃO HUMANA AOS COMPOSTOS TÓXICOS FORMADOS DURANTE A VINIFICAÇÃO

LAURA OLIVEIRA LAGO; KARINE PRIMIERI NICOLLI; JANAINA AITH BARBARÁ; CLÁUDIA ALCARAZ ZINI;  
JULIANE ELISA WELKE

<sup>1</sup> ICTA - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, <sup>2</sup> IQ - Instituto de Química  
*laollago@hotmail.com*

## Introdução

O vinho tem propriedades benéficas oriundas do consumo moderado desta bebida. Estes efeitos são observados, principalmente, devido à presença dos compostos fenólicos e estilbenos (SHEN et al., 2015). Entretanto, dentre os compostos presentes em vinhos, encontram-se os seguintes compostos voláteis tóxicos: acetaldeído, formaldeído, carbamato de etila, furfural, acroleína e furano. Estes compostos são hepatotóxicos e, inclusive, alguns desses tem associação com o câncer. A Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer classifica, por exemplo, o formaldeído e o acetaldeído como carcinogênicos para os seres humanos, o carbamato de etila como provável carcinogênico, o furano como possível carcinogênico e a acroleína e o furfural como não classificáveis como carcinogênicos.

## Objetivos

Verificar a ocorrência de seis compostos voláteis tóxicos (acetaldeído, formaldeído, carbamato de etila, acroleína, furfural e furano) em vinho e caracterizar o risco da exposição a estes compostos.

## Metodologia

Foram analisadas onze amostras de vinhos Syrah. Os compostos foram analisados por um cromatógrafo gasoso bidimensional com um detector espectrométrico de massas do tipo tempo de voo. Os seis compostos foram simultaneamente extraídos através da microextração em fase sólida no modo headspace após derivatização das amostras com 2,2,2-trifluoretilhidrazina (KIM e SHIN, 2011). A avaliação da exposição aos compostos tóxicos foi feita através do cálculo da ingestão diária estimada. A caracterização do risco relacionado à exposição aos compostos avaliados nesta pesquisa foi feita através do cálculo da margem de exposição.

## Resultados

O formaldeído (23,4-205,91µg/L), o acetaldeído (51,49-634,94µg/L), a acroleína (8,43-410,38µ/L), o furano (55,85-295,19µg/L) e o furfural (83,87-1715,29µg/L) foram encontrados em todas as amostras avaliadas. O carbamato de etila foi encontrado em 81,8% das amostras avaliadas. A exposição ao furano, acroleína e carbamato de etila através do consumo de vinho representa risco para a saúde dos consumidores, pois os valores da margem de exposição para estes compostos foram mais baixos do que o parâmetro estabelecido como seguro pela Organização Mundial da Saúde (menor do que 10.000) para todas as amostras em que estes compostos foram detectados. Em relação à acroleína observou-se que apenas uma das amostras avaliadas apresentou nível deste composto que não representa risco. O acetaldeído, o formaldeído e o furfural não representam risco para a saúde do consumidor.

## Conclusão

Estratégias para a redução da formação destes compostos tóxicos devem ser desenvolvidas, especialmente em relação ao furano, acroleína e carbamato de etila que foram os compostos que indicaram risco para a saúde dos consumidores. Além disso, os dados gerados neste trabalho poderão contribuir no estabelecimento de programas que visem o controle da formação destes compostos e de normas regulamentadoras relacionadas aos limites máximos permitidos para estes compostos.

## Referências

KIM, H.J.; SHIN, H.S. Simple and automatic determination of aldehydes and acetone in water by headspace solid-phase micro extraction and gas chromatography-mass spectrometry. *Journal of Separation Science*. v. 34, issue 6, p. 693-699, 2011.

SHEN, J. et al. Mediterranean Dietary Patterns and Cardiovascular Health. *Annual Review of Nutrition*. v. 35; p. 425–449, 2015.

**Palavras-chave:** vinho; avaliação da exposição; carbamato de etila; acetaldeído

# AVALIAÇÃO DO TEOR DE GORDURA DE REQUEIJÕES CREMOSOS LIGHT E TRADICIONAIS COMERCIALIZADOS EM MACEIÓ – AL

GENILDO CAVALCANTE FERREIRA JUNIOR; JULIANA SILVA DOS SANTOS; LEIVYS HENRIQUE SILVA SANTOS; TATIANA MARIA PALMEIRA DOS SANTOS; JOSE ALFREDO DOS SANTOS JUNIOR

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas, <sup>2</sup> NASSAU - MACEIO - Faculdade Mauricio de Nassau, <sup>3</sup> UNIT - Universidade Tiradentes, <sup>4</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac  
*leivys\_h@hotmail.com*

## Introdução

Com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, observa-se uma mudança de comportamento da população em busca de uma melhor qualidade de vida. Neste contexto, a escolha por alimentos saudáveis como os in natura e os com baixo teor de açúcar, sódio e gordura, tem se destacado, como é o caso dos requeijões light.

## Objetivos

Objetivou-se neste trabalho avaliar e comparar os teores de gordura de requeijões cremosos light e tradicionais comercializados em Maceió – AL.

## Metodologia

Foram coletadas em hipermercados de Maceió-AL, 8 amostras de requeijões cremosos light e 8 tradicionais da mesma marca comercial, entre o período de agosto a dezembro de 2014. Após a coleta foram realizadas determinações dos teores de umidade a 105°C, gordura total pelo método de Gerber, Extrato Seco Total (EST) e Gordura no Extrato Seco (GES), de acordo com o método preconizado pelo Instituto Adolfo Lutz (BRASIL, 2005). Todas as análises foram realizadas em triplicada. O regulamento técnico de identidade e qualidade de requeijões do Ministério da Agricultura (BRASIL, 1997), determina que o teor de gordura dos requeijões seja expresso em Gordura no Extrato Seco (GES), que foi calculada seguindo a fórmula  $GES = \text{gordura pelo método de Gerber} \times 100 / \text{extrato seco total}$ . O extrato seco total foi calculado subtraindo o valor de umidade de 100 (BRASIL, 2006).

## Resultados

O regulamento técnico de identidade e qualidade de requeijões (BRASIL, 1997), estabelece padrão de identidade e qualidade apenas para requeijão cremoso convencional (tradicional), especificando o teor máximo de umidade (65%) e de Gordura no Extrato Seco-GES (55%). O requeijão cremoso light deve sofrer uma redução de no mínimo 25% em algum de seus nutrientes, seja eles açúcares, gorduras totais, sódio ou colesterol total (BRASIL, 2001). Os valores de gorduras totais observados nos requeijões cremosos tradicionais avaliados, variaram de 22,0 a 26,7%, e nos requeijões cremosos light esses valores foram de 13,2 a 27,0%. Todas as marcas de requeijões cremosos light avaliadas tinham como proposta em seus rótulos, a redução do teor de gordura, especificando inclusive, uma redução maior que 50% do teor de gordura em relação ao requeijão cremoso tradicional. Porém, os resultados obtidos demonstraram que das 8 marcas de requeijões cremosos light avaliadas, 4 (50%) apresentaram redução de teor de gordura total menor que 25%, quando comparado ao produto de referência (requeijão cremoso tradicional), não atendendo as exigências da legislação pertinente. Esses resultados foram iguais tanto pelo método de Gerber como pela Gordura no Extrato Seco.

## Conclusão

Pode-se constatar que pelo menos 50% das marcas avaliadas, que comercializam concomitantemente requeijões cremosos light e tradicionais em Maceió – AL, estão oferecendo a população requeijões cremosos light fora dos padrões exigidos pela legislação, apresentando uma redução de teor de gordura menor que 25%. Esses resultados demonstram falta de controle das indústrias sobre o processamento dos requeijões cremosos light, bem como deficiência dos órgãos competentes na fiscalização desses produtos que são oferecidos a população.

## Referências

- BRASIL. Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília, 2005. 1018p.  
BRASIL. Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Diário Oficial da União, Brasília, 1997.  
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n. 68, de 12 de dezembro de 2006. Métodos analíticos oficiais físico-químicos, para controle de leite e produtos lácteos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 14 de dezembro de 2006, Seção 1, Página 8.



BRASIL, 2001. Rotulagem Nutricional Obrigatória Manual de Orientação aos Consumidores Educação para o Consumo Saudável. Ministério da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Universidade de Brasília. Disponível em: . Acesso: 09 mar. 2016.

**Palavras-chave:** requeijão cremoso light; requeijão cremoso tradicional; gordura; alimentos saudáveis

# AVALIAÇÃO DOS ITENS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM DE PROTEÍNAS DE SOJA TEXTURIZADA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE CAMPINA GRANDE - PB

CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO; CHIMENES DARLAN LEAL DE ARAÚJO; AMANDA RAFAELLA LIMA DE ALMEIDA; AGDA LETÍCIA BARBOSA DE MACÊDO; JULIANA LOPES DE LIMA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*crmfilho@bol.com.br*

## Introdução

O interesse por produtos alimentícios saudáveis e de grande aproveitamento, tem crescido mundialmente, abrangendo também o setor produtivo da soja. As proteínas de soja texturizadas são amplamente consumidas como substitutos da carne e pela indústria alimentícia como ingrediente alimentar (GENOVESE; LAJOLO, 2002). Nesse contexto, há uma tendência dos consumidores, em conhecer o valor nutricional dos alimentos industrializados, principalmente, no tocante a quantidade de nutrientes. É por meio do rótulo dos alimentos que o consumidor tem acesso a informações como quantidade, composição e qualidade, bem como sobre os riscos que os produtos podem apresentar (ÁLVARES et al., 2005).

## Objetivos

Verificar as informações contidas nos rótulos das embalagens de proteínas de soja texturizadas comercializadas nos supermercados da cidade de Campina Grande/PB e compará-los com os parâmetros exigidos pela legislação brasileira vigente.

## Metodologia

Foram analisados oito rótulos de proteínas de soja texturizada no período de dezembro/2015 a fevereiro/2016 em supermercados da cidade de Campina Grande/PB. Os dados foram tabulados confrontando-os com a legislação vigente para a rotulagem alimentar segundo as Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária (nº 259/2002, nº 359/2003, nº 360/2003, nº 268/2005, além da Lei nº 10.674 de 16/05/2003).

## Resultados

Das oito marcas analisadas, três apresentaram-se adequadas à Resolução nº 259/2002. As falhas encontradas nas demais foram: ausência de instruções sobre a conservação antes/depois de aberta a embalagem (37,5%), ausência na indicação de corante artificial (25%) e de informação nutricional expressa em medida caseira (12,5%). As informações nutricionais obrigatórias, de acordo com a Resolução nº 360/2003, decreta que o rótulo deve declarar a quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Todos os rótulos apresentaram as informações obrigatórias. A porção é definida na Resolução nº 359/2003 como a quantidade média do alimento que deve ser consumida por pessoas saudáveis. Assim, observou-se 87,5% de conformidade segundo a legislação vigente. Observou-se a presença, em 100% dos rótulos, da expressão de advertência "contém ou não contém glúten" de acordo com a Lei 10.674/02. A Resolução nº 268/2005 fixa as características mínimas que deve obedecer os produtos proteicos de origem vegetal. Assim, observou-se 100% de conformidade, já que os produtos apresentaram, teores protéicos no mínimo de 50% (g/100 g).

## Conclusão

A rotulagem das amostras de proteínas de soja texturizadas apresentaram inconformidades com relação às exigências da legislação vigente, principalmente ao descrito nas Resoluções nº 259/2002 e nº 359/2003 da Agência de Vigilância Sanitária. Dos resultados obtidos, concluiu-se que as empresas produtoras deste tipo de alimento precisam se adequar à legislação e questiona-se o compromisso na apresentação dos dados nos rótulos.

## Referências

1. ÁLVARES, F.; ARAÚJO, W. M. C.; BORGIO, L. A.; BARROS, L. M. Informações nutricionais em rótulos de queijos industrializados. *Higiene Alimentar.*, v. 19, n. 131, p. 25-33, 2005.
2. GENOVESE, M. I.; LAJOLO, F. M. Isoflavones in soy-based foods consumed in Brazil: levels, distribution, and estimated intake. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.*, v. 50, p. 5987-5993, 2002.

**Palavras-chave:** legislação; proteínas de soja; rotulagem

# **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE TILÁPIA TAILANDESA (OREOCHROMIS NILOTICUS) COMERCIALIZADA EM FRIGORÍFICOS NA CIDADE DE SOLÂNEA, PARAÍBA**

GILMAR FREIRE DA COSTA; JOSE ARIMATEIA SOUTO DE LIMA JUNIOR; JOÃO FELIPE SANTIAGO NETO; PHETRUS BITAR DE ARAUJO; CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*freiregilmar123@gmail.com*

## **Introdução**

O peixe é um dos alimentos mais suscetíveis à deterioração devida à atividade de água elevada, composição química, teor de gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e, sobretudo, ao pH próximo da neutralidade (FRANCO e LAMDGRAF, 2003). Para avaliação das características microbiológicas dos alimentos, alguns tipos de microrganismos são considerados como importantes por serem indicadores gerais das condições higiênico-sanitárias, cuja presença em maior ou menor número é proveniente da qualidade da matéria-prima e do processamento que foi realizado. E o caso dos grupos dos coliformes, cuja presença está diretamente relacionada com falhas no processamento e contaminação de origem fecal recente, evidenciando a ocorrência de bactérias enteropatogênicas (OPAS, INPPAZ, 2001).

## **Objetivos**

Avaliar a qualidade microbiológica da carne de Tilápia tailandesa comercializada em frigoríficos situados na cidade de solânea, paraíba.

## **Metodologia**

Para a realização desta pesquisa foram adquiridas 5 (cinco) amostras de carne de Tilápia em frigoríficos na cidade de Solânea, Paraíba. As amostras foram acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo sendo transportada para o laboratório de Microbiologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba, Campus III, na cidade de Bananeiras, Paraíba. As amostras foram analisadas conforme a Resolução nº 12 de Janeiro de 2001, da agência nacional de vigilância sanitária (BRASIL, 2001), sendo pesquisados os seguintes microrganismos: Coliformes termotolerantes e *salmonella* sp.

## **Resultados**

Segundo a legislação Brasileira (BRASIL, 2001) para coliformes termotolerantes em pescado o valor máximo estabelecido é de 102 unidades formadoras de colônias por grama. Os resultados obtidos na pesquisa mostraram que em todas as amostras analisadas houve contagem abaixo dos limites preconizados pela legislação para este microrganismo apresentando valores < 3, constatando que o ambiente de processamento possui um controle adequado de higiene. Almeida Filho *et al.* (2004) também não encontraram esses microrganismos em amostras de bacalhau Saithe. Foi observado que 100% (cem por cento) das amostras apresentaram ausência em 25 gramas do alimento para salmonella sp. Resultados semelhantes foram encontrados por (VEIT *et al.*, 2012), que analisou filés de Tilápia e verificou ausência em suas amostras para este microrganismo.

## **Conclusão**

Com base nos resultados obtidos na presente pesquisa, pode-se afirmar que as amostras de carne de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) apresentam-se apropriadas para o consumo humano, evidenciando a aplicação das Boas Práticas de Fabricação durante as operações de processamento do pescado.

## **Referências**

- BRASIL. Resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001. Oficializa os padrões microbiológicos para alimentos. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2001.
- FILHO, A. E. S; SIGARINI, O.C; VALENTE, A.M; ANDRADE, P.F; OLIVEIRA, A.T; FRANCO, R.M; CARVALHO, J. C. A. P. (2004). Presença de microrganismos indicadores de condições higiênicas, e de patógenos em bacalhau saithe (*Pollacius virens*) salgado seco, comercializado no município de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. Revista Brasileira de Ciência Veterinária, v.11, n.3.
- FRANCO, B. D. G. M.; LAMDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Ateneu, 2005.
- OPAS; INPPAZ. HACCP: Instrumentos essenciais para a inocuidade de alimentos Buenos Aires, OPAS, INPPAZ, 2001.
- VEIT, J. C., FREITAS, M. B., REIS, E. S; MOORE, Q.O; FINKLER, J. K; BOSCOLO, W. R; & FEIDEN, A. (2012).

Desenvolvimento e caracterização de bolos de chocolate e de cenoura com filé de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). *Brazilian Journal of Food & Nutrition/Alimentos e Nutrição*, 23(3).

**Palavras-chave:** Consumidor; Pescado; Qualidade

# AVALIAÇÃO MICROSCÓPICA DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM RECIFE, PERNAMBUCO

VIVIANE LANSKY XAVIER; VIVIANE MICHELE DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*vivianelansky@yahoo.com.br*

## Introdução

A produção de polpas de frutas congeladas representa um segmento recente do setor da agroindústria, no qual se inserem estabelecimentos de pequeno e médio porte e até indústrias artesanais com pouco ou praticamente nenhum controle e fiscalização de sua produção, o que pode levar à comercialização de produtos sem uniformidade e sem controle sanitário adequado. A microscopia de alimentos é um método analítico que se baseia na observação microscópica, identificando os alimentos, evidenciando em paralelo a ocorrência de fraudes e a presença de sujidades, sendo utilizada no controle de qualidade, permitindo constatar se os produtos estão em conformidade com as especificações do seu licenciamento e as condições higiênicas de processamento (OLIVEIRA et al., 2015).

## Objetivos

O objetivo foi avaliar o perfil microscópico de três marcas de polpas de frutas comercializadas em Recife, Pernambuco.

## Metodologia

Foram avaliadas polpas congeladas de cajá, caju, goiaba e graviola de três marcas comercializadas em supermercados da região metropolitana de Recife. Para as análises, realizadas em triplicata, as polpas foram descongeladas sob refrigeração, homogeneizadas e mantidas em temperatura ambiente (26°C). Para a análise microscópica, as amostras foram submetidas ao método de pesquisa de sujidades leves por meio da flutuação, conforme recomendação da A.O.A.C (1984). Foi realizada a determinação de fragmentos de insetos, larvas e ovos de insetos e identificação de materiais estranhos.

## Resultados

De acordo com a AOAC (1984), matérias estranhas são conceituadas como qualquer material que não seja inerente ao produto, quer seja associado a condições ou práticas inadequadas de produção, estocagem ou distribuição, incluindo sujidades (leves, pesadas, separadas por peneiras), material decomposto (tecidos podres, devido a causas parasíticas ou não parasíticas) e miscelâneas (areia, terra, vidro, ferrugem) ou outras substâncias, excluindo-se as contagens bacterianas. Para a legislação vigente (BRASIL, 2000), as polpas de frutas devem ser obtidas de frutas frescas, sãs e maduras, com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, e não deverão conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta ou da planta (BRASIL, 2000). Neste estudo, foram encontradas partes não comestíveis nas polpas de graviola (marca A) e de cajá (marca C); sujidades nas polpas de graviola e de cajá (marca C) e terra na polpa de cajá (marca C). Na avaliação geral, 25% das amostras foram classificadas como inaceitáveis para o consumo conforme a legislação vigente (BRASIL, 2000). Correia e Roncada (2003) afirmam que matérias estranhas podem estar presentes em produtos de fruta devido à seleção e lavagem inadequada ou pela não utilização de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

## Conclusão

A análise microscópica das polpas analisadas evidencia falhas no processamento, devendo ser adotadas medidas e práticas de controle durante a elaboração do produto por meio das Boas Práticas de Fabricação.

## Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY. (A.O.A.C) Official methods of analysis of the association of official analytical chemistry. Item n° 440.07 – 4° ed., 1984.

BRASIL. Instrução Normativa n° 1, de 07 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2000. Seção 1, p.54.

CORREIA, M.; RONCADA, M.J. Ocorrência de filamentos micelianos e de matérias estranhas em frutas em calda comercializadas em São Paulo SP. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, Curitiba, v. n. 20, n.1, p. 89-102 jan./jun 2003.

OLIVEIRA F., RITTO, J. L. A., JORGE, L. I. F., BARROSO, I. C. E., PRADO, B. W. Microscopia de alimentos. São Paulo: Atheneu. 1 ed. 2015. 412p.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Controle de qualidade; Sujidades

# AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SOBREMESA LÁCTEA CREMOSA DE CHOCOLATE ADICIONADA DE FRUTO-OLIGOSSACARÍDEO E LACTOBACILLUS PARACASEI SUBSP. PARACASEI LBC 81

MARCELA SARMENTO VALENCIA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; LEIDIANE SILVA SANTOS; JÉSSICA SYBELLE DA SILVA MENEZES

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*silvanasalgado@ufpe.br*

## Introdução

O desenvolvimento de um novo produto simbiótico proporciona uma oportunidade para contribuir com a saúde dos consumidores. Dos produtos lácteos simbióticos existentes no mercado, há o predomínio dos alimentos fermentados, sendo relevante o desenvolvimento de novos produtos, mais atrativos e com novos aspectos organolépticos, a exemplo das sobremesas lácteas cremosas (MORAIS et al. 2014).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as características sensoriais de sobremesas lácteas cremosas de chocolate, adicionadas de fruto-oligossacarídeo (FOS) e *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81.

## Metodologia

Três formulações de sobremesas lácteas cremosas foram desenvolvidas: controle (C), probiótica (P), adicionada apenas do *L. paracasei*, e simbiótica (S), adicionada de probiótico e FOS. A aceitabilidade e intenção de compra das sobremesas foram realizadas nos tempos 1, 7, 14, 21 e 28, por 70 julgadores não treinados, de ambos os sexos, maiores de 18 anos, selecionados de forma aleatória. Foram oferecidas aos julgadores 40 mL das sobremesas P, S e C, em recipientes plásticos brancos, codificados aleatoriamente com números de três dígitos. Junto às sobremesas, foram fornecidos aos julgadores água à temperatura ambiente e a ficha de análise de aceitabilidade e intenção de compra. Para análise da aceitabilidade a ficha foi composta por uma escala hedônica com 9 categorias, cujo ponto 1 correspondeu a “Desgostei Extremamente” e o ponto 9 a “Gostei Extremamente”, em relação aos atributos sensoriais sabor, consistência e impressão global. Na mesma ficha de análise foi investigada a intenção de compra das sobremesas, de acordo com uma escala hedônica de 5 pontos, cuja representação 1 corresponde a “Certamente não compraria” e a 5 a “Certamente compraria” (DUTCOSKY, 2013). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE, CAAE: 23286813.2.0000.5208.

## Resultados

Todas as sobremesas mantiveram-se com boa aceitabilidade durante os 28 dias de armazenamento, com grau de aceitação, entre 7 e 8, da escala hedônica de 9 pontos, indicando que os provadores gostaram de “moderadamente” a “muito” dos produtos. Os resultados quanto ao atributo sabor não indicaram qualquer diferença significativa entre as sobremesas C e S. O efeito da adição do FOS, na sobremesa S, pode ter favorecido o sabor, visto que, oligofrutoses possuem 30 a 50% do poder adoçante da sacarose (APOLINARIO et al., 2014). Todas as notas dos atributos consistência e impressão global, para as três sobremesas, foram superiores a 7. Os julgadores não observaram diferença significativa entre a consistência das sobremesas P e S, demonstrando que não foi possível identificar influência do FOS. As moléculas com grau de polimerização menor que 10, como a do FOS, não interferem na estrutura do gel do produto, permanecendo dissolvidas (PHILLIPS & WILLIAMS, 2000). Com relação à intenção de compra das sobremesas verificou-se que, durante todo o período de armazenamento, as amostras obtiveram boas notas pelos provadores, com resultados próximos de 4 e 5, em uma escala de 5 pontos, correspondendo a “provavelmente compraria” e “certamente compraria”, corroborando com a boa aceitabilidade verificada.

## Conclusão

As sobremesas lácteas cremosas de chocolate adicionadas de *L. paracasei* e FOS, resultaram em produtos com características atrativas de sabor e consistência, apresentando elevada aceitabilidade sensorial, sendo inovadoras opções aos consumidores.

## Referências

APOLINARIO, A. C., DAMASCENO, B. P. G. L., BELTRÃO, N. E. M., PESSOA, A., CONVERTI, A., & SILVA, J.A. Inulin-type fructans: a review of different aspects of biochemical and pharmaceutical technology. Carbohydrate



Polymers, v.101, p.368–378, 2014.

DUTCOSKY, S. D. *Análise Sensorial de Alimentos* (4th ed.). Curitiba: Champagnat, 2013.

MORAIS, E. C., LIMA, G. C., MORAIS, A. R., & BOLINI, H. M. A. Prebiotic and diet/light chocolate dairy dessert: Chemical composition, sensory profiling and relationship with consumer expectation. *LWT – Food Science and Technology*, v. 62, n.1, p.424–430, 2015.

PHILLIPS, G. O., & WILLIAMS, P. A. *Handbook of Hydrocolloids* (1st ed.). Abington: Woodhead publishing limited, 2000.

**Palavras-chave:** sobremesa láctea; chocolate; fruto-oligossacarídeo

# AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE COOKIES LIVRES DE GLÚTEN

JOSIÉLE DA SILVA PRADE; PRISCILA CANABARRO POZZEBON; FERNANDA ALINE DE MOURA; PAULA FERNANDA PINTO DA COSTA; LEOMAR HACKBART DA SILVA

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

*josielesprade@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação e os hábitos de vida saudável tem despertado grande preocupação quanto ao consumo de alimentos, principalmente para os celíacos. Neste sentido, vem crescendo o consumo de produtos livres de glúten, como os a base de arroz e soja que apresentam compostos funcionais benéficos à saúde (YOSHIDA et al, 2016). Os produtos de panificação livres de glúten disponíveis no mercado não apresentam as mesmas características sensoriais e nutricionais desejáveis, quando comparados aos tradicionais (SCIARINI et al, 2010). A soja em seu processamento de remoção do Extrato Hidrossolúvel de Soja gera um resíduo sólido denominado de okara, esta preserva todas as propriedades nutricionais da soja, porém a sua potencialidade na utilização em alimentos, é pouca utilizada nas indústrias alimentícias (PEREIRA, 2013). A elaboração de biscoitos com farinha de arroz enriquecido com okara é uma alternativa para o desenvolvimento de produtos livres de glúten com características desejáveis.

## Objetivos

Avaliar o efeito da substituição parcial da farinha de arroz utilizando diferentes concentrações de okara, e avaliar as características tecnológicas dos cookies.

## Metodologia

Foram elaboradas cinco formulações com substituição parcial da farinha de arroz por okara, na proporção de 100:0% (F1), 90:10% (F2), 80:20% (F3), 70:30% (F4) e 60:40% (F5), respectivamente, mantendo-se constante a porcentagem dos demais ingredientes: manteiga (20%), açúcar mascavo (30%), leite integral (8%), cloreto de sódio (0,16%), ovo (22%) e fermento químico (0,16%). Os ingredientes foram manualmente misturados e a massa dividida em porções de 15 g e assada em forno elétrico (150 °C/20 min). Avaliou-se a umidade, o volume específico e a dureza dos biscoitos.

## Resultados

O teor de umidade variou de 12,7% a 14,96%, sendo maior na F4 e mantendo-se em média de 12,7% nas demais formulações, onde não houve diferença estatística ( $p < 0,05$ ), mantendo-se dentro da faixa de 15% de umidade permitida pela legislação (BRASIL, 2005). O aumento da adição de okara reduziu proporcionalmente o volume dos biscoitos, que passou de 1,05 cm<sup>3</sup>.g<sup>-1</sup>(F1) para 0,66 cm<sup>3</sup>.g<sup>-1</sup>(F5). Também foi observado um aumento nos valores de dureza que passaram de 7,66 N (F1) para 10,45 N (F5), sendo os menores valores encontrados em F3 (6,06 N) e F4 (5,74 N), provavelmente pela maior incorporação de fibras e proteínas com a maior adição de okara, reduzindo o volume e aumentando a dureza dos biscoitos (LAROSA et al, 2009).

## Conclusão

A adição de até 20% de okara na formulação não influenciou na umidade e na dureza dos biscoitos, porém resultou em pequenas alterações no volume (-17,4%), sendo possível obter um produto com características tecnológicas aceitáveis e livre de glúten.

## Referências

BRASIL, Resolução RDC. nº 263, de 22 de setembro de 2005, Agência Nacional De Vigilância Sanitária-Anvisa; Aprova O" Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas E Farelos. Diário Oficial da União, Brasília (DF), de, v. 23.

LAROSA, Gisele et al. Aspectos sensoriais, nutricionais e tecnológicos de biscoito doce contendo farinha de'okara'. Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 17, n. 2, p. 151-157, 2009.

PEREIRA, Dafne Garcia. Obtenção do extrato de soja e okara por diferentes métodos. 2013.

SCIARINI, Lorena S. et al. Influence of gluten-free flours and their mixtures on batter properties and bread quality. Food and Bioprocess Technology, v. 3, n. 4, p. 577-585, 2010.

YOSHIDA, Bruna Yumi et al. Produção e caracterização de cookies contendo farinha de okara. Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 25, n. 1, 2016.

**Palavras-chave:** celíacos; okara; arroz

# AZEITE DE DENDÊ MICROENCAPSULADO COMO FONTE DE CAROTENOIDES PRÓ-VITAMÍNICOS A

CAMILA DUARTE FERREIRA; VANESSA STHAL HERMES; ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS; ITACIARA LARROZA NUNES

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia, <sup>5</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*camiladuartef@hotmail.com*

## Introdução

O azeite de dendê ou óleo de palma bruto *crude palm oil* é um dos óleos mais produzidos no mundo e é uma importante fonte de carotenoides. Esses compostos possuem atividade pró-vitamina A e atuam como antioxidantes, promovendo inúmeros benefícios à saúde. Tendo em vista a importância nutricional, econômica e social do óleo de palma bruto, e alta prevalência de hipovitaminose A no Brasil (16 a 55%) entre crianças menores de cinco anos, justifica-se a busca de alternativas para uso desse óleo, que não só a fritura, já que este é habitualmente empregado na culinária baiana, para a elaboração do acarajé e de moquecas e na África. Entretanto, quando submetidos a altas temperaturas e à exposição de oxigênio, os carotenoides são degradados. Nesse contexto, o objetivo desta proposta foi avaliar o impacto do microencapsulamento na quantificação e identificação de carotenoides do óleo de palma bruto, como uma possibilidade de ampliação de uso desses compostos bioativos a serviço da nutrição e da saúde.

## Objetivos

Avaliar o impacto do microencapsulamento na quantificação e identificação de carotenoides do óleo de palma bruto, como uma possibilidade de ampliação de uso desses compostos bioativos a serviço da nutrição e da saúde.

## Metodologia

Microencapsulamento por *spray-drying*: O óleo de palma bruto foi fornecido pelo Grupo Agropalma (Pará, Brasil). A fécula de mandioca e a goma arábica foram cedidas pela, Cargill e Nexira, respectivamente, ambas de São Paulo – Brasil. A emulsão foi elaborada com 50% de fécula de mandioca + 50% de goma arábica, totalizando 40% da emulsão total + 10% de óleo + 50% de água destilada, sendo aspergida em um mini *spray-dryer* (SENAI – Unidade Dendezeiros, Salvador-BA), conforme condições descritas por Fernandes et al., (2014). Carotenoides totais e Identificação dos carotenoides majoritários: Os carotenoides totais foram quantificados em espectrofotômetro de acordo com Rodriguez-Amaya e Kimura (2004). Para quantificação e identificação dos carotenoides majoritários por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) (NUNES e MERCADANTE, 2007) foi realizada etapa prévia de extração, de acordo com Zeb e Murkovic (2013). Análises estatísticas: Utilizou-se o teste t-pareado  $p < 0.05$  e o software SPSS (versão 15). As análises foram realizadas em 5 repetições e foram realizadas no azeite de dendê antes (controle) e após o microencapsulamento.

## Resultados

O conteúdo total de carotenoides encontrado no óleo de palma bruto antes e após o encapsulamento foi de  $608,39 \pm 32,94 \mu\text{g/g}$  e  $600,52 \pm 16,05 \mu\text{g/g}$ , respectivamente, indicando que o emprego da técnica de *spray-drying* preservou os compostos bioativos do óleo e ainda manteve estes valores dentro da faixa estabelecida pelo Codex (2013) ( $500\text{-}2000 \mu\text{g/g}$ ). Os carotenoides majoritários identificados no controle foram o all-trans- $\beta$ -caroteno ( $233,44 \pm 21,40 \mu\text{g/g}$ ) e o all-trans- $\alpha$ -caroteno ( $88,78 \pm 10,65 \mu\text{g/g}$ ) e a concentração reduziu significativamente com o microencapsulamento ( $p < 0,05$ ) para  $170,50 \pm 17,15 \mu\text{g/g}$  e  $67,37 \pm 6,93 \mu\text{g/g}$  respectivamente no óleo extraído da microcápsula.

## Conclusão

O microencapsulamento preservou os carotenoides totais do óleo, indicando que a técnica pode ser empregada na preservação desses bioativos e que as microcápsulas são uma alternativa para a fortificação de alimentos com pró-vitamina A, especialmente nas matrizes alimentícias voltadas para o público infantil. AGRADECIMENTOS CNPq (nº processo: 482846/2012-7/2012), FAPESB, Grupo Agropalma, Cargill e Nexira.

## Referências

CODEX (2013). Codex Standard for named vegetable oils. CODEX STAN 210 . Roma, 2013.

FERNANDES, R. V. B., BORGES, S. V., & BOTREL, D. A. Gum arabic/starch/maltodextrin/inulin as wall materials on

the microencapsulation of rosemary essential oil. *Carbohydrate Polymers*, 101, 524–532, 2014.

NUNES, I. L.; MERCADANTE, A. Z. Encapsulation of Lycopene Using Spray-Drying and Molecular Inclusion Processes. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, v. 50, p. 893 – 900, 2007.

ZEB, A.; MURKOVIC, M. Determination of thermal oxidation and oxidation products of  $\beta$ -carotene in corn oil triacylglycerols. *Food Research International*, 50, 534–544, 2013.

**Palavras-chave:** óleo de palma bruto; b-caroteno; spray-drying

# **AZEITE DE OLIVA: AVALIAÇÃO CONFORME INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM**

LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; MONIQUE RODRIGUES SILVERIO;  
RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
*lourran\_araujo@hotmail.com*

## **Introdução**

O azeite de oliva é o óleo obtido exclusivamente a partir do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.), com exclusão dos azeites obtidos com solventes ou por processos de reesterificação e de qualquer mistura com óleos de outra natureza. O Brasil está entre os 10 países de maior consumo no mundo, e a grande diferença do consumo de azeite de oliva para os outros óleos vegetais está relacionada à sua composição rica em ácidos graxos monoinsaturados, como o ácido oléico, e baixo em saturados. Isso favorece o controle do colesterol, pois ajuda a reduzir os níveis séricos de LDL (precursor de processos de aterosclerose) e mantém os níveis de HDL no sangue. Além disso, estudos epidemiológicos sugerem que o azeite tem um efeito protetor contra certos tipos de tumores malignos, como o de mama, próstata, endométrio, do aparelho digestivo. Existem diversos tipos de azeite, cada qual com sua característica, que varia de acordo com o país produtor, tipo de colheita, seleção e modo de produção. Alguns são feitos com olivas ainda verdes, o que lhes confere um sabor mais ácido, outros produzidos com olivas maduras e possuem um sabor mais doce, macio ou frutado.

## **Objetivos**

O objetivo desse estudo, foi avaliar de forma crítica as informações de rotulagem desses produtos, através das informações obrigatórias exigidas pela legislação vigente.

## **Metodologia**

Foram analisadas 110 amostras de 71 marcas diferentes, sendo 86 de azeites de oliva extra virgem, 22 de azeites de oliva, 1 de azeite de bagaço de oliva refinado e 1 de azeite de oliva virgem, que foram obtidas nas cidades do Rio de Janeiro e Niterói nos meses de outubro e novembro de 2010. Para realizar a análise dos dados obtidos, foi elaborada uma ficha contendo informações obrigatórias de rotulagem, de acordo com as diretrizes sobre rotulagem da RDC nº 259/2002 e o cumprimento da Lei nº 10.674/03 sobre a obrigatoriedade de informar a presença ou não de glúten nos alimentos.

## **Resultados**

No tocante referente a origem, foi verificado que 55,45% foram produzidas em Portugal, evidenciando que o azeite português é muito apreciado no Brasil. Todas as amostras apresentaram conformidade em relação as informações obrigatórias de registro, peso líquido e contém ou não contém glúten. O tipo de armazenamento variou entre as amostras (12 variações), porém 30,39% apresentaram como modo de armazenamento em local seco, ao abrigo da luz, longe de fonte de calor, e 7,27% das amostras, não apresentaram o tipo de armazenamento, o que contrária a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

## **Conclusão**

Conclui-se que a rotulagem dos produtos em sua maioria estavam em conformidade com a legislação vigente, porém algumas informações poderiam ser incluídas a fim de caracterizarem o produto, como tipo de prensagem e olivas utilizadas.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, DF, Diário Oficial da União, 2002.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/ SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA: PORTARIA Nº 419, DE 26 DE AGOSTO DE 2010.

**Palavras-chave:** azeite de oliva; rotulagem; conservação

# CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E CONCENTRAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS EM POLPA DE MANGA SUBMETIDA À SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA

BÁRBARA PEREIRA DA SILVA; JAQUELINE VIEIRA PIOVEZANA GOMES; LÍVYA ALVES OLIVEIRA; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA; CERES MATTOS DELLA LUCIA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*barbarapereira2805@gmail.com*

## Introdução

A manga apresenta alto valor nutricional, sendo considerada fonte de carotenoides, vitamina C e compostos fenólicos, os quais desempenham diversas funções no organismo e apresentam alta atividade antioxidante (AJILA; PRASADA, 2008). Uma das formas de promover aumento do tempo de prateleira de frutas consiste na secagem ou desidratação, uma das técnicas mais antigas de conservação de alimentos. A secagem em leito de espuma apresenta vantagens quando comparada à secagem convencional, como a possibilidade de maior preservação do sabor e valor nutricional do alimento, devido a menores temperaturas e tempos exigidos no processo, tornando-o mais simples e barato.

## Objetivos

Avaliar a atividade antioxidante e a concentração de fenólicos totais em polpa de manga Ubá in natura e submetida à secagem em leito de espuma.

## Metodologia

A polpa de manga foi triturada em liquidificador e misturada ao agente espumante (Emustab®, 2,5%). A mistura foi homogeneizada em batedeira por 20 minutos, até a formação de uma espuma firme. A espuma foi espalhada em bandejas, as quais foram dispostas em secador com circulação de ar nas temperaturas de 60°C e 70°C. Após a secagem, a espuma foi convertida em pó, o qual foi removido das bandejas utilizando espátulas de plástico. A amostra em pó (0,4 g) foi redissolvida em água (1,6 mL), considerando a umidade do produto in natura, para a realização das análises de atividade antioxidante e fenólicos totais. 2 g de amostra foram adicionados de 20 mL de acetona (70%). A suspensão foi agitada em banho metabólico e centrifugada, sendo o sobrenadante utilizado para as análises. A atividade antioxidante foi determinada pelo método de DPPH (BLOOR, 2001) e os compostos fenólicos totais foram determinados de acordo com Singleton et al. (1999). Os dados foram analisados por meio da Análise de Variância, seguida do teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

## Resultados

A concentração de compostos fenólicos totais (0,48 mg GAE/g) e atividade antioxidante (3,1 mmoles trolox/g) na manga seca a 70°C por 8 horas não diferiram da manga in natura (0,5 mg GAE/g e 3,7 mmoles trolox/g, respectivamente). Contudo, a manga seca a 60°C por 11 horas apresentou menor atividade antioxidante (2,2 mmoles trolox/g) quando comparada a manga in natura e a manga seca a 70°C e menor concentração de compostos fenólicos totais (0,47 mg GAE/g) em relação a manga in natura. As diferenças encontradas na concentração de compostos antioxidantes nas polpas de manga submetidas a secagem em leito de espuma, podem ser explicadas pelo maior tempo de secagem (11 horas) requerido em temperatura de 60°C quando comparado a 70°C (8 horas).

## Conclusão

A secagem em leito de espuma a 70°C durante 8 horas manteve a concentração de compostos fenólicos e a atividade antioxidante da polpa de manga Ubá. Assim, essa técnica de secagem pode ser utilizada com sucesso, garantindo a produção de alimentos desidratados com manutenção de suas características nutricionais.

## Referências

AJILA, C. M.; PRASADA, U. J. Protection against hydrogen peroxide induced oxidative damage in rat erythrocytes by Mangifera indica L. peel extract. Food Chemistry Toxicology, v. 46, n. 1, p. 303-309, jan. 2008.

BLOOR, S. J. Flavonoids and Other Polyphenols. Elsevier, v. 335, 2001.

SINGLETON, V. L.; ORTHOFER, R.; LAMUELA-RAVENTOS, R. M. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent. Methods in enzymology, v. 299, p. 152-178, 1999.

**Palavras-chave:** DPPH; fenólicos totais; manga Ubá; secagem em leito de espuma



# CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL (CAT) DE FEIJÃO PRETO E ARROZ BRANCO PRODUZIDOS POR CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL

FRANCIANE SILVANA FORMENTINI; ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*francianeformentini@hotmail.com*

## Introdução

Os alimentos de origem vegetal possuem diversos compostos bioativos com propriedades antioxidantes. Estudos sugerem que estes compostos possam ser encontrados em maior quantidade em alimentos orgânicos do que nos convencionais, devido a fatores envolvidos com o processo de produção.

## Objetivos

Avaliar e comparar a capacidade antioxidante total de arroz branco polido tipo I e feijão preto produzidos por sistemas de produção orgânico e convencional.

## Metodologia

Amostras de arroz branco polido tipo I e feijão preto orgânicas e convencionais foram adquiridos no comércio do sudoeste paranaense, via internet e doadas por instituições de agricultura orgânica. As amostras orgânicas foram selecionadas pela presença do selo verde de produção orgânica. Foram adquiridas duas amostras de cada tipo de cultivo. As amostras foram lavadas e submetidas à cocção de acordo com a padronização da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011). Em seguida as amostras foram trituradas e submetidas à extração de acordo com Faller e Fialho (2009) com algumas modificações. Realizou-se duas extrações distintas, uma para os compostos solúveis e outra para os hidrolisáveis. Após a extração, as amostras foram centrifugadas a 3500 rpm por 5 minutos e duplamente filtradas em papel filtro. A determinação da capacidade antioxidante total (CAT) foi realizada pelo ensaio TEAC (*Trolox Equivalent Antioxidant Capacity*) de acordo com Fu et al. (2011). Uma curva padrão foi elaborada utilizando o trolox como referência. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Para análise estatística utilizou-se as médias das duas amostras de cada cultivo e realizou-se o teste *t student* para duas variáveis, considerando 5% de significância para comparação entre as amostras orgânicas e convencionais.

## Resultados

Tanto na extração de compostos solúveis, quanto hidrolisáveis do feijão preto verificou-se valores significativamente maiores de capacidade antioxidante total para o cultivo convencional em comparação com o cultivo orgânico. Obteve-se uma capacidade antioxidante total média nos extratos solúveis de 3199,32 e 4266,57  $\mu\text{M}$  equivalentes de trolox/g de alimento cozido para as amostras orgânicas e convencionais respectivamente. Já nos extratos de compostos hidrolisáveis obteve-se 2700,40 e 3814,24  $\mu\text{M}$  equivalentes de trolox/g de alimento cozido, respectivamente, nas amostras orgânicas e convencionais. Resultados diferentes foram encontrados nos extratos solúveis de arroz, nos quais o cultivo orgânico apresentou valor significativamente maior que o convencional, sendo respectivamente, 108,7 e 79,11  $\mu\text{M}$  de equivalentes de trolox/g de alimento cozido ( $p < 0,05$ ). Já nos extratos de compostos hidrolisáveis obteve-se 47,81 e 50,72  $\mu\text{M}$  de equivalentes de trolox/g de alimento cozido, respectivamente, para arroz orgânico e convencional, não apresentando diferença significativa.

## Conclusão

Concluiu-se através do presente trabalho que os alimentos feijão preto e arroz branco submetidos a diferentes formas de cultivo apresentaram distintos comportamentos na produção de compostos com propriedades antioxidantes. Além disso, as diferenças encontradas entre os extratos solúveis e hidrolisáveis podem ser resultantes da matriz do alimento, que difere do arroz branco para o feijão preto. Destaca-se a necessidade de estudos futuros para determinação dos compostos presentes nesses alimentos.

## Referências

FALLER, A.L.K.; FIALHO, E. The antioxidant capacity and polyphenol content of organic and conventional retail vegetables after domestic cooking. **Food Research International**, v.42, p.210-15, 2009.

FU, L. et al. Antioxidant capacities and total phenolic contents of 62 fruits. **Food Chemistry**, v.129, p.345-50, 2011.

**Palavras-chave:** Agricultura Orgânica; Antioxidantes; Arroz; Feijão

# CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DE BISCOITO SEM GLÚTEN PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE LENTILHA

MÔNICA DE PAULA JORGE; LÍVIA MARIA DONATO; KARLA PEREIRA BALBINO; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa

*monicavicoso@yahoo.com.br*

## Introdução

O interesse por substitutos do trigo nas preparações sem glúten vem crescendo com o esclarecimento do diagnóstico da doença celíaca e do avanço da síndrome de sensibilidade ao glúten não celíaca (Dolcimáscolo et al., 2014). Leguminosas como a lentilha, são incluídas em preparações ocidentais em decorrência de seu valor nutricional e conteúdo de vitaminas e minerais como o ferro e zinco e ainda pelo baixo valor energético (Fordham et al., 1975). Além disso, apresentam propriedades antioxidantes atribuídas à presença de compostos fenólicos (Sawa et al., 1999).

## Objetivos

Avaliar a atividade de fenólicos e a capacidade antioxidante totais em biscoito sem glúten adicionado de farinha de lentilha.

## Metodologia

As amostras de farinha crua de lentilha foram trituradas em moinho e, dessas, foi determinada a composição centesimal segundo a AOAC (*ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS*, 2012). A farinha tratada foi obtida em calor úmido sob pressão, seca em forno semiaberto (60°C) e, posteriormente, triturada. Os extratos para análise de fenólicos foram obtidos por diluição em metanol (1:20), a partir dos quais foi determinada a capacidade antioxidante total pelo método espectrofotométrico de sequestro do radical DPPH (*2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl*) e de fenólicos totais por reagente de Folin-Ciocalteu 20% com testes em triplicata. Os resultados de DPPH foram expressos em porcentagem e o teor de fenólicos totais em equivalentes de ácido gálico (mg de GAE/g de amostra). A base da receita do biscoito sem glúten à qual foi adicionada a farinha de lentilha era constituída de farinha de arroz e fécula de batata. Para a análise estatística aplicou-se teste t pareado para comparar as médias de DPPH e fenólicos totais, e regressão linear simples para analisar a variação do DPPH no biscoito devido aos fenólicos da lentilha. Foi usado o software SPSS® versão 20.0, assumindo  $\alpha=5\%$ .

## Resultados

A composição centesimal (Média+DP) da lentilha foi: 49,29+0,31 de carboidrato; 18,55+0,40 de proteína; 0,76+0,06 de lipídios; 1,68+0,04 de cinzas e 29,73+0,01 de umidade. O Ferro foi o mineral predominante (84,9 mg/kg), seguido do zinco (36,3 mg/Kg) e manganês (14,15 mg/Kg). Comparando os tratamentos, a cocção aumentou de forma estatisticamente significativa a capacidade antioxidante da farinha de lentilha ( $p=0,000$ ), uma vez que percentuais de inibição do DPPH foram de 41,8% na farinha crua e 91,9% na cozida. A partir disso, farinha de lentilha cozida foi adicionada ao biscoito sem glúten. Os fenólicos totais se mantiveram estáveis na lentilha pós-cocção ao passo que no biscoito, a concentração média absoluta de fenólicos, foi menor que na lentilha crua (0,064 e 0,069 g/L respectivamente). Embora a capacidade antioxidante na farinha cozida pura seja estatisticamente maior ( $p=0,001$ ) que a do biscoito, este também apresentou um percentual de inibição do DPPH considerado alto (82,33%). Por regressão linear simples, estimou-se que 46% da variação do DPPH do biscoito pode se dever aos fenólicos da lentilha cozida ( $R=0,463$ ), garantindo a alta capacidade antioxidante da preparação.

## Conclusão

Por fim, considerando o tratamento térmico adequado, a farinha de lentilha após cocção, apresentou potencial favorável para enriquecer o biscoito com minerais e antioxidantes. Assim, o biscoito sem glúten de farinha de lentilha seria uma alternativa segura e saudável para enriquecer a alimentação da população celíaca ou portadora da síndrome de sensibilidade ao glúten não celíaca. Essa pesquisa teve apoio da FAPEMIG.

## Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the Association of the Analytical Chemists. **19.ed**, Washington, 2012

DOLCIMÁSCOLO, V. L., ALMEIDA, M. R., HORTA, A. L., FIRMINO, P. T., NABESHIMA, E. H. Estudo das propriedades reológicas da mistura de biscoitos tipo cookies sem glúten enriquecidos com proteínas. **In:** 8º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica. Campinas, São Paulo, 2014.

FORDHAM, J.R.; WELLS, C.E.; CHEN, L.H; Sprouting of seed and nutrient composition of seeds and sprouts. **J Food Sci** 1975; 40:552-6.

SAWA T.; NAKAO, M.; AKAIKE, T.; ONO, K.; MAEDA, H. Alkylperoxyl radical-scavenging activity of various flavonoids and other phenolic compounds: implications for the anti-tumor-promoter effect of vegetables. **J Agricultural Food Chem** 1999; 47(2):397-402.

**Palavras-chave:** Antioxidantes; Alimento sem glúten; Lentilha; Compostos bioativos; Fenólicos totais

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DE POLPA DE FRUTOS MADUROS DE JARACATIÁ (JACARATIA SPINOSA (AUBL) A.DC.) COMO POTENCIAL TECNOLÓGICO PARA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR.

CELLEN GIACOMELLI GROTH LUIZ; GABRIELA MORAES FORTUNA; SILA MARY RODRIGUES FERREIRA; MONICA DE CALDAS ROSA DOS ANJOS

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná  
*gabrielamoraesfortuna@gmail.com*

## Introdução

O Brasil tem incentivado a promoção da biodiversidade e o resgate da cultura alimentar. Os produtos obtidos por produção agroecológica, processamento artesanal, são algumas estratégias eficazes para conservação da diversidade vegetal, como proposta ao resgate de frutos nativos e promoção da segurança alimentar e nutricional (Morgan e Sonnino, 2010). Nesse contexto, temos o Jaracatiá spinosa, fruto não convencional, pertencente à família Caricaceae, portanto um mamão, denominado popularmente como chumburu, mamão-bravo e mamãozinho-de-veado. É um fruto predominante da Mata Atlântica utilizado por comunidades rurais, que produz entre dezembro e fevereiro cerca de 70 quilos por safra.

## Objetivos

Assim, o objetivo desse estudo foi caracterizar frutos maduros da região norte do Paraná, provenientes da Fazenda Bimini, Rolândia/PR (Coordenadas: 23°14'48"S 51°24'43"W), como potencial tecnológico para agroindústria familiar.

## Metodologia

A coleta de 35 quilogramas de frutos ocorreu em Fevereiro de 2015. Os frutos foram determinados botanicamente no herbário do Museu Botânico Municipal da cidade de Curitiba, por meio da exsicata de nº. 379131. Os frutos foram lavados em água corrente, imersos por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio na concentração de 250 ppm, enxaguados em água corrente e expostos para secagem em bancada à temperatura ambiente por aproximadamente 2 horas, sendo posteriormente retirado o excesso de umidade com papel toalha. Para as análises foram utilizados apenas frutos maduros, com pelo menos 75% da casca laranja. Na sequência, os frutos foram submetidos ao processo de retirada do pedúnculo, separação da casca, da polpa e das sementes. Características físicas foram realizadas em quintuplicata de 100 frutos. O pH foi obtido em pHmetro, acidez por titulação em polpa triturada diluída em água destilada, sólidos solúveis da polpa por refração, cinzas em mufla 550°C, proteína método Kjeldahl, Lipídio extração de Soxhlet, Fibras método gravimétrico enzimático, análises em triplicata, resultados apresentados em média (AOAC, 2002).

## Resultados

As características físico-químicas do jaracatiá e do mamão papaia se assemelham na maior parte, no entanto o jaracatiá é ainda menor com comprimento longitudinal médio de 15,32 cm e massa de 50,92g. Mas possui maiores teores de proteína e fibras maiores quando comparados ao mamão papaia, no jaracatiá foram encontrados 2,35 g/100g de proteínas, enquanto no mamão papaia 0,5 g/100g. Quanto ao teor de fibras o jaracatiá apresentou 4,47 g/100g contra 1g/100 g do mamão papaia (TACO, 2006). O teor de umidade no jaracatiá foi 79,9 100g-1, cinzas 0,91 100g-1. O resultado obtidos para pH foi 4,51, enquanto sólidos solúveis totais apresentou 11,8 ° Brix e açúcares totais 7,93%, a acidez titulável total foi 10,2% e os ácidos orgânicos 0,351 g/100g, teor de lipídios foi consideravelmente baixo 0,22 100g-, , enquanto carboidratos 15,6 g/100g-1. Os padrões de identidade e qualidade para polpa de mamão, determinam que sólidos solúveis devem ter no mínimo 10° Brix, o pH deve estar acima de 4,0 e açúcares totais no máximo 14% e ainda os valores para sólidos totais devem estar acima de 10,5% (BRASIL,2000).

## Conclusão

Desta forma conclui-se que a polpa de jaracatiá spinosa apresenta um adequado padrão de identidade e qualidade quando comparado aos padrões determinados para mamões, sendo um potencial produto para a agroindústria familiar como incentivo à economia e cultura local.

## Referências

AOAC– (Association of Official Analytical Chemists) Oficial Methods of Analysis of the. 17th ed. Arlington, VA., 2002.  
Brasil, ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Padrão de

identidade e qualidade para polpa de frutas. Brasília, 2000.

Morgan, K; Sonnino, R. Repensando a alimentação escolar: o poder do prato público. In: WORLDWATCH INSTITUTE. Estado do Mundo: transformando culturas – do consumismo à sustentabilidade. Bahia, p.72-78, 2010.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. 3 ed. 2006.

**Palavras-chave:** Agroindústria; Biodiversidade; Caracterização ; Fruto nativo; Jaracatiá

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE DE BATATA DOCE E GOIABADA

CAMILA EMERECIANA PESSOA; LÁISA GOMES DIAS; VÂNIA MARIA ALVES; EDSON PABLO DA SILVA;  
CLARISSA DAMIANI

<sup>1</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás, <sup>3</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás, <sup>4</sup> UFG - Universidade Federal de Goiás  
*camilapessoa.cp@hotmail.com*

## Introdução

O doce em pasta, segundo Brasil (1978), é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente, alcançando consistência apropriada, sendo acondicionado com o intuito de assegurar sua perfeita conservação.

## Objetivos

Avaliar as características físicas e químicas de marcas comerciais de doce de batata doce e de goiabada.

## Metodologia

Foram adquiridos doces de marcas distintas chamadas de A e B, em comércio local de Goiânia-Go. Onde posteriormente foram realizadas as seguintes análises: sólidos solúveis, utilizando refratômetro digital (REICHET AR200), acidez titulável total, com solução de NaOH 0,1N segundo AOAC (2010), atividade de água, em aparelho AQUALAB (Aqualab CX-2) e a coloração em colorímetro (Hunterlab, ColorQuest II). As análises foram realizadas em triplicata, obtendo-se a média e desvios padrão. Realizou-se teste de tukey para comparação entre as marcas, com significância de 5%, no programa Sisvar segundo Ferreira (2010).

## Resultados

Para a análise de cor dos doces de batata doce, obteve-se para A e B respectivamente, os resultados  $L^*33,44 \pm 1,15$  e  $38,34 \pm 0,55$ ;  $a^*7,75 \pm 0,48$  e  $12,19 \pm 0,5$ ;  $b^*29,27 \pm 0,62$  e  $42,11 \pm 0,53$ , todos diferindo-se estatisticamente ( $p > 0,05$ ). Para goiabada  $L^*7,19 \pm 0,13$  e  $13,62 \pm 0,34$ ;  $a^*26,24 \pm 0,09$  e  $27,43 \pm 0,5$ ;  $b^*12,40 \pm 0,32$  e  $23,43 \pm 0,76$ , notou-se diferença estatística ( $p > 0,05$ ) apenas para os parâmetros  $L^*$  e  $b^*$ , sendo que a amostra B, apresentou-se com tonalidade mais clara para ambos os doces analisados. Quanto a atividade de água, os doces de batata doce apresentaram valores de  $0,78 \pm 0,01$  e  $0,82 \pm 0,00$ , e a goiabada  $0,64 \pm 0,01$  e  $0,73 \pm 0,00$ . Chisté et al. (2006) citam um limite mínimo para estabilidade microbiológica de 0,60 para atividade de água, desta forma, as amostras não são micro biologicamente estáveis. Apenas as marcas de goiabada apresentaram índice de acidez de  $0,01 \pm 0,00$ . Para sólidos solúveis os doces de batata doce obtiveram,  $66,76^\circ\text{Brix} \pm 0,17$  e  $66,90^\circ\text{Brix} \pm 0,55$  e para goiabada  $73,56^\circ\text{Brix} \pm 0,26$  e  $76,90^\circ\text{Brix} \pm 0,10$ , apresentado a goiabada teor mais elevado de açúcares, uma vez que 95% do teor de sólidos, corresponde ao teor de açúcares presentes na amostra. Ambos os doces apresentam teores dentro do estabelecido por Brasil (1978) de 65%.

## Conclusão

Os doces apresentaram atividade de água superiores a 0,60, sendo considerados instáveis microbiologicamente. Seus teores de sólidos solúveis estão de acordo com a legislação vigente do país.

## Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). **Official methods of analysis**. Washington, 2010.  
BRASIL. Ministério da Saúde. Anvisa. Resolução CNNPA n°. 09, de 11 de dezembro de 1978. Doces em pasta.  
CHISTÉ, et al. Qualidade da farinha de mandioca do grupo seca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, p.861-864, 2006.  
FERREIRA, D.F. SISVAR: um programa para análises e ensino de estatística. **Revista Symposium**, v.6, p.36-41, 2008.

**Palavras-chave:** Caracterização; Doce; Processamento

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FRUTO BIRIBÁ PROVENIENTE DO BIOMA AMAZÔNIA.

GRASIELLE BINOW; ANGELICA RABELO DE FREITAS; LUDMILA VALERIANO SILVA; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS

<sup>2</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal

*angelicarf@hotmail.com*

## Introdução

O interesse do mercado nacional e internacional vem aumentando anualmente por frutas, principalmente pelas nativas e exóticas, devido a sua composição funcional e de grande importância para a economia local (CAVALCANTI, MOREIRA, 2002). Outros frutos que foram importantes antes da colonização brasileira estão atualmente esquecidos, como o abiu, o biribá, o cubiu, a pupunha, o umari amarelo e o umari preto (DUCKE, 1946). O biribá (*Rollinia mucosa* [Jacq.] Baill) é uma fruta pertencente à família Annonaceae, nativa da Amazônia, cultivada de modo extrativista, muito consumida e comercializada no Estado de Rondônia (NETO, ALMEIDA, 2007). O seu fruto pode chegar a pesar até 1,3 kg, sua coloração quando madura é amarela, com polpa esbranquiçada a creme e muito úmida, com muitas sementes de cor escura (LORENZI, 1998). O fruto tem grande aceitação popular, sendo consumidos in natura ou usados em sucos quando fresco e em vinho quando fermentados (SANTOS et al., 2009). A caracterização físico-química e da composição nutricional do fruto de biribá nativo da Amazônia fornecerá informações que irão orientar medidas adequadas de utilização, tanto para fins nutricionais bem como industriais e na ampliação da comercialização deste fruto, assim auxiliando na economia e diversidade frutífera.

## Objetivos

Portanto, este trabalho objetivou avaliar as características físico-químicas da polpa do fruto de biribá, fruto que prevalece de escassez de dados técnico-científicos na literatura e que contribuirão para novos estudos com um melhor aproveitamento, e inserção desta fruta na dieta tradicional e na formulação de novos produtos com maior valor agregado.

## Metodologia

O fruto foi adquirido no comércio local na cidade de Espigão do Oeste - RO, em fevereiro de 2015. As características avaliadas foram teor de sólidos solúveis, acidez titulável, umidade, cinza, pH, ácido ascórbico, açúcares redutores, não redutores e totais, proteínas e lipídios de acordo com metodologias oficiais descritas na Association Official Methods of Analysis – AOAC (1995).

## Resultados

O biribá proveniente do bioma Amazônia se caracteriza com baixo teor de lipídio (0,25%), ácido ascórbico (1,70mg) e acidez total titulável (0,31g de ácido cítrico) e com alto teor de açúcar (13,33g), sólidos solúveis (16,5°Brix) e cinzas (3,34%). O fruto pode apresentar interesse para as indústrias de doces e geleias, devido ao alto teor de açúcar.

## Conclusão

Com base nos resultados, observou-se que o biribá proveniente do bioma Amazônia se caracteriza com baixo teor de ácido ascórbico e acidez total titulável, com alto teor de açúcar, umidade e cinzas. Portanto considerando os dados obtidos neste trabalho a caracterização do fruto proporciona maior conhecimento sobre o valor nutricional, abrindo caminho para formulação de produtos, podendo oportunizando um maior espaço na comercialização do fruto e contribuindo para sua inserção na dieta tradicional, porém, deve haver cuidado ao inserir a fruta na dieta de pacientes diabéticos.

## Referências

CAVALCANTI, F. M.; MOREIRA, I. T. As exportações brasileiras de frutas, in: Resumos do XVI Encontro Nacional de Geografia Agrária; Petrolina; Português; Impresso. 2002.

DUCKE, A. Plantas de cultura pré-colombiana na Amazônia Brasileira. Notas sobre as espécies ou formas espontâneas que supostamente lhes teriam originado. Belém: Boletim do Instituto Agrônomo do Norte. 1946.

NETO R. C.; ALMEIDA O. C. Sistema agroalimentar e cadeias agroindustriais. Sociedade Brasileira de Economia,



Administração e Sociologia Rural.Londrina. 2007.

SANTOS J. G.; ZUCOLOTO M.; COELHO R. I.; LOPES J. C.; ALMEIDA G. D. Germinação e crescimento de mudas De biribazeiro {rollinia mucosa (jack) baill} no brasil. 2009.

LORENZI, H. Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Editora Plantarum, Nova Odessa, Ucrânia. 1998.

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS INTERNATIONAL - AOAC. Official Methods of Analysis. 16 ed. Arlington, 1995.

**Palavras-chave:** Composição Nutricional; Rollinia Mucosa; Rondônia

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DA FRAÇÃO LIPÍDICA DO PATAUÁ PROVENIENTE DA ALDEIA BAIXA VERDE NO MUNICÍPIO DE ALTO ALEGRE DOS PARECIS-RO

TAYNARA SILVA VIEIRA; ARIANE DE LIRA SOARES; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS; DENNYS ESPER CORRÊA CINTRA

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal, <sup>2</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas  
*arianelirasoares@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil é o país com maior diversidade biológica do planeta e são inúmeras as variedades de espécies frutíferas, que possuem um grande valor nutritivo, comercial e econômico. Entre essa vasta variedade de espécies frutíferas, encontram-se as palmeiras nativas da Amazônia que fazem parte do processo socioeconômico, sociocultural e alimentar desta região. Dentre estas, destaca-se o Patauá que pertence à família Arecaceae e gênero Oenocarpus, uma palmeira semelhante ao açaí, unicaule com muitas raízes na base. No Brasil essa fruta é consumida por ribeirinhos e índios que utilizam esse fruto para fazer o “vinho do patauá” ou “suco do patauá” como é popularmente conhecido, de consistência líquida e coloração marrom claro. Além da bebida, extrai-se o óleo com inúmeras utilidades, indo da culinária, cosméticos, artesanal e biodiesel, fazendo parte da alimentação tradicional.

## Objetivos

Portanto, o presente estudo tem como objetivo a caracterização físico-química e da fração lipídica do patuá proveniente da aldeia Baixa Verde no município de Alto Alegre dos Parecis - RO, possibilitando a inserção na alimentação e comercial da região.

## Metodologia

Os frutos do patauá foram coletados na aldeia Baixa Verde, inserida na terra indígena rio Mequéns no município de Alto Alegre do Parecis-RO, por um índio da etnia Sakyrabiar, no mês de junho do ano de 2015. Foram realizadas as análises físico-químicas de acidez total titulável, determinação de pH, umidade, sólidos totais, cinzas, proteína, lipídios e caracterização dos ácidos graxos por meio de espectrometria de massas.

## Resultados

Observou-se resultado para acidez total titulável de 0,16g de ácido cítrico/100g, pH de 6,34, umidade 40,76%, sólidos totais 0,5g/100g, cinzas 1,48g/100g, proteína 14,30g/100g e lipídeos 5,59g/100g. Os resultados demonstraram que os principais constituintes da parte comestível do patuá são as proteínas e lipídeos sendo possível classificá-lo como um fruto altamente oleaginoso e proteico, levemente ácido e com baixo teor de umidade. Quanto ao seu perfil lipídico o óleo do patauá apresentou maior abundância do ácido oléico (281 m/z) é seguido do palmítico (255 m/z) e esteárico (283 m/z).

## Conclusão

De acordo com os resultados o patauá apresenta baixo teor de umidade, pH e açúcares e alto valor nutricional, principalmente em relação à proteína e ao teor lipídico, sendo o ácido oléico o ácido graxo mais abundante no óleo de patauá. Portanto, diante dos dados apresentados, o patauá pode ser inserido na alimentação, assim contribuindo para a saúde da população.

## Referências

CANUTO, G.A.B.; XAVIER, A.A.O.; NEVES, L.C.; BENASSI, M.T. Caracterização físico-química de polpas de frutos da Amazônia e sua correlação com a atividade anti-radical livre. Rev. Bras. Frutic. Jaboticabal, v.32 n.4, p. 1196-1205, 2010.

COZZOLINO, S.M. Biodisponibilidade de nutrientes. 2.ed. atual. e ampl. – Barueri, SP: Manole, 2007.

DOMINGUES, A.F.N.; CARVALHO, A.V.; BARROS, C.R. Caracterização físico-química da polpa de bacabi (*Oenocarpus mapora* H. Karsten). PA: Embrapa Amazônia Oriental, Belém, n. 88, 2014.

FIGUEIRA, L.C. Espectroscopia vibracional (no infravermelho e raman) e espectrofotometria de absorção uv-vis dos óleos de buriti (*mauritia flexuosa*) e de patauá (*oenocarpus bataua*). Dissertação (mestrado). Santarém, Pará Março, 2012.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. São Paulo: IAL, 2005.

KALUME, M. A.; OLIVEIRA, M. S.; CARREIRA, L.M. Comportamento da Floração em Acessos de Bacabinha (*Oenocarpus mapora karsten.*) em Belém, PA. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2002.

KRUMREICH, F.D.; Sousa, C.T.; Corrêa, A.P.A.; Krolow, A.C.R.; Zambiasi, R.C. Teor de cinzas em acessos de abóboras (*cucurbita máxima l.*) do rio grande do sul. Simpósio de alimentos v.8,p.1/4 2013.

LEITÃO, A.M. Caracterização morfológica e físico-química de frutos e sementes de *Astrocaryum aculeatum* Meyer (Arecaceae), de uma floresta secundária. Manaus, 2008.

MARTINS, A. H. Tecnologia de Obtenção de Óleos e Gorduras.(2008)

MELLO, L.D.; PINHEIRO, M.F. Aspectos de azeites de oliva e de folhas de oliveira. Alim. Nutr., Araraquara, v.23, n.4, p. 537-548, 2012.

MIRANDA, I.P.A.; RABELO, A.; BUENO, C.A.; BARBOSA, E.M.; RIBEIRO, M.N.S. Frutos de palmeiras da amazônia. Manaus: MCT/ INPA, 2001. 120p.

PARK, K.J.; ANTONIO, G.C. Análise de Materiais Biológicos. São Paulo, 2006.

PEREIRA, E.A.; QUEIROZ, A.J.; FIGUEIRÊDO, R.M. Massa específica de polpa de açaí em função do teor de sólidos totais e da temperatura. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental, v.6, n.3, p.526-530, 2002.

SANCHES, E. N.; OLIVEIRA, M. S. Caracterização molecular de genótipo de pataúá por marcadores RAPD, 2012.

SOUZA, L.C.; SILVA, J.L.; SOUZA, L.C.; ARAÚJO, F.C.; OLIVEIRA, F.J.; LIMA, L.G.; MELO, N.C. Levantamento da ocorrência de patuá na reserva extrativista Mapúa em breves no Pará. Anais do 10º Seminário Anual de Iniciação Científica da UFRA, 26 á 29 de setembro de 2012.

**Palavras-chave:** *Oenocarpus bataua*; Composição nutricional; Amazônia

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE LEITE FERMENTADO POR KEFIR

BIANCA TAVARES CANCI; PATRÍCIA VALENTE DA SILVA; GERTRUDES CORÇÃO; ÂNGELA PERES PALÚ;  
MÁRCIA KELLER ALVES

<sup>1</sup> FACULDADE NOSSA SENHORA DE FÁTIMA - Faculdade Nossa Senhora de Fátima, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*bianca.tcanci@gmail.com*

## Introdução

Kefir é um alimento levemente ácido, caracterizado como leite fermentado cuja fermentação é realizada por cultivos ácido lácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter*, produzindo ácido láctico, etanol e dióxido de carbono (FARNWORTH, 2005; TERRA 2007). Também são constituídos por leveduras fermentadoras e não fermentadoras de lactose (BRASIL, 2007), proteínas e uma matriz de polissacarídeo, produzida por bactérias ácido-láticas, que tem função protetora (CARVALHO, 2011). O cultivo iniciador apresenta-se em forma de grãos irregulares, de cor branca ou levemente amarelada, de textura macia e firme e um diâmetro bem variado, podendo medir entre 0,1 a 3,5 cm, que dependem das condições de cultivo e manejo (TERRA, 2007; CARVALHO 2011). A microbiota, embora haja especificações quanto à composição, pode variar de acordo com a origem dos grãos, e devido às numerosas espécies, que podem variar a mais de 50 cepas diferentes, a população microbiana ainda não foi completamente esclarecida (POGAČIĆ et al, 2013).

## Objetivos

Este estudo teve por objetivo a caracterização físico-química e microbiológica de leite fermentado por kefir.

## Metodologia

Ácido láctico e lactose foram quantificados conforme a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz, o pH foi aferido por potenciômetro digital e os micro-organismos foram quantificados por técnica de plaqueamento em superfície.

## Resultados

Foi encontrado uma média de 0,58g% de ácido láctico em 24 horas de fermentação, atingindo 0,88g% em 48h, ocorrendo um aumento significativo ( $p=0,02$ ) e a lactose foi reduzida significativamente ( $p=0,046$ ) de 35,51 mg.mL<sup>-1</sup>, em 24 horas, para 27,76 mg.mL<sup>-1</sup>, em 48 horas. O pH variou de 5,5 a 4,5 no mesmo período. A contagem microbiológica obteve médias de 7,9 log<sub>10</sub> UFC.mL<sup>-1</sup> para bactérias mesófilas e 7,1 log<sub>10</sub> UFC.mL<sup>-1</sup> para leveduras totais, em 24 horas de fermentação.

## Conclusão

Os resultados apresentados mostram que o leite fermentado por kefir está dentro dos padrões físico-químicos exigidos pela legislação vigente, e que a fermentação de 48 horas ainda mantém o produto apto para consumo. Os valores mínimos exigidos pela regulamentação brasileira para bactérias lácticas e leveduras específicas também foram atingidos. Assim, por se tratar de um produto probiótico e de baixo custo, incentiva-se seu consumo para todos os níveis populacionais, podendo ainda ser testado por indivíduos com baixo grau de intolerância à lactose, visto a redução do carboidrato no período fermentativo.

## Referências

FARNOWRTH, Edward. Kefir – a complex probiotic. Food Science and Technology. Quebec, v. 2, n.1. p 1-17, abril 2005.

TERRA, Flávio Marques. Teor de lactose em leites fermentados por kefir. 2007. 48 f. Monografia (Especialização em Tecnologia de Alimentos). Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007. Brasília, 24 out. 2007. Seção 1, p.4. Disponível em <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>

CARVALHO, Natália Caldeira de. Efeito do método de produção de kefir na vida de prateleira e na infecção experimental com *Salmonella Typhimurium* em camundongos. 2011. 134 f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos).

Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2011.

POGAČIĆ Tomislav; ŠINKO, Sanja; ZAMBERLIN, Šimun; SAMARŽIJA, Dubravka. Microbiota of kefir grains. Mljekarstvo. Zagreb, vol. 63, n. 1, p 3-14, fevereiro 2013.

**Palavras-chave:** kefir; leites fermentados; análise microbiológica

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E QUÍMICA DE SUCOS MISTOS DE FRUTAS TROPICAIS

RENATA QUARTIERI NASCIMENTO; ALINE RODRIGUES MACHADO DE OLIVEIRA; FÁTIMA DE SOUZA ROCHA; MILLENE VILA FLOR DE OLIVEIRA; MARIA EUGÊNIA DE OLIVEIRA MAMEDE

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia

*rqnutri@gmail.com*

## Introdução

O Brasil é o maior produtor mundial de frutas *in natura*. O mercado brasileiro de sucos e néctares prontos para beber está em franca expansão, acompanhando a tendência mundial de consumo de bebidas saudáveis, convenientes e saborosas (MAMEDE et al., 2013). O desenvolvimento de sucos mistos permite a obtenção de novos sabores, cor, textura e componentes nutricionais, tomando-se uma alternativa economicamente viável (MORZELLE et al, 2009).

## Objetivos

Diante do exposto, o objetivo desse estudo foi caracterizar os atributos físico-químicos e químicos de sucos mistos de frutas tropicais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo experimental, onde foi feito oito tipos de sucos mistos a partir de polpas de frutas tropicais comerciais nos sabores cajá, cacau, manga e umbu, tendo estas proporções de sabores diferentes, considerando para cada suco 50% de polpa, 40% de água e 10% de açúcar. As proporções utilizadas foram: A1 (50% cajá, 25% umbu, 25% cacau), A2 (40% cajá, 30% umbu, 30% cacau), A3 (35% cajá, 20% umbu, 45% cacau) e A4 (30% cajá, 20% umbu e 50% cacau); B1 (50% cajá, 25% umbu, 25% manga), B2 (40% cajá, 30% umbu, 30% manga), B3 (35% cajá, 20% umbu, 45% manga) e B4 (30% cajá, 20% umbu e 50% manga). Foram realizadas as seguintes análises: acidez total titulável expresso em % de ácido cítrico mol/L-1 conforme descrito pelo Instituto Adolfo Lutz (2008), pH, viscosidade a 60rpm, sólidos solúveis totais expresso em °Brix, colorimetria e razão sólidos solúveis/acidez total, todos em triplicatas.

## Resultados

Nas bebidas mistas com cacau e manga, A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3 e B4, foram encontrados os seguintes valores de acidez total, 0,425; 0,444; 0,442; 0,475; 0,525; 0,534; 0,501 e 0,501, respectivamente. Para o parâmetro pH, os sucos mistos apresentaram valores entre 2,87 e 3,44. Os valores médios de viscosidade encontrados para as misturas com manga e cacau, A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3 e B4 foram 305,23; 487,23; 407,90; 347,90; 535,9; 465,23; 537,23 e 184,80, respectivamente. Para sólidos solúveis totais os teores médios encontrados foram 16,03; 16,06; 16,80; 16,30 para as formulações A1, A2, A3, A4, respectivamente, e 16,00; 15,56; 16,50 e 16,23 para as formulações B1, B2, B3 e B4, respectivamente. Para a análise colorimétrica observou-se os seguintes valores nas misturas com manga, B1, B2, B3 e B4, para L\*, 26,18; 28,00; 31,91; 32,75, respectivamente. Para as misturas com cacau, A1, A2, A3 e A4, a colorimetria encontrada para L\*, 32,19; 30,13; 31,35 e 33,42, respectivamente. A relação sólidos solúveis/acidez total das formulações A1, A2, A3 e A4 apresentaram as médias 37,74; 36,16; 38,01; 34,26, respectivamente; e as formulações B1, B2, B3 e B4 apresentaram as médias 30,46; 29,13; 32,88 e 32,40, respectivamente.

## Conclusão

Para o parâmetro de acidez total os sucos mistos com manga tiveram maiores valores que os mistos com cacau. Para o parâmetro de pH foi encontrado os valores menores nos sucos mistos de cacau e os valores maiores nas bebidas mistas de manga. A viscosidade se apresentou maior nos sucos mistos os quais continham na formulação o cacau. Para os teores de sólidos solúveis não houve diferença estatística entre os dois grupos de bebidas mistas. Na análise da cor as misturas de cacau apresentaram uma maior luminosidade que as bebidas mistas de manga. No parâmetro razão sólidos solúveis/acidez total os maiores valores foram encontrados nos sucos mistos com manga que de cacau, indicando que os sucos mistos com manga são mais equilibrados entre o sabor doce e ácido.

## Referências

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, v. 1, 3. ed. São Paulo: Inst. Adolfo Lutz, 1985. 533 p.

MAMEDE, M.E.O; RAMOS, M.S.; JESUS, M.A.C.L.; CRUZ, J.F.M.; Oliveira, L.C. avaliação sensorial e colorimétrica de néctar de uva. *Alim. e Nutr. (UNESP. Marília)*, v. 24, p. 65-72, 2013.

MORZELLE, M.C.; SOUZA, E.C. de; ASSUMPÇÃO, C.F.; FLORES, J.C.J.; OLIVEIRA, K.A. de M. Agregação de valor a frutos de ata através do desenvolvimento de néctar misto de maracujá (*passiflora edulis sims* ) e ata (*annona squamosa l.*). *Alim. Nutr., Araraquara*, v.20, n.3, p. 389-393, 2009.

**Palavras-chave:** Umbu; Cajá; Cacau; Manga; Bebidas Mistas

# CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE FARINHA DE SORGO FOSFATADA

CAROLINA RAPACHI FORTES; CÁTIA REGINA STORCK

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*catia.sm@gmail.com*

## Introdução

O sorgo (*Sorghum bicolor* L.) é o quinto cereal mais importante no mundo, sendo precedido pelo trigo, arroz, milho e cevada (TARDIN et al., 2008). Este cereal pode ser modificado através de reações químicas como a fosfatação, que se caracteriza por aumentar o poder de inchamento e a solubilização dos grânulos, além de reduzir a temperatura de gelificação, bem como aumentar a claridade da pasta e a viscosidade do gel (SITOHY et al., 2000). Com a finalidade de obter produtos sem glúten com boas características, a modificação da farinha de sorgo pode ser uma opção para melhorar as propriedades tecnológicas e a vida de prateleira dos produtos alimentícios confeccionados com esta ou de produtos sem glúten.

## Objetivos

Avaliar as características físicas da farinha de sorgo fosfatada.

## Metodologia

A fosfatação da farinha de sorgo nativa (FSN) foi realizada conforme metodologia descrita por Paschall (1964), com modificações, utilizando tripolifosfato de sódio à 5%, durante 20 (FSF20'), 30 (FSF30') e 40 (FSF40') minutos. Após o processo de fosfatação foi realizado o processo de diálise, necessário para remover os sais de fósforo não ligados ao amido, segundo processo descrito por Limberguer (2008). O poder de inchamento (PI) e a solubilidade em água (SA) das farinhas foram determinados nas temperaturas de 60, 70, 80 e 90°C, conforme método descrito por Leach et al. (1959). A capacidade de ligação à água fria (CLAF) foi realizada segundo o método descrito por Medcalf e Gilles (1965), onde o tubo com o sedimento foi pesado e a água ligada ao amido determinada pela relação entre a massa de água ligada e a massa da farinha em base seca, em percentual. Já a determinação da sinérese das pastas de farinha durante armazenagem foi feita segundo Billiaderis (1982) sob refrigeração, pela quantidade de água liberada de uma pasta de farinha 10%, mantida a 5°C no período de 14 dias.

## Resultados

A fosfatação resultou em aumento significativo no PI das farinhas, nas diferentes temperaturas analisadas, no entanto o tempo de fosfatação (20', 30' e 40') não influenciou esta medida. Observa-se tanto para FSN como para FSF que com o aumento da temperatura, houve aumento significativo no PI das amostras. A fosfatação (FSF20') promoveu aumento significativo no PI, mas o aumento no tempo de fosfatação não influenciou (FSF 30' e 40'). Na temperatura de 90°C, apenas com 40 minutos de fosfatação (FSF40') obteve-se aumento significativo no PI. A fosfatação resultou em aumento significativo na SA em todas as temperaturas analisadas. Os resultados da CLAF foram iguais para a FSN e FSF30', já para as FSF20' e FSF40' houve diminuição significativa. Foi verificado que todas as farinhas de sorgo fosfatadas apresentaram menor grau de sinérese (% liberação de água) sob refrigeração a 5°C quando comparadas à farinha nativa, não havendo diferença entre os tempos de fosfatação.

## Conclusão

A fosfatação com tempo de 20 minutos foi suficiente para promover alterações positivas na farinha de sorgo, proporcionou a redução da sinérese, aumento do poder de inchamento e da solubilidade. Desta forma, conclui-se que a fosfatação durante 20 minutos com tripolifosfato de sódio a 5% melhora evidentemente as propriedades físicas da farinha de sorgo, ampliando seu espectro de uso na indústria de alimentos e seu valor comercial.

## Referências

- BILIADERIS, C. G. Physical characteristics, enzymatic digestibility and structure of chemically modified smooth pea and waxy maize starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.30, p.925-931, 1982.
- LEACH, H. W.; MCCOWEN, L. D.; SCHOCH, T. J. Structure of the starch granule. I. Swelling and solubility patterns of various starches, *Cereal Chemistry*, v.36, p.534-544, 1959.
- LIMBERGER, V.M. et al. Modified broken rice starch as fat substitute in sausages. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.31, n.3, p.789-792, jul.-set., 2008.
- MEDCALF, D. G.; GILLES, K. A. Wheat starches. I. Comparison of physicochemical properties. *Cereal Chemistry*, v.42,



561, 1965.

PASCHALL, E. F. Phosphation with organic phosphate salts. In: R.E.L. Whistler (ed). Methods in carbohydrate chemistry. New York: Academic Press, v. 4, 294-296, 1964.

SITOHY, M. Z.; EL-SAADANY, S. S.; LABIB, S. M.; RAMADAN, M. F. Physicochemical properties of different types of starch phosphate monoesters. Starch/Stärke, v. 52, n. 4, p. 101-105, 2000.

TARDIN, F. D.; RODRIGUES, J.A.S.; Embrapa Milho e Sorgo; Sistemas de Produção; ISSN 1679-012X Versão Eletrônica - 4<sup>a</sup> edição, Set. /2008.

**Palavras-chave:** cereal; fosfatação; amido; sinérese

# CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE PUPUNHA PRODUZIDA NA AMAZÔNIA OCIDENTAL.

ANA PAULA PINHEIRO DE MATOS; ANGÉLICA RABELO DE FREITAS; KATIELI MARTINS TODISCO; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal, <sup>2</sup> UNESP - IBILCE - Universidade Estadual Paulista  
*angelicarf@hotmail.com*

## Introdução

A pupunheira, pertence à família Palmae (Arecaceae) e ao gênero Bactris, apresenta um grande número de espécies, dentre elas a mais cultivada é a Bactris gasipaes Kunth. A pupunha é uma palmeira que produz grandes cachos de frutos comestíveis e pode ser cultivada com finalidades distintas: fruto e palmito. Na Amazônia brasileira é utilizada quase exclusivamente para fruto, principalmente por agricultores de baixa renda. O fruto, quando maduro, possui uma camada externa mais fibrosa, uma camada intermediária que varia de amiláceo a oleoso, e interno uma amêndoa fibrosa e oleosa e representam uma fonte de alimento de alto valor nutritivo, em razão do seu alto conteúdo de carotenóides biodisponíveis, além de teores de vitamina B, C, ferro, carboidratos, proteínas e lipídios. A polpa do fruto da pupunheira possui uma coloração que vai do amarelo ao laranja indicando assim que os carotenóides são predominantes, destacando-se como uma das fontes de pró vitamina A no Brasil, e o seu consumo proporciona efeitos benéficos como imunomoduladores.

## Objetivos

Assim o presente trabalho tem como objetivo avaliar as características físico-químicas da pupunha produzida na Amazônia Ocidental buscando a valorização deste fruto como fonte de provitamina A.

## Metodologia

Os frutos foram procedentes de uma propriedade da zona rural da cidade de Cacoal, RO. As análises foram realizadas no Laboratório Multidisciplinar da UNESC, Campus de Cacoal-RO e no Laboratório de Processos e Análises do Departamento de Engenharia de Alimentos da UNESP, Campus São José do Rio Preto - SP. Os frutos foram caracterizados fisicamente de acordo com as determinações do peso, casca, sementes, polpa, dimensões do fruto, comprimento e diâmetro, também foram avaliados o teor de umidade, cinzas, lipídios, açúcares,  $\alpha$  caroteno e  $\beta$  caroteno, além de pH, acidez total titulável e sólidos solúveis da polpa da pupunha.

## Resultados

O peso dos frutos variaram de 26,83 a 43,72 g, diâmetro de 34,98 mm a 41, 58 mm e comprimento de 36,19 mm a 45,23 mm. Os frutos brutos pesaram 1.796 mg, destes 310g de casca e 181,5 g de semente, totalizando um rendimento de 1.304,5 mg de polpa, notando-se um bom aproveitamento cerca de 73%. Quanto a análises físico químicas: pH 6,26 , Sólidos Solúveis 2,0 °Brix, Acidez total titulável 0,91  $\pm$ 0,32 g/100 g de ácidos cítrico, Açúcares totais 3,50 $\pm$ 0,07 g/100 g, Açúcares não redutores 3,50 $\pm$ 0,17 g/100g, umidade 48,64%, Cinzas 0,93%, Lipídio 1,62%,  $\alpha$ -caroteno 34,36  $\mu$ g/g e  $\beta$ -caroteno 39,06  $\mu$ g/g.

## Conclusão

Através das análises a polpa da pupunha estudada, caracterizou-se com baixo teor de umidade e açúcares redutores, levemente ácida possuindo quantidades significativas de carotenóides, principalmente  $\beta$ -caroteno podendo ser considerada uma excelente fonte de vitamina A. O seu consumo pode contribuir para suprir as necessidades e carências dessa vitamina, de acordo com os resultados ao consumir um fruto de pupunha o indivíduo estará atingindo aproximadamente 50,0% das necessidades diárias recomendadas.

## Referências

AMBRÓSIO, C.L.B; CAMPOS, F.A.C.S; FARO, Z.P. Carotenóides como alternativa contra a hipovitaminose A. Rev. Nutr., Campinas, 19(2):233-243, mar./abr., 2006.

AOAC. Official methods of analysis of the Association Analytical Chemists. 18.ed. Gaithersburg, Maryland, 2005

BRUBACKER, G.B.;WEISER, H. The vitamin A activity of beta carotene.Int.J. Vitam. Nutr. Res.,p. 55:5-15,1985.

CARVALHO, A.V.; BECKMAN, J.C.; MACIEL,R.A.; NETO, J.T.F. Características físicas e químicas de frutos de pupunheira no estado do Para. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal - SP, v. 35, n. 3, p. 763-768, Setembro 2013.

CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2003.

LESSIN, W. J.; CATIGANI, G. L.; SCHWARTZ, S. J. Quantification of cis-trans Isomers of Provitamin A Carotenoids in Fresh and Processed Fruits and Vegetables. , v.45, p. 3728-3732,1997.

MARINHO,Helyde Albuquerque; RONCADA Maria José. Ingestão e hábitos alimentares de pré-escolares de três capitais da amazônia ocidental brasileira: um enfoque especial à ingestão de vitamina a1. Rev. Acta amazônica 33(2) 263-274 1997.

RODRIGUEZ-AMAYA, D. B.A guide to carotenoid analysis in foods. Washington DC: ILSI Press, 2001.

SILVA, L.M.M.; SOUZA, F.C.; CASTRO, D.S.; NUNES, J.S.; ALMEIDA, F.A.C. Avaliação das Características Físicas e Físico-Químicas da Pupunha. Revista Verde (Mossoró – RN - Brasil), v. 8, n. 3, p. 05 - 08, jul – set , 2013.

YUYAMA; L. K.O.; COZZOLINO, M.F. Efeito da suplementação com pupunha como fonte de vitamina A em dieta: estudo em ratos. Rev. Saúde Pública, 30 (1): 61-6, 1996.

**Palavras-chave:** Bactris gasipaes Kunth; Carotenóides; Vitamina A

# CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA E PERFIL LIPÍDICO DO BACABA PROVENIENTE DA AMAZÔNIA OCIDENTAL.

ELIZANGELA ALVES RAMOS; GLEICIANE SANTOS RAASCH; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS;  
DENNY ESPER CORRÊA CINTRA

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal, <sup>2</sup> UNICAMP - Faculdade de Ciências Aplicada da UNICAMP  
*liza\_99kcoal@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil se destaca por sua diversidade de palmeiras nativas, com aproximadamente 37 gêneros e 387 espécies descritas, sendo a maioria potencialmente econômica para o agronegócio de frutos, palmito e óleo comestível. A *Oenocarpus bacaba* Mart. popularmente conhecida como bacabeira é um fruto oleaginoso, normalmente consumido pela população ribeirinha e indígena da região amazônica (VALOIS, 2010). Mesmo com importância econômica na realidade regional, pouco se sabe sobre seu potencial nutricional e funcional. Seus frutos são considerados muito promissores por serem fontes alternativas e abundantes de óleos vegetais com alto valor nutricional (RIBEIRO, 2010), no entanto ainda pouco explorado.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo analisar as características físico-químicas e perfil lipídico da parte comestível do bacaba, proveniente da região de Pimenta Bueno - RO

## Metodologia

Foram realizadas avaliações físicas de comprimento, diâmetro e peso, utilizando balança analítica (Gehaka, AG-200) e paquímetro digital (digimess®, 100.174BL). As análises físico-químicas de acidez total titulável, determinação de pH, açúcares totais e redutores, umidade, sólidos totais, cinzas, proteína e lipídio foram determinadas utilizando metodologias oficiais descritas na Association of Official Agricultural Chemists (AOAC, 2005) todos os resultados foram expressos em média e desvio padrão. Foi realizada a caracterização de ácidos graxos por meio de espectrometria de massa segundo metodologia proposta por Folch (1957). Os resultados foram expressos em abundância relativa.

## Resultados

Observou-se resultado para acidez total titulável de 0,22g de ácido cítrico/100 g e pH 5,83, açúcares redutores de 4,64 g de glicose/100g, açúcares totais de 4,75 g de glicose/100 g, umidade de 30,36%, sólidos totais de 69,63 g/100 g, cinzas de 1,53 g/100 g, proteína de 4,61 g/100 g e lipídeos de 21,02 g/100 g. Quanto a caracterização de ácidos graxos o ácido mais abundante foi o oleico, pertencente à família dos ômega-9, seguido por palmítico, esteárico e em menor abundância o mirístico e margárico.

## Conclusão

Os resultados demonstraram que os principais constituintes da parte comestível do bacaba são os lipídeos, com menor teores de açúcares e proteínas, sendo possível classificá-lo como um fruto altamente oleaginoso, levemente ácido e com baixo teor de umidade. Quanto ao seu perfil lipídico o óleo do bacaba apresentou maior abundância do ácido graxo oleico, principal constituinte do azeite de oliva. Portanto considerando os dados obtidos neste trabalho somados com características nutricionais e sensoriais descrita na literatura, com relação a semelhanças ao azeite de oliva, o óleo do bacaba pode ser inserido na alimentação em substituição ao azeite de oliva e de outros óleos vegetais, como fonte de ômega 9.

## Referências

AOAC - ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. Methods of analysis. 18 th. Ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005.

FOLCH, J.; LEE, M.; SLOANE STANLEY, G.H. A simple method for isolation and purification of total lipids from animal tissue. J. Biol. Chem., 226: 497-509, 1957.

JORGE, N. Química e tecnologia de óleos vegetais. São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista,

Pró-reitoria de Graduação, 2009.

RIBEIRO, J.C. Avaliação do potencial mutagênico e antimutagênico da polpa de açaí (*Euterpe oleraceae* Mart) e do óleo de buriti (*Mauritia flexuosa*) in vivo. 2010. Tese (Doutorado em toxicologia)- Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2010.

VALOIS, A.C.C. PROCITROPICOS - Programa Cooperativo de Investigación e Innovación Agrícola para los Trópicos Suramericanos. Recursos genéticos de palmeiras. 2010.

**Palavras-chave:** *Oeneocarpus bacaba* Mart; Composição química; Rondonia

# CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DETERMINAÇÃO DA VIDA ÚTIL DO JAMBO PRODUZIDO NA AMAZÔNIA OCIDENTAL

ELIZANGELA ALVES RAMOS; ADRIANA GOMES LOPES; SABRINA FAGOTI RODRIGUES; GLEICIANE SANTOS RAASCH; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS

<sup>1</sup> UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal

*liza\_99kcoal@hotmail.com*

## Introdução

O Jambeiro, *syzygium malaccense* é uma árvore pertencente da família Myrtaceae, nativa da Ásia e encontrada em grande quantidade na Amazônia Ocidental (CAVALCANTE, 1996). Com a alta produção em curto tempo, grande parte é desperdiçada devido ao pouco tempo de vida útil do fruto in natura e a falta de conhecimento para industrialização (CARDOSO, 1994).

## Objetivos

Portanto, o objetivo deste trabalho foi de avaliar as características físico-químicas e determinar a vida útil pós-colheita dos frutos de jambos (*Syzygium malaccensis*) coletados na zona rural do município de Cacoal/RO, Amazônia ocidental.

## Metodologia

Para a caracterização do fruto foram realizadas análises de pH, sólidos solúveis, ácido ascórbico, açúcares redutores, não redutores e totais, cinzas, lipídeos, proteína, umidade, usando metodologias oficiais descritas na Association of Official Agricultural Chemists (AOAC, 2005). O valor calórico total (VCT) foi calculado seguindo valores de conversão de Atwater (BRASIL, 2003): 4 kcal/g para carboidratos, 4 kcal/g para proteínas e 9 kcal/g para lipídeos. Para a determinação da vida útil pós-colheita foi utilizado um delineamento experimental inteiramente casualizado em esquema fatorial do tipo 1x5 com três repetições, sendo a temperatura de armazenamento (28,8°C±2) o fator considerado. Foram avaliados os seguintes parâmetros: aparência externa e interna, acidez total titulável, pH, conteúdo de sólidos solúveis, umidade, sólidos totais e cinzas. As avaliações da aparência externa foram realizadas nos frutos em intervalo de 0, 1, 3, 5 e 6 dias, considerando a ausência ou a presença de defeitos, utilizando a seguinte escala subjetiva: 1 = fruto extremamente deteriorado; 2 = severo; 3 = médio; 4 = leve; 5 = ausência de defeitos. Para a aparência externa, foram considerados como defeitos: manchas, depressões e murcha (CARLOS et al., 2002). Todos os dados obtidos foram testados quanto à distribuição normal e a homogeneidade de variância, as comparações foram realizadas pela análise de variância unidimensional (One-way ANOVA) seguida de teste de Tukey ou Kruskal Wallis.

## Resultados

O jambo proveniente da Amazônia ocidental foi caracterizado pelo seu alto teor de umidade 91,42 % e baixo teor de lipídio 0,06g/100g, proteína 3,86g/100g, ácido ascórbico 5,56 mg ácido ascórbico/100 g e valor calórico de 32,38 Kcal em 100g. Todos os parâmetros físico-químicos apresentaram diferenças estatisticamente significativas ( $p < 0,05$ ) a temperatura ambiente, sendo estabelecida vida útil de três dias, principalmente pelas alterações na aparência externa do fruto. O seu tempo de vida in natura é curto, porém em sua época de safra há uma elevada produção, o que acarreta a grande perda de frutos.

## Conclusão

De acordo com os resultados há necessidade de novos estudos com o propósito de aumentar a vida útil do jambo e garantir o consumo durante todo o ano, com a industrialização e comercialização de subprodutos, pois este fruto possui nutrientes importantes para a saúde.

## Referências

A.O.A.C. ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. Methods of analysis. 18 th. Ed. Gaithersburg, 2005.

BRASIL, Resolução da diretoria colegiada 360 de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26/12/2003, Seção 1, p. 28

CARDOSO, R.L. Estabilidade de geléia de jambo vermelho (*Eugenia malaccensis*, L.) em copo de vidro. 1994. 157f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1994. Apude  
CARDOSO, R.L. Estabilidade da cor de geléia de jambo (*Eugenia malaccensis*, L.) sem casca armazenada aos 25° e 35 ° na presença e ausência de luz. Universidade Federal da Bahia, 2008.

CARLOS, A.L.X, MENEZES, J.B., ROCHA, R.H.C., NUNES G.H.S., SILVA, G.G. Vida Util pos-colheita de melancia submetida a diferentes temperaturas de armazenamento. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, 2002.

CALVACANTE, P.B. Frutas comestíveis da Amazônia. 6.ed. Belém:CNPq/Museu Paraense Emilio Goeldi, 1996. 279p

**Palavras-chave:** Composição química; *Syzygium malaccensis*; Qualidade

# COMPARAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DA ALFARROBA (*CERATONIA SILIQUA L.*) E DO CACAU (*THEOBROMA CACAO*) PELO MÉTODO DE CAPTURA DE RADICAL LIVRE DPPH

ADRIANA DENISIUK BARBOSA

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade Do Vale Do Rio Dos Sinos

*adriana-adb@hotmail.com*

## Introdução

Conhecido mundialmente o *Theobroma cacao*, o famoso cacau, apresenta um potencial valor medicinal, porém, algumas de suas apresentações contêm em suas formulações elevadas quantidades de açúcar e gorduras saturadas, além da presença natural das metilxantinas, que são substâncias estimulantes. (LIPPI, 2013). Por esses motivos, algumas alternativas mais saudáveis estão ganhando espaço no mercado atual e uma delas é a farinha tostada de alfarroba (*Ceratonia siliqua L.*). (KARABABA, 2013).

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi analisar a atividade antioxidante total in vitro das amostras em pó de *Ceratonia siliqua L.* e de *Theobroma cacao* através do método de captura do radical livre DPPH e, pelo poder antioxidante, avaliar o uso da alfarroba como um substituto mais saudável ao cacau.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa experimental, realizada em São Leopoldo (RS), com o apoio da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), em 2014. Dentre os diferentes métodos para verificação da capacidade antioxidante destaca-se o ensaio do radical livre DPPH, onde o antioxidante reage com este radical convertendo-o em sua forma reduzida. Nesta reação, a solução inicialmente de coloração violeta torna-se amarelada, e o grau desta descoloração indica a competência do antioxidante em sequestrar o radical. O método para captura do DPPH foi baseado no protocolo da Embrapa Agroindústria Tropical e adaptado por Rufino et al. (2007). Já a atividade antioxidante total foi realizada pelo método proposto por Brand-Williams (1995) modificado por Sanchez-Moreno (1998) e também adaptado por Rufino et al. (2007). Em ambiente escuro, foi transferida para tubos de ensaio com tampa de rosca, envoltos por papel laminado e corretamente identificados, uma alíquota de 0,1 mL da diluição de cada extrato das amostras e 3,9 mL do radical DPPH, em triplicada e homogeneizados em agitador de tubos durante 10 segundos. Para cada triplicata dos extratos foi produzido um controle. As misturas ficaram em repouso por 45 minutos, no escuro e em temperatura ambiente. Após, ficou visível a variação da coloração entre os tubos contendo os extratos das amostras + solução de DPPH, ocorrendo acentuada redução da coloração violeta para uma coloração amarelada, e os tubos com controle + solução de DPPH, onde a cor violeta permaneceu, denotando a ausência de princípios ativos antioxidantes. A leitura da absorbância a 515 nm foi realizada em espectrofotômetro e monitorada até a estabilização para efetuar o cálculo do radical DPPH (EC50).

## Resultados

Os dados foram apresentados com média  $\pm$  o desvio padrão (DP), utilizando o teste "t" de student, disponível no software GraphPad InStat versão 3.00. As diferenças foram consideradas estatisticamente significativas para o valor de  $P < 0,05$ . O intervalo de confiança de 95% ficou situado entre 0,01728 e 0,03792 e a diferença da média ficou igual a 0,02760, a qual foi obtida pelas médias dos valores das amostras de cacau menos a média das amostras de alfarroba. O valor de P (0,0018) apresentou resultado considerado muito significativo ( $P < 0,05$ ), demonstrando que a amostra de *Ceratonia siliqua L.* possui maior concentração de princípios ativos antioxidantes neutralizante em comparação aos presentes no *Theobroma cacao*.

## Conclusão

As quantificações resultantes das análises laboratoriais sugerem que a alfarroba é uma potencial fonte de antioxidantes na dieta humana considerando-a uma sugestiva alternativa em relação ao cacau.

## Referências

BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. Food Science and Technology, França, v. 28, p. 25-30, 1995. Disponível em: . Acesso em: 04 abr. 2014.

KARABABAA, E.; COSKUNER, Y. Physical properties of carob bean (*Ceratonia siliqua L.*): An industrial gum yielding



crop. *Industrial Crops and Products*, Turquia, v. 42, p. 440-446, 2013. Disponível em: . Acesso em: 12 dez. 2013.

LIPPI, D. Chocolate in History: Food, Medicine, Medi-Food. *Nutrients*, Itália, n. 5, p. 1573-1584, 2013. Disponível em: . Acesso em: 11 dez. 2013.

RUFINO, M. S. M. et al. Metodologia científica: determinação da atividade antioxidante total em frutas pela captura do radical livre DPPH. *Comunicado Técnico on line*, Fortaleza, n. 127, jul. 2007a. Disponível em: . Acesso em: 18 ago. 2013.

SÁNCHEZ-MORENO, C.; LARRAURI, J. A.; SAURA-CALIXTO, F. A procedure to measure the antiradical efficiency of polyphenols. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Espanha, v. 76, p. 270-276. 1998. Disponível em: . Acesso em: 04 abr. 2014.

**Palavras-chave:** Theobroma cacao; Ceratonia siliqua L; Antioxidantes; DPPH

# COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE SENSORIAL DE SORVETE DE CHOCOLATE COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE ARROZ

GIANE ENGEL MONTAGNER; CÁTIA REGINA STORCK

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*giane.engel@gmail.com*

## Introdução

A composição do sorvete pode ser de grande variedade de ingredientes, tendo como base, ovos, sacarose, glicose, açúcar invertido, mel, emulsificantes, estabilizantes, aromas, sabores e o leite. No entanto para algumas pessoas o leite bovino não é recomendando, é o caso de indivíduos que apresentam ausência ou deficiência na enzima lactase (DACOREGIO, 2009) ou alergia à proteína do leite de vaca. Como substitutos do leite de vaca, os extratos vegetais estão sendo amplamente utilizados, tornando-se uma alternativa viável, em razão dos seus valores nutricionais, bem como ao baixo custo de produção. Uma opção é o extrato hidrossolúvel de arroz que é hipoalergênico, a cor não influencia no produto, agrega valor aos alimentos e não apresenta sabor desagradável (BENTO; SCAPIM; AMBROSIO-UGRI, 2012).

## Objetivos

Oferecer uma preparação com bons atributos sensoriais e isenta de lactose, foi desenvolvido e analisado físico-quimicamente e sensorialmente o sorvete de com extrato hidrossolúvel de arroz.

## Metodologia

Ingredientes: leite ou extrato; açúcar, creme de leite ou de soja, saborizante, emulsificante, liga neutra e corante. Elaboração do sorvete: Foram elaborados sorvetes de chocolate com 100% de leite de vaca (Amostra A), 50% leite de vaca/50% extrato de arroz (Amostra B) e 100% extrato hidrossolúvel (Amostra C). Foram realizadas as análises de composição centesimal de acordo com os procedimentos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008). O teste de aceitação do sorvete com 100% de extrato de arroz foi realizado utilizando-se escala hedônica estruturada de sete pontos, para os atributos de cor, odor, sabor e textura (DUTCOSKY, 2011). Para avaliar a intenção de compra foi utilizada a escala de cinco pontos, variando de 5-Certamente compraria à 1-Certamente não compraria (IAL, 2008). Após foi realizado teste de preferência com os três tratamentos (Amostras A, B e C), onde os julgadores colocaram em ordem decrescente de preferência (DUTCOSKY, 2011). Comitê de ética nº 1.161.784.

## Resultados

A média do teor de umidade da amostra A foi de 67,3%, da B 67,9% e da C 70,4%, sendo que diferiram significativamente, devido a maior quantidade de água do extrato. O teor de lipídios diminuiu significativamente com a substituição do leite por extrato de arroz (A=14,4%; B= 6,1%; C=2,7%), em razão de que o extrato que é pobre em lipídios. O mesmo aconteceu com os teores de proteína (A=4,8%; B=3,0% e C=1,4%), uma vez que o extrato contém menor teor deste nutriente. Para o teor de minerais não houve diferença significativa entre as amostras (A=2,3%, B=1,8% e C=1,7%). As médias de carboidratos foram A=11,2%; B=21,0% e C=23,6% em virtude de que o arroz possui menores teores de proteína e lipídios e, conseqüentemente, apresenta mais carboidratos. O valor energético das amostras A, B e C foram de 193,6Kcal, 150,9Kcal e 124,30Kcal, respectivamente. O teste de aceitação do sorvete elaborado apenas com o extrato de arroz apresentou boa aceitação (cor 6,12, aroma 5,58; textura 5,2; e sabor 5,74). No entanto no teste de ordenação, onde as três amostras foram oferecidas, a preferida foi a amostra A (100% leite). No teste de intenção de compra somente 6% das pessoas não comprariam.

## Conclusão

O sorvete de chocolate de extrato hidrossolúvel de arroz possui menor teor de proteínas e lipídios, sendo menos calórico, podendo ser consumido por intolerantes à lactose e alérgicos ao leite. O sorvete foi bem aceito pelos provadores, mesmo não sendo o preferido.

## Referências

BENTO, Rafaela S.; SCAPIM, Mônica R. S.; AMBROSIO-UGRI, Miriam C. B. Desenvolvimento e caracterização de bebida achocolatada à base de extrato hidrossolúvel de quinoa e de arroz. Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v.71, n.2, p. 317-323, 2012.

DACOREGIO, Daniela de Freitas Vieira. Elaboração e aceitabilidade de receitas para festas de aniversário para um grupo de pessoas portadoras de doença celíaca e/ou intolerância à lactose, no município de Criciúma, SC. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Curso de Nutrição. Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC). Criciúma, 2009.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: editora Champagnat, 3. ed, 2011.

IAL, Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020

**Palavras-chave:** Análise físico-química; Intolerância à lactose; Leite; Quirera

# COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E MEDICINAIS

ANGÉLICA INÊS KAUFMANN; SILIANE APARECIDA STANKIEVICZ; ALINE SOBREIRA BEZERRA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, Brasil  
*kaufmann.angelica@gmail.com*

## Introdução

Atualmente há uma crescente busca por hábitos alimentares mais saudáveis voltados para uma alimentação balanceada, especialmente incluindo frutas e hortaliças. Entretanto, o consumo de frutas e hortaliças no Brasil, conforme estimativa corresponde a menos da metade das recomendações nutricionais (LEVY-COSTA et al., 2005). As chamadas plantas alimentícias não convencionais, ou hortaliças não convencionais já estiveram presentes na alimentação, porém aos poucos foram sendo esquecidas e desvalorizadas, especialmente pela migração da população rural para os grandes centros e ainda pelo fato de essas plantas nativas não possuírem valor comercial representativo (FASUYI, 2007).

## Objetivos

Analisar a composição centesimal de plantas alimentícias não convencionais nativas do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

O presente trabalho foi realizado no Laboratório de Bromatologia da Universidade Federal de Santa Maria, Campus de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul. Foram estudadas as seguintes espécies: Almeirão (*Cichorium intybus*), Radite (*Hypochaeris chillensis*), dente de leão (*Taraxacum officinale*) e serralha (*Sonchus oleraceus*). As amostras foram coletadas em uma propriedade rural do município de Rio dos Índios, e em um domicílio no município de Nonoai. As amostras foram selecionadas e escolhidas aleatoriamente independentes do grau de maturação, higienizadas em água corrente, secas em estufa com circulação forçada de ar em temperatura de 50-55°C durante 24 horas e trituradas. Após esses procedimentos foram identificadas e armazenadas congeladas (-18°C) até a realização das análises. Foram realizadas as seguintes análises: determinação de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibras e carboidratos por diferença (AOAC, 1992), foram conduzidas em triplicata, no período de setembro a outubro de 2015.

## Resultados

Na análise do almeirão foi quantificada 9,63%  $\pm$  0,65 de umidade, 18,5%  $\pm$  0,18 de cinzas, 21,7%  $\pm$  1,41 de proteínas, 7,4%  $\pm$  1,67 de lipídios, 30,6%  $\pm$  1,81 de fibras e 2,29% de carboidrato. O radite apresentou 9,42%  $\pm$  1,37 de umidade, 15,3%  $\pm$  0,20 de cinzas, 26,6%  $\pm$  0,74 de proteínas, 8,1%  $\pm$  0,74 de lipídios, 22,9%  $\pm$  0,70 de fibras e 17,74% de carboidrato. Na serralha foi verificada 6,17%  $\pm$  0,28 de umidade, 17,4%  $\pm$  0,08 de cinzas, 30,3%  $\pm$  0,48 de proteínas, 5,0%  $\pm$  1,36 de lipídios, 23,0%  $\pm$  0,18 de fibras e 18,14% de carboidrato. Já o dente de leão apresentou 6,83%  $\pm$  0,10 de umidade, 16,6%  $\pm$  0,03 de cinzas, 21,7%  $\pm$  0,82 de proteínas, 3,0%  $\pm$  0,81 de lipídios, 28,4%  $\pm$  0,77 de fibras e 23,57% de carboidrato. Como a maioria dos vegetais, as hortaliças não convencionais analisadas não são boas fontes de lipídios, variando de 3,0% ( $\pm$  0,81) a 8,1% ( $\pm$  0,74), no dente de leão e radite, respectivamente em base seca. A quantidade de fibra bruta e proteína foi significativa nas plantas alimentícias não convencionais analisadas, quando comparadas a alimentos fontes nesses nutrientes.

## Conclusão

A partir das análises realizadas, pode-se observar que as hortaliças alimentícias não convencionais estudadas apresentam alta qualidade nutricional vegetal, podendo ser tão nutritivas quanto os vegetais folhosos convencionalmente consumidos pela população. As plantas alimentícias não convencionais analisadas são ricas em fibras e fonte de proteína vegetal e outros nutrientes essenciais e importantes para uma dieta equilibrada e de qualidade.

## Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the association. 12. ed. Washington: AOAC, 1992. 1140 p.

FASUYI, A. O. Bio-nutritional evaluations of three tropical leaf vegetables (*Telfairia occidentalis*, *Amaranthus cruentus* and *Talinum triangulare*) as sole dietary protein sources in rat assay. *Food Chemistry*, v. 103, n. 3, p. 757-765, 2007.

LEVY-COSTA, R. B.; SICHIERI, R; MONTEIRO, C. A. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev. Saúde Pública, v. 39, n. 4, p. 530-40, 2005.

**Palavras-chave:** Composição centesimal; Compostos bioativos; Hortaliças não convencionais

# COMPOSTOS FENÓLICOS E VITAMINA C EM SUCOS MISTOS DE FRUTAS TROPICAIS

RENATA QUARTIERI NASCIMENTO; MILLENE VILA FLOR DE OLIVEIRA; MARIA DA PUREZA SPÍNOLA MIRANDA;  
MARIA EUGÊNIA DE OLIVEIRA MAMEDE

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia

*rqnutri@gmail.com*

## Introdução

O consumo de sucos prontos de frutas tem aumentado nos últimos anos, por maior praticidade, diversidade de sabores, entre outras características. No seguimento de bebidas uma opção é o de sucos compostos por mistura de frutas, principalmente tropicais, que constituem uma boa fonte de compostos fenólicos e vitamina C. Assim, no desenvolvimento das misturas, ocorre uma compensação, produzindo sucos com maior valor nutricional (FARAONI et al., 2012). Conforme Arruda et al. (2011), compostos fenólicos são encontrados especialmente nos frutos, são importantes por possuir atividade antioxidante, com propriedades anti-inflamatórias, antimicrobiana, antitumoral. As frutas são indispensáveis na alimentação humana, tendo sabor agradável, são ricas em vitamina C necessárias para o funcionamento do organismo humano. Temos como fontes importantes o cajá, manga, acerola, goiaba, dentro outras (LOPES, 1997).

## Objetivos

Sendo assim, este trabalho teve por objetivo avaliar o teor de compostos fenólicos e vitamina C em sucos mistos de frutas tropicais provenientes de polpas comerciais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo experimental com delineamento inteiramente casualizado, onde foi feito oito tipos de sucos mistos a partir de polpa de frutas tropicais comerciais nos sabores cajá, cacau, manga e umbu, tendo estes, proporções de sabores diferentes, considerando para cada suco 50% de polpa, 40% de água e 10% de açúcar. As proporções utilizadas foram: A1 (50% cajá, 25% umbu, 25% cacau), A2 (40% cajá, 30% umbu, 30% cacau), A3 (35% cajá, 20% umbu, 45% cacau) e A4 (30% cajá, 20% umbu e 50% cacau); B1 (50% cajá, 25% umbu, 25% manga), B2 (40% cajá, 30% umbu, 30% manga), B3 (35% cajá, 20% umbu, 45% manga) e B4 (30% cajá, 20% umbu e 50% manga). Os sucos foram analisados em triplicata, os teores de vitamina C analisados segundo o Instituto Adolfo Lutz (2008) e os compostos fenólicos foram determinados de acordo com Singleton e Rossi (1965). Estas análises também foram realizadas nos sucos de polpas de cada sabor (C1, C2, C3 e C4).

## Resultados

O maior teor de Vitamina C foi observado no suco da polpa de manga C4 (0,475mg de Vitamina C) e o menor foi no suco da polpa de cacau C3 (0,116mg de Vitamina C). Nas misturas com manga estes valores foram 0,310; 0,350; 0,378 e 0,437 para as formulações B1, B2, B3 e B4, respectivamente. Nos sucos formulados com a polpa de cacau, A1, A2, A3 e A4, foi observado os menores valores para Vitamina C, 0,165; 0,157; 0,155; 0,172, respectivamente. Para os teores de compostos fenólicos verificou-se que o suco de polpa de cajá C1 foi o maior valor (1482,50mg GAE 100g<sup>-1</sup>) e o menor valor foi no suco da polpa de cacau C3 (603,72 mg GAE 100g<sup>-1</sup>). Nas misturas com manga, B1, B2, B3 e B4, estes valores foram 1254,28; 971,50; 862,05 e 633,16, respectivamente. Nos sucos com a polpa de cacau, A1, A2, A3 e A4, foi observado os menores valores de fenóis, 470,94; 624,83; 495,94 e 514,83, respectivamente.

## Conclusão

O teor de Vitamina C é maior no suco de manga, isto explica o fato das formulações mistas com polpa de manga apresentarem um maior teor de vitamina C em relação as misturas com polpa de cacau. As diferentes proporções de manga nas formulações não resultaram diferença estatística, em teores de Vitamina C. Para os teores de fenólicos o maior foi no suco de cajá e umbu, C1 e C2, e quando misturados com a polpa de manga os valores foram os maiores. As diferentes proporções de manga nas formulações não diferem estatisticamente, em teores de fenóis.

## Referências

ARRUDA, P.C.T; SANTOS, I.C.S; VALENTIM, I.B.; GOULART, M.O.F.; OLIVEIRA, A.C. Conteúdo total de fenóis em sucos de frutas tropicais engarrafados. CESUMAR, v.13, n.2, p.193-200, 2011.

FARAONI, A.S.; RAMOS, A.M.; GUEDES, D.B.; OLIVEIRA, A.N.; LIMA, T.H.S.F; SOUSA, P. H. M. Desenvolvimento

de um suco misto de manga, goiaba e acerola utilizando delineamento de misturas. *Cienc. Rural*, v.42, n.5, Santa Maria, pp.911-917, 2012.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, v. 1, 3. ed. São Paulo: Inst. Adolfo Lutz, 1985. 533 p.

LOPES, V. C.; MARTINS, M. H. B.; CARVALHO, I. T. Teor de ácido ascórbico e dehidroascórbico em polpas de acerola (*Malpighia glabra* L.) congeladas e comercializadas na cidade do Recife – PE. *B.CEPPA*, v. 15, n. 1, p. 1-8, 1997.

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Jr. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *Amer. J. Enol. Viticult.*, 16, 144-158, 1965.

**Palavras-chave:** Umbu; Cajá; Cacau; Manga; Compostos Fenólicos

# COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E MEDICINAIS

ANGÉLICA INÊS KAUFMANN; SILIANE APARECIDA STANKIEVICZ; ALINE SOBREIRA BEZERRA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, Brasil  
*kaufmann.angelica@gmail.com*

## Introdução

A natureza proporciona ao homem uma infinidade de plantas com valor nutricional e medicinal. A flora brasileira possui inúmeras espécies de plantas que podem auxiliar no tratamento e prevenção de inúmeras doenças (KINUPP, 2007). Dependendo da espécie, as plantas alimentícias não convencionais têm destaque nutricional devido à presença de vitaminas, carboidratos, sais minerais, fibras e proteínas. Além disso, são considerados alimentos funcionais, pois, são também fontes de compostos fenólicos bioativos que desempenham funções importantes no organismo, atuando como agentes redutores e sequestradores de radicais livres que estão diretamente associadas à prevenção de doenças, degeneração celular, e ao envelhecimento (ARTS; HOLLMAN, 2005).

## Objetivos

Investigar o teor de fenólicos totais de extratos de plantas alimentícias não convencionais popularmente conhecidas e nativas do Rio Grande do Sul, através de ensaio *in vitro*.

## Metodologia

O presente trabalho foi realizado no Laboratório de Apoio da Nutrição e no Laboratório de Bromatologia da Universidade Federal de Santa Maria, Campus de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul. Foram estudadas as seguintes espécies: almeirão (*Cichorium intybus*), radite (*Hypochaeris chillensis*), tanchagem (*Plantago major* L.), dente de leão (*Taraxacum officinale*) e folhas da pitanga (*Eugenia uniflora*). As amostras foram coletadas em uma propriedade rural do município de Rio dos Índios (RS), e em um domicílio no município de Nonoai (RS). Os extratos foram obtidos através da maceração hidroalcoólica (EtOH:H<sub>2</sub>O 20:80, v/v) dos materiais vegetais, na proporção de 10% (planta/solvente). Os macerados foram submetidos ao banho maria por 30 minutos em temperatura de 40 °C. Ao fim desse período os conteúdos foram filtrados em algodão. A análise de fenólicos totais foi realizada pelo método de Folin-Ciocalteu, conforme metodologia descrita por Bezerra (2012). As determinações foram realizadas em triplicata, em comprimento de onda de 740nm e a quantificação através da interpolação da absorvância das amostras contra uma curva de calibração construída com padrões de ácido gálico, expressa em mg de equivalente de ácido gálico (EAG) por grama de amostra. O coeficiente de correlação foi de R<sup>2</sup> = 0,9558. Os resultados foram analisados utilizando análise de variância (ANOVA) e as comparações realizadas pelo teste de Tukey (p<0,05) usando o programa SASM-Agri, versão 4 (CANTERI et al., 2001).

## Resultados

Estatisticamente, o maior teor de fenólicos totais foi encontrado nas folhas de pitanga e os menores teores nas folhas de almeirão, radite, serralha, tanchagem e no dente de leão. Os teores médios de compostos fenólicos variaram de 2,02±0,08 no dente de leão a 453,60±24,61 nas folhas de pitanga. A tanchagem apresentou um teor médio de 3,37±0,04, enquanto que o almeirão, radite e serralha apresentaram respectivamente 9,2±0,22; 8,4±0,16 e 8,5±0,24 mg EAG por grama de amostra.

## Conclusão

Observou-se que as folhas de pitanga apresentaram um elevado teor de compostos fenólicos em relação às demais plantas estudadas. Estudos nesse âmbito são importantes para se analisar o potencial alimentício ou nutracêutico de um número significativo de espécies autóctones subutilizadas.

## Referências

BEZERRA, A. S. Avaliação de compostos funcionais de grãos e extrato concentrado de cevada visando aplicações nutricionais. Tese de Doutorado [Ciência e Tecnologia dos Alimentos]. Universidade Federal de Santa Maria. 2012. 108 p.

CANTERI, M.G. et al. SASM-Agri: Sistema para análise e separação de médias em experimentos agrícolas pelos métodos Scott-Knott, Tukey e Duncan. Revista Brasileira de Agro Computação, v.1, n.2, p.18-24, 2001.



KINUPP, V. F. Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS. Tese de doutorado defendida na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Agronomia, Programa de Pós Graduação em Fitotecnia [tese de doutorado]. Porto Alegre, RS, Brasil. 2007. 562 p.

**Palavras-chave:** Atividade antioxidante; Compostos bioativos; Espécies nativas

# CONCENTRAÇÃO DE CAROTENOIDES E DE VITAMINAS EM POLPA E AMÊNDOA DE COQUINHO AZEDO (BUTIÁ CAPIPATA)

LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; QUEILA DA SILVA ROSA BRAGANÇA; SORAIA SILVA PINHEIRO; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA; MARIA ANETE SANTANA VALENTE

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares, <sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*lcardoso.nutricao@gmail.com*

## Introdução

O coquinho azedo (*Butiá capitata*) é um fruto nativo do Cerrado brasileiro ainda pouco utilizado na alimentação humana (LIMA, SILVA, SCARIOT, 2010). Este fruto possui um importante potencial econômico e pode contribuir para suprir as necessidades nutricionais de indivíduos que residem em áreas de Cerrado (LIMA, SILVA, SCARIOT, 2010). Estudos que avaliaram a composição centesimal da polpa e da amêndoa do coquinho azedo estão disponíveis, porém, informações sobre a concentração de vitaminas e de carotenoides destas frações do fruto ainda são escassas.

## Objetivos

Este trabalho objetivou determinar a ocorrência e a concentração de vitamina C (ácido ascórbico), vitamina E ( $\alpha$ -,  $\beta$ -,  $\gamma$ - e  $\delta$ -tocoferóis e tocotrienóis) e carotenoides ( $\alpha$ -caroteno,  $\beta$ -caroteno,  $\beta$ -criptoxantina e licopeno) na polpa e na amêndoa de coquinho azedo.

## Metodologia

Frutos de coquinho azedo com maturação completa foram coletados no município de Montes Claros, Minas Gerais. A polpa e a amêndoa do coquinho foram separadas utilizando faca inoxidável e, posteriormente, homogeneizadas e congeladas até o momento da análise. Os procedimentos de extração e de análise dos compostos foram realizados em ambiente protegido da luz através de vidrarias âmbar e cortinas black-out. As análises de vitamina C e de carotenoides foram realizadas por cromatografia líquida de alta eficiência, com detecção UV-visível. A vitamina E foi determinada por cromatografia líquida de alta eficiência, com detecção por fluorescência. Foi utilizando o delineamento inteiramente casualizado, com cinco repetições.

## Resultados

O único carotenoide identificado na polpa e na amêndoa do coquinho azedo foi o  $\beta$ -caroteno (8,56 e 0,53 mg/100g, respectivamente). O conteúdo de vitamina C, na forma de ácido ascórbico, foi 53,57 mg/100g na polpa do coquinho e 3,32 mg/100g na amêndoa. A concentração total de vitamina E na amêndoa do coquinho azedo (1583,54  $\mu$ g/100g) foi, aproximadamente, treze vezes maior que o observado na polpa (121,05  $\mu$ g/100g). Foram identificados na polpa e na amêndoa do coquinho azedo quatro isômeros da vitamina E ( $\alpha$ -tocoferol,  $\alpha$ -tocotrienol,  $\gamma$ -tocoferol,  $\gamma$ -tocotrienol), sendo o  $\alpha$ -tocoferol o componente majoritário na polpa e o  $\alpha$ -tocotrienol o principal componente identificado na amêndoa.

## Conclusão

A polpa de coquinho azedo mostrou-se fonte de carotenoides e a amêndoa fonte de vitamina E. Estes resultados demonstram o seu elevado potencial para suprir as necessidades nutricionais de indivíduos que residem em áreas de Cerrado, especialmente, daqueles em vulnerabilidade social.

## Referências

LIMA, V. V. F.; SILVA, P. A. D.; SCARIOT, A. Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do coquinho azedo. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

**Palavras-chave:** Ácido ascórbico; Beta-caroteno; Vitamina E

# CONSERVAÇÃO DE OVOS DE GALINHA: AVALIAÇÃO DO PESO SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM

FABIANE PAULINE MUELLER; GRASIELI THAIS LOTTERMANN; LEUCINEIA SCHMIDT; RÚBIA GARCIA DEON;  
THAIS DA LUZ FONTOURA PINHEIRO

<sup>2</sup> URI/FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Campus de Frederico Westphalen  
*fabi-mueller@hotmail.com*

## Introdução

O ovo de galinha proporciona aos indivíduos um balanço quase completo de nutrientes essenciais. A utilização de seus benefícios nutricionais depende da qualidade do produto ofertado, a qual é determinada por características que influenciam na aceitabilidade do consumidor. (STEFANELLO, 2011). Segundo Freitas et al. (2011), condições impróprias de armazenamento incluindo tempo, umidade e temperatura de estocagem podem deteriorar a qualidade do ovo.

## Objetivos

Avaliar a qualidade de ovos de galinha em termos de peso, submetidos a diferentes temperaturas e tempos de estocagem.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa com delineamento transversal, quantitativo e analítico. O estudo foi realizado no Laboratório de Técnica e Dietética da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, campus de Frederico Westphalen. Foram avaliados 180 ovos de consumo, os quais foram submetidos a quatro diferentes temperaturas e analisados após sete, catorze e vinte e um dias de armazenamento. Após a compra dos ovos, todos foram identificados numericamente e pesados em balança analítica. Em seguida, a amostra foi dividida em quatro partes iguais e acondicionada em temperatura ambiente, na porta do refrigerador, no freezer deste mesmo equipamento e nas prateleiras na parte interna do refrigerador. A cada dia de avaliação foram analisados 60 ovos, 15 ovos de cada temperatura. A perda de peso dos ovos foi obtida através da diferença do peso do ovo no dia zero, pelo peso do ovo no dia da análise (7, 14 ou 21 dias de estocagem). O valor foi dividido pelo peso do ovo no início do armazenamento e multiplicado por cem, gerando os dados de perda de peso em porcentagem.

## Resultados

A média do peso dos 180 ovos foi de 59,55 g, com desvio padrão de 3,55 ( $\pm$ ). Foi possível identificar que os ovos que tiveram maior perda de peso foram os que ficaram acondicionados em temperatura ambiente, apresentando a perda média de 3,04% do peso inicial. A menor porcentagem de perda de peso foi dos ovos que ficaram armazenados no freezer do refrigerador. Os ovos que ficaram na porta da geladeira perderam mais peso (1,60%) do que os ovos que ficaram nas prateleiras da parte interna do equipamento (1,22%). De acordo com Philippi (2006), ocorre perda de CO<sub>2</sub> por difusão através da casca do ovo, fato este que pode colaborar com a redução de peso. Ovos que ficaram no freezer perderam menos peso em relação aos outros, porém, estes foram desconsiderados devido ao rompimento de suas cascas nos primeiros dias do experimento. O tempo de estocagem dos ovos influenciou na perda de peso, dessa forma, ovos analisados depois de 21 dias perderam mais peso do que ovos analisados depois de 7 ou 14 dias. Em todas as temperaturas houve essa diferença, porém, a mais significativa foi dos ovos da temperatura ambiente. Estes dados corroboram com os resultados obtidos por Figueiredo et al. (2011) que apontam que ovos estocados sob refrigeração demonstram melhor qualidade quando comparados com ovos que estão em temperatura ambiente.

## Conclusão

Conclui-se que é eficaz armazenar ovos nos compartimentos internos de refrigeradores, pois a qualidade foi superior em comparação aos ovos armazenados na porta do refrigerador e em temperatura ambiente. Portanto, no interior de refrigeradores os ovos estariam menos sujeitos a sofrerem com as oscilações de temperatura durante o armazenamento, favorecendo condições ideais para prolongar a vida útil deste alimento.

## Referências

FIGUEIREDO, T. C. et al. Qualidade de ovos comerciais submetidos a diferentes condições de armazenamento. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, Belo Horizonte, v. 63 n. 3 p. 712-720, mar. 2011.  
FREITAS, Leonardo Willian de et al. Aspectos qualitativos de ovos comerciais submetidos a diferentes condições de armazenamento. **Revista Agrarian**, Dourados, v. 4 n. 11 p. 66-72, abr. 2011.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Ovos. In:\_\_\_\_\_.**Nutrição e Técnica Dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. p. 149-154.  
STEFANELLO, Catarina. Análise do sistema agroindustrial de ovos comerciais. **Revista Agrarian**, Dourados, v. 4 n.14  
p. 375-382, mai. 2011.

**Palavras-chave:** ovos de galinha; qualidade de ovos; conservação

# CONTAMINAÇÃO POR SALMONELLA SPP. EM ALFACES CONVENCIONAIS COMERCIALIZADAS EM DIFERENTES MERCADOS NA CIDADE DE PORTO ALEGRE (RS)

CLAUDIA TITZE HESSEL; GILLES MISSIONEN; IMCA SAMPERS; EDUARDO CESAR TONDO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> HOWEST - University College of West-Flanders  
*claudiatitzehessel@gmail.com*

## Introdução

Alface (*Lactuca sativa* L.) é um dos vegetais mais consumidos no Brasil e no mundo (BRASIL 2015, CDC 2013). Diversos surtos alimentares têm ocorrido pelo consumo desse vegetal, sendo a *Salmonella* spp. um dos maiores causadores a (SUINAGA et al. 2013, Callejón et al. 2015). No Brasil este microrganismo é o maior causador de surtos alimentares, sendo responsável por quase 20,0% dos surtos ocorridos no país nos últimos 15 anos (BRASIL 2015). Além disso, uma estirpe específica conhecida como *Salmonella* Enteritidis (SE86) foi o patógeno mais importante em surtos de origem alimentar no Sul do Brasil no mesmo período (TONDO & RITTER, 2015).

## Objetivos

O estudo teve como objetivo avaliar a contaminação de alfaces por *Salmonella* spp. em diferentes mercados na cidade de Porto Alegre (RS).

## Metodologia

Foram analisadas 140 amostras de alface oriundas de diferentes tipos de mercados da cidade de Porto Alegre (RS). Os estabelecimentos foram categorizados como de baixa, média e alta qualidade a partir de seu grau de higiene e organização. Para isolamento e identificação de *Salmonella* spp. foi utilizada a norma ISO 6579:2002 (ISO, 2002). O software SPSS 22.0 foi utilizado para realizar as análises estatísticas, adotando o nível de significância de 5%.

## Resultados

A *Salmonella* spp. foi isolada a partir de 13,6% das amostras coletadas. Em mercados de baixa qualidade 30,0% (12/40) das alfaces estavam contaminadas por *Salmonella* spp., sendo a prevalência significativamente superior em relação aos mercados de média e alta qualidade (Mann-Whitney,  $p = 0,003$ ). Nos mercados de média e alta qualidade apenas 5,0% (2/40) e 8,3% (5/60) das alfaces estavam contaminadas, não sendo observada diferença significativa entre eles (Mann-Whitney,  $p = 0,524$ ). A presença de embalagem plástica nas alfaces foi correlacionada a menor prevalência de *Salmonella* spp. (Mann-Whitney,  $p < 0,001$ ). A refrigeração das alfaces não demonstrou influência sobre a prevalência desse microrganismo na alface (Mann-Whitney,  $p = 0,330$ ).

## Conclusão

O estudo demonstra que alfaces comercializadas em mercados de Porto Alegre (RS) estão contaminadas por *Salmonella* spp., em desacordo com a legislação brasileira (BRASIL 2001). Este fato ressalta a necessidade de implementação de Boas Práticas na produção, distribuição e armazenamento do produto por parte dos responsáveis técnicos. Adicionalmente, por parte dos consumidores, é necessário realizar a desinfecção da alface a fim de assegurar a qualidade e segurança desse alimento, uma vez que este produto não é processado termicamente antes do consumo.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. 2015. Análise Epidemiológica dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Disponível em: Acesso em: 08 de Março de 2016.
- BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001: Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, DF, 02 Jan. 2001.
- CALLEJÓN, R.M., RODRÍGUEZ-NARANJO, M. I., UBEDA, C., HORNEDO-ORTEGA, R., GARCIA-PARRILLA, M.C., TRONCOSO, A.M. Reported Foodborne Outbreaks Due to Fresh Produce in the United States and European Union: Trends and Causes. *Foodborne Pathogens and Disease*. n. 12, p. 32-38, 2015. Disponível em: <[http://www.liebertonline.com/doi/abs/10.1089/fpd.2014.1821?url\\_ver=Z39.88-2003&rfr\\_id=ori:rid:crossref.org&rfr\\_dat=cr\\_pub%3dpubmed](http://www.liebertonline.com/doi/abs/10.1089/fpd.2014.1821?url_ver=Z39.88-2003&rfr_id=ori:rid:crossref.org&rfr_dat=cr_pub%3dpubmed)> Acesso em: 09 de Março de 2016.
- ISO. ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs: Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp. 4th ed., p. 1-13, 2002.
- SUINAGA, F. A. Comunicado Técnico 88: Efeitos do calor e fontes tolerância ao florescimento precoce em variedades de alface do tipo americana. EMBRAPA. ISSN 1414.9850, 2013. Disponível em: Acesso em: 09 de Março de 2016.

TONDO, E.C., RITTER, A.C., CASSARIN, L.S. Involvement Foodborne Outbreaks, Risk Factors and Options to Control Salmonella Enteritidis SE86: An Important Food Pathogens in Southern Brazil. In: HACKETT, C.B. (Org.). Salmonella. Nova Iorque, 2015. p. 65 – 77.

**Palavras-chave:** Alface convencional; Contaminação microbiológica; Mercado; Segurança de alimentos; Salmonella spp

# CONTEÚDO DE FENÓLICOS, FLAVONÓIDES TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DAS FOLHAS DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILL.)

TIFFANY PROKOPP HAUTRIVE; ÂNGELA SOUZA RODRIGUES; ERNESTO HASHIME KUBOTA; GILBERTI HELENA HÜBSCHER; CAMILA GIACOMELLI

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*tiffanyhautrive@yahoo.com.br*

## Introdução

O Brasil possui uma vasta biodiversidade de plantas nas quais são ricas em nutrientes e potencial antioxidante. Dentre essas, são apresentadas as hortaliças não convencionais que são uma alternativa alimentar e uma opção de atividade agropecuária, por serem plantas com excelente valor nutricional, de fácil cultivo e baixo custo (ROCHA et al., 2008). O ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) é uma planta tropical, apresenta em média 20% de teor proteico e 85% de digestibilidade, além de elevados valores de aminoácidos essenciais, destacando-se a lisina, leucina e valina (TAKEITI et al., 2009).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar os compostos fenólicos, flavonóides totais e o potencial antioxidante de extratos de folhas de ora-pro-nóbis, com o intuito de verificar sua capacidade antioxidante e possível utilização como antioxidante natural em produtos alimentares.

## Metodologia

As folhas de ora-pro-nóbis foram adquiridas, na forma desidratada e foram elaborados 3 extratos segundo a metodologia usada por Kim et al. (2013). Para obtenção do extrato 1 foi utilizado etanol 70% adicionado no béquer contendo folhas de ora-pro-nóbis em pó na proporção de 1:20 (m/v) e a mistura ficou sob agitação por 24 horas a temperatura ambiente. O extrato 2 foi usada água destilada na proporção de 1:20 (m/v) e sofreu agitação por 1 hora a uma temperatura de 95-100°C seguido de filtração em papel de filtro. O terceiro extrato seguiu a mesma metodologia do extrato 1, entretanto, o solvente foi a água destilada, ao invés do etanol. Nos extratos obtidos foram realizadas análises de compostos fenólicos totais de acordo com o método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu, flavonóides totais conforme o método descrito por Park et al. (1995) com algumas modificações e atividade antioxidante in vitro pelos métodos DPPH, FRAP e radical ABTS●+.

## Resultados

O extrato 2 (Água deionizada, 95°C, 1h) apresentou maior teor de compostos fenólicos totais (53,85 mg EAG/g amostra seca) e o extrato 3 (Água deionizada, 25°C, 24h) apresentou menor valor (13,71 mg EAG/g amostra seca). A água em temperatura elevada foi mais eficiente em relação ao etanol 70%, e água a temperatura ambiente na extração de compostos fenólicos totais. O extrato 2 apresentou o maior teor de flavonóides (16,31 mg EQ/g), diferindo significativamente ( $p > 0,05$ ) dos demais tratamentos, enquanto que o extrato 3 (4,98 mg EQ/g) obteve o menor resultado. Para IC<sub>50</sub>, o extrato 2 também apresentou maior eficiência (1,78 mg/ mL-1). Para os valores de FRAP, que variaram entre 2,07 e 6,54  $\mu\text{mol TEAC/g}$ , o extrato 2 demonstrou maior resultado. Os valores do Radical ABTS●+ mostraram diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre os tratamentos, o resultado do extrato 2 (5,20  $\mu\text{mol TEAC/g}$ ) apresentou maior valor em relação aos outros tratamentos.

## Conclusão

O extrato das folhas de ora-pro-nóbis apresenta capacidade como agente antioxidante. O extrato obtido por agitação a 95°C utilizando água deionizada como solvente foi o que apresentou maior atividade antioxidante, comprovada pelos métodos DPPH, FRAP e Radical ABTS●+, e maior conteúdo de compostos fenólicos totais e flavonóides. A utilização do extrato de ora-pro-nóbis mostrou-se uma alternativa viável como antioxidante natural, com possibilidade de aplicação industrial em produtos alimentares.

## Referências

KIM, S.J.; MIN, S.C.; SHIN, H.J., LEE, Y.J., CHO, A. R., KIM, S. Y., HAN, J. Evaluation of the antioxidant activities and nutritional properties of ten edible plant extracts and their application to fresh ground beef. *Meat Science*, v.93 (3), p. 715-722, 2013.

PARK, Y. K.; IKEGAKI, M.; ABREU, J. A. S.; ALCICI, N. M. F. Estudo de alguns componentes da própolis coletada por *Apis mellifera* no Brasil. *Arquivos de biologia e tecnologia*, v. 38 (4), p.1253-1259, 1995.

ROCHA, D. R.C.; PEREIRA JÚNIOR, G. A.; VIEIRA, G.; PANTOJA, L.; SANTOS, A. S.; PINTO, N. A. V. D. Macarrão adicionado de *Ora-pro-nobis* (*Pereskia aculeata* Mill) desidratado. *Alimentos e Nutrição*, v. 19 (4), p. 459-65, 2008.

TAKEITI, C. Y.; ANTONIO, G. C.; MOTTA, E. M. P.; COLLARES- QUEIROZ, F. P.; PARK, K. J. Nutritive evaluation of non-conventional leafy vegetable (*Pereskia aculeata* Mill). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, v. 60 (1), p. 148-160, 2009.

**Palavras-chave:** Capacidade antioxidante; Hortaliça não-convencional; *Ora-pro-nóbis*



# CONTEÚDO E DIGESTIBILIDADE DO AMIDO DE ARROZ VERMELHO E FEIJÃO VERDE

ISAIANE MEDEIROS; LARISSA INGRID SILVA DE FARIAS; NÉLY HOLLAND

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*isaianemedeiros@gmail.com*

## Introdução

No estado do Rio Grande do Norte tem-se o arroz vermelho, normalmente cozido com leite (arroz de leite), e o feijão verde, dentre os pratos típicos consumidos. Essas preparações são fontes de amido, homopolissacarídeo que pode ser composto por moléculas de amilopectina e amilose. Quando os alimentos passam pelo processo de cozimento pode ocorrer a gelatinização dos grânulos do amido e, posteriormente, o resfriamento dos mesmos leva a retrogradação. Segundo Tharanatthan (2002), a amilose é mais rapidamente retrogradada tendo tendência à formação de pontes de hidrogênio com outras moléculas de amilose adjacentes; um importante fator na formação do amido resistente. O amido pode ser classificado de acordo com a digestibilidade, quando digerido é fonte de energia e quando não digerido é conhecido como amido resistente, o qual exerce funções semelhantes às fibras alimentares. Segundo Basso (2010), a ingestão contínua de amido resistente pode contribuir para a prevenção de doenças associadas à alimentação, como patologias colônicas, diabetes, obesidade e hiperlipidemia, entre outras.

## Objetivos

Determinar o conteúdo de amido total e amilose de arroz de leite, arroz cozido em água e feijão verde; Verificar a digestibilidade *in vitro* do amido de preparações de arroz vermelho e feijão verde.

## Metodologia

O arroz vermelho e feijão verde foram adquiridos em estabelecimento comercial de Natal-RN. Para preparar o chamado arroz de leite foi utilizada parte do arroz vermelho, sendo esta cozida com água e leite e a outra parte somente com água; o feijão verde foi cozido com água e temperos. Após o preparo, esses alimentos foram secos em estufa com ventilação a 70°C/18 horas e triturados em moinho para serem utilizados nas análises químicas, em duplicata. Foi determinado o conteúdo total de amido pela glicose formada por digestão enzimática e esta determinada pelo método da glicose-oxidase (CORDENUNSI; LAJOLO, 1995); conteúdo de amilose pelo método espectrofotométrico utilizando solução iodo / iodeto de potássio (CHRASTIL, 1987); e realizada a digestibilidade *in vitro* do amido, de acordo com o método de Goñi et al. (1996), submetendo as amostras à incubação com as enzimas amilase e amiloglucosidase em uma temperatura de 37°C, avaliando o teor de amido digerido em 30, 60, 90, 120, 150 e 180 minutos por meio do método espectrofotométrico de glicose-oxidase.

## Resultados

Verificou-se o conteúdo total de amido e de amilose, respectivamente, para o arroz de leite de 81,44g/100g e 9,89g/100g, para o arroz vermelho cozido em água de 77,61g/100g e 13,66g/100g, e para o feijão verde de 75,51g/100g e 5,60g/100g. Na determinação de digestibilidade *in vitro* do amido nos tempos 30, 60, 90, 120, 150 e 180 minutos, para o arroz de leite obteve-se os seguintes conteúdos de amido digeridos, respectivamente: 50,01; 55,71; 58,75; 56,09; 60,65 e 53,81%; para o arroz cozido em água observou-se: 55,32; 59,95; 61,49; 60,33; 64,19 e 66,89%; e para o feijão verde foram obtidos os seguintes conteúdos de amido 62,79; 61,63; 60,86; 61,63; 63,55; 70,08%.

## Conclusão

O conteúdo de amido total foi maior para o arroz de leite, seguido do arroz na água e do feijão verde. O arroz cozido na água e no leite apresentaram maior conteúdo de amilose que o feijão verde. Esse maior conteúdo de amilose do arroz vermelho pode influenciar em uma maior retrogradação do amido e esta ocasionar menor digestibilidade deste, como ocorreu para o arroz vermelho em comparação ao feijão verde, resultando provavelmente em maior conteúdo de amido resistente.

## Referências

- BASSO, C. **Amido resistente: Efeito de processamento, aceitabilidade e resposta glicêmica**. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2010.
- CHRASTIL, J. Improved colorimetric determination of amylose in starches or flours. **Carbohydrate Research**, v. 159, p. 154-158, 1987.
- CORDENUNSI, B. R.; LAJOLO, F. M. Starch breakdown during banana ripening – Sucrose synthase and sucrose-

phosphate synthase. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 43, n. 2, p. 347-351, 1995.

GOÑI, L. et al. Analysis of resistant starch: a method for foods and food products. **Food Chemistry**, v. 56, n. 4, p. 445-449, 1996.

THARANATHAN, R. N. Food – derived carbohydrates – Structural complexity and functional diversity. **Critical Reviews in Biotechnology**, v. 22, p. 65-84, 2002.

**Palavras-chave:** Amido resistente; Amido; Amilose; Arroz vermelho; Feijão verde

# CONTRIBUIÇÃO DA FARINHA DE LINHAÇA EM COMPARAÇÃO AO ÓLEO DE LINHAÇA NA ESTRUTURA FEMORAL DE RATOS MACHOS SUBMETIDOS AO DESMAME PRECOCE

CAROLINA RIBEIRO PESSANHA; BIANCA FEROLA DA CAMARA BOUERI; MAÍRA DUQUE COUTINHO DE ABREU;  
CARLOS ALBERTO SOARES DA COSTA; GILSON TELES BOAVENTURA

<sup>1</sup> UFF - universidade federal fluminense

*carolina.pessanha20@gmail.com*

## Introdução

O pico de massa óssea é um dos principais determinantes da osteoporose e um grande número de condições foi firmemente estabelecido como fatores de risco para a ocorrência de fraturas por fragilidade, tais como a nutrição no início da vida. Embora o leite materno não fortificado tenha um conteúdo mineral inferior à fórmula, o resultado da amamentação no maior conteúdo mineral ósseo na fase adulta, tem papel protetor na prevenção de osteoporose. Estudos sugerem que a amamentação está associada com uma maior massa óssea e menor risco de fraturas na adolescência. Dada à prevalência da interrupção precoce do aleitamento materno em seres humanos, modelos animais que imitam esse fenômeno podem fornecer informações úteis em relação aos efeitos deletérios deste processo de desenvolvimento e saúde. Neste contexto, demonstramos que a linhaça foi foco de interesse devido ao potencial benefício de seus compostos bioativos à saúde na área da alimentação e pesquisa de doenças.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar se o tratamento com a farinha ou óleo de linhaça contribui para uma melhor estrutura femoral em ratos machos submetidos ao desmame precoce

## Metodologia

O protocolo utilizado para lidar com animais experimentais foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Animal da Universidade Federal Fluminense, Niterói-RJ, Brasil (Protocolo 597/2014). Todos os procedimentos estavam em conformidade com as disposições da Sociedade Brasileira de Ciência em Animais de Laboratório e o Guia para o Cuidado e Uso de Animais de Laboratório publicados por EUA National Institutes of Health (NIH Publicação N 85-23, revista em 1996). Foram utilizados ratos Wistar do Centro de Animais de Laboratório da Universidade Federal Fluminense. Filhotes de fêmeas nulíparas (ratos de 3 meses) foram desmamados e separados das mães aos 14 (desmame precoce, DP) e 21 dias (grupo controle, C). Aos 21 dias, os animais do grupo C (C60, n = 9) foram alimentados com dieta contendo ração controle: 20 g de caseína, 52.95 g de amido de milho, 7 g de óleo de soja e 5 g de fibra / 100g. Os animais do grupo DP foram divididos em três grupos: DP alimentados com dieta controle (DPC60, n = 10); DP alimentados com uma dieta que continha 25 g de farinha de linhaça / 100 g de ração, (DPFF60, n = 11); e DP alimentados com uma dieta contendo 7 g óleo de linhaça / 100g de ração (DPFO60, n = 10). Os animais foram eutanasiados por exsanguinação através de punção cardíaca. Foi recolhido o fêmur direito para posterior análise de: dimensão femoral, densidade mineral óssea (DMO), conteúdo mineral ósseo (CMO), área óssea e propriedades biomecânicas.

## Resultados

O grupo DPFO60 apresentou menor massa do fêmur ( $P < 0,05$ ). DPC60 e DPFO60 mostraram menor distância entre as epífises ( $P < 0,05$ ), largura da diáfise e DMO. EM relação ao CMO, este foi menor ( $P < 0,05$ ) no DPC60 (vs. C60 e DPFF60). DPC60 e DPFO60 (vs. C60) apresentaram menor força máxima ( $P < 0,05$ ). A resistência à ruptura foi menor ( $P < 0,05$ ) em DPFO60 (vs. C60). E DPFF60 apresentou maior rigidez ( $P < 0,05$ ).

## Conclusão

Dentro do presente estudo, o desmame precoce aos 14 dias se mostrou prejudicial para a estrutura femoral. No entanto, o tratamento com a dieta contendo farinha de linhaça, em comparação com o óleo de linhaça, pareceu amenizar a fragilidade femoral dos ratos aos 60 dias de idade. Destacando assim um efeito benéfico e protetor da farinha linhaça para saúde óssea.

## Referências

Boueri BFC, Pessanha CR, da Costa LR, et al. Body composition in male rats subjected to early weaning and treated with diet containing flour or flaxseed oil after 21 days until 60 days. J Dev Orig Health Dis. DOI 10.1017/S2040174415007163.

Pessanha CR, Boueri BFC, da Costa LR, et al. Brain development in male rats subjected to early weaning and treated with diet containing flour or flaxseed oil after 21 days until 60 days. *J Dev Orig Health Dis*. DOI 10.1017/S2040174415001087.

Reeves PG. Components of the AIN-93 diets as improvements in the AIN-76A diet. *J Nutr*. 1997; 127, 838-841.

**Palavras-chave:** ratos; fêmur; linhaça

# CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE BIOQUÍMICA DOS MÉIS PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI/RJ

HYWYNA HENRIQUES DA COSTA; VAGNER ROCHA SIMONIN DE SOUZA

<sup>1</sup> FACREDENTOR - Faculdade Redentor

*vagsimonin@gmail.com*

## Introdução

O mel é um produto com alto valor nutritivo e de alta aceitabilidade por parte do consumidor, por ser considerado um produto terapêutico e biológico muito complexo, cuja sua qualidade e composição físico-química variam de acordo com as condições climáticas e edafológicas da região onde for produzido, como também o manejo do apicultor (RACOWSKI, 2009). Atualmente diversos tipos de mel são comercializados sem necessariamente possuírem rótulos de inspeção do Ministério da Agricultura e Pecuária. Contrariando a determinação de que as unidades produtoras de mel devem estar credenciadas no mesmo, sendo sujeitas a fiscalização e inspeção sanitária (BRASIL, 2013).

## Objetivos

O estudo tem como objetivo verificar a qualidade e possíveis adulterações dos méis produzidos por pequenos produtores no município de Varre-Sai/RJ, por meio de análise bioquímicas.

## Metodologia

Para a presente pesquisa foram coletadas quatro (4) amostras de quatro diferentes produtores de mel, no município de Varre-Sai, RJ, foram armazenadas em temperatura ambiente em frascos hermeticamente fechados, sendo analisadas em triplicata no Laboratório de Bromatologia da Faculdade Redentor. Para as análises de qualidade do mel, foram realizados os testes de Cinzas, Umidade, pH, Acidez Total, Sólidos Insolúveis, Açúcares Redutores, Sacarose Aparente e Atividade Diastásica.

## Resultados

As análises de cinzas foram realizadas através de incineração, sendo identificadas da seguinte forma; amostra A, B, C e D. As amostras analisadas obtiveram variações de 0,13 a 0,26%. Em relação à umidade, a legislação vigente determina o máximo de 20% de água, valores acima constatam adulteração ou colheita prematura do mel (BRASIL, 2000). Observou-se variações de umidade, entre as amostras, de 43,8% a 66,1%. As amostras analisadas são de origem floral, apresentando pH ácido variando de 3,5 a 4,1. O máximo de acidez permitido pela legislação são teores iguais a 50meq/kg (BRASIL, 2000), os méis analisados apresentaram teores de acidez entre 88,0meq/kg à 98,9meq/kg, sendo estes superiores ao definido pela legislação. A análise de sólidos insolúveis é um indicativo de qualidade por detectar substâncias inadequadas presentes no mel, além de estar diretamente ligado ao modo de processamento inadequado, garantindo um controle higiênico (BRASIL, 2000). Os valores de sólidos insolúveis, em méis, propostos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária são de 0,1%, todas as amostras analisadas encontram-se com valores acima, variando de 0,17 a 0,22%. Em relação aos açúcares redutores, a legislação vigente preconiza o mínimo de 65%, os méis analisados variaram entre 59,8 a 74,1%, exibidos na tabela 6, resultados que indicam ação positiva entre os carboidratos presentes no mel. Além disso, foi analisada a sacarose aparente, onde obtiveram-se valores entre 1,95 a 5,2%, quais se enquadram nos valores determinados pela legislação. A análise da atividade diastásica, considera a cor formada como indicativo de qualidade, os méis analisados obtiveram resultados de amarelo esverdeado a pardo, indicando a atividade da enzima diástase, e para a reação de lugol as amostras apresentaram valor negativo caracterizando que não houve adição de amido e dextrinas.

## Conclusão

Os resultados obtidos para umidade, acidez e sólido insolúveis demonstram irregularidades, estando em desacordo com o preconizado pelo Ministério de Agricultura e Pecuária, sendo necessário readequação desses produtos para garantia de qualidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Defesa Animal. Legislações. Legislação por Assunto. Legislação de Produtos Apícolas e Derivados. Instrução Normativa n. 11, de 20 de outubro de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade do mel. Disponível em: [http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/in\\_11\\_2000.htm](http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/in_11_2000.htm). Acesso em 28 de agosto de 2013.

BRASIL. Leis, decretos, etc. Instrução Normativa 11, Diário Oficial, 20 de outubro de 2000. Seção 1, 19696p-19697p.  
RACOWSKI et al. Ação Antimicrobiana do Mel em Leite Fermentado. Revista Analytica. Nº 30. 106-114 p. Agosto/Setembro 2009. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do mel e produtos apícolas, Série Regulamentação Técnica de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal, nº 6. Brasília: MAPA/DAS/DIPOA/DNT, 2001. 28p.

**Palavras-chave:** Qualidade; Manuseio; Mel; Apicultura

# DESENVOLVIMENTO DE CUPCAKE COM BIOMASSA DE BANANA VERDE EM SUBSTITUIÇÃO À FARINHA DE TRIGO

CERES MATTOS DELLA LUCIA; ANNA PAULA VASQUES FAVARIS; MARCO ANTONIO SARTORI; LETÍCIA DE NADAI MARCON

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

ceresnut@yahoo.com.br

## Introdução

A banana é um componente constante na dieta dos brasileiros, devido as suas características sensoriais e ao seu alto valor nutritivo. É um alimento rico em minerais e pectina, entretanto, seu principal componente é o amido resistente, que representa de 55 a 93% do teor de sólidos totais (FASOLIN et al., 2007). Destaca-se a possibilidade de utilização da biomassa de banana verde na produção de massas alimentícias, com a possibilidade de agregação de substâncias que possam promover efeitos benéficos à saúde.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo desenvolver formulações de *cupcake* com concentrações crescentes de biomassa de banana verde, com elevado valor nutricional, utilizando como matéria-prima um produto de baixo custo.

## Metodologia

Para a elaboração da biomassa utilizou-se a banana tipo prata *in natura*, verde. As bananas foram pesadas, lavadas em água corrente e imersas em água clorada a 150 ppm por cerca de 15 minutos. Posteriormente, foram colocadas junto às cascas em panela de pressão para cozimento, por cerca de 20 minutos. Após esse período, as bananas foram deixadas na panela de pressão por mais 8 minutos para continuar o cozimento. Em seguida, com as bananas ainda na água quente, as cascas foram aos poucos separadas da polpa, e imediatamente colocadas no processador. As bananas então foram passadas no triturador até obter-se uma pasta bem espessa. As preparações de *cupcakes* foram compostas por 20%, 50% e 100% de biomassa de banana verde. Os *cupcakes* assim elaborados receberam as denominações A, B e C respectivamente, sendo comparados ao *cupcake* padrão (P). Foram determinados os parâmetros físicos (peso, altura, diâmetro e volume aparente), aferidos antes e após o forneamento, conforme os procedimentos descritos pela American Association of Cereal Chemists (1995). A análise química dos *cupcakes* (teor de umidade, lipídios, cinzas, proteínas, fibras e carboidratos) foi realizada com três repetições, em triplicata, de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005). As amostras foram submetidas a um teste de aceitação utilizando uma escala hedônica de nove pontos, ancorada nos extremos nos termos hedônicos “gostei muitíssimo” a “desgostei muitíssimo”. Os testes foram aplicados em estudantes, professores e servidores da Universidade Federal do Espírito Santo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (parecer nº. 783.386).

## Resultados

Os *cupcakes* com biomassa de banana verde apresentaram menor altura pré e pós forneamento em relação à formulação padrão, embora tenham apresentado bom rendimento após a cocção. As formulações diferiram entre si quanto aos teores de umidade, sendo que as amostras B e C apresentaram os maiores teores. A adição de biomassa de banana verde proporcionou aumento considerável de fibras e a redução de lipídios (em todas as formulações) e carboidratos (na formulação com 100% de biomassa de banana verde). Não foram detectadas diferenças significativas entre as médias de aceitação para os atributos aroma e impressão global, sendo que todas as médias foram maiores que 7 para todos os atributos avaliados, classificando as amostras entre os termos hedônicos “gostei moderadamente” e “gostei muito”.

## Conclusão

A biomassa de banana verde pode ser considerada um excelente substituto à farinha de trigo, podendo ser utilizada como ingrediente em produtos de panificação, como o *cupcake*, proporcionando características nutricionais e tecnológicas satisfatórias.

## Referências

AACC - AMERICAN ASSOCIATION OF CEREAL CHEMISTS. Approved methods. 9. Ed., Saint Paul: AACC, 1995.  
FASOLIN, L. H; ALMEIDA, G. C; CASTANHO, O. S; NETTO-OLIVEIRA, E. R. Biscoitos produzidos com farinha de

banana: avaliação química, física e sensorial. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 27, n. 3, p. 524-9, 2007.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos Químicos e Físicos Para Análise de Alimentos*. 3 ed. São Paulo: IAL, 2004.

**Palavras-chave:** análise sensorial; composição centesimal; desenvolvimento de novos produtos



# DESENVOLVIMENTO DE SALSICHA DE FRANGO COM FIBRAS DIETÉTICAS E REDUZIDO TEOR DE GORDURA

TIFFANY PROKOPP HAUTRIVE; KARINE MORO; ÂNGELA SOUZA RODRIGUES; ERNESTO HASHIME KUBOTA; GILBERTI HELENA HÜBSCHER

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*tiffanyhautrive@yahoo.com.br*

## Introdução

A maioria dos produtos cárneos são ricos em gordura e proteína, mas deficientes em carboidratos complexos, como a fibra dietética e sua incorporação nos produtos cárneos poderiam proporcionar benefícios à saúde do consumidor (SÁNCHEZ-ZAPATA et al., 2010). Mehta et al. (2013) referem que vários tipos de fibras têm sido estudadas sozinhas ou combinadas para a formulação de produtos cárneos de baixa gordura. Produtos que contêm fibras dietéticas são excelentes substitutos de gordura devido aos efeitos funcionais e nutricionais que proporcionam (BISWAS et al, 2011).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi desenvolver salsicha de carne de frango com fibras dietéticas (quitosana e farinha de linhaça dourada) e baixo teor de gordura e avaliar os efeitos sobre as características físicas-químicas e sensoriais.

## Metodologia

Foram desenvolvidas quatro formulações de salsicha: F1 - sem fibras e com 10% de gordura (ST), F2 - 7,5% de farinha de linhaça dourada desengordurada e 2,5% de gordura (SLD), F3 - 7,5% de farinha de linhaça dourada integral e 2,5% de gordura (SLI) e F4 - 4% de quitosana e 6% de gordura (SQ). Nos produtos desenvolvidos foram realizadas análises de umidade, proteína, cinzas (AOAC, 1995) e lipídios (BLIGH; DYER, 1959). A análise sensorial foi realizada por 80 provadores não treinados, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos (1 = como extremamente; 9 = não gostam muito). Os provadores foram alunos, professores e funcionários do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSM. Cada provador recebeu 30 g de cada formulação em pratos plásticos codificados com números de três dígitos, em ordem aleatória, junto com a água e biscoito água e sal. A análise sensorial foi realizada em uma sala com cabines individuais e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria sob o nº 125/2011. Os resultados foram analisados por meio de Análise de variância e teste de Tukey ( $p < 0,05\%$ ).

## Resultados

Observou-se que a adição de quitosana e farinha de linhaça dourada desengordurada proporcionou um aumento no teor de umidade das salsichas SQ ( $65,35 \pm 0,6$ ) e SLD ( $65,94 \pm 0,2$ ). O SLD demonstrou o menor teor de cinzas ( $2,39 \pm 0,15b$ ) e diferiu ( $p < 0,05$ ) das demais formulações. No entanto, foi a formulação que apresentou maior teor de proteína (16,19%). Esta diferença no teor de proteína pode ser pela quantidade de proteína da farinha de linhaça desengordurada, 23,57% e durante o processo de retirada da gordura da farinha pode ter ocorrido perda de cinzas. A quantidade de gordura foi semelhante entre as salsichas (7 a 8%). Na análise sensorial, as médias hedônicas para todos os atributos avaliados foram entre 6,9 e 8,2, indicando que os provadores classificaram em "gostei" e "gostei ligeiramente". A cor foi o único atributo que diferiu ( $p < 0,05$ ) entre os tratamentos, o SLD foi classificada com menor média (6,9). A farinha de linhaça desengordurada adicionada no produto pode ter interferido na coloração do produto e os provadores terem percebido a presença da fibra adicionada.

## Conclusão

As salsichas apresentaram uma boa aceitação sensorial e provavelmente seriam compradas pelos provadores. A quitosana e as farinhas de linhaça adicionadas nas salsichas não proporcionaram nenhum efeito negativo sobre as características físico-químicas e sensoriais avaliadas. Portanto, as salsichas com fibras e baixo teor de gordura poderiam ser produzidas e comercializadas pela indústria de carnes.

## Referências

- AOAC. Official Methods of Analysis. 15th ed., Washington, DC: Association of Official Analytical Chemists. 1995.
- BISWAS, A.K., KUMAR, V., BHOSLE, S., SAHOO, J., CHATLI, M.K. Dietary fibers as functional ingredients in meat products and their role in human health. International Journal of Livestock Production, v. 2(4), p. 45-54, 2011.
- BLIGH, E.G., DYER, W. J. A rapid method of total lipid extraction and purification. Canadian Journal of biochemistry and physiology, v.37 (8), p. 911-917, 1959.

MEHTA, N.; AHLAWAT, S.S.; SHARMA, D.P.; DABUR, R.S. Novel trends in development of dietary fiber rich meat products - a critical review. *Journal of Food Science and Technology*, v.52 (2), p.633-647, 2015.

SANCHÉZ-ZAPATA, E., ZUNINO, V., PÉREZ-ALVAREZ, J.A., FERNÁNDEZ-LÓPEZ, J. Effect of tiger nut fibre addition on the quality and safety of a dry-cured pork sausage ("chorizo") during the dry-curing process. *Meat Science*, v.95, p.562-568, 2013.

**Palavras-chave:** Linhaça; Nutrição; Produtos da carne; Quitosana

# DESENVOLVIMENTO DE TEMPERO PRONTO PARA USO COM REDUZIDO TEOR DE SÓDIO E À BASE ERVAS FINAS.

LIA CORRÊA COELHO; THAINÁ DE FÁTIMA MOURA COSTA; GABRIELLA ARAÚJO ROCHA; ANTÔNIO DE PÁDUA VALENÇA DA SILVA

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará

*liacc2004@yahoo.com.br*

## Introdução

Uma ingestão excessiva de sódio pode ocasionar graves riscos ao organismo, além da correlação atribuída ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (HE; MACGREGOR, 2009). Uma alternativa para auxiliar na substituição do sal em alimentos é a adição de condimentos e especiarias de origem natural, que possuem importante papel na melhoria das características sensoriais, além de favorecerem a proteção do alimento e a aceitação do produto pelo consumidor (BANNWART; SILVA; VIDAL, 2014).

## Objetivos

Desenvolver um tempero pronto para uso, com teor reduzido de sódio, à base de ervas finas, bem como analisar suas características sensoriais.

## Metodologia

Desenvolveu-se uma formulação com 79,1% de ervas e condimentos (salsa desidratada, alho-poró desidratado, alho em flocos, manjerição em flocos, orégano verde desidratado, alecrim em flocos, coentro moído, cebola em flocos, açúcar demerara, pimenta-do-reino em pó branca, cominho em pó, noz moscada e páprica doce) e 20,9% de sal misto (cloreto de sódio, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, óxido de magnésio, iodato de potássio, óxido de zinco, ferrocianeto de sódio, dióxido de silício e selenito de sódio). Participaram da análise sensorial 50 provadores não treinados, alunos da Universidade Estadual do Ceará, na qual se utilizou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A análise se deu através do emprego da Escala Hedônica, estruturada em nove (9) pontos, que variou de “gostei muitíssimo” (9) até “desgostei muitíssimo” (1), para os atributos sabor, aparência, odor e textura. Comparou-se a aceitabilidade da formulação desenvolvida à de um tempero industrializado sabor legumes, ambos aplicados a um macarrão instantâneo industrializado. A intenção de compra também foi investigada. Para análise estatística dos dados usou-se o teste F de Snedecor ou teste de Kruskal-Wallis. Processaram-se os dados no software SPSS.

## Resultados

Houve diferença estatística significativa entre o sabor da formulação desenvolvida e o da industrializada ( $p = 0,008$ ), sendo a média da segunda (7,08) maior que a da primeira (6,14). Enquanto a primeira se enquadrava na categoria “Gostei ligeiramente”, a segunda ficou na categoria “Gostei moderadamente”. Com relação aos atributos aparência e textura, não verificou-se diferença estatística ( $p = 0,644$  e  $p = 0,275$ , respectivamente) entre as médias das amostras, sendo ambas as amostras alocadas na categoria “Gostei ligeiramente” da escala hedônica. A formulação desenvolvida apresentou maior média (6,84) quanto ao odor em relação à industrializada (5,80), com diferença estatisticamente significativa ( $p = 0,018$ ), enquadrando-se na categoria “Gostei ligeiramente”, enquanto a industrializada se alocou na categoria “Não gostei/nem desgostei”. Dentre os provadores, 98% afirmaram ter a intenção de adquirir pelo menos uma das amostras, caso estivessem disponíveis do mercado, sendo que 40% manifestaram intenção de compra da formulação desenvolvida.

## Conclusão

A formulação desenvolvida apresentou resultados satisfatórios através da análise sensorial, bastante similares aos obtidos para a formulação industrializada, além de possuir boa intenção de compra por parte dos provadores. Sendo assim, constitui uma alternativa de tempero para macarrão instantâneo e outras preparações dietéticas, sendo, portanto, um indicativo de viabilidade de aplicação industrial e em nível doméstico.

## Referências

- BANNWART, G. C. M. C.; SILVA, M. E. M. P.; VIDAL, G. Redução de sódio em alimentos: panorama atual e impactos tecnológicos, sensoriais e de saúde pública. *Nutrire*, v. 39, n. 3, p. 348-365, dez. 2014.
- HE, F. J.; MACGREGOR, G. A. A comprehensive review on salt and health and current experience of worldwide salt

reduction programmes. **Journal of Human Hypertension**, London, v. 23, n. 6, p.363–384, 2009.

**Palavras-chave:** Tempero; Condimentos; Reduzido teor de sódio

# DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE BRIGADEIRO DIET

LUANA NIEMEIER DA ROSA; AMANDA LUISA KESSLER; HELOISA SCHUCK

<sup>1</sup> UNISC - UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

*luananiemeier@mx2.unisc.br*

## Introdução

O brigadeiro, doce festivo preparado com chocolate, de formato redondo e enrolado com chocolate granulado, é uma receita tradicional, conhecida e apreciada pela maioria das pessoas. O doce surgiu através da candidatura à presidência da República do Brigadeiro Eduardo Gomes, em que eleitores organizavam festas de campanha e nesses encontros serviam uma guloseima diferente preparada com leite, ovos, manteiga, açúcar e chocolate. Esse docinho agradou tanto que começou a ser usado para arrecadar fundos e assim nasceu o brigadeiro, doce tipicamente brasileiro que há mais de 60 anos arrebatou paladares mundo afora. Entretanto, alguns autores afirmam que a origem do nome brigadeiro é desconhecida, não estando claro se o nome negrinho, usado do Rio Grande do Sul antecede ou não o nome brigadeiro (PEREIRA et al, 2012). Com o tempo, surgiram outras versões de brigadeiro, apresentando novos ingredientes, aromas, sabores, cores e, também, diferentes valores calóricos e nutricionais.

## Objetivos

Desenvolver uma receita de brigadeiro diet que possa ser consumido por indivíduos diabéticos e avaliar sua aceitabilidade e valor nutricional.

## Metodologia

Os brigadeiros foram produzidos no Laboratório de Técnica Dietética utilizando leite em pó desnatado, margarina light, cacau em pó, pudim de chocolate diet, adoçante e água como ingredientes. A aceitabilidade dos brigadeiros foi avaliada através da escala hedônica de 9 pontos, em que 9 corresponde a Gostei muitíssimo e 1 Desgostei muitíssimo. O teste foi realizado no mesmo dia da produção dos brigadeiros, no Centro de Convivência da Universidade de Santa Cruz do Sul/UNISC. Participaram da pesquisa 51 voluntários, dentre estes, acadêmicos e funcionários da universidade. Os participantes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e receberam uma amostra de brigadeiro juntamente com uma ficha contendo a escala hedônica. Os mesmos foram orientados a provar a amostra e emitir sua opinião marcando na escala. Para cálculo do valor nutricional do brigadeiro foi utilizada a Tabela de Composição de Alimentos (PHILIPPI, 2013).

## Resultados

A aceitabilidade do brigadeiro foi de 95,8%, somando as alternativas: Gostei muitíssimo, Gostei muito, Gostei moderadamente e Gostei ligeiramente. O valor nutricional de uma porção (30g) do brigadeiro diet fornece 85 Kcal, 13 g de Carboidratos, 7 g de Proteínas, 0,6 g Gorduras totais, 0,1 g Gorduras saturadas, 0 g de Gorduras trans, 0 g de Fibras totais e 149 mg de Sódio.

## Conclusão

Conclui-se que a aceitabilidade do brigadeiro diet foi muito positiva, o que torna a preparação importante na área clínica, podendo ser consumido por indivíduos portadores de diabetes. Constatou-se também que a receita certamente pode ser preparada em substituição ao tradicional brigadeiro sem comprometer sua aceitabilidade.

## Referências

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Barueri, SP: Manole, 2013.

PEREIRA, T. S. et al. Avaliação da qualidade físico-químicas e sensorial de brigadeiro de cenoura. 1 ed. 2012. Paraíba: Universidade Estadual da Paraíba, 2012.

**Palavras-chave:** aceitabilidade; brigadeiro; diabetes; diet

# DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIE ENRIQUECIDO COM FARINHA DE SEMENTE DE ROMÃ (*PUNICA GRANATUM L.*)

NATÁLYA VIDAL DE HOLANDA; BETH SEBNA DA SILVA MENESES; JAYNE ALMEIDA SILVEIRA; JOENE VITÓRIA ROCHA SANTOS; MARLENE NUNES DAMACENO

<sup>1</sup> IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia - Campus Limoeiro do Norte  
*sebnabeth@hotmail.com*

## Introdução

A romã (*Punica granatum L.*) é um fruto com peso médio de 262 g, cor rosa ou vermelho brilhante, resistente ao transporte, com sementes abundantes e rendimento de 72,7% do seu suco, possui baixa acidez e baixo conteúdo de fibras nos arilos das sementes. O aproveitamento de resíduos agroindustriais tem sido visto como uma alternativa de obtenção de ingredientes saudáveis que podem ser utilizados na elaboração de diversos produtos, principalmente os panificáveis. A crescente demanda por alimentos ricos em ingredientes funcionais é um incentivo ao desenvolvimento e industrialização desses produtos. A RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, define biscoito como produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e podem apresentar cobertura, recheio, formato e texturas diversas. A farinha de semente de romã, de acordo com a literatura, apresenta alto teor de fibras, proteínas, lipídios e minerais.

## Objetivos

Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo o desenvolvimento e a caracterização de biscoitos tipo *cookie* enriquecidos com farinha da semente de romã.

## Metodologia

Foram elaboradas três formulações de biscoitos F1, F2 e F3, contendo 30%, 40% e 50% de farinha de semente de romã, respectivamente e 48%, de farinha de trigo. As formulações foram caracterizadas quanto às análises físico-químicas, atividade de água e rendimento do produto final.

## Resultados

Os resultados obtidos para cinzas, umidade, proteínas, lipídios, carboidratos e valor energético dos biscoitos tipo *cookie* enriquecidos com farinha de semente de romã não apresentaram diferença significativa ( $p \leq 0,05$ ) entre si. Os valores médios de umidade e cinzas dos biscoitos foram de 6,49 g/100 g e 2,25 g/100 g respectivamente, e encontram-se de acordo com o recomendado pela legislação para biscoitos e bolachas, que é de no máximo de 14,0 g/100 g para umidade e de no máximo 3,0 g/100 g o teor de cinzas. Em relação atividade de água o valor médio entre as formulações foi de 0,30, sendo inferior ao recomendado, que considera o valor mínimo de 0,60, como parâmetro importante na qualidade de um alimento, tendo em vista que quanto menor for a atividade de água, menor será o risco de desenvolvimento de microrganismos. As três formulações apresentaram rendimento de 50,42%; 50,8% e 50,29% o que corresponde aproximadamente a uma quantidade de 17 porções de 30 g para cada formulação. O tamanho da porção do biscoito foi estabelecido conforme a RDC nº 359 que aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

## Conclusão

De acordo com o exposto, conclui-se que a formulação de biscoito tipo *cookie* enriquecido com farinha de semente de romã que apresentou melhor rendimento foi F3, bem como um resultado superior na caracterização físico-química, mesmo não apresentando diferença significativa das demais. Portanto, a farinha de semente de romã apresenta ótimas propriedades nutricionais, requer uma tecnologia simples de elaboração sendo uma boa alternativa para enriquecer preparações culinárias despontando ainda como uma ótima opção de aproveitamento de resíduo orgânico que são descartados no meio ambiente.

## Referências

- ANVISA. Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 de setembro de 2005.
- ANVISA. Resolução nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O.; MATHIAS, E. A.; RAMOS JÚNIOR, A. G. A. Qualidade da farinha de mandioca do grupo seca. Ciências e Tecnologia de Alimentos, v. 26, n. 4, p. 861-4, 2006.

MATTOS, L. L.; MARTINS, I. S. Consumo de fibras alimentares em população adulta. Revista de Saúde Pública, v. 34, n. 1, p. 50-5, 2000.

USEP. Fac. Cs. Agronómicas. U de CHILE, El granado. Disponível em: Acesso em: 10 mar 16.

**Palavras-chave:** Caracterização físico-química; Rendimento; Resíduos agroindustriais

# DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE MUFFINS À BASE DE FARINHA DE SORGO INTEGRAL E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE VITAMINA E, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FENÓLICOS TOTAIS

CERES MATTOS DELLA LUCIA; GHÉSSICA SANTANA SILVA VELOSO; PAMELLA CRISTINE ANUNCIÇÃO;  
BÁRBARA PEREIRA DA SILVA; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
ceresnut@yahoo.com.br

## Introdução

O sorgo (*Sorghum bicolor* L.) é um cereal de grande importância na alimentação mundial, entretanto, em alguns países é utilizado basicamente para alimentação animal (FAO, 2010). Devido ao fato de não conter glúten, pode ser utilizado como substituto do trigo por indivíduos que têm alguma sensibilidade a essa proteína (FERREIRA et al., 2009). Além disso, apresenta alta concentração de fenólicos, atividade antioxidante e vitamina E, o que pode promover benefícios para a saúde humana (DICKO et al., 2005). Entretanto, há poucos estudos na literatura que avaliaram os efeitos do processamento no desenvolvimento de produtos à base de sorgo.

## Objetivos

Desenvolver e caracterizar formulações de *muffin* à base de farinha integral de sorgo, bem como avaliar a estabilidade de vitamina E, atividade antioxidante e fenólicos totais.

## Metodologia

Para a preparação das formulações dos *muffins*, foi utilizado sorgo do genótipo SC319. Foram desenvolvidas formulações com 30, 60 e 100% de farinha integral de sorgo (formulações teste), e uma formulação com 100% de farinha de trigo (controle). Na análise sensorial, foram avaliados os atributos cor, sabor, textura e impressão global dos produtos, utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos. A composição centesimal foi realizada com base nos métodos da *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC, 1997), em triplicata e para a análise de fibras, utilizou-se o método da AOAC (2002). A análise de atividade antioxidante foi determinada por espectrofotometria, utilizando o método DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazila). Os compostos fenólicos totais foram determinados utilizando o reagente Folin-Ciocalteu. A detecção de vitamina E foi realizada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com detecção por fluorescência. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (Parecer nº 230.451).

## Resultados

Todas as formulações foram aceitas pelos provadores, de modo que os atributos avaliados localizaram-se entre os termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”. Foram observados maiores teores de umidade e fibras e menor concentração de lipídios na preparação contendo 100% farinha de sorgo. A maior concentração de cinzas foi observada na preparação contendo 100% de farinha de trigo. Os *muffins* desenvolvidos com a farinha de sorgo apresentaram maior concentração de fenólicos totais e atividade antioxidante comparados ao *muffin* controle, elaborado com farinha de trigo, e a formulação que mais se destacou foi o *muffin* com 100% de farinha de sorgo. Após a cocção, as concentrações de fenólicos totais e a atividade antioxidante aumentaram ou se mantiveram. Os *muffins* desenvolvidos com 60 e 100% de farinha de sorgo apresentaram maiores concentrações de vitamina E comparados ao *muffin* contendo 30% de sorgo e ao controle. A concentração de vitamina E manteve-se constante em relação à massa crua, exceto na formulação contendo 60% de farinha de sorgo, na qual observou-se aumento da concentração dessa vitamina.

## Conclusão

As massas formuladas com maiores quantidades de farinha de sorgo integral apresentaram maior atividade antioxidante e maior concentração de fenólicos totais e de vitamina E, comparadas ao controle. Não foram observadas perdas desses compostos após a cocção. A utilização do sorgo como substituto do trigo pode ser indicada para pacientes sensíveis ao glúten, visto que a inclusão desse cereal nas formulações demonstrou benefícios em relação a diversos compostos bioativos.

## Referências

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis**. 16. ed. Gaithersburg



(MD): AOAC, 1997.

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of the AOAC**. 17. ed. Washington (DC): AOAC, 2002.

DICKO, M. H., et al. Evaluation of the effect of germination on phenolic compounds and antioxidant activities in sorghum varieties. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 53, p. 2581-8, 2005.

Food and Agricultural Organization. FAOSTAT [Online]. Rome, Italy. Disponível em: . Acesso em: 17 Jul 2015.

FERREIRA, S. M. R. et al. Cookies sem glúten a partir da farinha de sorgo. *Archivos latinoamericanos de nutrición*, v. 59, n.4. p. 433 – 40, 2009.

**Palavras-chave:** compostos bioativos; desenvolvimento de novos produtos; sorgo

# DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE PANQUECA DE INHAME COM CREME DE ABOBORA: UMA OPÇÃO PARA FENILCETONÚRICOS

VIVIANE FERREIRA DOS SANTOS; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES; LUANA SOUSA DA SILVA

<sup>1</sup> UFT - Universidade Federal do Tocantins

*luanadesousa@uft.edu.br*

## Introdução

A fenilcetonúria é uma doença genética de herança autossômica recessiva, cujo defeito bioquímico básico consiste na deficiência da enzima fenilalanina-hidroxilase (MARTINS et al., 2009). O acúmulo excessivo de fenilalanina circulante no plasma gera toxicidade a nível neural acarretando em lesões neurológicas graves podendo levar ao retardo mental (MIRA & MARQUEZ, 2000). Como a fenilalanina é um aminoácido amplamente encontrado nos alimentos de origem proteica, o portador dessa patologia deverá restringir seu consumo durante toda a vida (MONTEIRO & CÂNDIDO, 2006). Dada a dificuldade de encontrar no comércio alimentos específicos para fenilcetonúricos, ressalta-se a importância de estudar e desenvolver receitas que possam ser bem aceitas e incorporadas no dia a dia de quem convive com a patologia.

## Objetivos

Desenvolver uma receita de panqueca de inhame com creme de abobora, destinada aos portadores de fenilcetonúria, avaliando seu valor nutricional e viabilidade econômica.

## Metodologia

Foi desenvolvido e testado no laboratório de tecnologia de alimentos da Universidade Federal do Tocantins uma receita de panqueca de inhame com creme de abobora, com ênfase na substituição de produtos ricos em fenilalanina. Para o preparo da massa foi utilizado inhame cozido (345g), amido de milho (15g), farinha de arroz (60g), emulsificante (5g), fermento em pó (4g) e água (400g) e para o preparo do recheio foi utilizado abobora cozida (470g), leite de coco (100g), sal (4g), cebola (50g) e alho (5g). Para estimativa do conteúdo de energia e nutrientes foi utilizado os dados compilados da Tabela TACO (NEPA, 2006). Para a estimativa do conteúdo de fenilalanina foi utilizado os dados disponibilizados pela ANVISA. Para a determinação do valor calórico total, foi considerada a soma das quantidades de calorias provenientes das proteínas, dos lipídeos e dos carboidratos, utilizando-se os seguintes fatores: 4kcal/g de carboidrato, 4kcal/g de proteína e 9kcal/g de lipídeos

## Resultados

Para os teores de fenilalanina foi encontrado um valor de 85,56 (mg) em uma porção de 200 gramas (1 unidade grande) com 150 kcal, 2,04 g de proteína, 33,46 g de carboidrato, 4,57 g de lipídios, 3,75 g de fibras e 423, 23 mg de sódio. Os dados do presente estudo corrobora com os dados encontrados por VILAR et al. (2013) ao avaliar a composição nutricional de preparações com baixo teor de fenilalanina, sendo identificado um maior valor de carboidrato e um baixo teor de proteínas, atendendo as restrições de portadores de fenilcetonúria. Para análise de custo foram considerados os preços de varejo e atacado de todas as matérias-primas utilizadas no preparo da receita, sendo que o valor da porção ficou em torno de R\$ 0, 97.

## Conclusão

Diante dos resultados obtidos conclui-se que a formulação elaborada, apresentou baixo custo do ponto de vista econômico sendo completamente viável, já que apresenta valores adequados para atender as restrições nutricionais de fenilcetonúricos, sendo essa uma nova opção para nutrição de portadores desta patologia.

## Referências

- MARTINS, F.F.; MENDES, A.B.; CRUZ, W.M.S.; BOAVENTURA, G.T. Metabolismo do cálcio na fenilcetonúria. Revista de Nutrição, Campinas, v.22, n.3, p. 419-428, 2009. Disponível em:
- MIRA, N.V.M.; MARQUEZ, U.M.L. Importância do diagnóstico e tratamento da fenilcetonúria. Revista de Saúde Pública, v.34, n.1, p. 86-96, 2000. Disponível em:
- MONTEIRO, L.T.B.; CÂNDIDO, L.M.B. Fenilcetonúria no Brasil: evolução e casos. Revista de Nutrição, v. 19, n. 3, p. 381-387, 2006. Disponível em:
- Universidade de Campinas. Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Versão II. 2ª ed. Campinas, SP: Unicamp; 2006. Disponível em:

VILAR, J. S.; CASTRO, T. C. M. Análise sensorial de bolo de maracujá com chocolate para fenilcetonúricos. Revista Vértices, v.15, n. 1, p. 69-75, 2013. Disponível em:

**Palavras-chave:** Abobora; Fenilcetonúria; Inhame; Panqueca

# DETERMINAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO (*OCIMUM BASILICUM* L.) E AVALIAÇÃO DA EXTENSÃO DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA QUANDO INCORPORADO EM LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA

FRANCIELE DE VARGAS PEREIRA; CRISTIANE NUNES; JULIANA DE CASTILHOS; ROCHELE CASSANTA ROSSI;  
FABIANA MACHADO CIELO

<sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*fabi@ascblue.com.br*

## Introdução

Os antioxidantes sintéticos estão presentes em grande quantidade nos alimentos industrializados, principalmente em produtos cárneos e embutidos. Diversas pesquisas científicas tem relacionado o consumo de aditivos químicos artificiais com efeitos adversos a saúde humana. Portanto, o estudo de produtos naturais com potencial de aplicação no desenvolvimento de alimentos tem despertado cada vez mais interesse, aliado a crescente procura do consumidor por alimentos com ingredientes naturais. (JOPPEN, 2006). A oxidação de lipídeos está muito presente nos alimentos e pode ser considerada uma das reações mais importantes que ocorre freqüentemente. A autooxidação de lipídeos tem causado grande interesse de estudo entre os pesquisadores devido ao uso intenso de óleos e gorduras como matéria-prima alimentar e industrial. A oxidação lipídica tem como características mudança de cor, sabor, aroma, valor nutritivo e textura de alimentos, como também a formação de produtos lipídicos indesejáveis. (CHAN et al., 1993).

## Objetivos

Este trabalho teve por objetivo avaliar o potencial antioxidante do óleo essencial (OE) de manjericão (*Ocimum basilicum* L.) a fim de utilizá-lo como substituto dos antioxidantes sintéticos.

## Metodologia

O óleo essencial de manjericão foi extraído de folhas frescas por hidrodestilação. O teor de compostos fenólicos foi determinado através do método espectrofotométrico, utilizando o reagente de Folin-Ciocalteu e expresso em miligramas equivalentes de ácido gálico por grama de material fresco (mg EAG/g mf) de acordo com Meda (2005). A atividade antioxidante foi avaliada através da captura do radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazila (DPPH•) e expresso em milimolar (mM) de Trolox por mL de óleo essencial (mM ET/mL OE). (BRAND-WILLIAMS et al, 1995). O potencial antioxidante foi avaliado em linguiças frescas suínas, sendo uma o tratamento controle (Tc) isenta de qualquer tipo de aditivos e outra contendo 0,1% de óleo essencial de manjericão (T0,1%). As amostras foram mantidas sob refrigeração e submetidas as análises de substâncias reativas ao ácido 2-tiobarbitúrico (TBARS) de acordo com Ângelo (1996), no dia da preparação das linguiças e 7 dias após o preparo.

## Resultados

O percentual de rendimento do óleo essencial de manjericão foi de 0,20 %. O teor de compostos fenólicos foi de 0,202 mg EAG/g mf e a atividade antioxidante foi de 0,952 mM ET/ mL OE. Os resultados das análises de substâncias reativas ao ácido 2-tiobarbitúrico (TBARS) mostraram diferença significativa ( $p < 0.05$ ) entre os valores de TBARS dos Tc e T0,1% demonstrando que óleo essencial inibiu a oxidação da linguiça frescal suína quando comparado com a amostra controle.

## Conclusão

O uso do óleo essencial de manjericão pode ser uma possibilidade de ingrediente antioxidante natural a ser aplicado no desenvolvimento de novos produtos cárneos.

## Referências

- ANGELO, A. J. St.; Lipid Oxidation on Foods. Crit. Rev. Food Sci Nutr. 1996.  
BRAND-WILLIAMS et al. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. LWT - Food Sci. and Tech., 1995.  
CHAN, K. M.; DECKER, E. A.; MEANS, W. J. Extraction and activity of carnosine, a naturally occurring antioxidant in beef muscle. Journal of Food Science, v. 58, n.1, 1993.  
JOPPEN, L. Taking out the chemistry. Journal of Food Engineering, v.31, n.2, 2006.  
MEDA A. et al. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. Food Chem 91: 571-577, 2005.

**Palavras-chave:** Antioxidantes Naturais; Linguiça Frescal Suína; Óleo Essencial de Manjeriçao

# DETERMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTO BIOATIVOS NO EXTRATO DA FRUTA GOJI BERRY (LYCIUM BARBARUM)

JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO; FERNANDA MOURA RIBEIRO TRINDADE; RUI CARLOS ZAMBIAZI; FABIANA TORMA BOTELHO; SIMONE PIENIZ

<sup>1</sup> FURG - Universidade Federal de Rio Grande, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*julia-penteado@hotmail.com*

## Introdução

A fruta Goji Berry (*Lycium barbarum*) tem sido utilizada na medicina tradicional chinesa, a qual tem sido cada vez mais popular em dietas ocidentais, devido ao seu potencial efeito benéfico à saúde (AMAGASE; FARNSWORTH, 2011). Alguns estudos demonstram que dentre estes benefícios destacam-se a proteção da visão, ação significativa no sistema imunológico, ação protetora contra a radiação solar e como potente antioxidante (DONG et al., 2009). Estas atividades podem estar relacionadas com os componentes bioativos presentes na fruta como flavonóides e carotenóides (INBARAJ et al., 2008).

## Objetivos

Este estudo teve por objetivo determinar e quantificar os compostos bioativos presentes no extrato da fruta Goji Berry.

## Metodologia

A determinação e quantificação dos compostos foram realizadas conforme descrito por Zambiasi (1997) e a leitura realizada por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) com base na curva de calibração padrão para cada composto analisado. Para a determinação dos compostos fenólicos individuais, 5 g da fruta Goji Berry triturada foram dissolvidas em metanol e ácido clorídrico. O extrato homogeneizado foi colocado em banho de água a 35°C por 24 h. Após, a amostra foi concentrada em rotaevaporador a 40°C e redissolvida em metanol. Os resultados foram expressos em mg de composto fenólico por 100 g de fruta. Para a determinação de carotenóides foram utilizados 3 g de celite e 5 g de amostra triturada, as quais foram homogeneizadas com 20 ml de acetona gelada por 10 minutos. Após, realizou-se o processo de saponificação das amostras utilizando hidróxido de potássio, sendo na sequência concentradas em rotaevaporador a 35°C e dissolvidas em solução de metanol:acetona (30:70, respectivamente). Os resultados foram expressos em µg de composto por g de fruta. Para a determinação de vitamina C (Ácido L – Ascórbico) foram utilizadas 5 g de amostra triturada, a qual adicionou-se solução ácido metafosfórico (4,5 %) em água ultra pura. Após 1 h, a amostra foi filtrada e centrifugada e injetada no HPLC. Os resultados foram expressos em mg de vitamina C por 100 g de fruta.

## Resultados

Seis compostos foram identificados e quantificados na determinação de fenóis individuais: ácido gálico (328,03 ± 34,12 mg 100g<sup>-1</sup>), catequina (434,63 ± 81,03 mg 100g<sup>-1</sup>), ácido siringico (2,17 ± 0,06 mg 100g<sup>-1</sup>), quercetina (11,15 ± 2,58 mg 100g<sup>-1</sup>), ácido p-cumárico (8,06 ± 1,22 mg 100g<sup>-1</sup>) e rutina (401,73 ± 43,86 mg 100g<sup>-1</sup>). Por meio da determinação de carotenóides, observou-se valores de 2,04 ± 0,19 µg g<sup>-1</sup> para Luteína e Zeaxantina e para β-caroteno um valor de 0,33 ± 0,03 µg g<sup>-1</sup>. Derivada de β-caroteno e um isômero de Luteína, a Zeaxantina quando ingerida se acumula nos tecidos adiposos, especialmente na mácula, uma região da retina, protegendo a mácula da degeneração, induzida por exposição excessiva aos raios ultravioletas e por outros processos oxidativos (AMAGASE; FARNSWORTH, 2011). A quantificação de vitamina C apresentou um valor de 5,25 ± 1,88 mg 100g<sup>-1</sup>, o que pode contribuir para o potencial antioxidante da fruta. A vitamina C participa de vários processos do metabolismo, dentre eles, na formação de colágeno, nos processos de oxido-redução e inativando radicais livres (CAVAZIM; FREITAS, 2014).

## Conclusão

Com base nos resultados encontrados, pode-se inferir que a Goji Berry pode ser considerada uma fruta com potencial antioxidante, visto a diversidade de compostos bioativos presentes no seu extrato.

## Referências

AMAGASE, H.; FARNSWORTH, N.R. A review of botanical characteristics, phytochemistry, clinical relevance in efficacy and safety of *Lycium barbarum* fruit (Goji). *Food Research International*, v. 44, p. 1702-1717, 2011.  
CAVAZIM, P.F.; FREITAS, G. As propriedades antioxidantes da Goji Berry no auxílio à melhora do centro de acuidade visual, com abordagem em tratamento da retinopatia diabética. *Revista UNINGÁ Review*, v. 20, p. 55-60, 2014.

DONG, J.Z.; LU, D.Y.; WANG, Y. Analysis of flavonoids from leaves of cultivated *Lycium barbarum* L. *Plant Foods for Human Nutrition*, v. 64, p. 199-204, 2009.

INBARAJ, B.S.; LU, H.; HUNG, C.F.; WU, W.B.; LIN, C.; CHEN, B.H. Determination of carotenoids and their esters in fruits of *Lycium barbarum* Linnaeus by HPLC-DAD-APCI-MS. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, v. 47, n. 4-5, p. 812-818, 2008.

ZAMBIAZI, R.C. The role of endogenous lipid components on vegetable oil stability. 1997. *Food and Nutritional Sciences Interdepartmental Program*. University of Manitoba Winnipeg, Manitoba, Canada. 304p. April 1997.

**Palavras-chave:** carotenóides; compostos; fenólicos; lycium; barbarum

# DIFERENTES PREPARAÇÕES CASEIRAS DE BOLO DE CHOCOLATE E SUA ACEITABILIDADE SENSORIAL

KAREN GOMES DE ALMEIDA; ISABELA DE OLIVEIRA SCHETTINNI; MARIANA CÍCERO DE SÁ HENRIQUES;  
GLAUCIA CRISTINA BASTOS; YONE DA SILVA

<sup>1</sup> UVA - Universidade Veiga de Almeida

*yone.silva@uva.br*

## Introdução

A busca por alimentos práticos e baratos tem gerado efeitos significativos no perfil da sociedade atual e de acordo com o SUS, as doenças crônicas não transmissíveis, são um dos maiores problemas que acometem a população brasileira. Com isso, o Guia Alimentar da População Brasileira orienta que os alimentos ultraprocessados, devem ser substituídos por alimentos in natura e preparações caseiras. Tendo como base as preparações caseiras, foram escolhidos dois ingredientes para entrar como substituição, são eles: inulina que é um produto leve e que facilita a digestão (MOSCATO et al., 2004), e linhaça que é rica em ácidos graxos, além de quantidade significativa de fibra (HUSSAIN et al, 2006).

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi substituir diversos ingredientes para tornar a preparação do tradicional bolo de chocolate caseiro mais nutritivo, bem como, avaliar a aceitabilidade sensorial comparando o valor nutritivo das preparações com um bolo de chocolate tradicional caseiro e um industrializado.

## Metodologia

A pesquisa foi baseada na elaboração de três bolos de chocolate, um tradicional (bolo B), um light (bolo C) e um diet (bolo D) para serem comparados em sabor, aroma, textura e cor com um bolo tradicional industrializado (bolo A), sendo as principais substituições: o açúcar refinado pelo adoçante dietético; e o ovo pela linhaça com o acréscimo de inulina na mesma preparação, com o propósito de atender a pessoas que tem necessidade de uma dieta com restrições. A análise sensorial foi realizada com 30 pessoas entre 15 e 29 anos, onde se aplicou um teste de aceitação, utilizando escala de 1 a 4 em ordem de preferência, sendo 1 e 2 classificados como bom e 3 e 4 classificados como ruim. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição (CAAE 32239414.0.0000.5291).

## Resultados

Dentre os 30 participantes, 83,3% (n=25) eram do sexo feminino e os outros 16,6% (n=5) do sexo masculino. Cada voluntário expressou sua preferência classificando de 1-4 cada bolo e suas respectivas características. Sendo assim, quanto à cor, os bolos com mais aceitação foram B (63%) e A (60%) e os que menos agradaram foram C (53,3%) e D (60%). Com relação ao cheiro, os de maior aceitabilidade foram A (93,3%) e D (46,6%) e o bolo C (79,6%) e B (56,6%) tiveram maior rejeição. Levando em consideração que o sabor é primordial na escolha de um alimento, neste quesito os que se destacaram com maior classificação positiva foram os bolos A (96,6%) e D (60%). E os bolos C (80%) e B (70%) foram avaliados negativamente. Por fim, no quesito textura os que tiveram maior aprovação foram A (80%) e C (46,6%) e os de menor aprovação foram B (66,6%) e D (50%).

## Conclusão

Conclui-se que o bolo A esteve presente nos resultados positivos de todos os itens analisados, e em questão de sabor, o que definimos como a parte mais importante da análise sensorial, teve maior aceitação juntamente com o bolo D o que pode ser uma ótima opção de substituição para aqueles que necessitam de dietas com restrição de açúcares. Quanto ao bolo B, foi utilizado cacau em pó na elaboração e devido o seu uso não ser comum, de alguma maneira pode ter influenciado na análise. Assim como a rejeição do bolo C pode ter sofrido influência da presença da linhaça juntamente com a redução do açúcar da preparação. Deste modo, os que tiveram menor aceitação devem ser mais estudados, afim de melhorar a questão sensorial e nutricional.

## Referências

MOSCATTO, J.A.; PRUDÊNCIO-FERREIRA, S.H.; HAULY, M.C.O. Farinha de yacon e inulina como ingredientes na formulação de bolo de chocolate. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 24, n. 4, p. 634-640, out./dez. 2004

MOTA, M.C.; et al. Bolo light, diet e com alto teor de fibras: elaboração do produto polidextrose e inulina. *Revista. Insti.*



Adolfo Luiz (Impre.), São Paulo, v.70, n.3, p. 269-275, 2011.

HUSSAIN, S. et al. Physical and sensorie atributes of flaxseed flour supplemented cookies, Turkish Journal of Biology, Faisalabad, v. 30, p. 87-92, fev. 2006.

**Palavras-chave:** Preparação caseira; Bolo de chocolate; Análise sensorial

# EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL SOBRE A MICROBIOTA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DO SERRO DURANTE A MATURAÇÃO

VIRGÍNIA NARDY PAIVA; LUANA LEMOS LEÃO; LAURA CAROLINE FERREIRA MENDES CAPUCHINHO; KÁTIA FRANCIELLY BEZERRA; MAXIMILIANO SOARES PINTO

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

*luanalemosleao@outlook.com*

## Introdução

O estado de Minas Gerais possui destaque nacional na produção de queijos, com importância econômica, social e cultural. Por ser elaborado com leite cru e na maioria das vezes não passar pelo processo de maturação, o queijo Minas artesanal é constantemente considerado veículo de microrganismos patogênicos e pode acarretar grandes prejuízos econômicos. Entre todos os microrganismos contaminantes de queijos, destacam-se os seguintes: coliformes termotolerantes, *Staphylococcus* spp., bolores e leveduras, *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* (PINTO et al., 2011). Uma das práticas que conferem ao queijo Minas artesanal características sensoriais diferenciadas é a utilização do fermento endógeno como ingrediente. Esse fermento possui diversos grupos microbianos que direcionam a fermentação e maturação do queijo (NÓBREGA, 2007).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do fermento natural sobre as características microbiológicas do queijo Minas artesanal do Serro.

## Metodologia

Foram selecionados 3 unidades produtoras de queijo Minas Artesanal do Serro, sendo coletados oito queijos de cada unidade, quatro produzidos com fermento e quatro produzidos sem fermento, para análises nos períodos de: 8; 20; 40 e 60 dias de maturação, com três repetições, totalizando setenta e dois queijos. Os queijos foram coletados, embalados a vácuo e transportados em caixas de isopor contendo gelo até a UFMG. Retirou-se 25g de amostra para a execução das análises microbiológicas, como forma representativa de todo o queijo. Utilizou-se para as análises de coliformes 30° C e *Escherichia coli*, o Petrifilm Coliformes/*E. coli* (AOAC 991.14 – Contagem de Coliformes e *E. coli* em Alimentos, Película Reidratável Seca) e para as contagens de *S. aureus*, utilizou-se o Petrifilm 3M – Rapid *S. aureus* (RSA) Count Plate (AOAC 981.15) (PONSANO et al., 2000; SCHOELLER e INGHAM, 2001). As médias das contagens dos resultados das análises microbiológicas foram submetidas à análise de variância (ANOVA) e posteriormente o teste de Tukey.

## Resultados

Não houve diferença significativa entre os resultados microbiológicos de queijos fabricados com e sem fermento natural. A exceção foi para as contagens de *S. aureus* nos queijos após 8 dias de maturação que foram 1,75% maiores no queijo fabricado com fermento do que as contagens observadas nos queijos fabricados sem fermento. Observou-se também que as contagens microbianas dos queijos fabricados com e sem fermento encontram-se elevadas quando comparadas a trabalhos de outras regiões do Brasil e até de outros países (PINTO, 2009). A alta contaminação verificada nos queijos pode ter interferido na ação do fermento uma vez que a contagem de bactérias lácticas do mesmo é de aproximadamente 106 UFC. mL<sup>-1</sup> (NÓBREGA, 2007; PIMENTEL FILHO et al, 2005). A composição físico-química do fermento natural não parece ter influência sobre a efetividade do mesmo sobre grupo de bactérias contaminantes já que foram em média utilizados menos de 100 mL de fermento natural para cada 100 litros de leite.

## Conclusão

O presente estudo permitiu concluir que não houve interferência do fermento natural nas contagens de *S. aureus*, *E. coli* e Coliformes. Todavia, não se pode dizer que o fermento não exerce efeito sobre as características físico-químicas, perfil de textura e na cor de queijos Minas artesanais de qualquer região produtora.

## Referências

NÓBREGA, J. E. Caracterização do fermento endógeno utilizado na fabricação do queijo Canastra no município de Medeiros, Minas Gerais, com ênfase em leveduras. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

PIMENTEL FILHO, N. J., MARTINS, J. E., CUNHA, L. R., LOPES, J. P., FERNANDES, P. E., FERREIRA, C. L. L. F. Modulação de parâmetros microbiológicos e do pH pelo cloreto de sódio, no fermento endógeno utilizado na produção de queijo Minas artesanal do Alto Paranaíba. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 6, p. 295-298, 2005.

PINTO, F.G.S.; SOUZA, M.; SALING, S.; MOURA, A.C. Qualidade microbiológica de queijo minas frescal comercializado no município de Santa Helena, PR, Brasil. Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Laboratório de Microbiologia e Biotecnologia. Arq. Inst. Biol., São Paulo, v.78, n.2, p.191-198, abr./jun., 2011.

PINTO, M. S.; FERREIRA, C. L. L. F.; MARTINS, J. M.; TEODORO, V. A. M.; PIRES, A. C. S.; FONTES, L. B. A.; VARGAS, P. I. R. Segurança alimentar do queijo Minas artesanal do Serro, Minas Gerais, em função da adoção de Boas Práticas de Fabricação. Pesquisa Agropecuária. Tropical Goiania, v.39, n. 4, p. 342-347, out./dez. 2009.

**Palavras-chave:** Coliformes; Fermento Natural; Staphylococcus aureus

# EFEITOS DA COZÇÃO E DA GERMINAÇÃO NOS TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS E NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FEIJÕES

RUBIA CRISTINA LEONEL; ANA LÚCIA MARTINIANO NASSER; MARIA ANGÉLICA LIMA BARRETTO; LUIS VITOR SILVA DO SACRAMENTO

<sup>1</sup> UNESP - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JULIO DE MESQUITA FILHO

*rubia.leonel@gmail.com*

## Introdução

Os feijões fazem parte do hábito alimentar de várias populações do planeta, estando presente na dieta diária com maior frequência que outras leguminosas, sendo um alimento básico em conjunto com outros cereais. Porém, o consumo de feijão vem sendo reduzido devido ao relato de fatores anti-nutricionais (polifenóis, fitatos e inibidores de enzimas digestivas) que influenciam na biodisponibilidade e absorção de minerais e proteínas dos grãos. Pesquisadores vêm buscando viabilizar o consumo desta importante fonte alimentar, fornecendo informações sobre a qualidade nutricional do grão, que muitas vezes são contraditórias ou não especificadas, havendo a necessidade de mais pesquisas que possam explicar seus benefícios ou prejuízos à saúde humana.

## Objetivos

Avaliar os efeitos da cocção e da germinação nos teores de compostos fenólicos e na capacidade antioxidante dos feijões carioca e preto (*Phaseolus vulgaris*) e do feijão adzuki (*Vigna angularis*).

## Metodologia

Os feijões adzuki, carioca e preto foram adquiridos em estabelecimentos comerciais da cidade de São Carlos (SP) e submetidos aos seguintes tratamentos: grãos *in natura*, cocção após maceração e sem maceração, germinação e germinação seguida de cocção. A determinação de taninos utilizou o método vanilina-HCl (PRINCE et al., 1980); a investigação da capacidade antioxidante utilizou dois métodos: redução do radical DPPH e captura do radical ABTS (RUFINO et al., 2007); e a determinação de compostos fenólicos totais foi realizada pelo método de Folin-Ciocalteu (VALLVERDÚ-QUERALT et al., 2014). As análises foram realizadas em triplicatas, e os dados experimentais submetidos à análise de variância (ANOVA) seguido de teste de Tukey, com nível de significância  $p < 0,05$ .

## Resultados

Os feijões adzuki e preto apresentaram os menores níveis de taninos nos grãos *in natura* e o tratamento de cocção reduziu significativamente apenas para o feijão carioca. O feijão carioca *in natura* apresentou o maior teor de compostos fenólicos totais, diferindo significativamente dos demais tipos. Os tratamentos de cocção e cocção após a germinação reduziram os níveis de compostos fenólicos para todos os tipos analisados, sendo mais efetivo para o feijão carioca. O tratamento cocção sem maceração preservou significativamente o potencial antioxidante dos feijões adzuki, carioca e preto, em relação aos demais tratamentos.

## Conclusão

Os teores de taninos e de compostos fenólicos foram reduzidos após a cocção e germinação, denotando benefícios à ingestão dos tipos de feijões analisados podendo colaborar, nestes casos, para maior biodisponibilidade dos nutrientes também presentes nestes grãos. A capacidade antioxidante diminuiu em função dos tratamentos, porém com menor intensidade para o feijão adzuki.

## Referências

1. PRINCE, M. L.; HAGERMAN, A. E. Tannin content of cowpeas, chickpeas, pigeon peas, and human mung beans. *Journal Agricultural Food Chemistry*, v.28, n.2, p.459-461, 1980.
2. RUFINO, M. do S. M.; ALVES, R. E.; BRITO, E. S. de; MORAIS, S. M. de; SAMPAIO, C. de G.; PÉREZ-JIMÉNEZ; SAURACALIXTO. Metodologia Científica: Determinação da Atividade Antioxidante Total em Frutas pela Captura do Radical Livre ABTS+. Embrapa, Fortaleza, CE. 2007.
3. VALLVERDÚ-QUERALT, A.; REGUEIRO, J.; ALVARENGA, R. J. F.; TORRADO, X. LAMUELA-RAVENTOS, R. M. Home Cooking and Phenolics: Effect of Thermal Treatment and Addition of Extra Virgins Olive Oil on the Phenolic Profile of Tomato Sauces. *J. Agric. Food Chem.*, p. 3314-3320, 2014.

**Palavras-chave:** feijão; taninos; compostos fenolicos; antioxidantes; anti-nutricional

# EFETOS DA DELTAMETRINA NA EXCITAÇÃO E CONDUÇÃO CARDÍACA E NA RESPOSTA AO ESTRESSE OXIDATIVO EM RATOS WISTAR

RAQUEL APRATTO MACIEL; MIGUEL A. AREAS; FELIX G. R. REYES

<sup>1</sup> UNICAMP - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

*nutriraquelmaciell@yahoo.com.br*

## Introdução

As doenças cardiovasculares são a primeira causa de morte no mundo, e essas podem estar associadas ao estresse oxidativo. O tratamento e prevenção não farmacológico dessas doenças, preconizado pela Organização Mundial da Saúde, consiste em aumentar o consumo de frutas, hortaliças, cereais integrais e grãos, devido suas propriedades antioxidantes e os efeitos fisiológicos das fibras alimentares. Por outro lado, estudos mostram, que substâncias xenobióticas, como os agrotóxicos piretróides, podem estar presentes nos alimentos, podendo ocasionar desestruturação das defesas antioxidantes e alterações na excitação e condutividade elétrica do coração. Tem sido abusivo o uso de agrotóxicos na produção agrícola, colocando em risco a saúde das pessoas que consomem os alimentos contaminados com essas substâncias.

## Objetivos

Avaliar a exposição aguda, por via oral, de deltametrina, agrotóxico da classe dos piretróides, na excitação e condução cardíaca e no estresse oxidativo em ratos Wistar machos adultos, através de parâmetros eletrocardiográficos e da atividade de enzimas antioxidantes nos tecidos cardíacos e hepáticos.

## Metodologia

A metodologia foi aprovada pela comissão de ética no uso de animais CEUA/UNICAMP com protocolo nº 2119-1 que foi constituída de um plano de trabalho na administração por exposição aguda, por gavagem, de diferentes percentuais de dose letal 50 de deltametrina, com os animais distribuídos em 4 grupos, com 10 animais cada grupo, pesando em média  $200 \pm 10$ g cada, assim constituídos: grupo controle; grupo 10%; grupo 25%; grupo 100%. Logo após a introdução da sonda de gavagem, os animais foram submetidos à anestesia para realização do eletrocardiograma (ECG). Após 5 min de início dos registros do ECG, a deltametrina foi administrada, conforme o planejamento experimental, registrando-se o ECG por mais 30 min. Após, fez-se o sacrifício dos animais por aprofundamento da anestesia. Foram retirados o fígado e o coração para mensurar a atividade das enzimas: catalase, superóxido dismutase, fosfatase alcalina, glutathione S-transferase e quantificação da glutathione reduzida e do produto da peroxidação lipídica malondialdeído.

## Resultados

A deltametrina alterou a condutividade elétrica do coração. O eletrocardiograma mostrou redução significativa da frequência cardíaca e aumento do intervalo RR, indicando bradicardia. Também foi constatado aumento da duração do complexo QRS e redução da amplitude da onda R, o que sugere alterações na excitação ventricular. As análises bioquímicas mostraram que a deltametrina provocou estresse oxidativo tanto no fígado como no coração. A lipoperoxidação ocorreu apenas nos hepatócitos. No fígado, o estresse oxidativo foi confirmado pelo aumento significativo da atividade das enzimas glutathione S-transferase e fosfatase alcalina, aumento da concentração da glutathione reduzida, e significativa redução da atividade das enzimas superóxido dismutase e catalase. Já no coração, o estresse oxidativo foi evidenciado pelo significativo aumento da atividade da catalase e redução significativa da superóxido dismutase e glutathione S-transferase, assim como, pelo aumento da concentração da enzima glutathione reduzida.

## Conclusão

Constatou-se que a deltametrina, amplamente usada na produção agrícola, administrada por via oral com diferentes dosagens agudas, em ratos Wistar, causou aumento do estresse oxidativo e o estresse oxidativo pode ter ocasionado alterações na condução e excitação cardíaca verificadas no estudo.

## Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Relatório do Programa Nacional de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos, 2008.
- ARAÚJO, A. C. P.; NOGUEIRA D. P.; AUGUSTO, L. G. S. Impacto dos praguicidas na saúde: estudo da cultura de tomate. R Saúde Pública, v.34, n.3, p.309-13, 2000.

KANBUR, M.; LIMAN, B. C.; ERASLAN, G.; ALTINORDULU, S. Effects of Cypermethrin, Propetamphos, and Combination Involving Cypermethrin and Propetamphos on Lipid Peroxidation in Mice. *Inc. Environ Toxicol*, v.23, p.473–479, 2008.

SANTOS, M. A. T.; AREAS, M. A.; REYES, F. G. R. Pyrethroids: a review. *Alim Nutr Araraquara*, v.18, n.3, p. 339-349, 2007;

WHO- World Helth Organization - Department of Food Safety World Health Organization (WHO). Preventing chronic disease: a vital investment:WHO global report. Geneva. Disponivel em: <http://www.who.int/fsf/>. Acessado em março, 2016.

**Palavras-chave:** agrotóxico; deltametrina; eletrocardiograma; estresse oxidativo; lipoperoxidação

# EFEITOS DA FARINHA DE LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM) SOBRE A ESTRUTURA ÓSSEA DE RATOS WISTAR NA VIDA ADULTA.

MAÍRA DUQUE COUTINHO DE ABREU; LETÍCIA ROZENO PESSÔA; DANIELLE CAVALCANTE RIBEIRO; CARLOS ALBERTO SOARES DA COSTA; GILSON TELES BOAVENTURA

<sup>1</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense  
*mairaduque@id.uff.br*

## Introdução

Em relação aos ácidos graxos poliinsaturados, a semente é rica em ácido  $\alpha$ -linolênico ( $\omega$ -3) e possui baixa concentração de ácido linoléico ( $\omega$ -6). O consumo de alimentos com alta concentração de  $\omega$ -3 contribui para a prevenção da perda óssea, visto que a menor proporção  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 está associada com melhora da formação óssea.

## Objetivos

Avaliar os parâmetros anatômicos do fêmur (largura da diáfise, distância entre as epífises) e comprimento da quarta vértebra lombar. Densidade, conteúdo mineral e área óssea através da absorciometria por dupla emissão de raios x (DXA). Força máxima, força de ruptura e rigidez através do biomecânico.

## Metodologia

Projeto aprovado. Numero de protocolo n° 209 em 12 de Abril de 2012. A farinha de linhaça foi obtida a partir da trituração da semente de linhaça marrom em liquidificador para utilização imediata. Foram utilizados 24 animais da espécie *Rattus norvegicus*, variedade *albinus*, linhagem Wistar. Ao final de 21 dias de lactação, os filhotes foram desmamados e divididos aleatoriamente em grupos, acompanhados até completarem 180 dias de idade: grupo controle (GC) tratado com ração controle e grupo experimental (GE) tratado com ração contendo a farinha linhaça, seguindo a recomendação da AIN-93G. A ingestão alimentar (g) foi acompanhada semanalmente, massa corporal (g) e comprimento (cm) foram aferidos ao completarem 180 dias de vida, quando foram anestesiados através de injeção intraperitoneal de Thiopentax a 5% (0,1 mg/100g de massa corporal). Em seguida, foi realizada a análise da composição óssea total dos animais através do DXA (Absorciometria por dupla emissão de raios x). Com isso, foi avaliado a densidade mineral óssea (DMO-g/cm<sup>2</sup>), o conteúdo mineral ósseo (CMO-g) e a área óssea (AO-cm<sup>2</sup>) total e coluna em cada rato. Depois, os animais foram sacrificados e retirados o fêmur e vértebra dos animais para posterior análise como ensaio biomecânico (força de máxima-N, força de ruptura-N e módulo elástico-MPa), massa, DMO e CMO (através do DXA), distância entre as epífises (mm) e ponto médio da diáfise (mm). A análise estatística foi realizada através do programa GraphPad Prism. Todos os resultados foram expressos como média  $\pm$  erro-padrão da média (EPM), considerando o nível de significância de  $p < 0,05$ . Os dados foram analisados com o método T de Student.

## Resultados

Durante o período experimental, a ingestão e o comprimento foram similares entre o GE e GC. Em relação à massa corporal ao final do experimento, observou-se que o GE, depois dos 35 dias, até 180 dias eram significativamente maiores ( $P < 0,0001$ ). Em relação à estrutura óssea analisada pelo DXA, o grupo experimental apresentou maiores valores para DMO (+ 3,4 %,  $P < 0,05$ ), CMO (+10 %,  $P < 0,05$ ) e área óssea total (+ 8,7 %,  $P < 0,05$ ). DMO da coluna (+ 5,9%,  $P < 0,05$ ) também foi maior no GE. CMO e área óssea da coluna não tiveram diferenças significativas. A medição da quarta vértebra da coluna lombar foi semelhante entre os grupos. O fêmur apresentou maior largura da diáfise (8.1 %,  $P < 0,05$ ) e DMO (5.2 %,  $P < 0,05$ ) no GE. Massa do fêmur, distância entre as epífises e CMO não tiveram diferença significativa. Em relação a análise biomecânica, não observamos diferença significativa entre os grupos no critério rigidez, no entanto a força máxima (10,6 %,  $P < 0,05$ ) e força de ruptura (12,9%,  $P < 0,05$ ) foram maiores no GE.

## Conclusão

A farinha de linhaça, quando adicionada na dieta de ratos Wistar durante o período de desenvolvimento físico contribuiu para a qualidade óssea na vida adulta.

## Referências

REEVES, P.G.; NIELSEN, F.H.; FAHEY, G.C.Jr. AIN-93 purified diet of laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodents diet. *Journal of Nutrition*, v.123, n.11, p.1939-1951, 1993.



FISHBECK, K.L. & RASMUSSEN K.M. Effect of repeated cycles on maternal nutritional status, lactational performance and litter growth in ad libitum-fed and chronically food-restricted rat. J Nutr 1987;117: 1967-1975.

PESSANHA, C.R. ; BOUERI, B. C. ; DA COSTA, L. R. ; FERREIRA, M. ; ABREU, M.D.C; PESSOA, L. R. ; PEREIRA, A. D. ; RIBEIRO, D. C. ; SILVA, E. ; DA COSTA, C. A. S. ; BOAVENTURA, G. T. . Flaxseed flour, compared to flaxseed oil, contributes to femoral structure in male rats subjected to early weaning. Food & Function, 2016

DA COSTA, C. A. S. ; SILVA, P. C. ; RIBEIRO, D. C. ; PEREIRA, A. D. ; SANTOS, A. ; ABREU, M.D.C. ; PESSOA, L.R. ; BOUERI, B.C. ; PESSANHA, C.R. ; NASCIMENTO-SABA, C. ; SILVA, E. ; BOAVENTURA, G.T. . Effects of diet containing flaxseed flour (*Linum usitatissimum*) upon body adiposity and bone health in young male rats. Food & Function, 2016

**Palavras-chave:** DXA; Farinha de linhaça; Osso; Parâmetros biomecânicos; Ratos Wistar

# EFEITOS DA FARINHA DE YACON SOBRE OS NÍVEIS INTESTINAIS DE IGA EM MODELO ANIMAL DE CÂNCER DE CÓLON

THAISA AGRIZZI VEREDIANO; MARIANA GRANCIERI; PATRICIA DUTRA VARGAS; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; MIRELLE LOMAR VIANA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*thaisa.agrizzi@gmail.com*

## Introdução

O câncer colorretal (CC) abrange tumores que acometem o cólon e o reto. Em pacientes com câncer a função imunológica é comprometida devido a condições associadas ao hospedeiro, ao tumor e ao tratamento, levando a um maior risco de complicações infecciosas (CLARK et al., 2012). A farinha de yacon (FY) (*Smallanthus sonchifolius*) é particularmente conhecida por ser fonte abundante de frutoligossacarídeos (FOS) que possuem ação prebiótica, ou seja, são substâncias não digeríveis que afetam benéficamente o hospedeiro, estimulando o crescimento e/ou atividade de limitado número de bactérias no cólon (SAAD, 2006). Assim, acredita-se que a utilização de prebióticos na inflamação intestinal atue modulando a resposta imunológica intestinal, aumentando os níveis de imunoglobulina A, e assim, reduzindo as complicações decorrentes dessa patologia.

## Objetivos

Investigar os efeitos da farinha de yacon sobre a resposta imunológica de mucosa intestinal, consumo alimentar e ganho de peso em modelo animal de câncer de cólon induzido.

## Metodologia

Ratos machos Wistar (n=44), foram divididos em: grupo S (sem câncer de cólon e sem farinha de yacon), C (com câncer de cólon e sem farinha de yacon), Y (sem câncer de cólon e com farinha de yacon) e CY (com câncer de cólon e farinha de yacon). Durante 5 semanas, houve a indução do câncer nos grupos C e CY pela 1,2-dimetilhidrazina, na dose de 25 mg/kg/peso, seguidas por 8 semanas para formação das lesões neoplásicas. Após esse período, os grupos Y e CY consumiram dieta com farinha de yacon em quantidades suficientes para fornecer 7,5% de frutoligossacarídeos por 8 semanas e os demais grupos, consumiram dieta padrão da American Institute of Nutrition 93M (REEVES et al, 1993). Consumo alimentar e peso foram avaliados semanalmente. Resposta imunológica da mucosa intestinal foi avaliada pela dosagem de imunoglobulina A secretória nas fezes pelo método de ELISA com kit comercial Secretary IgA ELISA (Sigma Aldrich®). Os dados foram avaliados por two-way ANOVA (análise de variância) seguida pelo teste de Newman-Keuls ( $p < 0,05$ ). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética (CEUA), nº 004/2014.

## Resultados

O câncer de cólon influenciou o consumo alimentar dos animais ( $p < 0,05$ ), de forma que o grupo C apresentou consumo alimentar estatisticamente superior aos grupos S e Y mas semelhante ao grupo CY. Quanto ao ganho de peso, a farinha de yacon e o câncer de cólon não influenciaram nessas variáveis. Observou-se que o consumo da farinha de yacon aumentou os níveis de imunoglobulina A secretória fecal ( $p < 0,05$ ) nos grupos Y e CY.

## Conclusão

A inclusão de farinha de yacon na dieta dos animais não alterou peso corporal e consumo alimentar, mas foi capaz de aumentar os níveis de imunoglobulina A secretória fecal, sugerindo a ação positiva dos frutoligossacarídeos na função imunológica de mucosa no câncer colorretal.

## Referências

CLARK, M.J.; ROBIEN, K.; SLAVIN, J.L. Effect of prebiotics on biomarkers of colorectal cancer in humans: a systematic review. *Nut Rev.* v. 70, p. 436–443, 2012.

SAAD, S.M.I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. *RevBrasCienc Farm.* v. 42, , 2006.

REEVES, P.G.; NIELSEN, F.H.; FAHEY, G.C. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodent diet. *Journal of Nutrition*, v.123, p.1939-1950, 1993.

**Palavras-chave:** Câncer colorretal; yacon; frutoligossacarídeo; imunoglobulina A

# ELABORAÇÃO DE TEMPERO À BASE DE ERVAS FINAS COM TEOR REDUZIDO DE SÓDIO

MARÍLIA SILVA HERCULANO; BEATRIZ MELO DE CARVALHO; ANDRESSA ALVES DE LIMA; PAULO CÉSAR ALMEIDA

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará  
*mariliaherculano@hotmail.com*

## Introdução

O consumo de sódio tem sido excessivo nas últimas décadas, principalmente devido ao crescimento do consumo de alimentos industrializados, gerando o aumento no número de casos de doenças crônicas não transmissíveis. Essas doenças estão relacionadas ao estilo de vida e aos maus hábitos dos brasileiros (HE; MACGREGOR, 2009). Ademais, o uso do sal hipossódico é uma alternativa para a diminuição do teor de sódio. Além disso, ervas e condimentos têm demonstrado importante papel na redução do teor de sal nos alimentos (GHAWI; ROWLAND; METHVE, 2014).

## Objetivos

Elaborar uma formulação de tempero para macarrão instantâneo com teores reduzidos de cloreto de sódio, bem como verificar sua aceitabilidade e intenção de compra através de análise sensorial do produto.

## Metodologia

Foi desenvolvida uma formulação com 2,6% de cloreto de sódio, tendo como seus ingredientes salsa desidratada, alho poró desidratado, alho em flocos, pimenta do reino branca em pó, cominho em pó, manjerição em flocos, orégano verde desidratado, alecrim em flocos, noz moscada, coentro moído, cebola em flocos, açúcar demerara, páprica doce e cloreto de sódio. Aplicou-se um teste de aceitabilidade, utilizando escala hedônica, em 50 estudantes do sexo feminino e masculino, usuários do restaurante universitário da Universidade Estadual do Ceará. Foram excluídos do teste os alunos diabéticos, hipertensos e com restrições a algum ingrediente dos temperos ou do macarrão instantâneo. Foram comparadas as médias da escala hedônica em relação às duas amostras pelo teste de Kruskal-Wallis. Os resultados do teste de ordenação foram analisados pelo teste de Friedman, ao nível de significância de 5%. Processaram-se os dados no software SPSS, sob licença nº 10111311007. Todos os participantes antes do teste foram informados sobre os componentes das amostras e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dentre as características avaliadas por meio da análise sensorial, a média do tempero industrializado (7,08) foi maior que da amostra A (6,12) ( $p=0,008$ ). Na escala hedônica para sabor a amostra A se classificou como "Gostei ligeiramente", enquanto a amostra do tempero industrializado se classificou como "Gostei moderadamente" ( $p=0,05$ ). Esta diferença pode ter sido causada por conta da presença de realçadores de sabor no tempero industrializado, como o glutamato monossódico e o inosinato dissódico. Sobre a intenção de compra, a nova formulação criada e o tempero industrializado obtiveram 40% e 50% de aprovação, respectivamente, em relação à aquisição desse produto ( $p=0,05$ ).

## Conclusão

A formulação A não obteve grandes diferenças de aceitação com relação ao tempero industrializado, pois a intenção de compra foi semelhante à do produto já em circulação. Isto ressalta a importância desse novo produto como alternativa para pessoas com dietas restritas de sódio e que buscam um estilo de vida mais saudável.

## Referências

GHAWI, S. K.; ROWLAND, I.; METHVEN, L. Enhancing consumer liking of low salt tomato soup over repeated exposure by herb and spice seasonings. *Appetite*, v. 81, p. 20-29, out. 2014. Disponível em: . Acesso em: 10 jun. 2015.  
HE, F. J.; MACGREGOR, G. A. A comprehensive review on salt and health and current experience of worldwide salt reduction programmes. *Journal of Human Hypertension*, London, v. 23, n. 6, p.363–384, 2009.

**Palavras-chave:** Cloreto de sódio; Dieta hipossódica; Tempero

# ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO SALGADO COM MATÉRIA-PRIMA REGIONAL (AVIÚ – ACETES MARINUS).

ELENILMA BARROS DA SILVA; KAROLYNNE SILVA DA CUNHA; CAMILA NAZARÉ COSTA CANTÃO; ROSALINA OLIVEIRA SILVA VIDAL

<sup>1</sup> UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA  
*elenilmabarros@yahoo.com.br*

## Introdução

A cultura alimentar da população brasileira se formou pelo conjunto de diversas influências (históricas, ambientais e regionais), nas quais cada sociedade estabeleceu diferentes costumes e hábitos alimentares, que foram construídos e consolidados ao longo do tempo. A disseminação do conhecimento quanto aos aspectos da cultura alimentar de cada estado brasileiro tornou-se foco imprescindível nos últimos anos, devido ao advento da globalização, que tem alterado substancialmente o hábito alimentar da população brasileira

## Objetivos

Elaboração de um produto salgado com matéria-prima regional (Aviú – Acetes marinus, Elaborar ficha técnica de preparo e ficha de análise da preparação; Realizar análises sensoriais; Verificar intenção de compra do produto pelos potenciais consumidores; Realizar análise de custo alimentar e rendimento do produto.

## Metodologia

Trata-se de um estudo experimental descritivo. O produto é uma proposta de substituição de petiscos fritos que agregam consigo alto teor de gordura. O salgado proposto se propõe a ter por característica, um significativo aporte proteico, energético, e ainda considerável teor de fibras. O salgado foi elaborado a partir da mistura de ingredientes regionais tais como: Farinha d'água, Aviú e Jambú sendo acrescido de um ingrediente funcional, sendo este, a farinha de aveia. Foram realizadas análises sensoriais - teste o de preferencia; aceitabilidade, realizado através da utilização da escala hedônica estruturada de nove pontos e intenção de compra. todos realizados com um total de 50 participantes. Para a representação percentual de cada um dos custos foi considerado os valores intermediários das margens percentuais estabelecidas por Fatel (2014) que estabelece a porcentagem de 50% a 60% para matéria-prima, para mão-de-obra valor percentual entre 25 e 35%, para impostos entre 7% e 15% e para gastos gerais entre 5% e 7%. A análise nutricional da preparação foi avaliada a partir dos per captas da Ficha Técnica da Preparação. As informações nutricionais foram obtidas a partir da consulta nas tabelas de composição química dos alimentos e em artigos. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos.

## Resultados

Uma porção de 68g do produto apresentou 222,7Kcal, 25,3g de carboidratos, 10,56g de proteínas, 9,94g de gorduras totais, 2,15 de gordura saturada, 6,0g de fibras e 201,9mg de sódio. O custo alimentar da porção foi de R\$ 0,67 e o custo total R\$ 1,63. Com relação a análise de preferência pareada o produto frito foi preferido quando comparado o assado e a análise de aceitabilidade para a avliação global do produto foi de 88%. em relação a intenção de compra, 71,8% afirmaram que “possivelmente comprariam o produto” e “certamente comprariam o produto”, comprovando a viabilidade de aquisição e consumo do produto em escala comercial.

## Conclusão

Considera-se de extrema importância e relevância a criação de um produto que apresente características nutricionais adequadas, apresentado em sua composição ingredientes regionais que são produzidos e comercializados no mercado local, valorizando dessa maneira, a biodiversidade local e contribuindo para o crescimento da produção de alimentos locais.

## Referências

ASSUNÇÃO, A. do S. A. de. Composição Centesimal, colesterol e maturação ovariana do Acetes marinus OMORI, 1975 coletado no baixo Tocantis. 2007. f . Tese (Dissertação de mestrado – Programa de pós-graduação em ciência animal, Núcleo de ciências agrárias e desenvolvimento rural). Universidade Federal do Pará, Belém (PA), 2007.  
BORDINGNON, C.A; SOUZA , E. de, .B; BOHNENBERGGER, L; HILBIG, C.C; FEIDEN, A ; BOSCOLO, R. Elaboração de croquete de tilápia do nilo em “v” do filé e sua avaliação físico-química. Acta Scientiarum. Animal Sciences. P115, 2010

FATEL, E. C. S. Custos em Unidades Produtoras de Refeição. In: BARBOSA, Rosa Carla de Oliveira (org). Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro, 2014. p . 245 – 250.

**Palavras-chave:** Cultura alimentar; Farinha d`água; Aviú

# ELABORAÇÃO E ANÁLISE DO CONTEÚDO PROTEICO E DE FENILALANINA DE PÃES ELABORADOS COMO ALTERNATIVA PARA PACIENTES COM FENILCETONÚRIA

ISADORA STAGGEMEIER PASINI; VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA; DIVAIR DONEDA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*isadorapasini@outlook.com*

## Introdução

A fenilcetonúria é um erro inato do metabolismo relacionado ao aminoácido fenilalanina (SCRIVER, KAUFMAN, 2001). O tratamento dietético restrito em fenilalanina, desde que iniciado precocemente, previne, entre outras complicações, o retardo mental associado à doença (CAMPISTOL et al., 2001). O desenvolvimento de preparações com reduzidos teores de fenilalanina pode contribuir para melhorar a qualidade da dieta desses pacientes pela possibilidade de ampliar a diversidade do cardápio e facilitar a adesão ao tratamento dietoterápico, com consequente melhoria na sua qualidade de vida. Além disso, essa possibilidade de novas alternativas pode, otimizar o tratamento através de diferentes intervenções (planejamento alimentar, entre outras) e, dessa forma, melhorar as condutas rotineiras que objetivam prevenir o desenvolvimento de comorbidades (MACDONALD et al., 2011).

## Objetivos

Esse estudo se propôs elaborar pães para pacientes com fenilcetonúria, além da análise da composição de proteína e de fenilalanina.

## Metodologia

Foi utilizada matéria-prima com baixo teor de fenilalanina para elaborar as preparações. Estabeleceu-se uma base comum com: amido de milho (100g), polvilho doce (50g), farinha de mandioca (50g), óleo (12g), açúcar refinado (15g), sal (5g), fermento biológico (3g). A esta base foram adicionadas 200g de: a) batata baroa - *Arracacia xanthorrhiza* (T1); b) batata doce - *Ipomoea batatas* (T2); c) batata yacon - *Smallanthus sonchifolius* (T3) e, d) mandioca - *Manihot esculenta* (T4) em pães. Para melhorar a aparência, foi adicionado açafrão (2g) em todas as formulações. O conteúdo proteico e de fenilcetonúria foi retirado da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos; do livro Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras; da Tabela de conteúdo de fenilalanina em alimentos, e artigos científicos (LACHMAN, FERNÁNDEZ, ORSÁK, 2003; KIM et al., 2010). Foram realizados testes preliminares de aceitabilidade. Projeto aprovado pelo CEP/UFRGS, CAAE: 42973415.1.0000.5347.

## Resultados

Foram realizados testes de preparações até a obtenção de uma formulação que se revelasse mais promissora. A partir dessa preparação, realizaram-se testes com adição de diferentes raízes e tubérculos. O teor de proteína e de fenilalanina de T1, T2, T3 e T4 foi, respectivamente: 0,91g e 11,74mg; 0,56g e 16,92mg; 0,94g e 4,59mg; e 0,51g e 11,81mg, por porção (50g). Uma apreciação preliminar de aceitabilidade por indivíduos sem fenilcetonúria indicou que as amostras foram consideradas satisfatórias.

## Conclusão

Conclui-se que o preparo de pães com baixo teor de fenilalanina é viável e estes podem apresentar as qualidades sensoriais desejáveis ao consumo. A baixa concentração proteica interferiu na cor, pois a reação de Maillard não aconteceu e os pães ficaram brancos, o que foi solucionado com adição de açafrão para melhorar esse atributo. Estudos adicionais estão sendo realizados e poderão contribuir para maiores informações sobre a qualidade nutricional das formulações. Apoio: FAPERGS/PROPESQ/UFRGS.

## Referências

- CAMPISTOL J et al. Hiperfenilalaninemia. In: SANJURJO P. & BALDELLOU A (org). Diagnóstico y tratamiento de las enfermedades metabólicas hereditárias. Madrid, Ed.Ergon, 2001: 195-206.
- KIM et al. Physicochemical Composition and Antioxidative Effects of Yacon (*Polymnia Sonchifolia*). *Journal of Life Science*, 2010, 20(1): 40-48.
- LACHMAN J, FERNÁNDEZ EC, ORSÁK M. Yacon [*Smallanthus sonchifolia* (Poepp. et Endl.) H. Robinson] chemical composition and use – a review. *Plant soil environ*, 2003, 49(6): 283–290.
- MACDONALD A et al. Nutrition in phenylketonuria. *Mol Genet Metab*. 2011;104 Suppl:S10-8.
- SCRIVER C, KAUFMAN S. Hyperphenylalaninemia: phenylalanine hydroxylase deficiency. in: SCRIVER et al., (Eds.).

The metabolic and molecular bases of inherited disease. McGraw-Hill, New York, 2001: 1667–1724.

**Palavras-chave:** dietoterapia; fenilalanina; fenilcetonúria; necessidades nutricionais



# ELABORAÇÃO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE CUPCAKE COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE TANGERINA ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE

THAINÁ MARCHETTI; CRISTIANE SAMARA DE BASTIANI; FLÁVIA GNOATTO; EDENES MARIA SCHROLL LOSS; SUSANA CRISTINA SPERANDEI LAVARDA

<sup>1</sup> FADEP - Faculdade de Pato Branco

*thainamarchetti@hotmail.com*

## Introdução

A necessidade de uma alimentação rica em nutrientes pode ser alcançada através da utilização de partes normalmente descartadas dos alimentos, como, talos, folhas e cascas de hortaliças e frutas. Além de melhorar a qualidade nutricional, reduz os gastos com alimentação e o desperdício de alimentos (SOUZA et al., 2007). Os subprodutos de frutas como as cascas, podem ser mais nutritivos do que as partes usualmente consumidas, apresentando maiores teores de fibras e nutrientes do que a polpa (AIOLFI; BASSO, 2012). Um estudo da composição química de cascas de frutas evidenciou que alguns nutrientes como fibras, potássio, magnésio e cálcio estão em maiores concentrações nas cascas do que na polpa do respectivo alimento, sendo que a casca da tangerina foi a que apresentou os maiores teores destes nutrientes quando comparada as demais cascas analisadas (abacate, abacaxi, banana, mamão, maracujá e melão) (GONDIM et al., 2005). O desenvolvimento de novos produtos visa atender a demanda dos consumidores por produtos que sejam ao mesmo tempo atrativos e saudáveis. A elaboração do cupcake isento de glúten e lactose com farinha da casca da tangerina, tem como proposta uma alternativa para pessoas intolerantes a glúten e lactose além de conter quantidades significativas de minerais e fibras.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi elaborar um cupcake com adição da farinha da casca da tangerina isento de glúten e lactose e avaliar suas características físico-químicas.

## Metodologia

O desenvolvimento do produto foi realizado no Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Pato Branco - PR, sendo os utensílios de propriedade do laboratório e, as matérias-primas utilizadas para a preparação, adquiridas pela própria faculdade no comércio local de Pato Branco - PR. As análises físico-químicas do cupcake foram realizadas no laboratório de Bromatologia da Faculdade de Pato Branco - FADEP. Para umidade, cinzas, lipídios e proteínas foram utilizados métodos segundo AOAC (ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS, 2007), e para fibra bruta o método segundo Silva e Queiroz, 2002.

## Resultados

Obteve-se valores significativos para fibra bruta 18,55 %  $\pm$ 0,78%, estas provenientes em maior quantidade na casca de tangerina, parte não comestível usualmente em formulações. Para lipídeos encontrou-se 11,65 %  $\pm$ 0,42%, o qual pode estar relacionado com ácidos graxos poli-insaturados contidos na casca da tangerina. Também foram encontrados teores de cinzas de 1,67 %  $\pm$ 0,03%, representando 1,670 mg de minerais em 100 g do alimento. Há um grande destaque para as fibras advindas em maior parte da casca de tangerina. Segundo a Portaria Nº 27, de 13 de Janeiro de 1998 da Anvisa, um produto com quantidade superior a 6g de fibra em 100g (do produto) pode ser considerado um produto com "Alto Teor" de fibras, podendo ser utilizada essa denominação na rotulagem.

## Conclusão

A inclusão da farinha da casca de tangerina mostrou-se uma alternativa para disponibilidade de novos produtos isentos de glúten e lactose com aumento do valor nutricional. Devido a seu alto percentual de fibras, promove benefícios para a saúde do consumidor, sendo opção viável e de baixo custo. Dessa forma, a farinha de casca de tangerina pode ser considerada um potencial ingrediente para a adição em produtos como bolos, biscoitos e similares.

## Referências

AIOLFI, Andréa Hachmann; BASSO, Cristiana. Preparações elaboradas com aproveitamento integral dos alimentos. *Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde*, Santa Maria, v. 14, n. 1, p. 109-114, 2013.

AOAC. (ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS). *Official methods of analysis*. 18. Ed. Washington: AOAC. 3000p, 2007.

GONDIM, Jussara A. Melo; MOURA, Maria de Fátima V.; DANTAS, Aécia S.; MEDEIROS, Rina Lourena S.; SANTOS, Klécia M.. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. Ciênc. Technol. Aliment., Campinas-SP, 2005.

Silva, D. J.; Queiroz, A. C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2002.

SOUZA, Patrícia D. J.; NOVELLO, Daiana; ALMEIDA, Janaína M.; QUINTILIANO, Daiana A. Análise sensorial e nutricional de torta salgada elaborada através do aproveitamento alternativo de talos e cascas de hortaliças. Alim. Nutr. Araraquara. v.18, n.1, p.55-60, jan./mar. 2007.

**Palavras-chave:** Casca de tangerina; Fibras; Glúten; Lactose; Subproduto

# ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ACIDIFICAÇÃO DO IOGURTE CAPRINO PROBIÓTICO ADICIONADO DE PREPARADO DE UVA ISABEL

KAROLINY BRITO SAMPAIO; FRANCYELI ARAÚJO SILVA; LUANA MARTINIANO DA SILVA; TAYANNA BERNARDO DE OLIVEIRA; RITA DE CÁSSIA RAMOS DO EGYPTO QUEIROGA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

karolbsampaio@gmail.com

## Introdução

O leite caprino tem se destacado por suas propriedades nutricionais e terapêuticas. Entre os derivados lácteos, destaca-se o iogurte por possuir grande aceitação no mercado brasileiro. O ponto central para a produção desse produto é a acidificação, proveniente, principalmente, do metabolismo das bactérias lácticas (BRASIL, 2007). A adição de frutas é uma boa alternativa para mascarar o sabor característico dos produtos caprinos, destacando-se a uva Isabel por conferir um sabor agradável e ser reconhecida como alimento funcional.

## Objetivos

Este trabalho objetivou produzir um iogurte caprino probiótico adicionado do preparado de uva Isabel e avaliar sua acidificação.

## Metodologia

Inicialmente, o leite caprino pasteurizado foi adicionado de açúcar (5%), submetido a tratamento térmico (90 °C/10 min), em seguida resfriado e inoculado com a cultura starter (0,04 g/L) e o *probiótico* – *Lactobacillus acidophilus* (0,01 g/L). A fermentação ocorreu por 4 horas a 45 °C, seguido de resfriamento a 10 °C e quebra da coalhada. Logo após, adicionou-se o preparado de uva Isabel (uva, açúcar e água) em três concentrações (15, 20 e 25%) correspondendo a T1, T2 e T3, respectivamente, além do controle (T0 – sem adição do preparado), em seguida os iogurtes foram armazenados sob refrigeração e avaliados quanto a pH, acidez e açúcares totais, segundo IAL (2005), a cada 7 dias durante 28 dias. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ao nível de significância de 5%.

## Resultados

Os resultados obtidos demonstraram que os valores de acidez aumentaram ao longo do tempo de armazenamento, enquanto que para o pH os valores diminuíram, sendo, respectivamente, maiores e menores para os iogurtes adicionados do preparado que no sem adição. Apesar da acidificação verificada, que pode ser explicada pela elevada acidez própria do preparado de uva, todos os valores obtidos estão dentro dos limites estabelecidos pela legislação (0,6 – 2,0 %) (BRASIL, 2007). Com relação aos açúcares, houve aumento ao longo do armazenamento, principalmente, nos iogurtes adicionados do preparado, o que pode ser decorrente da maior concentração de açúcares oriundos do preparado de uva e da quebra destes em outros mais simples, através da atividade metabólica das bactérias lácticas (GAHRUIE et al., 2015).

## Conclusão

Através da elaboração e análise dos iogurtes, verificou-se que a adição do preparado de uva Isabel favoreceu a acidificação desse produto, devido à acidez própria da uva e também pela possível influência no metabolismo das bactérias lácticas.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Diário Oficial da União, Brasília, 2007.
- IAL. Instituto Adolfo Lutz. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 4 ed. São Paulo: IAL, 2005.
- GAHRUIE, H. H. et al. Scientific and technical aspects of yogurt fortification: A review. Food Science and Human Wellness, v. 4, n. 1, p. 1–8, 2015.

**Palavras-chave:** Derivado lácteo; Uva; Acidez

# ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA FARINHA DE SEMENTES DA JACA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)

CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO; JULIANA LOPES DE LIMA; AGDA LETÍCIA BARBOSA DE MACÊDO; AMANDA RAFAELLA LIMA DE ALMEIDA; MOISÉS BITAR DE ARAÚJO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*crmfilho@bol.com.br*

## Introdução

A jaca é um fruto consumido quase que exclusivamente in natura, o que leva a um índice elevado de perda na pós-colheita. Dos subprodutos da jaqueira, as sementes (15 a 25% do fruto) são muito utilizadas na alimentação humana, podendo ser cozidas ou torradas em forno ou assadas à brasa. A farinha da semente de jaca pode ser aproveitada na alimentação como ingrediente de "multimisturas", devido sua riqueza em proteínas e ferro (MELO et. al., 2006).

## Objetivos

Neste estudo, objetivou-se elaborar uma farinha de sementes de jaca e investigar a qualidade sanitária tendo como modelos microbiológicos a contagem de coliformes a 35°C e a 45°C, estafilococos coagulase positiva, *Bacillus cereus*, além da pesquisa de *Salmonella* sp.

## Metodologia

Produziu-se a farinha secando-se as sementes de jaca em secador de bandeja com ventilação forçada sob temperatura de 80°C seguida de moagem. A farinha foi envasada sob vácuo em embalagem de polipropileno e armazenada em local seco e arejado até o momento das análises, em triplicata. Para a indicação de higiene realizou-se a determinação do Número Mais Provável de coliformes a 35°C e a 45°C. Para a verificação de patógenos realizou-se a contagem de estafilococos coagulase positivo, *Bacillus cereus* e pesquisa de *Salmonella* sp. Os procedimentos embasaram-se na metodologia preconizada pela American Public Health Association (APHA, 2001). Os critérios microbiológicos de interpretação dos resultados foram os citados pela Resolução da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária nº 12/2001 para farinhas.

## Resultados

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária nº 12/2001, tolera-se a contaminação de coliformes a 45° C, em farinhas, num máximo de 100 NMP/g de. O valor encontrado neste trabalho foi de 3,6 NMP/g, estando abaixo do limite máximo da legislação. O resultado obtido para coliformes a 35°C apresentou valores menores que < 3 NMP/g. A Resolução nº 12/2001 não estabelece padrões microbiológicos para este grupo. Nas amostras de farinha avaliadas não houve crescimento de *Bacillus cereus* (<10 UFC/g). As mesmas estavam dentro dos padrões preconizados pela legislação para este micro-organismo (3000 UFC/g). Também não foi encontrada *Salmonella* sp. na farinha, atendendo, portanto, à legislação vigente que determina ausência em 25g. Com relação a contagem de estafilococos coagulase positivo, foi encontrado um resultado satisfatório (200 UFC/g), estando esses parâmetros em conformidade com a Resolução nº 12/2001, que estabelece uma proliferação máxima de 5000 UFC/g.

## Conclusão

As amostras analisadas apresentaram-se dentro do padrão microbiológico exigido, quando comparadas com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária nº 12/2001 para farinhas. Os resultados foram importantes porque demonstraram que o processamento para elaboração da farinha atendeu aos requisitos necessários para sua utilização na fabricação de novos produtos alimentícios.

## Referências

1. APHA. American Public Health Association. Committee on Microbiological for Foods. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4. Ed. Washington, 2001. 676p.
2. MELO, G. L.; VIEIRA, G.; ARAÚJO, A.; SOUZA, I. V de.; LACERDA, T. Caracterização das propriedades físicas e físico-químicas da jaca in natura e desidratada. In: XII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UESC CIÊNCIAS AGRÁRIAS, 2006, Anais. Santa Cruz: UESC, 2006. p. 114-115.

**Palavras-chave:** jaca; farinha; microbiologia

# ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BOLO INTEGRAL ADICIONADO DE FARINHA DE BANANA VERDE CULTIVAR PACOVAN

NATÁLYA VIDAL DE HOLANDA; JOENE VITÓRIA ROCHA SANTOS; BETH SEBNA DA SILVA MENESES; JAYNE ALMEIDA SILVEIRA; MARLENE NUNES DAMACENO

<sup>1</sup> IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

*joene\_vitoria@hotmail.com*

## Introdução

A banana é uma das frutas mais consumidas do mundo e é cultivada na grande maioria dos países tropicais. É uma fruta rica em carboidratos, que fornecem energia ao organismo, e em minerais como: magnésio, fósforo, cálcio e principalmente potássio, sendo este importante para o funcionamento dos músculos. A baixa acidez da fruta, aliada ao sabor suave, permite várias combinações no preparo de alimentos, o que possibilita estender o seu consumo para uma classe ampla de indivíduos. Pode ser integralmente aproveitada, sendo mais comum o consumo da polpa após amadurecimento do fruto, mas o fruto verde pode ser integralmente aproveitado na forma de farinha ou pode ser consumido após cozimento. A farinha da banana verde apresenta elevado conteúdo de fibras, de carboidratos e de minerais apontando alto potencial de uso como ingrediente em formulações de diversos produtos alimentícios com redução nos custos de elaboração.

## Objetivos

Assim, com o intuito de elaborar alimentos nutritivos e de fácil consumo, esse estudo teve como objetivo substituir de forma parcial e total a farinha de trigo integral (FTI) pela farinha de banana verde (FBV) na elaboração de bolos integrais.

## Metodologia

Foram elaboradas três formulações, sendo F1 o controle (100% FTI), F2 com substituição parcial (50% FTI/FBV) e F3 substituição total (100% FBV) e, posteriormente, caracterizá-las por métodos físico-químicos, valor energético, atividade de água e rendimento final.

## Resultados

Dentre os parâmetros avaliados, os resultados de lipídios e carboidratos não diferem significativamente entre si ( $p \leq 0,05$ ). A média do teor de umidade das formulações foi de 24 g/100 g. Em relação ao teor de cinzas, observa-se um aumento crescente de F1 para F3, conforme a quantidade de farinha de banana verde utilizada. O teor de proteína foi maior para a formulação controle e não apresentou diferença significativa entre as formulações F2 e F3. Quanto à atividade de água as formulações apresentaram média de 0,59 encontrando-se próximo ao valor mínimo, visto que esse parâmetro está relacionado com a conservação do produto. O rendimento final para as formulações F1, F2 e F3 foi de 86,93%, 90,85% e 90,85%, respectivamente, o que corresponde a uma quantidade de nove porções de 60 g para cada formulação com aproximadamente 190 calorias. O tamanho da porção do bolo foi estabelecido conforme a RDC nº 359 que aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional e o valor energético pela conversão das gramas dos macronutrientes em calorias.

## Conclusão

Pode-se concluir que a formulação F3 apresentou maior teor de minerais, isso devido a maior adição de farinha de banana verde, ótimo rendimento e menor teor de atividade de água. O bolo integral elaborado com 100% de FBV é uma opção que pode ser utilizada em benefício de uma parcela da população que apresenta restrições ao consumo de produtos com glúten. Com isso, a utilização da farinha de banana verde em produtos diversos, principalmente os panificáveis, pode contribuir para uma alimentação mais saudável e acessível.

## Referências

ANVISA. Resolução nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Banana: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. 2ª ed. rev. amp. Brasília: Embrapa, 2012. 211 p.

OLIVEIRA, A.; CURTA, C.C. **Cookie isento de glúten obtido com biomassa e farinha de banana (Musa**

**paradisíaca) verde.** 2014. 38 p. Monografia (Tecnologia em Alimentos) – Campus Francisco Beltrão, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2014.

SOTILES, A. R. **Aproveitamento tecnológico das farinhas de banana verde e alpiste na elaboração de biscoito tipo cookie.** 2014. 35 p. Monografia (Graduação em Química) - Campus Pato Branco, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2014.

**Palavras-chave:** Caracterização físico-química; Minerais; Preparação; Rendimento

# ELABORAÇÃO E CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE BAGAÇO DE UVA (VITSS SPP) E FÉCULA DE MANDIOCA (MANIHOT SCULENTA CRANTZ)

AILTON SANTOS SENA JUNIOR; GESSICLEIDE LIMA GÓIS; ANGÉLICA TAVARES DOS SANTOS; MAYARA LÚCIA DA COSTA LEITE MARINS; BÁRBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> FASE - Faculdade Estácio de Sergipe  
*barbarantos@gmail.com*

## Introdução

O número de consumidores cientes com suas escolhas alimentares que buscam produtos naturais e nutritivos vem aumentando a cada dia. Com isso, a indústria de alimentos tenta possibilidades de aproveitamento de resíduos na criação de gêneros saudáveis. (BRADY et al., 2007). Nos últimos anos o aproveitamento de resíduos vegetais vem se mostrando em evidência.

## Objetivos

Diante do exposto, o presente trabalho propôs elaborar e avaliar as características físico-químicas de biscoitos elaborados com substituição parcial (1:1) de farinha de trigo por farinha mista decomposta de bagaço de uva e fécula de mandioca.

## Metodologia

Na fabricação dos biscoitos algumas etapas foram seguidas, tais como: sanitização seguida da retirada da polpa das uvas para a elaboração da farinha. Para este procedimento foi utilizado a secagem do bagaço em estufa à temperatura de  $70 \pm 1^\circ\text{C}$  por 4 horas. Por fim, elaborou-se o biscoito segundo a proposta de Fasolin et al. (2007). As análises físico-químicas realizadas na farinha mista e nos biscoitos, estes considerados como Padrão e Formulado, foram baseadas na metodologia da AOAC (2000) e IAL (2005). As análises realizadas foram: umidade, cinzas, proteína, lipídios e carboidratos.

## Resultados

Considerou-se a RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 para confrontar os valores achados, da farinha mista e do biscoito, com padrões já estabelecidos para farinha de milho, alfarroba, trigo entre outras. As características físico-químicas da farinha mista – coloração marrom avermelhada; Umidade (7,60%); Lipídios (7,58%); Resíduo mineral (8,96%); Proteínas (12,34%); Carboidratos (71,12%) e valor energético de 188,7/100g, apresentou-se em conformidade com limite máximo estabelecido (15%) pelos padrões vigentes. O mesmo princípio foi observado nos resultados encontrados para o biscoito padrão e o formulado, os quais mostraram-se em concordância com a legislação brasileira e com estudos relacionados com a utilização de farinhas.

## Conclusão

De acordo com os resultados observou-se que a utilização da farinha mista - bagaço de uva e fécula de mandioca como substituto da farinha de trigo mostrou-se viável por contribuir com a redução dos resíduos gerados além de estar de acordo com a legislação vigente para farinhas. Vale ressaltar ainda que segundo alguns achados a farinha de uva sendo associada como ferramenta no auxílio na perda de peso, na prevenção do envelhecimento, na contribuição da saúde do coração e do combate aos radicais livres por manter uma série de antioxidantes, como os flavonoides entre eles o resveratrol.

## Referências

- AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis. Edited by Patricia Cunniff. 17th ed., v.2., cap.37, 42 e 44, 2000.
- BRADY, K. HO, C.; ROSEN, R. T.; SANG, S.; KARWE, M. V. Effects of processing on the nutraceutical profile of quinoa. Food Chemistry, London, v. 100, n. 3, p. 1209-1216, 2007.
- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 263 de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de setembro de 2005.
- IAL - INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 3.ed. São Paulo, 2005.
- FASOLIN, L. H.; ALMEIDA, G. C.; CASTANHO, P. S.; NETTO-OLIVEIRA, E. R. Biscoitos produzidos com farinha de



banana: avaliações química, física e sensorial. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 27, n. 3, p. 524-529, 2007.

**Palavras-chave:** Composição centesimal; Farinha mista; Fécula de mandioca; Fruta; Subproduto

# **ESTRUTURAÇÃO DE UM PLANO PARA O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: PIRULITO DE ARAÇÁ, UTILIZANDO AS FERRAMENTAS DA QUALIDADE.**

ELETA MARIA BARROS DE ARRUDA CAVALCANTI SOUSA; HEMILLIA ROBERTTA BATISTA DE SENA; BÁRBARA SOUZA DO NASCIMENTO; LAÍS POLYANE ASSIS GOMES; JASIEDY DA SILVA LIMA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*letinhabarros@hotmail.com*

## **Introdução**

O setor de alimentos é um dos que mais cresce no Brasil e no mundo. O mercado de balas e gomas vem ganhando destaque e mostrando esse crescimento. Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, Incluem-se nesta norma, entre outros, o pirulito que é definido como bala dura, em formato característico e suportado por uma haste. Nosso país possui uma variedade enorme de frutos ainda pouco conhecidos. Dentre eles, o araçá, fruto escolhido para produção do produto. Mesmo sendo consumida há muitos anos o araçá não é um fruto de fácil acessibilidade, pois só é encontrado em algumas regiões do país e em alguns meses do ano, a fim de resolver este problema, as tecnologias alimentares, tais como o pirulito de araçá poderia agregar valor a essa fruta, e assim seu consumo propusesse para que o mercado e acessibilidade da fruta atendesse o ano todo e se expandisse para demais regiões.

## **Objetivos**

Elaborar um plano para produção de um novo produto alimentício utilizando o fruto araçá e assim o valorizar como matéria prima aplicando as ferramentas de qualidade para orientações das ações.

## **Metodologia**

Foram realizadas revisões bibliográficas em artigos, trabalhos científicos e demais materiais com intuito de obter uma padronização de informações sobre a formulação para o produto com a utilização dos seguintes métodos: Brainstorming, Fluxograma, Tabela de Verificação, Diagrama de Ishikawa, Método de Análise e Solução de Problema.

## **Resultados**

A estabilidade e a segurança da maioria dos alimentos estão baseadas em muitos fatores, que têm como objetivo evitar a multiplicação dos microorganismos. Os processos de: Recepcionar, Cocção, Resfriar, Misturar, Enformar, Desenformar e Embalar, tiveram maior destaque em relação a sua estabilidade microbiológica. Os métodos para a obtenção do pirulito de araçá nesta empresa é de tecnologia simples, onde os equipamentos são de fáceis aquisições e a produção será artesanal. A limpeza e a sanitização nos locais de produção de alimentos tem por objetivo evitar a contaminação e alteração dos alimentos. Então para localizar as causas fundamentais dos problemas encontrados, desenvolver e programar ações corretivas, e ainda consolidar as melhorias obtidas. Identificou-se como problema: a escassez da fruta, observamos que o Araçá esta presente em poucas regiões com período de sazonalidade curto. Tendo uma inexistência de plantio em grande escala e sua época de colheita. Sendo uma das alternativas de planejamento de ação o incentivo a plantação para posteriormente ter o estoque do produto.

## **Conclusão**

A utilização de frutas pouco comuns é uma aposta que pode chamar atenção no comércio seja pela curiosidade ou pelo gosto por novos sabores. O araçá é uma dessas frutas, durante o procedimento do plano de elaboração do pirulito de Araçá, desde a recepção da matéria-prima, até o armazenamento do produto, observou-se a importância das ferramentas de qualidade durante todo o processo de produção, e o uso de cada material e método utilizado no processamento.

## **Referências**

Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição (Brasília - DF). Biblioteca Virtual em Saúde: Ministério da Saúde. Disponível em: [http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/partes/aliment\\_reg3.pdf](http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/partes/aliment_reg3.pdf). Acesso em: 12/10/2015  
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. p. 24. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=mblqoh793j0C&pg=PA25&lpg=PA25&dq=A+tecnologia+de+alimentos+inclui+uma+seq%C3%BC%C3%AAncia+de+opera%C3%A7%C3%B5es+desde+a+sele%C3%A7%C3%A3o+de+mat%C3%A9ria+prima+at%C3%A9+o+processamento,+preserva%C3%A7%C3> Acesso em: 10/09/2015

GONCALVES, Wherlyson Patricio et al. MORAIS, Suelyn Fabiana Acirole; SILVA, Adriana Almeida. O Uso de ferramentas da qualidade visando a padronização do tamanho da massa da lasanha produzida em uma indústria alimentícia. 2012. Disponível em: [http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2012\\_TN\\_STP\\_158\\_922\\_20101.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2012_TN_STP_158_922_20101.pdf). Acesso em: 14/12/2015

MARCELINO, Janaina Szwaidak; MARCELINO, Marlene Szwaidak. Dossiê Técnico: Doces industrializados, balas, gomas e pirulitos. Paraná: , 2012. Instituto de Tecnologia do Paraná Disponível em: <http://www.sbrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NjExNw==>. Acesso em: 22/09/2015

**Palavras-chave:** Araçá; Bala-dura; Pirulito; Indústria de Alimentos; Ferramentas da Qualidade

# ESTUDO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE BETERRABA (BETA VULGARIS L.)

ERIKA MARIA MARCONDES TASSI

<sup>1</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia

*erikatassi@gmail.com*

## Introdução

A beterraba é conhecida por ser uma raiz tuberosa de origem europeia e pertencente à família Quenopodiácea. Apresenta como características o formato globular e coloração púrpura, desenvolvendo-se quase à superfície do solo. No Brasil, em termos percentuais, é possível verificar que 42% de sua produção encontram-se na região Sudeste e 35% na região Sul do país. Isto ocorre em função destes locais apresentarem temperaturas amenas e baixa umidade, o que favorece o cultivo (MACIEL et al., 2015). De acordo com Fernandes e colaboradores (2015), o consumo de beterraba nas últimas duas décadas aumentou consideravelmente, o que pode ser explicado pelo seu sabor peculiar, sua diversidade de formas de preparos e, ainda, suas características nutricionais. A beterraba ganha importância por apresentar altos teores de micronutrientes, dentre eles, o cobre, zinco, ferro, potássio, sódio e ainda vitaminas do complexo B (ALVES et al., 2008). Seu destaque também se dá por possuir compostos funcionais importantes, como as fibras, betalainas e nitrito e/ou nitrato. Estudos destes compostos conferem à beterraba algumas funções, dentre elas, a proteção contra a incidência de obesidade, diminuição da pressão arterial aguda, efeitos positivos ao trato gastrointestinal, atividade antioxidante e também efeitos vasoprotetores (FERREIRA, 2010). A farinha de beterraba vem ganhando destaque no mercado brasileiro por ser um produto menos perecível, o que facilita o seu transporte e armazenamento (ENGEL et al., 2015). Ela é obtida por meio da desidratação da raiz e este processo possibilita o aumento de seu valor nutritivo por promover a concentração de componentes, tais como as fibras alimentares, carboidratos, minerais, proteínas totais, além da redução do perfil lipídico (FILHO et al., 2011). Desta forma, a farinha de beterraba tornou-se uma fonte nutritiva importante e está sendo incorporada gradativamente à formulação de alimentos, principalmente, aos produtos de panificação (ENGEL et al., 2015).

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo a produção de biscoitos enriquecidos com farinha de beterraba de forma que estes apresentassem na sua composição química 3,0g de fibras por porção de produto, enquadrando-se, assim, dentro parâmetros para alegação de funcionalidade estabelecidos pela ANVISA.

## Metodologia

Foram realizadas análises da composição centesimal deste alimento utilizando-se o Manual de Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz e da Association of Official Analytical Chemists (AOAC).

## Resultados

Nas análises realizadas, evidenciou-se que o biscoito produzido apresentou na sua composição  $4,59 \pm 0,01$ g de umidade,  $14,93 \pm 0,01$ g de carboidratos,  $5,04 \pm 0,01$ g de extrato etéreo,  $2,78 \pm 0,01$ g de proteínas,  $0,59 \pm 0,01$ g de cinzas,  $2,07 \pm 0,12$ g de fibras alimentares totais (sendo que, destas,  $1,77 \pm 0,02$ g correspondem a fibras alimentares insolúveis e  $0,30 \pm 0,15$ g a fibras alimentares solúveis) e  $116,21 \pm 0,13$ kcal (ou  $486,24 \pm 0,55$ kJ) de energia por porção de produto (equivalente a 30g).

## Conclusão

Desta forma, apesar da elevada quantidade de fibras alimentares encontradas no biscoito formulado, este não pode apresentar alegação de funcionalidade de acordo com os padrões da ANVISA, uma vez que não possui 3,0g deste composto por porção de alimento. Entretanto, apesar deste achado, o presente estudo demonstra à população e às indústrias de alimentos que é possível aumentar o valor nutritivo de preparações culinárias - como biscoitos - por meio da substituição parcial da farinha de trigo pela farinha de beterraba.

## Referências

ALVES, A. U. et al. Desenvolvimento e estado nutricional da beterraba em função da omissão de nutrientes. Horticultura Brasileira, Brasília, v. 26, n. 2, p. 292-295, 2008.

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of the AOAC. 16th Ed.

Washington, DC, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. IX - Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas. Disponível em: . Acesso em: 02 fev. 2016.

ENGEL, B. et al. Processamento de farinha de beterraba através do emprego comparativo dos métodos de spray dryer e secagem por desidratação. XX Seminário de Iniciação Científica, Santa Cruz do Sul, p. 250, 2015.

FILHO, D. G. A. de et al. Processamento de produto farináceo a partir de beterrabas submetidas à secagem estacionária. Acta Scientiarum Agronomy, Maringá, v. 33, n. 2, p. 207-214, 2011.

Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV edição. São Paulo, p. 1020, 2008. Disponível em: . Acesso em: 10 mar. 2015.

FERNANDES, L. R. S. G. et al. Efeito de fontes e doses de fósforo sobre a produtividade de beterraba. Anais do Congresso de Ensino, Pesquisa e Extensão da UEG, Pirenópolis, v. 2, 2015.

FERREIRA, N. A. Aproveitamento de resíduos do processamento mínimo de beterraba: elaboração de produtos tecnológicos, avaliação sensorial, físico-química e de compostos funcionais. Repositório Institucional, Brasília, 2010. Disponível em: . Acesso em: 8 jun. 2015.

MACIEL, K. S. et al. Germinação de sementes de beterraba em condições de estresse hídrico e salino. Nucleus, Ituverava, v. 12, n. 2, 2015.

**Palavras-chave:** beterraba; biscoitos; fibras

# ESTUDO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CHIA (SALVIA HISPANICA L.)

ERIKA MARIA MARCONDES TASSI

<sup>1</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia

*erikatassi@gmail.com*

## Introdução

O estudo de Ayerza (1995) evidencia que a semente de chia é originária da América do Sul e Central, sendo conhecida por ser uma cultura nova, possuindo boas perspectivas no campo industrial e de alimentos. Sua importância se deve ao elevado conteúdo de proteínas, fibra alimentar e ácidos graxos essenciais – principalmente, o  $\alpha$ -linolênico - na sua composição (SANDOVAL-OLIVEROS; PAREDES-LÓPEZ, 2013). Ela também é utilizada como fonte natural de compostos anti-radicaes livres, por conter teores consideráveis de compostos fenólicos. É considerada fonte de cálcio, magnésio, potássio, proteínas e vitaminas do complexo B (UTPOTT, 2012). Ainda são poucos os estudos feitos com a semente de chia, mas acredita-se que esta seja promissora em função de suas propriedades nutricionais. Foi destacado por Coelho e Salas-Mellado (2014) que esta semente é composta por 6,2% de umidade, 18,3% de proteína, 34,39% de lipídeos, 22,2% de fibra e 4,3% de cinzas. Segundo Heineck e colaboradores (2014), a ingestão de grandes quantidades desta semente auxilia na prevenção e no tratamento de doenças cardiovasculares, arteriosclerótica, no crescimento fetal e desenvolvimento neural, previne a depressão e atua no sistema imune. Além disto, Stefanello e colaboradores (2015) afirmam que a chia apresenta representativa quantidade de fibras alimentares na sua composição, o que a torna benéfica por promover a redução do risco de doenças cardiovasculares, do trato gastrointestinal e dos níveis de colesterol sanguíneo, sendo, portanto, imprescindível incentivar o seu consumo pela população.

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo a produção de biscoitos enriquecidos com farinha de chia de forma que estes apresentassem na sua composição química 3,0g de fibras por porção de produto, enquadrando-se, assim, dentro parâmetros para alegação de funcionalidade estabelecidos pela ANVISA.

## Metodologia

Foram realizadas análises da composição centesimal do biscoito enriquecido com farinha de chia utilizando-se o Manual de Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz e da Association of Official Analytical Chemists (AOAC).

## Resultados

Nas análises realizadas, evidenciou-se que o biscoito enriquecido com farinha de chia apresentou na sua composição  $4,59 \pm 0,11$ g de umidade,  $15,05 \pm 0,08$ g de carboidratos,  $4,76 \pm 0,02$ g de extrato etéreo,  $2,80 \pm 0,01$ g de proteínas,  $0,51 \pm 0,00$ g de cinzas,  $2,30 \pm 0,167$ g de fibras alimentares totais (sendo que, destas,  $2,07 \pm 0,04$ g correspondem a fibras alimentares insolúveis e  $0,23 \pm 0,21$ g a fibras alimentares solúveis) e  $114,20 \pm 0,55$ kcal (ou  $477,80 \pm 2,32$ kJ) de energia por porção de produto (equivalente a 30g).

## Conclusão

Desta forma, apesar da elevada quantidade de fibras alimentares encontradas no biscoito formulado, este não pode apresentar alegação de funcionalidade de acordo com os padrões estabelecidos pela ANVISA, uma vez que não possui 3,0g deste composto por porção de alimento. Entretanto, apesar deste achado, o presente estudo demonstra à população e às indústrias de alimentos que é possível elevar o valor nutritivo de preparações culinárias - como biscoitos - por meio da substituição parcial da farinha de trigo pela farinha de chia.

## Referências

Association Of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC. 16th Ed. Washington, DC, 1997.

AYERZA, R. Oil content and fatty acid composition of chia (*Salvia hispanica* L.) from five northwestern locations in Argentina. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, Catamarca, v. 72, p. 1079-1081, 1995.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. IX - Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas. Disponível em: . Acesso em: 02 fev. 2016.

COELHO, M. S.; SALAS-MELLADO, M. de las M. Revisão: Composição química, propriedades funcionais e aplicações tecnológicas da semente de chia (*Salvia hispanica* L) em alimentos/Review: Chemical composition, functional properties and technological applications of chia (*Salvia hispanica* L) seeds in foods. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v. 17, n. 4, p. 259, 2014.

HEINECK, B. K. et al. Análise de ômega 3 em sorvete de tomate com semente de chia. *Destaques Acadêmicos*, Lajeado, v. 5, n. 4, 2014.

Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV edição. São Paulo, p. 1020, 2008. Disponível em: . Acesso em: 10 mar. 2015.

SANDOVAL-OLIVEROS, M. R.; PAREDES-LÓPES, O. Isolation and characterization of proteins from chia seeds (*Salvia hispânica* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Washington, v. 61, n. 1, p. 193-201, 2013.

STEFANELLO, R. et al. Resposta fisiológica de sementes de chia (*Salvia hispanica*–Lamiales: Lamiaceae) ao estresse salino. *Biotemas*, Florianópolis, v. 28, n. 4, p. 35-39, 2015.

UTPOTT, M. Utilização da mucilagem da chia (*salvia hispanica* l) na Substituição de gordura e/ou gema de ovo em maionese. Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: . Acesso em: 3 mar. 2015.

**Palavras-chave:** chia; biscoitos; fibras

# EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: ORIENTANDO O APROVEITAMENTO TECNOLÓGICO DE FRUTAS E HORTALIÇAS REGIONAIS DE BAIXO POTENCIAL ECÔNOMICO NO MUNICÍPIO DE COARI-AMAZONAS

MEIRY DE SOUZA LOPES; ISLANA DE MELO DA SILVA; MAYLINE MENEZES DA MATA

<sup>1</sup> UFAM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

*meiry.nutt.msl@gmail.com*

## Introdução

A alimentação é um aspecto essencial para a manutenção da saúde e a prevenção de doenças. A escolha dos alimentos influencia na saúde física do indivíduo quanto aos tipos e a quantidade de alimentos consumidos (ZANCUL, 2008). Mais do que informações, é fundamental a sensibilização das pessoas para o cuidado com a própria alimentação e saúde. Utilizar o alimento na sua totalidade significa aproveitar todo o potencial nutritivo do alimento tais como as folhas, cascas, talos, entrecascas e sementes a fim de usar os recursos disponíveis sem perdas (SESI, 2004). Os resíduos de frutas e hortaliças são geralmente desprezados pela indústria e pelas residências, e podem ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, com o objetivo de aumentar o valor nutritivo da dieta de populações de baixo poder aquisitivo, além de resolver carências dietéticas e problemas como o excesso alimentar, já que as fontes de minerais, vitaminas e fibras, estão em grande parte nas polpas, cascas e talos de frutas e vegetais, o qual se tem por hábito descartar (NERY, 2013). O aproveitamento integral de frutas e hortaliças além de enriquecer a dieta contribui para minimizar o desperdício de alimentos, propiciando assim melhora na economia.

## Objetivos

Descrever ações desenvolvidas por um projeto de extensão, que buscou orientar a importância do aproveitamento integral de frutas e hortaliças regionais de baixo potencial econômico para os beneficiários do programa bolsa família no município de Coari-Amazonas.

## Metodologia

Trata-se de uma ação extensionista de orientação sobre o aproveitamento tecnológico de frutas e hortaliças de baixo potencial econômico. As atividades foram realizadas duas vezes ao mês, dividido em etapas, a saber: levantamento de alimentos disponíveis na feira dos produtores rurais, oficinas culinárias teóricas e práticas onde foram abordados conteúdos como higiene e manipulação de alimentos, aproveitamento integral de alimentos e tecnologia, bem como o desenvolvimento de receitas.

## Resultados

A partir do levantamento foi possível identificar 37 tipos de frutas dentre elas o tucumã, banana pacovã, açaí e 24 tipos de hortaliças como o caruru, chicória, cebola de palha, couve. Posteriormente, foi possível estabelecer receitas e preparações a partir desses alimentos e promover a oficina culinária. Realizadas em duas etapas, sendo a primeira teórica abordando conteúdos como a higiene e manipulação de alimentos. E a segunda etapa consistiu na parte prática com o desenvolvimento das receitas consistiu na realização da parte prática, realizada no laboratório de Técnica Dietética, onde foram elaboradas receitas como geleia de camu camu, Bolo da casca da Banana Pacovã Madura, Doce da Casca do Jerimum Caboclo, Doce da Castanha da Amazônia, Cubiu em Conserva, utilizando-se alimentos regionais de baixo potencial econômico.

## Conclusão

Portanto ações como as realizadas pelo projeto de extensão favorecem a adoção de práticas alimentares saudáveis economicamente viáveis, agregando valor nutricional aos alimentos, além de servir como uma alternativa de fonte de renda para as famílias. Promovem também a integração entre os acadêmicos e a comunidade contribuindo para a formação de cidadãos críticos e responsáveis.

## Referências

1. NERY, et al. Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o festiqueijo de Carlos Barbosa, RS. Rosa dos Ventos, Carlos Barbosa, v. 5, n. 2, p. 269, 2013.
2. SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA. Alimento-se Bem com R\$ 1,00: 300 receitas econômicas e nutritivas. São Paulo: Ed. SESI, Departamento Regional de São Paulo, 2004



3. ZANCUL, M. D. S. Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: formação de conceitos e mudanças de comportamento. 2008. Tese (Doutorado em Ciências Naturais) – Faculdade de Ciências Nutricionais, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2008.

**Palavras-chave:** Alimentos; Valor nutritivo; Manipulação

# EXTRAÇÃO, QUANTIFICAÇÃO E ANÁLISE DO PERFIL DE COMPOSTOS FENÓLICOS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM SEMENTES DE ABÓBORA CUCURBITA MAXIMA

ADRIELI MOTTA DOS SANTOS; CRISTIANE NUNES; DENISE ZIEGLER; ROCHELE CASSANTA ROSSI; JULIANA DE CASTILHOS

<sup>1</sup> UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS, <sup>2</sup> ITT NUTRIFOR - Instituto Tecnológico em alimentos para a saúde itt NUTRIFOR  
*adrielimotta@hotmail.com*

## Introdução

A abóbora *Cucurbita maxima*, popularmente conhecida como moranga, pertence à família Cucurbitaceae, é nativa das Américas e tem hoje um cultivo em larga escala no Brasil e em outras regiões tropicais. As sementes de abóbora vêm sendo amplamente consumidas em vários países, na forma crua ou torrada, podendo ser salgada também como um aperitivo. Diversos estudos demonstram que a semente de abóbora é rica em proteínas, lipídeos, fitoesteróis e vitaminas antioxidantes, como os carotenoides e os tocoferóis. Os antioxidantes são moléculas capazes de retardar ou impedir o dano oxidativo, processo causado por substâncias chamadas radicais livres, que estão relacionadas com o desenvolvimento de inúmeras doenças. Muitos são os estudos que comprovaram a ligação entre o estresse oxidativo e o aumento na prevalência de diversas doenças, como doenças crônicas, câncer e doenças neurodegenerativas. Sendo assim, os antioxidantes obtidos através da dieta, tais como as vitaminas C, E e os carotenoides são de extrema importância no combate aos radicais livres.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal da semente de abóbora, além de extrair e quantificar o teor de compostos fenólicos e determinar a capacidade antioxidante de sementes de abóbora submetidas a diferentes processamentos térmicos: na forma crua, assada em forno convencional a 180°C, assada em estufa a 40°C e liofilizada.

## Metodologia

As amostras, após passarem pelos processamentos térmicos específicos, foram trituradas e obteve-se um extrato utilizando metanol como solvente, seguindo o método de Khattak et al. (2007). Para a análise da composição centesimal, foram realizados os ensaios de teor de umidade, cinzas, extrato etéreo, proteína bruta e fibra bruta (AOAC, 1995). O teor de compostos fenólicos foi determinado pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu, segundo descrito por Meda et al. (2005). A capacidade antioxidante foi determinada pelos métodos DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazilo), conforme descrito por Brand-Williams et al. (1995) e ABTS [2,2'-azino-bis (3-etilbenzotiazolino) 6-ácido sulfônico], segundo o método descrito por Re et al. (1999). Os dados obtidos foram analisados estatisticamente através da análise de variância (ANOVA) de uma via seguida pelo teste post hoc de Tukey, quando  $P < 0,05$ .

## Resultados

Os resultados demonstraram que a semente de abóbora cozida a 180°C em forno convencional e a semente liofilizada apresentaram teores mais elevados de compostos fenólicos em relação às demais amostras. Da mesma forma, a atividade antioxidante também foi maior nessas amostras.

## Conclusão

O presente trabalho demonstrou que o tratamento térmico auxilia no aumento do teor de compostos fenólicos e na atividade antioxidante, e, portanto, a semente de abóbora poderia ser uma excelente alternativa para quem busca uma alimentação saudável e rica em compostos bioativos.

## Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY – AOAC. Official methods of analysis of the AOAC. 16 ed. Washington, 1995.

BRAND-WILLIAMS, W., et al. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. Food Science and Technology, v. 28, n. 1, p. 25-30, 1995.

KHATTAK, A.B., et al. Influence of germination techniques on phytic acid and polyphenols content of chickpea

(Cicerarietinum L.) sprouts. Food Chemistry, Pakistan, v.104, p. 1074-1079, 2007.

MEDA, A., et al. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. Food Chemistry, v. 91, p. 571-577, 2005.

RE, R., et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. Free Radical Biology and Medicine, London, v. 26, n. 9/10, p. 1231-1237, 1999.

**Palavras-chave:** Abóbora; Sementes; Antioxidantes; Compostos fenólicos; Cocção

# IDENTIFICAÇÃO DAS TEMPERATURAS REGISTRADAS EM PLANILHAS DE CONTROLE NA DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS EM RESTAURANTES INDUSTRIAIS NA REGIÃO SUL DO BRASIL

ELIS REGINA GOMES ALFAMA; MARGARIDA PATRÍCIA ANSCHAU; MICHELLE DALMÁS; MARIÂNGELA SANTIAGO TERRA; EDUARDO CESAR TONDO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*elisregina.ictaufrgs@gmail.com*

## Introdução

O serviço de alimentação é um dos setores que mais cresce no Brasil e segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, houve um aumento de 68% no número de refeições distribuídas nos últimos 8 anos pelo setor (ABERC, 2015). Com o desenvolvimento desse segmento, as ocorrências de surtos alimentares em serviços de alimentação também têm sido registradas. Os serviços de alimentação têm relatado com frequência, a dificuldade no controle da temperatura de distribuição dos alimentos, uma vez que equipamentos podem não atingir ou até mesmo não manter as temperaturas adequadas para evitar a multiplicação microbiana.

## Objetivos

Em vista disso, o objetivo desse trabalho foi identificar as temperaturas registradas nas planilhas de distribuição de alimentos das preparações quentes e frias em restaurantes industriais em diferentes cenários na região Sul do Brasil.

## Metodologia

Foram analisadas as temperaturas de distribuição dos alimentos conservados a frio e a quente de 67 restaurantes industriais distribuídos nos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, de uma Empresa multinacional do setor. Os alimentos selecionados foram: alface, beterraba, cenoura, grão-de-bico, repolho e pudim conservados a frio, arroz, feijão, macarrão, bife de gado e frango grelhado conservados a quente. Os alimentos selecionados referem-se às preparações mais utilizadas nessas unidades.

## Resultados

Os resultados obtidos das temperaturas médias dos alimentos conservados a frio para a alface e beterraba foram de (11,7°C), cenoura (11,2°C), grão-de-bico (11,9°C), repolho (11,4°C) e pudim (8,6°C). Os resultados demonstraram que as médias das temperaturas de todos os alimentos conservados a frio, estavam acima das temperaturas estabelecidas pela Resolução RDC 216/2004 e pela Portaria 78/2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Esses resultados corroboram com os encontrados por Penedo et al. (2015), ao avaliarem temperaturas de distribuição de refeições frias e quentes em restaurantes em Belo Horizonte, onde observaram que 60% dos restaurantes apresentaram inconformidades quanto à temperatura de distribuição dos alimentos. Monteiro et al. (2014), também reportaram resultados semelhantes ao monitorar as temperaturas de preparações quentes e frias em 6 restaurantes em Minas Gerais. Já os alimentos conservados a quente apresentaram temperaturas média para o arroz de (85,1°C), feijão (87,3°C), macarrão (76,6°C), bife de gado (76,9°C) e frango grelhado (76,8°C), permanecendo dentro dos padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira

## Conclusão

Mesmo com as temperaturas fora dos padrões estabelecidos pela Legislação nos alimentos conservados a frio, não foi relatada a ocorrência de surtos alimentares, o que sugere que o tempo reduzido da exposição dessas preparações na distribuição pode ter contribuído para evitar a multiplicação microbiana.

## Referências

ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. São Paulo. Brasil. 2015. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp>. Acesso em fev. de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 15 set. 2004, Seção 1, p. 25.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria Estadual 78, de 30 de janeiro de 2009. Estabelece os procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do

alimento preparado.

MONTEIRO, M. A. M. et al. Controle das temperaturas de armazenamento e de distribuição de alimentos em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9 (1); 99 -106, 2014.

PENEDO, A. O. et al. Avaliação das temperaturas dos alimentos durante o preparo e distribuição em restaurantes comerciais de Belo Horizonte - MG. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v.10(2), p. 429 - 440, 2015.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; distribuição; temperatura

# IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E VITAMINA C DE UMA AMOSTRA COMERCIAL DE *PHYSALIS* SP.

GABRIELA CHILANTI; GIOVANA RECH; ROSELEI CLAUDETE FONTANA; ALDO JOSÉ PINHEIRO DILLON

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*gabrielachilanti@gmail.com*

## Introdução

Atualmente existe uma crescente procura por alimentos ricos em antioxidantes, pelas suas propriedades medicinais. A maioria dos compostos fenólicos possuem atividade antioxidante e podem promover a redução de espécies reativas de oxigênio presente nas células, evitando, por exemplo, o dano celular que está relacionado a inúmeras doenças (Halliwell, 2007). *Physalis* sp. pertence à família Solanaceae e é um fruto exótico cultivado no Brasil, apresenta elevado valor nutritivo, no entanto são poucos os estudos publicados a respeito dessa fruta, especialmente no Brasil (Rockenbach et al., 2008).

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi identificar e quantificar os teores de compostos fenólicos e vitamina C de uma amostra comercial de *Physalis* sp.

## Metodologia

Realizou-se a maceração do fruto *Physalis* sp. e em seguida procedeu-se com a identificação e a quantificação dos compostos fenólicos, cafeína e vitamina C. Estes foram determinados via cromatografia líquida de alta eficiência acoplada a um detector ultra-violeta (CLAE-UV). A separação prosseguiu empregando um sistema (Shimadzu, Quioto, Japão) constituído por uma bomba quaternária LC-20AD, desgaseificador DGU-20A3, forno para coluna CTO-20A e o *software* LC Solution®. A coluna utilizada foi a Discovery® C18 de 15 cm × 4,6 mm e tamanho de partícula de 5 µm. A identificação e quantificação dos compostos fenólicos foi realizada conforme metodologia proposta por Wulf e Nagel (1976), fase móvel constituída de água/ácido acético/metanol (80:5:15), fluxo de 0,4 mL/minuto e 280 nm. Para identificação da vitamina C foi utilizando o método proposto por Donato et al. (2004), com fase móvel constituída de água-metanol (894:106) com 10 mM de hexanossulfonato de sódio, 0,5% de ácido acético glacial e 0,1% de trietilamina, fluxo de 0,5 mL/ minuto, 254nm e temperatura 30aaa°C. A identificação foi baseada no tempo de retenção dos padrões e a quantificação foi determinada de acordo com curva de calibração com concentrações conhecidas.

## Resultados

Seis compostos fenólicos foram identificados e quantificados, entre eles, catequina 0,153 mg/g, ácido gálico 0,021 mg/g, ácido clorogênico 0,022 mg/g, ácido p-cumárico 0,022 mg/g, ácido ferúlico 0,015 mg/g, ácido cafeico 0,036 mg/g. Cafeína e vitamina C também foram identificadas e quantificadas na amostra, 0,267 mg/g e 0,005 mg/g, respectivamente.

## Conclusão

Verificou-se que a amostra analisada é uma potencial fonte de compostos fenólicos, além disso destaca-se a presença e a considerável concentração de vitamina C, comparável a outras frutas consumidas no Brasil. Sendo assim, *Physalis* sp. pode ser uma fonte interessante desses compostos que são de grande interesse tanto para a manutenção da saúde como para a prevenção de doenças.

## Referências

1. Donato, E. M.; Zanotto, Â. R.; Bergold, A. M. CLAE-PI aplicada ao doseamento de vitaminas do complexo B em misturas: fundamentação e validação de método **Rev. Bras. Farmacogn.** v. 40, n. 3, p. 363-371, 2004.
2. Halliwell, B. Biochemistry of oxidative stress. **Biochem. Soc. Trans.**, 35:1147–1150, 2007.
3. Rockenbach, I. I.; Rodrigues, E.; Caetano, C.; Gonzaga, L. V.; Lima, A.; Mancini-Filho, J.; Fett, R. Ácidos fenólicos e atividade antioxidante em fruto de *Physalis* peruviana. **Alim. Nutr.** v.19, n.3, p.271-276, 2008.
4. Wulf, L.; Nagel, C. W. Analysis of phenolic acids and flavanoids by HPLC. **J. Chromatogr.** v.116, p.271-279, 1976.

**Palavras-chave:** *Physalis* sp.; antioxidante; compostos fenólicos; vitamina C

# INFLUÊNCIA DA DIETA DE CAFETERIA NAS TAXAS BIOQUÍMICAS DE RATOS WISTAR

THAYANE FREIRE DE ALEXANDRIA MIRANDA; JOICY KARLA GRANGERIO PEREIRA; KETTELIN APARECIDA ARBOS; LARISSA DE OLIVEIRA FERNANDES BORBA; LUANA GADÊ FREITAS OLIVEIRA MELO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba, <sup>2</sup> FAMENE - Faculdade de Enfermagem e de Medicina Nova Esperança  
thayfreire33@gmail.com

## Introdução

Segundo Cesaretti e Kohlmann Junior (2006), a dieta de cafeteria baseia-se em uma escolha à vontade de alimentos processados que possuem uma elevada quantidade de gordura e/ou carboidratos, o que a torna altamente calórica. Esta dieta é fornecida aos animais juntamente com a ração padrão e baseia-se em uma escolha à vontade de alimentos processados que possuem uma elevada quantidade de gordura e/ou carboidratos, o que a tornam altamente calórica (MENDES et al., 2013; SILVA et al., 2010; RIBEIRO, 2009; CESARETTI e KOHLMANN JUNIOR, 2006). A adoção de dietas hipercalóricas ou hiperlipídicas como modelo de indução de obesidade em animais de laboratório tem sido extremamente útil devido à sua grande semelhança com a gênese e com as respostas metabólicas decorrentes da obesidade em humanos (ROSINI; SILVA; MORAES, 2012).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as taxas bioquímicas de ratos induzidos à obesidade pela dieta de cafeteria.

## Metodologia

A pesquisa envolveu 30 fêmeas adultas, pesando  $224.9 \pm 1.95$  g, foram distribuídas aleatoriamente e igualmente, em três grupos: Controle (CON), dieta de cafeteria (CAF), e banha de porco (BAN), e mantidas em um macroambiente com temperatura, luminosidade e umidade controlados. Foi ofertada ração balanceada para roedores e água "ad libitum" para todos os animais. A suplementação via gavagem foi com banha de porco (0,5 mL/dia) e a dieta de cafeteria baseou-se na oferta de rapadura e bolacha recheada. Foram realizadas mensurações semanais do peso corporal e do consumo alimentar. Ao final do tratamento, após jejum de 12 horas, os animais foram anestesiados para obtenção de amostras de sangue para determinações bioquímicas de glicose, triglicerídeos e colesterol total.

## Resultados

Três tipos de dietas foram utilizadas, controle (só ração), cafeteria (rapadura e bolacha) e banha de porco (por gavagem), obtendo-se diferentes resultados das taxas bioquímicas dos animais. Foram avaliados a glicose, triglicerídeo e colesterol total. No grupo controle as taxas obtidas foram 99,88mg/dL; 40,90mg/dL; 61,79mg/dL, respectivamente. Na dieta de cafeteria as taxas obtidas foram 113,90mg/dL; 42,54mg/dL; 65,54mg/dL, respectivamente. Na dieta com banha de porco as taxas obtidas foram 112,5mg/dL; 62,33mg/dL; 79,22mg/dL, respectivamente.

## Conclusão

A partir deste estudo conclui-se que a dieta de cafeteria alterou todas as taxas analisadas, principalmente a glicose. Já as ratas que receberam a dieta de banha de porco também apresentaram variações em todas as taxa bioquímicas, porém foi observada uma maior alteração nas taxas de triglicerídeos e colesterol total. A utilização do modelo de obesidade induzida por dieta em animais mostra-se eficiente para o estudo nas alterações das taxas bioquímicas, visto que é o modelo experimental mais próximo ao humano quando se trata do início da obesidade.

## Referências

CESARETTI, M.L.R.; KOHLMANN JUNIOR, O. Modelos experimentais de resistência à insulina e obesidade: Lições aprendidas. **Arq Bras Endocrinol Metabol.**, v. 50, n. 2, p. 190-7, 2006.

MENDES, F. C. V. et al. Dieta de cafeteria remodela a estrutura da aorta de ratos obesos. **SaBios-Revista de Saúde e Biologia**, v. 8, n. 1, 2013.

RIBEIRO, E.B. Studying the central control of food intake and obesity in rats. **Revista de Nutrição**, v. 22, n. 1, p. 163-171, 2009.

ROSINI, T.C.; SILVA, A.S.R.; MORAES, C. Obesidade induzida por consumo de dieta: modelo em roedores para o estudo dos distúrbios relacionados com a obesidade. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, v. 58, n. 3, p. 383-387, 2012.

SILVA, A.S. et al. Exercise intensity, inflammatory signaling, and insulin resistance in obese rats. **Medicine and science in sports and exercise**, v. 42, n. 12, p. 2180-2188, 2010.

**Palavras-chave:** Colesterol total; Dieta de cafeteria; Glicose; Triglicerídeo



# INFLUÊNCIA DA SECAGEM CONVENCIONAL SOBRE O TEOR PROTEICO E O ISOLAMENTO DE PROTEÍNAS NO RESÍDUO DO EXTRATO AQUOSO DA SOJA (OKARA)

FRANCISCA MARCIRIA DANTAS OLIVEIRA; MAIARA DA COSTA LIMA; ERYKA MARIA DOS SANTOS ALVES; NATÁLIA SUFIATTI DE HOLANDA CAVALCANTI; MARIA LÚCIA DA CONCEIÇÃO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*marci.oliveira@live.com*

## Introdução

A soja, (*Glycine Max*), se destaca no cenário mundial como matéria-prima no processamento de alimentos (Harri et al., 2009). A grande versatilidade desta oleaginosa como matéria-prima no processamento de alimentos para consumo humano e animal se deve à sua composição. Processada de maneiras diversas dá origem a subprodutos de grande importância um deles é o extrato aquoso de soja ("leite" de soja) que gera em seu processamento um subproduto denominado okara (Bowles e Demiate, 2006). Estima-se que a partir de cada tonelada de soja processada, cerca de sete toneladas de leite de soja e duas toneladas de okara são produzidos. Esse subproduto é fonte promissora de compostos que podem ser utilizados na tecnologia de alimentos. Já a secagem é uma tecnologia amplamente utilizada pelas indústrias para manutenção da qualidade, que pode provocar impacto nas propriedades dos produtos.

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo verificar a influência da secagem convencional sobre a matéria proteica e o isolado de proteínas do okara.

## Metodologia

Este estudo caracterizou-se como um estudo experimental, a nível quantitativo. Para a desidratação, o resíduo foi exposto em bandejas e levado a estufa estabilizada a temperatura entre 60 °C por 12 horas. O isolamento da proteína foi realizado em conformidade com método descrito por Wang et al (1998) e Lui et. al. (2003), com adaptações. Para tanto realizou-se a acidificação e neutralização do okara e processo de agitação para extração da proteína. O método utilizado para estimar o teor proteico foi o método de kjedahl.

## Resultados

A variação observada nos resíduos in natura encontra-se entre 2,66±0,00 g/100g a 5,24±0,02 g/100g, nos desidratados de 17,95±0,00 a 38,20±0,25 g/100g. Para o processo de isolamento proteico o resíduo in natura a oscilação dos valores nos resíduos foram de 26,17±0,15 a 33,41±1,19g/100g, nos desidratados de 14,81±0,83 e 41,48±2,58 g/100g. O estudo desenvolvido por Bowles e Demiate (2006) resultou em teor médio de proteína na okara foi de 37,0 g/100g em base seca, estando em semelhança com os relatados. Em estudo realizado por Lui et al., (2003) obteve um isolado proteico de soja com teor a cima de 90 %. Entretanto, as sementes de baixo teor de proteína (inferior a 40%) não rendem isolados proteicos que satisfaçam a definição, sem fazer uso de meios de extração drásticos, ou seja, empregando-se valores de pH > 10.

## Conclusão

Portanto o método de secagem se mostrou eficiente quanto à capacidade de retenção da proteína, resultando numa farinha com alto teor deste nutriente. Além disto, haja vista os resultados encontrados e suas variações faz-se necessário que haja uma padronização do processo produtivo do resíduo do extrato hidrossolúvel da soja, proporcionando ao resíduo e ao extrato hidrossolúvel maior qualidade, como também maior qualidade a empresa e de seus produtos. As condições da matéria-prima ou processos que ela tenha passado também podem influenciar as propriedades físico-químicas da proteína isolada

## Referências

- BOWLES, S; DEMIATE I. M. Caracterização físicoquímica do okara e aplicação em pães Frances. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.26, n.3, p. 652-659, 2006.
- HARRI, A; NALLEY L; HUDSON D. The Relationship between Oil, Exchange Rates, and Commodity Prices. *Journal of Agricultural and Applied Economics*, v. 41, n. 2, p. 501–510, 2009.
- LIU, M. C. Y; AGUIAR, L. C; ALENCAR, S. N; SCAMPARINI, A. R. P; PARK, Y. K. Isoflavonas em isolado e concentrado proteico de soja. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.23, (Supl.), p. 206-212, 2003.
- WANG, C. Bioavailability of soybean during processing of soy protein isolate. *Journal of the American oil chemistry*

society, v.75, n.3, p.337-341. 1998.

**Palavras-chave:** okara; secagem; proteína

# INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE SUCO DE UVA TINTO SOBRE PARÂMETROS MORFOMÉTRICOS EM RATOS *Wistar* SUBMETIDOS AO MODELO EXPERIMENTAL DA DOENÇA DE PARKINSON

ISABEL CRISTINA TEIXEIRA PROENÇA; MARINA ROCHA FRUSCIANTE; AIMÉE SOUTO; CAROLINE DANI; CLÁUDIA FUNCHAL

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista -IPA  
*isa\_proenca@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil encontramos um dos maiores aumentos da população de idosos em comparação com a América Latina (COELHO; RAMOS, 1999). A Organização Mundial da Saúde denuncia que até 2025, o Brasil será o sexto país do mundo em número de idosos. Estatísticas apontam que em 2020, o Rio Grande do Sul deverá ter cerca de 2 milhões de pessoas com mais de 60 anos (JARDIM, 2010). Dados como estes são relevantes devido o processo de envelhecimento ser caracterizado pelo comprometimento das funções fisiológicas e bioquímicas, sendo que estes fatores contribuem para que estes indivíduos tornem-se mais suscetíveis a inúmeras patologias, destacando-se as doenças neurodegenerativas, como a Doença de Parkinson (SOUZA et al., 2007). Desta forma, a busca de estratégias neuroprotetoras, com o intuito de melhorar a qualidade de vida desta população deve ser estudada. Sendo assim, o uso de derivados de substâncias vegetais tem interessado cada vez mais à sociedade pelo fato de serem fontes renováveis e controláveis pelo ser humano e o suco de uva sendo um alimento rico em antioxidantes o qual poderia ser considerado como um adjuvante terapêutico no desequilíbrio redox observado nos pacientes com Doença de Parkinson.

## Objetivos

Avaliar o efeito de um tratamento com suco de uva tinto convencional sobre os parâmetros morfométricos em ratos *Wistar* submetidos ao modelo experimental da Doença de Parkinson.

## Metodologia

Este projeto foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) do Centro Universitário Metodista - IPA, sob o protocolo número 015/2015. Foram utilizados 40 ratos *Wistar* machos de 90 dias de idade, com aproximadamente 300g. Eles foram tratados diariamente com água ou suco de uva tinto convencional por via oral (gavagem) durante 14 dias, na dose de 7 µL/g de peso corporal. No 15º dia 20 animais receberam uma injeção subcutânea de solução salina (NaCl 0,9%) e 20 animais receberam uma injeção de Reserpina, em dose única de 1,0 mL/kg de peso corporal para indução da Doença de Parkinson. Durante todo o período de tratamento os animais foram pesados diariamente e também foi pesado a quantidade de ração e de água ingerida pelos ratos. Após, foi calculado índice de Lee (IMC de roedores), o consumo calórico, consumo voluntário e coeficiente energético de cada animal. A análise estatística foi realizada por ANOVA seguida do pós-teste de Tukey.

## Resultados

Observamos que o tratamento com suco de uva tinto convencional e reserpina, não foram capazes de alterar o peso final dos animais, índice de Lee bem como o coeficiente energético. Entretanto, o consumo calórico e o consumo voluntário dos ratos que foram tratados com suco de uva tinto se mostraram diminuídos na presença ou ausência de reserpina. Além disso, o peso dos animais e o consumo de ração e água foi diminuindo ao longo dos dias de tratamento nos animais que receberam suco de uva.

## Conclusão

O tratamento com suco de uva tinto e a reserpina não foram capazes de alterar alguns dos parâmetros morfométricos dos ratos. Porém, o suco de uva foi capaz de modificar o consumo calórico, o consumo voluntário e a ingestão de água e ração destes animais, provocando uma diminuição de peso dos ratos ao longo do período experimental. Apoio: Apoio financeiro: CAPES, CNPq, FAPERGS e IPA.

## Referências

- COELHO, F.J.M.; RAMOS, L.R. Epidemiologia do envelhecimento no Nordeste do Brasil: resultados de inquérito domiciliar. Rev Saúde Pública, v. 33, p. 45-453, 1999.
- JARDIM, M. DE L. Tendências demográficas e perspectivas futuras da população gaúcha. In: Conceição, OAC, Grandio MZ, Teruchkin SU, Faria LAE (Org.). A evolução social. 2010; Porto Alegre: FEE.

SOUZA, R.F.; SKUBS, T.; BRÉTAS, A. C. P. Envelhecimento e família: uma nova perspectiva para o cuidado de enfermagem. Rev. Bras. Enferm.,v. 60, p.263-7, 2007.

**Palavras-chave:** Suco de uva; Antioxidantes; Morfometria

# IOGURTE “TIPO GREGO”: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; ALEXIA GRAVE DE ANDRADE VALENTE;  
MONIQUE RODRIGUES SILVÉRIO DE FREITAS; RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*gabrielle\_vargas22@hotmail.com*

## Introdução

INTRODUÇÃO Entende-se por iogurte o produto cuja fermentação se realiza com cultivos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, os quais podem ser acompanhados, de forma complementar, de outras bactérias acidolácticas, que, por sua atividade, contribuam para a determinação das características do produto final (BRASIL, 2000). O iogurte grego é obtido a partir do iogurte tradicional, contudo diferenciado pelo processo de dessoragem. Após este processo de dessoragem torna o iogurte espesso e cremoso, com uma concentração de sólidos totais de aproximadamente 24% e gorduras de 10%.

## Objetivos

O objetivo desse foi verificar a procedência, composição, formas de conservação e validade dos iogurtes gregos, bem como avaliar as informações obrigatórias de rotulagem e sua consonância com os regulamentos sanitárias vigentes, foram o objetivo deste estudo.

## Metodologia

Foram avaliados 25 rótulos de diferentes marcas do produto obtidos em supermercados na cidade do Rio de Janeiro, no período de julho a dezembro de 2015. Para facilitar a análise dos rótulos, foram elaboradas fichas de avaliação utilizadas para organizar as informações retiradas dos mesmos com base nas informações obrigatórias dispostas na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura.

## Resultados

Com relação à origem e procedência dos iogurtes do tipo grego todos os rótulos analisados apresentavam o nome, o endereço e o CNPJ da indústria produtora, sendo 56% desses foram produzidos em indústrias localizadas em São Paulo. Em relação a definição descrita no rótulo, do total de amostras 4% tinham o termo “leite fermentado” descrito como definição do produto. Já 8% tinham como definição descrita no rótulo o termo “Queijo Petit Suisse”. Todos os rótulos analisados apresentavam Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, lote, informações nutricionais e lista de ingredientes. Do total de amostras, 56% informavam a presença de aromatizantes 36% a presença de corantes e em 64% estavam descritos a presença de espessantes na lista de ingredientes. Esses aditivos são adicionados com objetivo de melhorar as características organolépticas do produto. Mas tratando-se de aditivos, vale observar sua presença e os efeitos adversos que podem causar. Do total de amostras, 8% tinham como prazo de validade o total de 40 dias, já 84% tinham como prazo de validade 45 dias e 8% tinham 51 dias como prazo de validade. Com relação às instruções de armazenamento dos produtos, 28% dos rótulos não informavam a temperatura de conservação, 48% informavam a temperatura de conservação entre 1°C e 10°C e instruíam o consumidor a consumir o produto imediatamente após aberto e 24% informavam a temperatura de armazenamento entre 1°C e 10°C, mas instruíam o consumidor a consumir o produto em um dia, após aberto.

## Conclusão

Com base nos dados encontrados foi constatado que grande parte das marcas pesquisadas estava em conformidade com as legislações vigentes, com exceção das instruções de armazenamento onde 28% das amostras não informaram a temperatura de conservação do produto, podendo assim induzir o consumidor a manter o alimento sob condições inadequadas, acarretando deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.

## Referências

BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de defesa Agropecuária. Departamento de inspeção de produtos de origem animal. Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados, Resolução Nº 5, 13 de novembro de 2000.

BRASIL, Instrução Normativa nº. 22 de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Diário Oficial da União, de 25 de novembro de 2005.

BRASIL. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificações e emprego. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 28 de outubro de 1997.

**Palavras-chave:** Legislação; Produto lácteo; Rotulagem

# KEFIR : BEBIDA FERMENTADA OU PROBIÓTICO.

PRISCILA BONIFACIO LEITE; DAYANA LADEIRA MACEDO PEREIRA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*boninutri@gmail.com*

## Introdução

O kefir é um leite fermentado refrescante, carbonatado e com um sabor levemente ácido produzido pela fermentação com grãos de kefir, os quais são compostos por uma mistura complexa de bactérias e leveduras, resultando, principalmente, na produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.(CARVALHO,2011).A composição microbiana dos grãos de kefir varia conforme a região de origem, o tempo de utilização, o substrato utilizado para proliferação dos grãos e as técnicas usadas em sua manipulação. Sua preparação, apenas em escala artesanal, resulta em um produto com características físico-químicas, sensoriais e microbiológicas ainda não bem definidas. (WESCHENFELDER, 2011)

## Objetivos

Realizar uma revisão bibliográfica sobre a definição de Bebida fermentada e Probiótico e assim definir onde se enquadra o Kefir.

## Metodologia

Foi realizado uma revisão bibliográfica na base de dado do Google Acadêmico.

## Resultados

Leites Fermentados são produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Estes devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade. A fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp*, *Streptococcus salivarius subsp thermophilus* e/ou outras bactérias ácido lácticas que, contribuem para a características do produto final (BRASIL, 2007) A definição internacional de Probióticos é que estes são microorganismos vivos e, quando administrados em quantidade apropriadas, produzem benefícios à saúde do hospedeiro. Para ser empregada como probiótico, o microorganismo, sobreviver à acidez gástrica e à ação dos sais biliares, ter efeito benéficos ao hospedeiro comprovado in vivo e in vitro por meio de uma dose conhecida, ser capaz de se aderir ao muco ou epitélio intestinal, possuir a garantia da manutenção da viabilidade até o momento do consumo. (STURMER,2012). A composição microbiana dos grãos de kefir varia conforme a região de origem, o tempo de utilização, o substrato e as técnicas usadas em sua manipulação. (WESCHENFELDER, 2011). Embora as espécies de *Lactobacillus* representa o grupo bacteriano importante que envolve o Kefir, as leveduras e as bactérias produtoras de ácido acético contribui para a sua composição distintasendo encontradas ainda leveduras fermentadoras e não fermentadoras de lactose.(STURMER,2012).Além das bactérias benéficas e leveduras, o Kefir contém vitaminas, minerais e aminoácidos essenciais que ajudam na homeostase. Vários organismos e substancias estão sendo encontradas no Kefir assim determinando o seu sabor e aroma. Os benefícios do consumo do Kefir são vários incluindo antibacteriano, imunológico, antitumoral, anticancerígenos e efeitos hipocolesterolêmicos e da atividade  $\beta$ - galactosidase. (ARSLAN, S 2015)

## Conclusão

O Kefir não se enquadra por lei nos parâmetros de probiótico, pois não sabemos exatamente sua composição que varia dependendo de vários fatores. São necessários mais estudos para que esse produto tenha essa nomenclatura. Portanto o Kefir é definido por leis Brasileira como Bebida fermentada.

## Referências

- ARSLAN, S. A review: chemical, microbiological and nutritional characteristics of kefir. *Journal of Food*, v.13,n..3, p.340-345, 2015.
- BRASIL, Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento. Instrução Normativa n°– 47 de 23 de outubro de 2007. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados 2007.Disponível em: Acessado em 13 março 2016.
- CARVALHO, N.C. Efeito do método de produção de kefir na vida de prateleira e na infecção experimental com *Salmonella Typhimurium* em camundongos. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciência de

Alimentos da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte.2011.  
STURMER,E.S.; CASASOLA, S.; GALL,M.C.;GALL,M.C. A importância dos probiótico na microbiota intestinal humana. Rev. Bras Nutr. Clin., v.27, no. 4, p. 264-72, 2012.  
WESCHENFELDER, S.; PEREIRA. G.M.; CARVALHO. H.H.C.; WIEST,J.M. Caracterização físico-química e sensorial de Kefir tradicional e derivados. Rev. Bras. Med. Vet. Zootec., v63, n.2, p. 473-480,2011.

**Palavras-chave:** Kefir; Bebida fermentada; Probiótico



# METABÓLITOS SECUNDÁRIOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA MACROALGA GRACILARIA DOMINGENSIS

MIRELA GOUVEIA; LIA CORRÊA COELHO; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; MAYRA SOLANGE LOPES DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará

*liacc2004@yahoo.com.br*

## Introdução

As algas são importantes fontes de compostos fitoquímicos e metabólitos secundários, como os antioxidantes naturais, que possuem diversas funcionalidades na conservação de alimentos, combatendo o processo de rancificação de gorduras e aumentando a sua vida de prateleira (SCHWARZ et al., 2000). A caracterização do perfil fitoquímico das algas também é de grande interesse para a indústria farmacêutica, tendo em vista o isolamento de substâncias e o potencial de utilização destas no desenvolvimento de fármacos (FRANÇA et al., 2010).

## Objetivos

Realizar a análise fitoquímica e estimar atividade antioxidante in vitro da macroalga vermelha *Gracilaria domingensis*.

## Metodologia

Todas as análises foram realizadas com os extratos metanólicos da macroalga em estudo, sendo um feito a partir da farinha da alga liofilizada e outro da alga seca no secador solar. Como exceção, na análise de capacidade de captura do radical ABTS o extrato utilizado para o material seco no secador solar foi o aquoso. As análises fitoquímicas das principais classes de metabólitos secundários foram realizadas de acordo com Matos (2009). A capacidade de sequestrar o radical DPPH foi monitorada de acordo com o método de Duan et al. (2006), adaptado. A capacidade de captura do radical ABTS foi realizada de acordo com o método descrito por Rufino et al. (2007) com algumas alterações (somente extrato aquoso da farinha obtida por secador solar).

## Resultados

O extrato feito a partir da farinha da alga liofilizada e o extrato feito da alga seca no secador solar apresentaram resultados semelhantes para as classes de metabólitos secundários investigadas, com a presença de taninos, esteróides e saponinas. As catequinas foram observadas apenas no extrato da alga liofilizada em pH ácido. Para ambos os extratos, não observou-se presença de antocianinas, antocianidinas, flavonóides, fenóis, leucoantocianidinas, flavonas, flavonóis, flavanonas, flavanonóis, xantonas, triterpenóides e alcalóides. O poder redutor do radical DPPH para quercetina (controle positivo) foi maior que o da *G. domingensis* para o extrato feito a partir da farinha da alga liofilizada e o extrato feito da alga seca no secador solar, respectivamente,  $5,0 \pm 0,17 \mu\text{g/mL}$  e  $1,5 \pm 0,18 \mu\text{g/mL}$  ( $p < 0,05$ ). O valor de TEAC, expressão para determinar a atividade antioxidante pelo ABTS, foi de  $18,9 \mu\text{M trolox/20g}$ , em base seca.

## Conclusão

O presente estudo indicou a presença de alguns dos principais grupos de metabólitos secundários na macroalga. Entretanto, a mesma apresentou baixa capacidade de inibir os radicais DPPH e ABTS.

## Referências

- DUAN, X. J. et al. Evaluation of antioxidant property of extract and fraction obtained from a red alga, *Polysiphonia urceolata*. **Food Chem**, Oxford, v. 95, n. 1, p. 37-43, mar. 2006.
- FRANÇA, M. C. et al. Perfil fitoquímico do extrato vegetal da espécie *Nopalea cochenillifera*. In: CONGRESSO DE PESQUISA E INOVAÇÃO DA REDE NORTE NORDESTE DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA, 5., 2010, Maceió. Anais ... Maceió, 2010.
- MATOS, F. J. A. **Introdução à fitoquímica experimental**. Fortaleza: Edições UFC, p. 150. 2009.
- RUFINO, M. S. M. et al. Metodologia Científica: Determinação da Atividade Antioxidante Total em Frutas pela Captura do Radical Livre ABTS + **Comunicado Técnico Embrapa**, 2007.
- SCHWARZ, K. et al. Investigation of plant extracts for the protection of processes foods against lipid oxidation: comparison of antioxidant assays based on radical scavenging, lipid oxidation and analysis of the principal antioxidant compounds. **Eur Food Res & Technol**, v. 212, p. 319-328, 2001.

**Palavras-chave:** Alga Marinha; Rhodophyta; Antioxidantes; Técnicas In Vitro

# O PODE DE DOÇURA E ACEITABILIDADE DE DIFERENTES TIPOS DE FRUTAS NOS SUCOS FUNCIONAIS.

KARLA DESLANDES MAGNO DE OLIVEIRA; GLADYS FONTENELE DA COSTA E SILVA; ROBERTA S. CASAES;  
LUCIANA NOVAES; YONE DA SILVA

<sup>1</sup> UVA - RJ - Universidade Veiga de Almeida, <sup>2</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense, <sup>3</sup> SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, <sup>4</sup> ENSP /FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca  
*yonenut@gmail.com*

## Introdução

A busca por alternativas naturais para melhorar a qualidade de vida é crescente, e a nutrição tem se adaptado de forma contínua, desenvolvendo novos conceitos (SANT'ANNA e cols., 2012). A preocupação com a saúde tem levado a alternativas na alimentação, como a redução da sacarose, que consumida em excesso pode desencadear problemas no organismo (LIMA e MORAES, 2014). Neste contexto, evidencia-se a maior procura e consumo de alimentos funcionais, em especial as frutas, que têm demonstrado resultados benéficos para a saúde (MENDES e cols., 2013). Com isso, o consumo de frutas no Brasil tem merecido destaque na busca por uma alimentação saudável, favorecendo o consumo dos sucos naturais e funcionais (DELLA LUCIA e cols., 2011; PERIN e ZANARDO, 2013).

## Objetivos

Considerando os benefícios nutricionais e funcionais dos sucos de frutas, o presente estudo teve como objetivo realizar determinação de preferência, doçura equivalente, aceitação, bem como, determinação da doçura ideal de sucos adicionados de diferentes tipos frutas (maçã, laranja e melancia), com a finalidade de adoçar a preparação.

## Metodologia

Foram elaborados três sucos diferentes com ingredientes "in natura". O suco base, feito de morango, abacaxi, couve, gengibre e limão, foi separado em três amostras: na amostra A foi adicionada a maçã fuji, na amostra B, a laranja lima e na amostra C, a melancia. As amostras foram preparadas e servidas imediatamente. A avaliação sensorial foi realizada com 69 indivíduos acima de 18 anos escolhidos aleatoriamente. Foram aplicados os testes sensoriais de aceitação utilizando escala hedônica de 9 pontos, teste intenção de consumo e teste de ordenação-preferência. Cada participante analisou o grau de doçura e intenção de compra, finalizando com a ordem de preferência entre os sucos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição (CAAE 32239414.0.0000.5291).

## Resultados

O maior percentual para o atributo "poder de doçura" foi relacionado à amostra C, com 57% de aprovação para suco adoçado com melancia. As amostras A e B, adoçadas com maçã e laranja apresentaram percentuais aproximados na avaliação sensorial de doçura, obtendo resultados de 35 e 30% respectivamente. Na intenção de compra também prevaleceu maior percentual, 45% para a amostra C (melancia), seguida da amostra A (maçã), com 32% de intenção de compra e, com 19%, a amostra B (laranja) foi o suco de menor percentual de intenção de aquisição. Os resultados demonstraram que a amostra C, adoçada com melancia foi a de maior preferência por parte dos avaliadores (57%), a amostra adoçada com laranja, apresentou menor preferência (13%).

## Conclusão

Conclui-se, que o uso da fruta melancia como adoçante natural em sucos funcionais demonstrou um resultado mais favorável para o teste grau de doçura e intenção de compra, favorecendo assim, o crescimento significativo do segmento de bebidas funcionais, que utilizam o poder adoçante da própria fruta, agregando maior qualidade nutricional ao produto.

## Referências

SANT'ANNA, M.S.L.; YBARRA, L.M.; PAULA, H.A.A.; COSTA, N.M.B.; FERREIRA, C.L.L.F. Probióticos e prebióticos na absorção de minerais. In : FERREIRA, C.L.L.F. Probióticos e prebióticos: atualização e prospecção. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. cap.3 p.57-71.

LIMA, M. V.; MORAES, P.C.B.T. Efeito do uso do neotame e outros edulcorantes no processamento e na aceitação de geleia de maracujá. Revista de Ciência & Tecnologia, v. 17, n. 35, p. 7-15, jul./dez., 2014.

LUCIA, S.D.L.; POLA, C.C.; SARAIVA, S.H.; SILVA, P.I.; CARVALHO, R.V.. Elaboração e aceitabilidade de sucos preparados a partir de frutas produzidas no estado do Espírito Santo. Enciclopédia Biosfera, v.7, n.12, 2011.

PERIN, L.; ZANARDO, V.P.S. A IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS PARA CRIANÇAS. Vivências. v. 9, n16, p. 29-35, maio/2013.

MENDES, G.R.L.; FREITAS, C.H.; SCAGLIONI, P.T.; SCHMIDT, C.G.; FURLONG, L.B. Condições para desidratação osmótica de laranjas e as propriedades funcionais do produto. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental. v.17, n.11, p.1210–1216, 2013.

**Palavras-chave:** alimentos funcionais; frutas; poder adoçante

# PÃES DE MEL ELABORADOS COM FARINHA DA BIOMASSA DE DIFERENTES TIPOS DE BANANA VERDE

MARIA CRISTINA JESUS FREITAS; GABRIELLE ESTEVES DA SILVEIRA; LIVIA SOARES VERAS; GABRIELA FERNANDES FLAUZINO SANTOS

<sup>1</sup> INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro

*cristina@nutricao.ufrj.br*

## Introdução

O crescente interesse dos consumidores em alimentos, com alegações de saúde, tem colocado os alimentos funcionais dentro do mercado alimentício. Dentre os alimentos funcionais a farinha da biomassa de banana verde (FBBV), rica em amido resistente (AR), é de grande interesse na elaboração de produtos alimentícios auxiliando na terapia nutricional, sobretudo nas doenças crônicas não transmissíveis

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi desenvolver e caracterizar quimicamente farinhas da biomassa de banana verde prata (FBBVP) e nanicao (FBBVN) e sua aplicação em pão de mel.

## Metodologia

Os frutos verdes adquiridos no mercado Municipal do Rio de Janeiro em agosto de 2015 foram selecionados, higienizados, sanitizados (200 ppm de cloro) e cocionados sob pressão por 20 minutos. As polpas cozidas foram desidratadas em estufa ventilada à 65°C/20 h e moídas, obtendo assim as FBBV. Foram desenvolvidas 3 formulações de pão de mel por modificação da formulação padrão (P), com substituição parcial da farinha de trigo pelas FBBVP e FBBVN em 30% e com 15% de ambas as FBBV, sendo estes denominados, respectivamente de pão de mel A, B e C. As análises químicas realizadas das FBBV e dos pães de mel foram: umidade, proteína, lipídios, minerais, fibra alimentar (FA), AR e carboidratos por diferença, conforme metodologias descritas pelo INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008. As análises físicas dos pães de mel foram determinadas de acordo com REIS et al, 2001 para: peso, espessura, comprimento e largura antes e após o forneamento, índice de expansão, rendimento e fator térmico em amostras aleatórias constituídas de pães de mel provenientes de uma mesma fornada. Os pães de mel também foram analisados sensorialmente por provadores não treinados da universidade, aplicando o teste de preferência ordenação em 37 provadores e aceitação através da escala hedônica de 9 pontos para os atributos aparência, aroma, textura, sabor e aspecto global em 75 provadores, com seu consentimento e aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa da Universidade sob o número 164/07. Os dados foram processados no software Statistical for windows versão 6.0 submetidos à análise de variância e testes de Tukey a 5%. Para o teste de preferência foi utilizada a tabela de Friedman ( $p < 0,05$ ) e o critério para ser de boa aceitação foi Índice de Aceitabilidade (IA)  $\geq 70\%$ .

## Resultados

As FBBV prata e nanicao apresentaram umidade em conformidade com, a legislação brasileira (ANVISA, 2015), elevado teor de AR, FA, proteína e minerais. Os pães de mel elaborados com FBBV conseqüentemente apresentaram perfil químico e nutricional superior ao do padrão e foram considerados alimentos fontes de FA e AR (ANVISA, 2015). Quanto às características físicas a maior diferença ( $p < 0,05$ ) expressou-se na redução da altura pós-cozção entre as três formulações com FBBV e a formulação padrão. A variação nessa determinação pode indicar uma maior capacidade de retenção de água pelos componentes da massa dos pães de mel incorporados com a FBBV (FREITAS et al, 2015). Todos os pães de mel foram considerados igualmente preferidos e obtiveram boa aceitação, com de IA  $\geq 85\%$  nos atributos avaliados.

## Conclusão

Conclui-se que a utilização das FBBV agrega valor nutricional e funcional, pois aumenta o teor de FA, AR, proteínas e minerais aos produtos, sem modificações das características sensoriais e com boa aceitação sensorial, propiciando qualidade sensorial, nutricional e tecnológica ao produto, servindo como alternativa para aplicações em diferentes produtos

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resolução CNNPA n. 12 de 1978. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de Julho de 1978. Disponível em URL: . Acesso em: 16 de dezembro de 2015.

FREITAS,M,C,J;MILHORANSE,K;MARTINS,N. Desenvolvimento de farinha de biomassa de banana verde ( Musa cavendishi) e sua aplicação em biscoito. In. IV CBPFH, Búzios,R.J, 2015.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 4 ed. 2008, São paulo .IMESP.

REIS et al. Utilização tecnológica dos frutos de jatobá-do-cerrado e jatobá-da-mata na elaboração de biscoitos fontes de fibra alimentar e isentos de açúcares. Ciênc. Technol. Aliment, v.21,n.2,p.176-82,2001

**Palavras-chave:** Banana verde; Amido resistente; biomassa

# PERDA QUALITATIVA DO MARACUJÁ-AMARELO

RENATA VICENTE DOS SANTOS RODRIGUES; GRACIELLY MONIK GONÇALVES FARIAS

<sup>1</sup> UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco

*rvs.rodrigues@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil destaca-se como o maior produtor mundial de *Passiflora edulis* Sims, também conhecido como maracujá-amarelo ou maracujá azedo, com produção aproximada de 491.619 toneladas (FNP, 2007). Contudo, a produção sofre com perdas recorrentes, configurando-se um cenário de desperdício. A tecnologia de alimentos, por sua vez equilibra toda produção. Segundo a Food and Agriculture Organization (FAO) (1981) perda é “alguma mudança na viabilidade, comestibilidade, salubridade ou qualidade do alimento que o impeça de ser consumido pelo povo”, podendo ser igual ao produto colhido menos o produto consumido. Os frutos de maracujazeiro quando colhidos devem apresentar formato, tamanho, massa, coloração da casca, boa aparência, resistência ao transporte e vida útil pós-colheita satisfatória, para garantir uma classificação adequada aos padrões de mercado (ABREU et al., 2009). A fixação destas características são importantes para viabilizar a identificação do produto ao consumidor e, conseqüentemente, o sucesso comercial da atividade (DIAS et al., 2012). Muitos são os fatores que contribuem aos desperdícios de alimentos como: falta de conhecimento técnico, de pessoal treinado, uso de práticas inadequadas de produção e principalmente no desconhecimento de técnicas adequadas de manuseio pós-colheita (CENCI, 2000).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho é abordar as perdas qualitativas do maracujá- amarelo e como elas podem influenciar a demanda no mercado, já que os consumidores estão cada vez mais conscientes e exigentes perante os produtos que lhes são ofertados.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão de literatura, realizada mediante a busca sistemática de periódicos em sites eletrônicos como SciELO, MedLine, PubMed e Lilacs. Utilizou-se os descritores “maracujazeiro”, “maracujá-amarelo” e “*Passiflora edulis* Sims”, descritores universalmente aceitos.

## Resultados

As perdas qualitativas e a falta de preparo no manejo comprometem a aceitabilidade do maracujá-amarelo, uma vez que causam alterações como sabor, aroma e aparência devido a reações do metabolismo endógeno, assim como perdas nutricionais, não atendendo aos padrões de qualidade.

## Conclusão

Constatou-se que as perdas qualitativas interferem diretamente na demanda de mercado do *Passiflora edulis* Sims . O efeito disto é a produção de excedentes logo, o desperdício de alimentos. Assim, investir na área de ciência e tecnologia de alimentos, na capacitação de profissionais e no aumento de vida útil de prateleira é uma percepção contemporânea, para a oferta de um produto de qualidade para a fruticultura industrial assim como para o equilíbrio da economia e segurança alimentar.

## Referências

- ABREU, S. P. M.; PEIXOTO, J. R.; JUNQUEIRA, N. T.; SOUSA, M. A. F. Características físico-químicas de cinco genótipos de maracujazeiro azedo cultivados no Distrito Federal. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 31, n. 2, p. 487-491, 2009.
- CENCI, S.A. Perdas pós-colheita de Frutos e Hortaliças. EMBRAPA/CTAA, Rio de Janeiro 2000.
- DIAS, T. J.; CAVALCANTE, L. F.; NUNES, J. C.; FREIRE, J. L. O.; NASCIMENTO, J. A. M. Qualidade física e produção do maracujá amarelo em solo com biofertilizante irrigado com águas salinas. Semina: Ciências Agrárias, Londrina, v. 33, suplemento 1, p. 2905-2918, 2012.
- FAO. Food loss prevention in perishable crops. Roma, 1981. 72 p. (Agricultural Services Bulletin, 43).
- FNP-Consultoria e Agroinformativos. Agriannual 2007: anuário estatístico da agricultura brasileira. São Paulo, 2007. (Maracujá).

**Palavras-chave:** maracujazeiro; maracujá-amarelo; *Passiflora edulis* Sims



# PERFIL DE GORDURAS TRANS EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SUAS IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS PARA CONSUMIDORES

ADRIANA LUCIA DA COSTA SOUZA; FABIANE CERQUEIRA DE ALMEIDA

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia

*alnutri@gmail.com*

## Introdução

A oferta de produtos industrializados tem impacto direto no padrão alimentar da sociedade atual, o que impede que as refeições sejam realizadas em casa. Com o emprego de novas técnicas de processamento, alguns alimentos industrializados contêm gordura vegetal hidrogenada em sua composição, sendo assim ricos em gorduras trans.

## Objetivos

Este estudo teve por objetivo verificar se o teor de ácidos graxos trans em rótulos de produtos alimentícios está de acordo com a legislação vigente, bem como avaliar as implicações nutricionais para seus consumidores.

## Metodologia

Amostra representada por 50 rótulos de biscoitos e salgadinhos comercializados na cidade de Salvador – Bahia. Como instrumento para coleta de dados foi elaborada, uma lista de checagem baseada na legislação vigente, a Resolução Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Como base de dados foi feita uma pesquisa bibliográfica sobre o nível de conhecimento dos consumidores acerca da ingestão de produtos alimentícios contendo gorduras trans, sendo esta informação associada aos riscos que a falta de conhecimento e a possível não conformidade em rótulos podem implicar para a saúde do consumidor.

## Resultados

Nos rótulos de salgadinhos, 10 constava a informação, em tabela nutricional, de “0g” de gorduras trans e apenas 01 tinha a informação “não contém”. Entre os biscoitos, 17 rótulos continham em suas tabelas nutricionais a informação de “0g” de gorduras trans, em 10 estavam expressos “não contém”, 08 apresentavam a escrita por extenso “zero g”, e apenas 03 aparecia o quantitativo de gorduras trans na porção. Quanto à lista de ingredientes, 05 biscoitos e 01 salgadinho continham gordura hidrogenada, sendo esta a principal fonte de ácidos graxos trans na dieta. As indústrias de óleos e gorduras vêm buscando processos tecnológicos que possam minimizar a formação dos isômeros trans ou que possam ser substituídas, a exemplo do uso de óleo de palma e a interesterificação. Entre os rótulos avaliados, 02 biscoitos e 04 salgadinhos continham óleo de palma, uma das fontes ricas em tocotrienóis. Foi encontrada gordura vegetal interesterificada em 04 rótulos de biscoitos e 01 de salgadinho. Dessa forma, a leitura do rótulo por parte do consumidor é primordial para que possa influenciar na decisão de compra e utilização do produto. No entanto, mesmo com estas informações presente, o consumidor ainda desconhece o conceito e implicações dos ácidos graxos trans, apresentando pouco ou nenhum conhecimento sobre as gorduras trans, como são formadas e o que pode causar no organismo humano.

## Conclusão

Fica evidente a necessidade de maiores esclarecimentos por parte das indústrias quanto à presença clara e objetiva sobre a existência de ácidos graxos trans em biscoitos e salgadinhos, bem como demais produtos industrializados. Quanto à legislação, pode reformular a questão sobre a exigência da declaração na rotulagem quanto aos teores de ácidos graxos trans frente às implicações à saúde humana. Essa alternativa pode gerar implantação de novos métodos tecnológicos para reduzir o quantitativo dos isômeros trans, além de promover educação nutricional e benefícios aos consumidores. Estes, por sua vez, devem tomar como rotina, a leitura dos rótulos como um todo, buscando incluir produtos saudáveis na alimentação.

## Referências

AMBONI, H. K. B.; CALDERELLI, V. A. S. Gordura trans e rotulagem nutricional: avaliação do conhecimento do consumidor. VI EPCC CESUMAR. 27-30 out 2009.

AUED-PIMENTEL, S. et al. Ácidos graxos saturados versus ácidos graxos trans em biscoitos. Rev. Inst. Adolfo Lutz. v. 2, n. 62, p. 131-137, 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 360, de 23 de Dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Disponível em: . Acesso em: 01 fev. 2012.

GIOIELLI, L. A. Interesterificação de Óleos e Gorduras. Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras, SBOG, Brasil, 2005. Disponível em: . Acesso em 06 nov. 2012.

World Health Organization/Food and Agricultural Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic disease. Geneva: World Health Organization; 2003. (WHO Technical Report Series 916). Disponível em: . Acesso em: 11 nov. 2011.

**Palavras-chave:** Ácidos graxos trans; Biscoitos; Gordura Vegetal Hidrogenada; Interesterificação; Rótulos

# PERFIL DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES DE MURICI (*BYRSONIMA CRASSIFOLIA* (L.) KUNTH)

MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*marianasefora@yahoo.com.br*

## Introdução

O murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) é um fruto utilizado popularmente como alimento ou como agente terapêutico, especialmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Considerando-se o anseio dos mercados interno e externo por sabores exóticos, o murici apresenta grande potencial de aproveitamento e expansão na culinária. Suas características exóticas, como o sabor, o tornam candidato em potencial a exportações, bem como alternativa para geração de renda no mercado interno. Contudo, ainda há necessidade de estudos sobre seus componentes fitoquímicos e suas propriedades funcionais.

## Objetivos

Caracterizar os frutos do murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) quanto à composição de vitaminas antioxidantes.

## Metodologia

Os frutos do murici foram coletados em Araiozes, Maranhão, Brasil. Em seguida, os frutos foram selecionados, higienizados, acondicionados em sacos de polietileno com revestimento de folha de alumínio para impedir a passagem da luz, sendo fechados por pressão e armazenados a -20°C até o momento das análises. As vitaminas antioxidantes foram avaliadas por cromatografia líquida de alta eficiência, utilizando o cromatógrafo líquido Shimadzu modelo LC-20 AT, equipado com injetor automático SIL-20AC, controlador CBM-20A, forno de coluna CTO-20A e detector de arranjo de diodos (DAD) SPD-M20A, utilizando a coluna ACE 5 C18 (250 x 4,0 mm, 5 µm). A vitamina C (ácido ascórbico e deidroascórbico) foi determinada segundo Campos et al. (2009) e Cardoso et al. (2011), com modificações. A extração e a quantificação dos carotenoides (β-criptoxantina, β-caroteno e luteína) foram realizadas de acordo com Sá e Rodriguez-Amaya (2004), com modificações. O valor de vitamina A, expresso como equivalentes de atividade de retinol (RAE), foi estimado de acordo com os fatores de conversão relatados pelo Institute of Medicine (2001). Já a vitamina E (tocoferóis) foi avaliada segundo Brubacher et al. (1985). A identificação destes compostos foi realizada com base no tempo de retenção e espectro de absorção UV, em comparação com os padrões de referência. A quantificação foi feita pelo DAD, por meio da construção de curvas de calibração externa de 6 pontos com os respectivos padrões. Os resultados foram expressos como média ± desvio-padrão, em base úmida.

## Resultados

Os frutos de murici apresentaram 57,41 ± 3,08 mg/100g de vitamina C. Quanto aos carotenoides, detectou-se 14,54 ± 0,35 µg/g de luteína, 5,70 ± 0,15 µg/g de β-caroteno e 0,18 ± 0,01 µg/g de β-criptoxantina, os quais correspondem a 48,25 µg/100g de equivalentes de atividade de retinol (RAE). Além disso, o murici apresentou 9,65 ± 0,12 mg/100g de vitamina E, sendo 6,49 ± 0,07 mg/100g de α-tocoferol, 0,17 ± 0,01 mg/100g de β-tocoferol, 2,66 ± 0,07 mg/100g de γ-tocoferol e 0,33 ± 0,02 mg/100g de δ-tocoferol. Dessa forma, o consumo de murici (100g) contribui razoavelmente para o fornecimento de vitaminas antioxidantes, satisfazendo a necessidade diária de um homem adulto em vitaminas C, A e E em 63%, 5% e 43%, respectivamente. Este foi o primeiro trabalho que identificou e quantificou tocoferóis em frutos de *Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth.

## Conclusão

O murici é uma fonte importante de vitaminas antioxidantes. Considerando-se a importância da manutenção do estado *redox* das células para redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, o consumo de frutos de murici pode contribuir positivamente para a saúde da população.

## Referências

- BRUBACHER, G. et al. **Methods for the determination of vitamins in food**. New York: Elsevier, 1985, 97-106p.
- CAMPOS, F.M. et al. Optimization of methodology to analyze ascorbic and dehydroascorbic acid in vegetables. **Química Nova**, v.32, n.1, 2009.
- CARDOSO, P.C. et al. Vitamin C and carotenoids in organic and conventional fruits grown in Brazil. **Food Chemistry**, v.126, n.2, p. 411-416, 2011.

IOM - Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. **Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper , Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc.** Washington, D.C., National Academy Press, 2001, 797p.

SÁ, M.C.; RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. Optimization of HPLC quantification of carotenoids in cooked green vegetables – Comparison of analytical and calculated data. **Journal of Food Composition and Analysis**, v.17,p. 37-51, 2004.

**Palavras-chave:** ácido ascórbico; carotenoides; murici; tocoferois

# PRESENÇA DE BACILLUS CEREUS EM BARRAS DE CEREAIS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE MACEIÓ-AL

POLLYANNA THAÍSE SANTOS BRAZ; JADNA CILENE PASCOAL; ISABELA MALTA MARANHÃO; DANIELA CRISTINA DE SOUZA ARAÚJO; JANY LÍDIA OLIVEIRA COSTA DE ARAÚJO

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac

*pollyanna1910@hotmail.com*

## Introdução

A barra de cereal foi introduzida há mais de uma década, com o intuito de servir de complemento alimentar e substituir os alimentos gordurosos nos lanches, sendo os esportistas e pessoas que se preocupam com alimentação saudável os maiores consumidores (RAMOS; SOARES, 2008). Os principais cereais encontrados nas barras são: aveia, arroz, milho, centeio, trigo e cevada, os quais são grãos cuja estrutura não é alterada pelo processo de refinação (STELATO et al., 2010). Dentre os micro-organismos envolvidos no processo de contaminação dos grãos destaca-se o *Bacillus cereus*, previstos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC nº 12 de 2001, como patogênico podendo causar diarreia, náusea, dores abdominais, febre e até a morte em indivíduo imunodeprimidos.

## Objetivos

Verificar a presença de *Bacillus cereus* em barras de cereais integrais e light comercializadas na cidade de Maceió-AL.

## Metodologia

As barras de cereais (24 amostras) foram obtidas em supermercados da cidade de Maceió, onde 12 amostras são de barras de cereal integral e 12 amostras de barra de cereal light. Após a aquisição as amostras foram transportadas até o laboratório multidisciplinar do Centro Universitário Cesmac para serem avaliadas. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com o Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2010. Foram pesadas 25 gramas de cada amostra, realizada diluição seriada, e posteriormente inoculadas na superfície do Ágar Manitol Gema de Ovo Polimixina (AMYP) seletivo para *Bacillus cereus*. Em seguida incubadas a 30°C/24 horas. As colônias típicas foram submetidas a provas bioquímicas: crescimento rizóide; atividade hemolítica; e teste de catalase.

## Resultados

Observou-se que das 12 amostras de barras integrais, 3 amostras apresentaram comprovação bioquímica para a presença de *Bacillus cereus*, e das 12 amostras lights 5 apresentaram indicação de positividade. A RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA afirma que o limite aceitável é  $5 \times 10^2$  UFC de *Bacillus cereus*. No entanto, o presente estudo apresenta um indicativo de presença ou ausência, visto que o *Bacillus cereus* é patogênico e extremamente nocivo à saúde. A contaminação provavelmente ocorreu por falta de condições higiênico-sanitárias adequadas na produção e manipulação. O fato de se tratar de um alimento industrializado e pouco estudado, justifica-se a importância da realização deste trabalho pois servirá para preencher uma lacuna na comunidade científica sobre este alimento tão amplamente consumido.

## Conclusão

Conclui-se que o risco à saúde através do consumo de barras de cereais não deve ser descartado uma vez que esses alimentos podem apresentar contaminação por *Bacillus cereus*.

## Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12 de 12 de janeiro de 2001. Disponível em: Acesso em: 15 de abr. de 2015.
- RAMOS, M. M. SOARES, M. M. S. R. Detecção de bactérias em barras de cereais. Anais do XIII Encontro de Iniciação Científica da PUC-Campinas. 2008. Disponível em: Acesso em: 05 de fev. de 2016.
- STELATO, M. M. et al. Contaminação fúngica em barras de cereais comercializadas. Revista do Instituto Adolfo Lutz. São Paulo, n. 69 (3), p. 285-290, 2010.
- VADERZANT C, SPLITTSTOESSER DF. Compendium of methods for the microbiological: examination and food. Washington, DC: American Public Health Association, 2010.

**Palavras-chave:** Barra de cereais; *Bacillus cereus*; Doença transmitida por alimento

# PRODUÇÃO DE FARINHAS DA CASCA DE MARACUJÁ DOCE, LIMÃO TAHITI, TANGERINA MURCOTE E ABACAXI PÉROLA: ANÁLISE DE MINERAIS.

VIVIANE DA CRUZ LIMA; JORGE LUIZ RAPOSO JÚNIOR; THAISE MARIÁ TOBAL

<sup>1</sup> UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados

*vivianacruz\_lima@hotmail.com*

## Introdução

A fruticultura tem grande importância na agricultura brasileira, correspondendo a 40% de sua produção (BARBOSA; MACEDO; *et al.*, 2014). Partes não comumente usadas de frutas podem ser aproveitadas, diminuindo o impacto ambiental e contribuindo simultaneamente para a qualidade nutricional de alimentos e saúde do consumidor (STORCK; NUNES; *et al.*, 2014). A desidratação dessas partes reduz seu volume, aumenta o tempo de prateleira e ainda concentra os nutrientes presentes, principalmente minerais, elementos menos voláteis que vitaminas, desempenhando um efeito positivo no valor nutricional do alimento (GONDIM; MOURA; *et al.*, 2005).

## Objetivos

Determinar os teores de ferro, zinco e manganês nas farinhas produzidas da casca de maracujá doce, limão tahiti, tangerina murcote e abacaxi pérola.

## Metodologia

### PRODUÇÃO DA FARINHA.

O maracujá doce, limão tahiti, tangerina murcote e o abacaxi pérola selecionados foram higienizadas e as cascas separadas e picadas manualmente com auxílio de faca de aço inoxidável. Posteriormente foram desidratadas em estufa com circulação de ar por aproximadamente 24 horas a 60° C, trituradas e peneiradas em peneira com granulometria de 28 mesh.

### ANÁLISES DE MINERAIS.

As digestões das amostras realizadas por via úmida, sistema aberto com aquecimento convencional em bloco digestor com auxílio de ácidos minerais (ácido nítrico, ácido sulfúrico), a determinação do ferro, zinco e manganês foram por meio da espectrometria de absorção atômica em chama. Os resultados obtidos tabulados com a utilização do *Microsoft® Excel 2010*, e a análise de variância e a comparação das médias pelo teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ ) utilizando o *Origin® 6.0*.

## Resultados

Os teores de ferro, zinco e manganês determinados nas farinhas foram:  $0,0835 \pm 0,0050$  mg g<sup>-1</sup> (Fe);  $0,0648 \pm 0,0017$  mg g<sup>-1</sup> (Zn);  $0,7503 \pm 0,0180$  mg g<sup>-1</sup> (Mn) no albedo do maracujá doce.  $0,0902 \pm 0,0080$  mg g<sup>-1</sup> (Fe);  $0,0336 \pm 0,0032$  mg g<sup>-1</sup> (Zn);  $0,8741 \pm 0,0227$  mg g<sup>-1</sup> (Mn) no flavedo do maracujá doce.  $0,1130 \pm 0,0154$  mg g<sup>-1</sup> (Fe);  $0,0070 \pm 0,0001$  mg g<sup>-1</sup> (Zn);  $0,6920 \pm 0,0321$  mg g (Mn) na casca do abacaxi pérola.  $0,0370 \pm 0,0033$  mg g<sup>-1</sup> (Fe);  $0,0127 \pm 0,0006$  mg g<sup>-1</sup> (Zn);  $0,2283 \pm 0,0037$  mg g<sup>-1</sup> (Mn) na casca limão tahiti.  $0,0132 \pm 0,0034$  mg g<sup>-1</sup> (Fe);  $0,0256 \pm 0,0002$  mg g<sup>-1</sup> (Zn);  $0,1357 \pm 0,0063$  mg g<sup>-1</sup> (Mn) na casca tangerina murcote.

## Conclusão

Os teores mais elevados de ferro foram determinados na farinha da casca do abacaxi, mas muito semelhante significativamente à farinha do albedo de maracujá doce. A maior quantidade de zinco foi encontrada na farinha do albedo seguida da farinha do flavedo de maracujá doce. Quanto ao manganês, a farinha do flavedo de maracujá apresenta valor significativamente maior, seguida da farinha do albedo e da casca de abacaxi, que não diferiram entre si. Dentre as amostras estudadas, a que contém menor quantidade de ferro e manganês é a amostra de tangerina murcote, e menor teor de zinco é a amostra de limão tahiti. As farinhas que apresentaram menor quantidade dos minerais estudados foram as de tangerina e limão.

## Referências

BARBOSA, L, S; *et al*; Estudos da Secagem de Frutos Tropicais no Nordeste. **Revista Verde de Agroecologia e desenvolvimento sustentável**. Mossoró – RN, v9, n1, pag 186-190, janeiro-março 2014. ISSN 1981-8203.

GONDIM, J, A, M; *et al.* Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, 25(4): 825-827, outubro-dezembro, 2005.

STORCK, Cátia Regina; *et al.* Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v.43, n.3, p.537-543, março, 2013. ISSN 0103-8478.

**Palavras-chave:** Ferro; Zinco; Manganês; Aproveitamento de Alimentos; Espectrometria de Absorção Atômica

# PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA OBTIDA DO RESÍDUO DE LARANJA (CITRUS SINESIS L.)

FELIPE ALVES DA SILVA; HYAGO COSTA DE SOUSA; NATHAN JOSÉ PEREIRA DA SILVA; EMMANUEL MOREIRA PEREIRA; CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*felipealvess2011@live.com*

## Introdução

Segundo Koller (1994), as frutas cítricas possuem várias formas de consumo além do suco e consumo fresco. O subproduto da extração do suco gera a produção do bagaço, também conhecido como albedo, que é utilizado principalmente no preparo de ração animal. Esse resíduo pode ser empregado na formulação de farinhas enriquecidas que podem ser utilizadas em diferentes produtos de panificação como pães, biscoitos e massas alimentícias. O bagaço da laranja é bastante rico em fibras funcionais, que consiste no carboidrato não digerível isolado que apresenta efeitos fisiológicos benéficos para as pessoas e por isso, é adicionado aos alimentos industrializados, enriquecendo-os nutricionalmente (VITOLLO, 2008).

## Objetivos

Caracterizar física-quimicamente a farinha obtida do resíduo de laranja em diferentes temperaturas.

## Metodologia

A farinha foi obtida a partir do resíduo de laranja utilizando uma estufa de secagem com circulação e renovação de ar em duas diferentes temperaturas (50 e 60 °C), utilizado em torno de 50 g de amostra, contendo duas repetições para cada temperatura. Após seco o material foi triturado com o um moinho de facas até atingir aspecto pulverulento. As determinações físico-químicas foram realizadas no Laboratório de Análise físico-química pertencente ao Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, da Universidade Federal da Paraíba, sendo avaliados os seguintes parâmetros: pH, acidez titulável, vitamina C e umidade, as análises foram realizadas de acordo com a metodologia preconizada por Brasil (2008).

## Resultados

Observou-se comportamento similar descrito por Pereira (2016) em seus estudos na utilização de material vegetal para a fabricação e avaliação da qualidade de farinhas obtidas em diferentes temperaturas. O teor de umidade diminuiu com o aumento da temperatura, esse comportamento pode ser atribuído ao aumento de temperatura durante o processo de obtenção de farinha, variando de 80, 12 e 11% para o material in natura e nas farinhas obtidas nas temperaturas de 50 e 60 °C, respectivamente. Os valores de pH elevaram-se em função do aumento da temperatura, tal fato pode ser atribuído ao consumo de ácidos em reações metabólicas desencadeadas durante o processo de secagem, variando entre  $3,6 \pm 0,88$ ,  $3,7 \pm 0,02$  e  $4,6 \pm 0,03$ , para o material in natura e as farinhas obtidas nas temperaturas de 50 e 60 °C. Os teores de acidez titulável e vitamina C apresentaram comportamento similar, elevaram-se seus teores em função do aumento da temperatura, para o material in natura e as farinhas obtidas nas temperaturas de 50 e 60 °C constatou-se valores de a acidez titulável de  $0,56 \pm 0,11$ ,  $0,57 \pm 0,00$  e  $0,7 \pm 0,01$  (% de ácido cítrico) e de vitamina C com  $1,5 \pm 0,2$ ,  $1,58 \pm 0,3$  e  $2,3 \pm 0,1$  mg (100-1). Esse comportamento é relatado por Ordóñez Pereda (2005), que explica que quando a secagem inicial é muito rápida o vapor de água pode ser eliminado da superfície do produto com maior rapidez do que a água, que se desloca do centro do alimento oferecendo forte resistência à transferência posterior de vapor. Com isto, a acidez titulável e a vitamina C que estavam localizadas no interior não foram lixiviadas, acarretando no aumento das mesmas quando comparadas com o material de origem em função da redução do teor de água.

## Conclusão

A utilização do resíduo do suco de laranja é uma alternativa viável para a produção de farinha. A farinha obtida na temperatura de 60 °C foi a que apresentou as melhores características físico-químicas.

## Referências

1. KOLLER, Otto Carlos. Citricultura: laranja, limão e tangerina. Porto Alegre: Rígel, c1994. 446 p.
2. VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p



3. BRASIL. Instituto Adolfo Lutz (IAL). (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglia - São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, p.1020, 2008.
4. ORDOÑEZ-PEREDA, J. A. Carboidratos. In: Tecnologia dos alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, 2005. p. 63-79. (v. 1, cap. 4).
5. PEREIRA, E. M. Produção de farinha de brotos de palma. 15/02/2016.F123. DISSERTAÇÃO DE MESTRADO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE. 2016.

**Palavras-chave:** Qualidade; Reaproveitamento; Citrus; Secagem

# PRODUTOS “LACFREE”: PANORAMA DA ROTULAGEM DE PRODUTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

RENATA DE SOUZA SILVA; BRUNA LARISSA COSTA LIMA MARANHÃO; RINALDINI CORALINI PHILIPPO  
TANCREDI

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*resosilva@hotmail.com*

## Introdução

Produtos denominados “lacfree” têm tido um aumento crescente em sua demanda. Por um lado, estudos como de Lomer (2008), comprovam que com o tempo e/ ou a diminuição da ingestão de alimentos com lactose há uma redução na produção da enzima que digere este dissacarídeo que, por sua vez, implica em quadros de intolerância quando os indivíduos são expostos à lactose. Produtos sem lactose não tem legislação exclusiva, esses são categorizados como alimentos para fins especiais de acordo com a Portaria nº 29/98 do Ministério da Saúde. A preocupação com a rotulagem é fundamental já que estes produtos são destinados a uma população específica.

## Objetivos

Dada a relevância do tema no que diz respeito à saúde e à informação, este estudo teve como objetivo realizar um levantamento destes produtos em supermercados varejistas situados no Estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Foram analisadas 37 amostras, dentre elas iogurtes, bebidas lácteas e compostos lácteos, com variedade de marcas, sabores, tamanhos de embalagens. Atualmente a Lei nº 6759 de 2014, do Estado do Rio de Janeiro, dispõe sobre a separação dos produtos “lacfree” nos mercados de modo que facilite o consumidor que vai em busca deste tipo de produto.

## Resultados

Foi observada a utilização da expressão “lacfree” como estratégia de marketing sendo vastamente usada em produtos a base de soja, o que contraria a RDC 259 de setembro de 2002 que é sobre ter no rótulo a informação de que a ausência da lactose é uma característica inerente ao produto, o que não havia nos produtos analisados. Há associação explícita de produtos “lacfree” à boa forma física com propagandas referentes à síntese de colágeno e outros benefícios que dificultam o entendimento do consumidor sobre o que é de fato o produto “sem lactose”. É importante ressaltar que em todas as amostras analisadas, na listagem de ingredientes associada à presença da lactose há a enzima que digere este dissacarídeo e facilita a metabolização aos que têm dificuldade em fazê-la e este é o benefício fim deste tipo de produto. No painel secundário do rótulo, todos os produtos contemplavam informações sobre o consumo sob a indicação de profissional médico ou nutricionista. Dentre os laticínios que informaram “lacfree”, primeiramente com 83% encontram-se os iogurtes, seguidos do leite fluido com 11% e do leite fermentado com 8%. Com relação aos corantes, verificou-se a presença 26 produtos corados. Os estabilizantes encontrados em iogurtes se enquadram todos dentro da lista, porém os presentes no leite (trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio) não eram tabelados. Os emulsificantes encontram-se listados. Todos os produtos analisados estão adequados à Lei 10.674/03, e informam se contém ou não glúten e todos informam a existência de alergênicos, onde alertam a presença de proteína do leite e análogos, de acordo com a RDC 26/2015, do Ministério da Saúde.

## Conclusão

A maioria dos produtos estava de acordo com a legislação, entretanto há um oportunismo mercadológico em torno desse mercado devendo, portanto haver maior atenção com a informação ao consumidor e no que diz respeito aos aditivos que estão sendo utilizados de forma qualitativa e quantitativa para suplantarem as alterações organolépticas provocadas pela alteração na composição dos alimentos.

## Referências

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Anvisa). RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 21 de setembro de 2002.

\_\_\_\_\_. RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução. Diário

Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 03 jul. 2015.

LOMER, M. C. E., PARKES, G. C. and SANDERSON, J. D. (2008), Review article: lactose intolerance in clinical practice – myths and realities. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, 27: 93–103. doi: 10.1111/j.1365-2036.2007.03557

**Palavras-chave:** Derivados de leite; Deslactosados; Produtos lácteos

# QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA EM QUIOSQUES DE PRAIA

DIÉSSE NASCIMENTO NORETE; QUÉZIA BOTELHO CORREIA; DANIELA DA SILVA OLIVEIRA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>2</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*dani\_ufrv@yahoo.com.br*

## Introdução

A água é essencial para todos os seres humanos e sua importância para a saúde pública é largamente reconhecida, pois a garantia da potabilidade é fundamental para a população (SCORSAFAVA et al., 2013). A água é própria para o consumo humano quando os parâmetros microbiológicos e físico-químicos atendem às especificações de potabilidade estabelecidas pela Portaria nº 2.914/2011 (BRASIL, 2011).

## Objetivos

Com este trabalho objetivou avaliar as condições higiênicossanitárias relacionadas ao abastecimento de água e avaliar a qualidade microbiológica da água utilizada por quiosques de praia.

## Metodologia

Foi realizado no período de agosto a outubro de 2014 um estudo transversal em quiosques de praia localizados em Vila Velha-ES. De 30 quiosques existentes no local estudado, dez concordaram em participar da pesquisa, correspondendo a 33,33% dos quiosques contatados. Foi aplicada uma lista de verificação baseada nos itens relacionados ao abastecimento de água contidos na Resolução 216/2004 (BRASIL, 2004). Foram coletadas amostras de águas em 10 quiosques de praia, sendo incluídos estabelecimentos que utilizavam ou não águas subterrâneas. Para coleta utilizou-se recipiente esterilizado e devidamente identificado e em seguida as amostras foram transportadas ao laboratório. Para as análises, foram adotados procedimentos descritos no Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (DOWNES e ITO, 2001). Foram realizados os seguintes testes: presuntivo para coliformes, confirmativo para coliformes a 35 °C, confirmativo para coliformes a 45 °C. Os resultados obtidos serão analisados e comparados com o que está previsto na Portaria nº 2914 de 2011 (BRASIL, 2011).

## Resultados

Foi observada por meio da aplicação da lista de verificação que 80% dos quiosques utilizavam apenas água da rede de abastecimento público. Quanto ao tratamento prévio à utilização da água, verificou-se que nenhum dos quiosques realizava tal procedimento. Quanto a frequência da limpeza da caixa d'água, foi observado que 70% (n=7) dos quiosques realizavam a cada 6 meses. Com relação à realização de análises microbiológicas da água utilizada nos quiosques, 50% (n=5) dos quiosques realizavam coleta e encaminhavam amostras para análise pelo menos uma vez ao ano. Quanto ao registro da última visita realizada pela Vigilância Sanitária no estabelecimento, 80% (n=8) dos quiosques haviam recebido a fiscalização há mais de seis meses. Apesar de 25% (n= 3) dos quiosques utilizarem águas provenientes de poços subterrâneos, verificou-se que todas as amostras de todos os quiosques (100%) atenderam ao padrão para coliformes 35 °C e 45 °C. A análise de bactérias heterotróficas não é um parâmetro exigido pela legislação brasileira para água de consumo humano, mas permite avaliar a qualidade da água utilizada em procedimentos de pré-preparo e preparo dos alimentos. Das amostras analisadas, 41,66% (n=5) apresentaram contagem superior 500 UFC/mL para bactérias heterotróficas, sendo que 16,66 (n=2) eram amostras provenientes de poços subterrâneos.

## Conclusão

Os resultados obtidos a partir da lista de verificação indicam que a maioria dos estabelecimentos tem preocupação com a qualidade da água utilizada. A pesquisa sobre qualidade microbiológica das amostras de água analisadas não revelou resultados preocupantes, mas, deve-se considerar a necessidade do acompanhamento frequente para verificação do atendimento a legislação vigente.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC – 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Portaria nº. 2.914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. b>Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil.Disponível em: [http://www.agenciapcj.org.br/novo/images/stories/portaria-ms-2914.pdf].

DOWNES, F.P.; ITO, K. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**. 4 ed. Washington D.C.: p. 25-36, APHA, 2001.

SCORSFAVA, M.A.; SOUZA, A.; STOFER, M.; NUNES, C.A.; MILANEZ, T.V. Qualidade físico-química da água de abastecimento da região do Vale do Ribeira-SP, Brasil. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**. v. 72, n.1, p. 81-86, 2013.

**Palavras-chave:** água para consumo; análise de água; coliformes

# QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM SEMENTES DE LENTILHA (*LENS CULINARIS*) EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE GERMINAÇÃO

JULIANA DE CASTILHOS; CRISTIANE NUNES; ADRIELI MOTTA DOS SANTOS; DENIZE ZIEGLER; ROCHELE CASSANTA ROSSI

<sup>1</sup> UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS, <sup>2</sup> ITT NUTRIFOR - Instituto Tecnológico em Alimentos para a Saúde itt Nutrifor  
*adrielimotta@hotmail.com*

## Introdução

Os alimentos podem trazer muitos benefícios à saúde, pois contêm inúmeros compostos bioativos, como vitamina C (ácido ascórbico), vitamina E ( $\alpha$ -tocoferol), carotenoides e compostos fenólicos, em especial os flavonoides. Amplamente distribuídos em alimentos de origem vegetal, esses compostos bioativos possuem potentes capacidades antioxidantes capazes de reduzir danos oxidativos nas células causados pela ação de radicais livres. Estudos epidemiológicos indicam que a ingestão de vegetais está relacionada com a redução do risco de desenvolvimento de inúmeras doenças crônicas, tais como câncer, doenças inflamatórias e doenças cardiovasculares, e confirmam que antioxidantes exógenos, especialmente fornecidos pelos alimentos, são essenciais para minimizar o estresse oxidativo nas células. Recentes pesquisas sugerem inúmeros benefícios no consumo de sementes recém-germinadas para a saúde humana ao demonstrarem que o processo de germinação gera uma excelente fonte de compostos fenólicos e antioxidantes, apontando, assim, como uma importante alternativa para uma alimentação mais nutritiva.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi quantificar os compostos fenólicos e avaliar a atividade antioxidante em grãos de lentilha (*Lens culinaris*) em diferentes dias de germinação.

## Metodologia

As amostras previamente desidratadas foram trituradas e foi obtido um extrato utilizando-se metanol como solvente, de acordo com o método de Khattak et al. (2007), sendo armazenadas sob refrigeração até sua utilização. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu (Meda et al., 2005). A capacidade antioxidante foi analisada através dos testes da captura dos radicais DPPH• e ABTS•+, segundo o método descrito por Brand-Williams, Cuvelier e Berser (1995) e Re et al. (1999), respectivamente. Os dados obtidos foram analisados estatisticamente através da análise de variância (ANOVA) de uma via seguida pelo teste post hoc de Tukey, quando  $P < 0,05$ .

## Resultados

Os resultados indicam que a germinação aumentou os níveis de compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante das sementes, principalmente nos dias finais do processo germinativo. Períodos de picos foram observados e se mostraram significativos para ambas as amostras a partir do quarto dia de germinação.

## Conclusão

O presente trabalho demonstrou que o processo de germinação de sementes é uma técnica eficaz que contribui para elevar o teor de compostos fenólicos e aumentar a atividade antioxidante destes alimentos, o que pode trazer inúmeros benefícios à saúde humana. Sendo assim, consumo de brotos é uma excelente alternativa para quem busca uma alimentação mais saudável.

## Referências

BRAND-WILLIAMS, W., et al. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Food Science and Technology*, v. 28, n. 1, p. 25-30, 1995.

KHATTAK, A.B., et al. Influence of germination techniques on phytic acid and polyphenols content of chickpea (*Cicerarietinum* L.) sprouts. *Food Chemistry, Pakistan*, v.104, p. 1074-1079, 2007.

MEDA, A., et al. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. *Food Chemistry*, v. 91, p. 571-577, 2005.

RE, R., et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*, London, v. 26, n. 9/10, p. 1231-1237, 1999.

**Palavras-chave:** Antioxidantes; compostos fenólicos; lentilha; germinação; brotos

# RESPOSTA METABÓLICA DE RATOS ALIMENTADOS COM DIETAS À BASE DE SALSICHA DE FRANGO COM FIBRAS ALIMENTARES

TIFFANY PROKOPP HAUTRIVE; ÂNGELA SOUZA RODRIGUES; KARINE MORO; GILBERTI HELENA HÜBSCHER; ERNESTO HASHIME KUBOTA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*tiffanyhautrive@yahoo.com.br*

## Introdução

A elaboração de embutidos cárneos com adição de fibras alimentares poderiam proporcionar ao consumidor efeitos benéficos à saúde (BISWAS et al., 2011; DECKER; PARK, 2010). Estudos epidemiológicos e clínicos comprovam que a fibra exerce uma forte influência positiva na saúde humana, com destaque na diminuição dos níveis de colesterol total e LDL-colesterol, melhorar a tolerância à glicose e a resposta insulínica, reduz a hiperlipidemia, aumenta a saciedade, contribui para a saúde gastrointestinal bem como a prevenção de certos tipos de câncer, como câncer de cólon (BOURASSA et al., 2016; GOLDSMITH; SARTOR, 2014).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar a resposta metabólica de ratos que receberam dietas experimentais contendo farinha de salsicha de frango com fibras alimentares.

## Metodologia

O experimento foi realizado após aprovação pelo Comitê de Ética e Bem Estar Animal da Universidade Federal de Santa Maria sob nº 125/2011. As dietas experimentais foram divididas nos seguintes tratamentos: dieta com caseína (controle) e dietas em que a caseína foi substituída por farinha de salsicha de frango sem fibras alimentares (ST), farinha de salsicha com quitosana (SQ), farinha de salsicha com farinha de linhaça dourada desengordurada (SLD) e farinha de salsicha com farinha de linhaça dourada integral (SLI). Elaboradas conforme o American Institute of Nutrition (AIN-93G). Foram utilizados 35 ratos machos da linhagem Wistar, recém-desmamados, distribuídos sete animais/tratamento. Foi realizada a pesagem dos animais, consumo de ração e coleta das fezes. Ao final do experimento, foram realizadas as dosagens de Colesterol Total, Lipoproteína de alta densidade (HDL-c), lipoproteínas de baixa densidade (LDL-c), Triglicerídeos e Glicose. Foram removidos e pesados os rins, a gordura epididimal, o fígado e o ceco de cada animal. Os resultados foram analisados por meio de Análise de variância e teste de Tukey ( $p < 0,05\%$ ).

## Resultados

Observou-se que não houve diferença no consumo alimentar, ganho de peso dos animais, gordura epididimal, Colesterol Total e LDL-c. As concentrações de Triglicerídeos e Glicose foram maiores no SQ, 130mg/dl e 192mg/dl, respectivamente. Os grupos SLI e SLD, apresentaram menor Triglicerídeos, 85mg/dl e 99mg/dl. O fígado dos animais que receberam caseína ( $3,79 \pm 0,37$ ) e ST ( $3,49 \pm 0,18$ ) foi maior que os demais e os rins do ST foram maiores ( $0,85 \pm 0,6$ ). A produção de fezes do ST foi 23% menor que os grupos que receberam farinhas de salsichas com fibras e o pH foi o maior (7,1). Os animais que receberam dietas SLI, SLD e SQ apresentaram maior produção de fezes úmidas e secas, peso cecal cheio e menor pH fecal (abaixo de 6,2), quando comparados com os demais.

## Conclusão

Verificou-se que as fibras alimentares adicionadas nas salsichas contribuíram com pouco efeito em relação aos parâmetros bioquímicos, ganho de peso e gordura corporal dos ratos, entretanto aumentaram a produção fecal e fermentação o que reflete em um bom funcionamento intestinal.

## Referências

- BISWAS, A.K; KUMAR, V; BHOSLE, S; SAHOO, J; CHATLI, M.K. Dietary fibers as functional ingredients in meat products and their role in human health. *International Journal of Livestock Production*, v.2(4), p. 45-54, 2011.
- BOURASSA, M.W; ALIM, I.; BULTMAN, S.J.; RATTAN, R.R. Butyrate, neuroepigenetics and the gut microbiome: Can a high fiber diet improve brain health? *Neuroscience Letters*. (2016), <http://dx.doi.org/10.1016/j.neulet.2016.02.009>.
- DECKER, E.A; PARK, Y. Healthier meat products as functional foods. *Meat Science*, v.86(1), p. 49–55, 2010.
- GOLDSMITH, J.R, SARTOR, R.B. The role of diet on intestinal microbiota metabolism: down-stream impacts on host immune function and health, and therapeutic implications. *J Gastroenterol*. v. 49(5), p. 785–798, 2014.
- REEVES, P.G; NIELSEN, F.H; FAHEY, J.R.G.C. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American



Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodent diet. The Journal of Nutrition, v.23 (11), p.1939-51, 1993.

**Palavras-chave:** Linhaça; Metabolismo; Nutrição; Quitosana

# RESVERATROL, CURCUMINA, PIPERINA E $\alpha$ -OXALDEÍDOS: BIOATIVIDADE EM CÉLULAS DE ADENOCARCINOMA MAMÁRIO HUMANO MCF-7

BETINA SCHMIDT; ELIANE FIALHO

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*schmidt\_betina@yahoo.co.uk*

## Introdução

O câncer de mama está entre os principais tumores que atinge a população mundial (CAIRNS e cols, 2011). Durante a reação de Maillard, são formados os alfa-oxaldeídos como o glioxal, metilglioxal e a 3-Deoxiglicosona, precursores dos Produtos Finais de Glicação Avançada. Pela geração de radicais livres e modificação de proteínas, os Produtos Finais de Glicação Avançada promovem estresse oxidativo e alterações morfológicas e funcionais, se tornando agressivos para células normais, porém, potenciais quimioterápicos (BROWNLEE, 2005). O aumento da via glicolítica em tumores, ocorrida como forma de adaptação à demanda de glicose por células cancerosas, justifica a formação de metilglioxal e glioxal aumentada nesta situação. O sistema da glioxalase está envolvido na detoxificação dos alfa-oxaldeído (GATENBY e cols, 2014). A glioxalase 1 catalisa a conversão do metilglioxal citotóxico ao não tóxico hemitioacetal, utilizando a Glutathione Reduzida como cofator. Há evidências de que alguns tipos de tumores sofrem adaptação ao aumentar a expressão da glioxalase 1 a fim de eliminar o excesso de metilglioxal, produzido na condição de câncer (GALUZZI e cols, 2013). Compostos bioativos, tais como resveratrol, curcumina e piperina, são substâncias naturais que apresentam atividades quimiopreventivas e quimioterapêuticas. Recentes estudos mostram que os compostos bioativos de alimentos possuem propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes, inibindo estágios do processo de carcinogênese (DOUCETTE e cols, 2013).

## Objetivos

Avaliar os efeitos do resveratrol, da curcumina e da piperina, sobre o sistema da glioxalase em células de adenocarcinoma mamário humano MCF-7.

## Metodologia

Células de câncer de mama foram cultivadas em meio suplementado. As células foram tratadas com diferentes concentrações dos compostos bioativos. A viabilidade celular foi determinada por meio do método de redução do MTT. A atividade da glioxalase 1 foi monitorada por espectrofotometria. A atividade mitocondrial foi avaliada pela utilização do JC-1, marcador específico para mensurar o potencial de membrana mitocondrial. O nível de significância das diferenças entre as médias foi avaliado pelo método de análise estatística “teste t de Student, não pareado” ( $P < 0,05$ ) e por análise de variância (ANOVA).

## Resultados

A toxicidade destes compostos se demonstrou tempo e dose dependente. Os compostos bioativos geraram um prejuízo sobre o potencial de membrana mitocondrial das células de câncer de mama, esta alteração pode indicar dano mitocondrial e formação de espécies reativas do oxigênio. Ao pré-incubar as células com os antioxidantes glutathione reduzida e N-acetilcisteína, observamos que ambos geram efeitos de proteção às células ao efeito citotóxico dos compostos bioativos. Foi ainda observado que o tratamento com os compostos bioativos isolados diminuiu a atividade da glioxalase 1, e esta queda foi dose dependente. Na avaliação da liberação de lactato, produto final da via da glioxalase, observamos que esta liberação foi prejudicada nos grupos tratados com os compostos bioativos, e podemos associar este dado ao efeito deletério deles à mitocôndria das células.

## Conclusão

Estes resultados obtidos em cultura de células indicam o potencial para pesquisa clínica ao subsidiar o uso de agentes adjuvantes durante a terapia de câncer de mama com CBAs.

## Referências

- DOUCETTE, C.D.; HILCHIE, A.L.; LIWSKI, R. e cols. Piperine, a dietary phytochemical, inhibits angiogenesis. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 24:231–239, 2013.
- CAIRNS, R.A.; HARRIS, I.S.; MAK, T.W. Regulation of cancer cell metabolism. *Nature Reviews Cancer*, 11:85–95, 2011.
- BROWNLEE, M. Biochemistry and molecular cell biology of diabetic complication. *Nature*, 414:813-20, 2005.

GALLUZZI, L.; KEPP, O.; HEIDEN, M.G.; KROEMER, G. Metabolic targets for cancer therapy. *Nat Rev Drug Discov*, 12(11):829-46, 2013.

GATENBY, R.A.; GILLIES, R.J. Why do cancers have high aerobic glycolysis? *Nat Ver Cancer*, 4:891-9, 2014.

**Palavras-chave:** câncer de mama; resveratrol; curcumina; piperina; glioxalase 1

# ROTULAGEM DE FARINHAS DE TRIGO INDUSTRIALIZADAS E FORTIFICADAS.

TAMARA SARMENTO FERREIRA; TAMILLIS GUIMARÃES SANTERO; GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA;  
ROSA MARIA DE SÁ ALVES; RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI

<sup>1</sup> UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

*sarmentotamara@gmail.com*

## Introdução

O presente trabalho avaliou a rotulagem de produtos alimentícios enquadrados como farinha de trigo industrializada e fortificada. No Brasil os estudos indicam que alimentos feitos com farinha de trigo são fontes importantes de nutrição para população em geral e que quando fortificados tornam-se uma alternativa viável para cobrir a deficiência de ferro. (BARBOSA, et al. 2012).

## Objetivos

A correta informação nutricional é de grande importância, além de ser fundamental para permitir escolhas de alimentos adequados ao perfil do consumidor, mesmo sendo um produto de amplo consumo e já consolidado no mercado. Assim, este estudo teve por objetivo avaliar e investigar a adequação das informações obrigatórias de rotulagem desses produtos, avaliando o nível de cumprimento e sua conformidade com a legislação vigente.

## Metodologia

Foram coletadas 18 amostras de farinha de trigo de diferentes marcas e tipos, em duplicata, no total de 36 amostras, obtidas em grandes redes de supermercado na cidade do Rio de Janeiro, durante o ano de 2013. Para a análise dos rótulos, utilizou-se a RDC 259/ 2002 sobre rotulagem de alimentos embalados, do Ministério da Saúde. E a lei Nº 10. 674, de 16 de maio de 2003, do Ministério da Saúde, sobre informações complementares informando presença ou não de glúten.

## Resultados

Foram verificadas 57 inadequações nas 36 amostras. Entre as elas, 3% das amostras não identificou o local de origem, 8% das amostras não informou o número do lote ou data de produção, 3% das amostras não informou o prazo ou data de validade, 67% das amostras não informou cuidados sobre conservação após aberto, 6% das amostras não informou lista de ingredientes, e por fim 72% das amostras não fizeram qualquer alusão aos aditivos. Todas as 36 amostras, informaram "Contém Glúten". Observou-se que 39% das farinhas é proveniente de moinhos localizados no estado do Rio de Janeiro, seguido de 33% de Minas Gerais, e 28% de São Paulo.

## Conclusão

Os resultados concluem que, ainda é possível observar inadequações consideráveis no tocante as informações obrigatórias de rotulagem vigentes desde 2002. Não houve um rótulo ausente de irregularidade, o que pode representar dano ao consumidor. A declaração da presença do glúten em todos os rótulos avaliados foi um dos pontos positivos observados no estudo. A declaração da ausência ou presença de componentes envolvidos em situações de intolerância é essencial no momento da aquisição, já que muitos produtos deixam dúvidas quanto a sua composição, podendo causar riscos à saúde dos consumidores.

## Referências

- BARBOSA, T. N. N; TADDEI, J. A. A. C; PALMA, D; LOPEZ, F. A; BRAGA, J. A. P. Double-blind randomized controlled trial of rolls fortified with microencapsulated iron. Rev. Assoc. Med. Bras 2012; 58 (1): 118 – 124.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. In: Diário Oficial da União, Brasília, 23.09.2002.
- BRASIL. Lei nº10674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 19.05.2003.

**Palavras-chave:** Farinhas de trigo; alimentos fortificado; controle sanitário

# SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS E PH EM NÉCTARES DE LARANJA E COMO FATORES DE EROÇÃO DENTÁRIA E ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM À LEGISLAÇÃO

JOSÉ GERARDO BARRETO JÚNIOR; NAIARA ALMEIDA DOS SANTOS; DAYSON JOSÉ JARDIM LIMA; NATASHA VERUSKA DOS SANTOS NINA; DAYSE DE SOUZA RODRIGUES

<sup>1</sup> FAMETRO - FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS

*gerardonutri@hotmail.com*

## Introdução

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de suco de laranja, sendo o néctar o produto de maior crescimento no mercado. Na tentativa de descobrir as consequências da exposição dos dentes à bebidas ácidas, Xavier et al. (2011) verificou a necessidade de pesquisas mais aprofundadas em relação à deglutição de alimentos com pH baixo, afirmando ser imprescindível a realização de estudos in situ e in vivo, para que todas essas considerações sejam investigadas.

## Objetivos

Avaliar os Sólidos Solúveis Totais e pH de cinco marcas de néctares de laranjas e adequação da rotulagem das embalagens à legislação.

## Metodologia

Foram analisadas 5 marcas, 4 embalagens separadas por fabricante, marcadas por algarismo de I, II, III, IV e V, e distribuídas em copos descartáveis de 50ml, cada uma com 20ml de néctar, em triplicata, no laboratório da FAMETRO. O pH foi determinado em pHmetro e os Sólidos Solúveis Totais em Refratômetro, em delineamento inteiramente casualizado, com cinco tratamentos e 4 repetições por marca de néctar, e os dados submetidos à análise de variância (ANOVA), e as médias comparadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade, pelo SISVAR /UFLA. Foram observadas as informações de rotulagem para a verificação da adequação das embalagens à legislação vigente.

## Resultados

A marca III obteve o maior valor de pH (3,80) e a marca IV o menor (2,95). Para Sólidos Solúveis Totais o menor valor foi na marca V (11,32), e o maior na marca III (12,71). Todas as marcas apresentaram elevada concentração de Sólidos Solúveis Totais e pH abaixo de 5,5. Estes elevados valores associados, podem causar desmineralização e erosão dentária levando ao aparecimento de cáries dentárias sendo esta a doença crônica mais comum nessa faixa etária e um problema de saúde pública mundial além de influenciar na deglutição, dependendo da quantidade e frequência do consumo de néctar industrializado, fato observado clinicamente por Leme et al. (2011). Em relação às informações de rotulagem, verificou-se que maiorias das marcas atenderam à legislação brasileira, em Brasil (2013) e Brasil (2002), de embalagens, classificação, registro, padronização e requisitos de qualidade.

## Conclusão

Todas as marcas apresentaram elevada concentração de Sólidos Solúveis Totais associada a um baixo pH, podendo contribuir para o desenvolvimento de lesões de cárie caso estes alimentos sejam consumidos em excesso por crianças. Em relação à rotulagem, a maioria das marcas atendeu à legislação brasileira de embalagens, classificação, registro, padronização e requisitos de qualidade.

## Referências

BRASIL. Instrução Normativa N° 42, DE 11 de setembro de 2013. MAPA. Disponível em: [http://www.lex.com.br/legis\\_24833424\\_INSTRUCAO\\_NORMATIVA\\_N\\_42\\_DE\\_11\\_DE\\_SETEMBRO\\_DE\\_2013.aspx](http://www.lex.com.br/legis_24833424_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_42_DE_11_DE_SETEMBRO_DE_2013.aspx). Acesso em: 15/03/2016

BRASIL. Resolução RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. ANVISA. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC\\_259.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC_259.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em: 15/03/2016

LEME, R.M.P.; FARIA, R.A.; GOMES, J.B.; MELLO, J.D.B.; FILICE, L.S.C.; Comparação in vitro do defeito da erosão dental. Análise por microscopia eletrônica de varredura. Bioscienci J., 27(1): 162-169, 2011.

XAVIER, A.F.C.; PAIVA, M.P.N.; BRITO, R.T.; SANTOS, T.K.G.; MELO, J.B.C.A.; CAVALCANTI, A.L. Efeito dos sucos de frutas industrializados na micro dureza do esmalte dental permanente. Revista Brasileira de Ciências da Saúde. 15(2): 137-142, 2011.

**Palavras-chave:** Acidez; deglutição; erosão dentária; cárie; legalidade

# TEFF: UMA NOVA ALTERNATIVA PARA OS PORTADORES DA DOENÇA CELÍACA

JULIANA DA SILVA LEMOS; SAMARA CHRIST TEIXEIRA; FABIANA TORMA BOTELHO

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*fabibotelho@hotmail.com*

## Introdução

A Doença Celíaca (DC) é uma síndrome autoimune, caracterizada por dano na mucosa do intestino delgado, causada pela fração de gliadina do glúten do trigo e das proteínas solúveis em álcool (prolaminas) da cevada e do centeio, em indivíduos geneticamente predispostos. O tratamento da DC consiste na retirada de alimentos com glúten, realizando substituições de cereais e farinhas. O teff é um cereal que pode substituir a farinha de trigo em diversas aplicações, sendo seu valor nutricional semelhante ou superior ao trigo e outros cereais. Tornou-se uma alternativa alimentar promissora para portadores da doença celíaca, pois é livre de glúten, com consideráveis quantidades de proteínas, fibras, vitaminas e minerais (SPAENIJ-DEKKING et al., 2005). A melhora nutricional de produtos destinados aos pacientes celíacos se faz importante, devido aos alimentos sem glúten disponíveis atualmente oferecerem características nutricionais deficientes, compostos basicamente por amido, baixo teor de fibras, vitaminas e minerais (GALLAGHER et al., 2004).

## Objetivos

Pela inexistência de estudos sobre esse cereal no Brasil, esse trabalho teve como objetivo analisar a composição centesimal da farinha de teff, buscando obter uma alternativa de melhor qualidade nutricional para os celíacos.

## Metodologia

Foi utilizada a farinha de teff produzida pela Bob Red Mill. As amostras foram doadas pela importadora do produto Labra Import, Export e Distribution. As análises foram feitas em triplicata no Laboratório de Bromatologia da Universidade Federal de Pelotas. A determinação de umidade foi feita por secagem direta em estufa a 105 °C e os resultados de cinzas foram obtidos por meio de incineração à temperatura de 500 – 550 °C em mufla, descritas pelas normas do Instituto Adolfo Lutz (2008). Para determinação de lipídeos utilizou-se o método de Soxhlet, a determinação de proteína foi realizada a partir do método Kjeldhal e fibra bruta pelo método gravimétrico, seguindo os métodos descritos pela Association of Official Analytical Chemists. Os carboidratos foram calculados por diferença (% umidade + % cinzas + % lipídeos + % proteína + % fibra - 100 = carboidratos).

## Resultados

A farinha de teff apresentou 9,33% de umidade, 2,83% de gordura, 12,46% de proteína, 71,49% de carboidrato, 1,98% de cinzas e 2,13% de fibra bruta. Valores semelhantes ao presente estudo foram encontrados em outro estudo comparando diferentes variedades de teff, com média de 2, 3% de gordura, 10,4% de proteína, 2,45% de cinzas e 3,3 % de fibra bruta BULTOSA (2007). Forsido et al. (2013) também encontrou, em seu estudo, quantidades elevadas de gordura (3,71%), cinzas (2,33%) e proteína (9,81%) na farinha de teff. Os valores foram superiores à maioria dos outros cereais e farinhas destinados a produtos sem glúten relatados na literatura, tais como arroz, milho e mandioca, sendo que o valor de proteína só foi menor que o valor encontrado no trigo (15,45%).

## Conclusão

A farinha de teff mostra-se uma excelente alternativa no enriquecimento nutricional de farinhas substitutas de glúten, uma vez que pode contribuir na melhoria da qualidade da dieta dos pacientes portadores da doença celíaca.

## Referências

- BULTOSA, G. Physicochemical characteristics of grain and flour in 13 tef [*Eragrostis Tef* (Zucc.) Trotter] grain varieties. *Journal of Applied Sciences Research*, n. 3, v. 12, p. 2042-2051, 2007.
- FORSIDO, S. F., RUPASINGHE, H. P. V., ASTATKIE, T. Antioxidant capacity, total phenolics and nutritional content in selected ethiopian staple food ingredients. *Food Science and Nutrition*, n. 64, v. 8, p. 915–920, 2013.
- GALLAGHER, E. et al. Recent advances in the formulation of gluten-free cereal-based products. *Trends in Food Science & Technology*; n. 15, p. 143–152, 2004.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo. 1020p., 2008.
- SPAENIJ-DEKKING L., KOOY-WINKELAAR Y., KONING F. The Ethiopian cereal tef in celiac disease. *The New England Journal of Medicine*, n. 353, p. 1748–1749, 2005.

**Palavras-chave:** sem glúten; celíacos; valor nutricional; cereais



# TEOR DE SÓDIO EM RÓTULOS DE QUEIJOS RICOTA COMERCIALIZADOS NO ESTADO DA PARAÍBA – PB

LUANA MARTINIANO DA SILVA; TAYANNA BERNARDO OLIVEIRA; KAROLINY BRITO SAMPAIO; FRANCYELI ARAÚJO SILVA; RITA DE CÁSSIA RAMOS DO EGYPTO QUEIROGA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*luana-martiniano@hotmail.com*

## Introdução

O queijo ricota é um derivado lácteo produzido a partir da albumina do soro de leite, adicionado em até 20% de leite, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 dias de fabricação (BRASIL, 1997). Na produção de queijos a utilização do cloreto de sódio é uma ferramenta de grande importância para o conhecimento das características sensoriais e nutricionais deste produto, considerando-se o sal de essencial importância na maturação dos queijos. No entanto, o consumo excessivo do sódio está implicado no desenvolvimento de doenças crônicas como a hipertensão arterial sistêmica (SOARES; MIGUEL; BORGES, 2011). Logo, o rótulo nutricional é uma importante ferramenta que possibilita ao consumidor conhecer a composição dos alimentos e através disso fazer escolhas mais saudáveis (FERREIRA; SILVA, 2010).

## Objetivos

Observando-se a necessidade de uma redução do teor de sódio em queijos, levando em consideração a sua importância em muitas dietas, o objetivo do estudo foi verificar o teor de sódio nos rótulos de queijos ricota comercializados no Estado da Paraíba-PB.

## Metodologia

Foram adquiridas amostras em diferentes pontos comerciais do Estado da Paraíba de sete marcas diferentes (A, B, D, E, F, H e I) com três lotes distintos de queijo ricota, no período de junho a outubro de 2015. A avaliação do teor de sódio foi feita levando em consideração a porção declarada no rótulo dos queijos e convertida para 100g como preconiza a legislação (BRASIL, 2003). O teor de sódio foi classificado segundo Felício et al. (2013) que classificou os teores de sódio em: baixo (120 mg/100 g), moderado (entre 120 e 400 mg/100 g) e alto (>400 mg/100 g).

## Resultados

Das marcas analisadas, apenas duas (D e E) obtiveram teores abaixo de 120 mg/100 g, com valores de 63 mg e 18 mg em 100 g, respectivamente, sendo considerados com baixo teor de sódio. Quatro marcas (A, F, H e I) foram classificadas com moderado teor de sódio, variando entre 200mg a 303mg/100 g e a marca B apresentou valor superior a 400 mg/100 g, sendo considerada com alto teor de sódio. A média geral para as cinco marcas analisadas foi de 219 mg/100 g. Achados semelhantes foram encontrados por Silva e Ferreira (2010) que analisaram cinco marcas de queijos ricota provenientes da cidade de Campos dos Goytacazes, Rio de Janeiro e observaram que 40% das ricotas apresentavam teores de sódio superiores a 200 mg/100 g em seus rótulos sendo consideradas com moderado e alto teor de sódio.

## Conclusão

Conclui-se que cerca de 70% dos rótulos apresentam teores de sódio que vão de moderado a alto teor de sódio em uma porção de 100 g. Os dados são preocupantes, pois a ricota pode ser indicada em condutas dietoterápicas com redução de sódio para pacientes com controle da hipertensão arterial, lesões renais e outras doenças crônicas. Portanto, faz-se necessário maior rigor e controle no processo de produção e adição de sódio em queijos ricotas, visando garantir a segurança alimentar dos consumidores e principalmente maior eficácia e fidedignidade das condutas dietoterápicas.

## Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1997.

FELICIO, T.L.; et al. Cheese. What is its contribution to the sodium intake of Brazilians? *Appetite*, v. 66, p. 84-88, March 2013.

SILVA, L.F da; FERREIRA, K.S. Avaliação da rotulagem nutricional, composição química e valor energético de queijos minas frescal, queijo minas frescal light e ricota. *Alim. Nutri. Araraquara/SP*. v. 21, n. 3, p. 437-441, jul./set. 2010.

SOARES, D. C.M; MIGUEL, D. P; BORGES, D.O. Elaboração de queijo minas frescal com substituição parcial e total de cloreto de sódio por cloreto de potássio. *Cadernos de pós-graduação da fazu*, 2011; V. 2. Disponível: Acesso em: 14 de abril de 2016.

**Palavras-chave:** queijo ricota; rotulagem nutricional; sódio

# TEOR DE SÓDIO NOS RÓTULOS DE QUEIJOS DE MANTEIGA DO ESTADO DA PARAÍBA-PB

LUANA MARTINIANO DA SILVA; TAYANNA BERNARDO OLIVEIRA; KAROLINY BRITO SAMPAIO; FRANCYELI

ARAÚJO SILVA; RITA DE CÁSSIA RAMOS DO EGYPTO QUEIROGA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*luana-martiniano@hotmail.com*

## Introdução

O queijo de manteiga é um alimento obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa (BRASIL, 2001). O rótulo nutricional é uma importante ferramenta para a escolha dos alimentos pelos consumidores. Dentre as informações que devem constar no rótulo encontra-se o teor de sódio, importante mineral para a fabricação dos queijos, melhorando a consistência, sabor e durabilidade. No metabolismo humano, o sódio participa de processos essenciais à vida, porém seu consumo em excesso está implicado em prejuízos à saúde levando ao desenvolvimento ou agravamento de doenças (NASCIMENTO et al, 2015).

## Objetivos

Diante disso, objetivou-se classificar os teores de sódio presente nos rótulos de queijos de manteiga comerciais do Estado da Paraíba - PB.

## Metodologia

Verificou-se o teor de sódio por meio dos rótulos nutricionais em queijos do tipo manteiga de diferentes marcas e lotes comercializados no Estado da Paraíba - PB no período de junho a outubro de 2015. Os dados foram coletados observando os rótulos de 5 marcas diferentes de queijos de manteiga, onde para cada marca foi obtido 3 lotes distintos, totalizando 15 embalagens. As marcas receberam as denominações C, D, E, F e J. Para a averiguação do teor de sódio levou-se em consideração a porção declarada no rótulo dos queijos, sendo os valores convertidos para 100 g (BRASIL, 2013). A classificação do teor de sódio foi segundo o estudo descrito por Felício et al (2013), classificando os teores de sódio em: baixo (<120 mg/100 g), moderado (entre 200 mg e 400 mg/100 g) e alto (>400 mg/100 g).

## Resultados

Das cinco marcas analisadas, 80% obtiveram em seus rótulos valores acima de 400 mg/100 g, considerados, portanto, com alto teor de sódio. Dentre as marcas com alto teor em sódio, três (C, E e J) apresentaram valores quase três vezes maiores que 400 mg/100 g (alto teor de sódio) ficando os valores em torno de 1166 mg/100 g. A marca D foi classificada como moderado teor de sódio, obtendo valor de 316 mg/100 g. Nenhuma marca apresentou baixo teor de sódio (<120 mg/100 g). A média geral para as cinco marcas analisadas foi de 869 mg/100 g de sódio. Segundo RDC n° 54 (2012) para que um alimento sólido possa ser considerado rico em sódio, este deve possuir um valor igual ou maior que 120 mg de sódio em 100 g do produto. Sendo assim, todos os rótulos analisados são considerados ricos em conteúdo de sódio. É importante ressaltar que já existem acordos assinados entre o Ministério da Saúde e indústrias de alimentos para redução gradativa de um mínimo de 25% do teor em sódio até o ano de 2020 em diferentes categorias de alimentos processados, incluindo os laticínios (BRASIL, 2013).

## Conclusão

Os rótulos de queijo de manteiga comercializados no Estado da Paraíba - PB mostram que os teores de sódio encontrados estão em desacordo com a legislação brasileira, visto que, nenhuma marca apresentou baixo teor de sódio e os valores obtidos foram extremamente alto para a porção referenciada pela legislação. Portanto, os dados reforçam a necessidade de se estabelecer limites para a adição do cloreto de sódio durante a fabricação dentro de faixas consideradas seguras, afim de não trazer prejuízos à longo prazo a saúde do consumidor.

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - Instrução Normativa N° 30 de 23 de junho de 2001. Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo de manteiga. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de junho de 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC n° 54/2012. Regulamento técnico referente à informação nutricional complementar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 nov. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Termo de Compromisso 05 de Novembro de 2013. Firma acordo com Indústrias de Alimentos para redução do consumo de sal da população brasileira para menos de 5 g por pessoa até o ano de 2020 mediante redução do teor de sódio em categorias prioritárias disponíveis para consumo e de alimentos processados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2013. Disponível: <[http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape\\_promocao\\_da\\_saude.php?conteudo=reducao](http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_promocao_da_saude.php?conteudo=reducao)> acesso em 11 de abril de 2016.

FELICIO, T.L.; et al. Cheese. What is its contribution to the sodium intake of Brazilians? *Appetite*, v. 66 p. 84-88, March 2013.

NASCIMENTO, J. M. B; et al. Avaliação da quantidade de sódio queijos coalho comercializados em João Pessoa-PB. XXI Encontro Nacional e V Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2015, Natal. ENNAL 2015, 2015.

**Palavras-chave:** derivados lácteos; rotulagem; teor de sódio

# TEOR E PERFIL DE AMINOÁCIDOS DA SEMENTE DE CHIA (*SALVIA HISPANICA L.*)

JOICY KARLA GRANGEIRO PEREIRA; THAYANE FREIRE DE ALEXANDRIA MIRANDA; MARISTELA ALVES ALCÂNTARA; KETTELIN APARECIDA ARBOS; ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES CORDEIRO

<sup>1</sup> UFPB - Universidade federal da Paraíba  
*joicykarla21@hotmail.com*

## Introdução

A chia tem sido descrita como um alimento de elevado valor nutricional devido ao seu alto conteúdo de ômega 3 e ômega 6, antioxidantes, fibras e proteínas (PEIRETTI e GAI, 2009). O teor de proteínas da semente varia de 19% a 23% e o perfil de aminoácidos n permite que ela seja uma considerável opção como fonte proteica. (OLIVOS; VALDIVIA; TECANTE, 2010). As proteínas da semente da chia podem ser disponibilizadas como peptídeos biologicamente ativos, os quais podem desempenhar diversas atividades, com base na sua composição e sequência de aminoácidos, tais como: imunomodulatória, antimicrobiana, antitrombótica, hipocolesterolêmica, antihipertensiva e antioxidante (COELHO; SALAS, 2014).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi quantificar o teor e determinar o perfil de aminoácidos encontrado na semente de chia.

## Metodologia

O perfil de aminoácidos foi determinado empregando cromatografia líquida de alta definição (CLAE) conforme metodologia descrita por White et al. (1986), a qual consiste na hidrólise da amostra em ácido clorídrico 6N, seguida de derivação pré-coluna dos aminoácidos livres com fenil isotiocianato (PITC), empregando A separação dos derivativos feniltiocarbamil-aminoácidos (PTC-aa) foi realizada em cromatógrafo líquido de alta resolução (VARIAN, Waters 2690) acoplado com coluna de fase reversa C18 (PICO-TAG, 3,9 x 150 mm).

## Resultados

Através da análise da composição centesimal de sementes de chia brasileira, foi visto que em 100g da semente contém  $25.03 \pm 0.71$ g de proteína. Os nove aminoácidos essenciais foram avaliados e comparados. Foram apresentados em mg/g de proteína presente na semente, seguidos da mg/g de proteína recomendada pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO,2002). O teor de aminoácidos na semente de chia foram: histidina 64.8mg/g (15mg/g), isoleucina 49.2mg/g (30mg/g); leucina 92.0mg/g (59mg/g), lisina 86.4mg/g (45mg/g), metionina 36.0mg/g (16mg/g); fenilalanina + tirosina 185mg/g (38mg/g), treonina 143.2mg/g (23mg/g), triptofano 24.0mg/g (6mg/g) e valina apresenta 19.2mg/g (39mg/g).

## Conclusão

A partir deste estudo conclui-se que a semente de chia é uma importante fonte de proteína, apresentando nove dos vinte aminoácidos essenciais ao organismo. A fração protéica da chia pode ser explorada como um ingrediente funcional para ser empregado em produtos alimentícios processados, principalmente em salsichas e emulsões alimentares. Embora a proteína da chia possa ser utilizada na alimentação de indivíduos adultos, a alimentação deve ser complementada com outros alimentos, como feijão, para suprir lisina, e o arroz para suprir leucina.

## Referências

COELHO, M. S.; SALAS, M. M. M. Chemical Characterization of Chia (*Salvia hispanica L.*) for Use in Food Products. **Journal of Food and Nutrition Research**, v. 2, n. 5, p. 263-269, 2014.

FAO/OMS. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids**. Washington, DC: National Academies Press, 2002. 1357p.

OLIVOS, B. L.L, VALDIVIA, M. A.L, TECANTE, A. (2010). Thermal and physicochemical properties and nutritional value of the protein fraction of Mexican chia seed (*Salvia hispanica L.*). **Food Science and Technology International = Ciencia Y Tecnología de Los Alimentos Internacional**, v. 16, n. 1, p. 89–96.

PEIRETTI, P. G.; GAI, F. Fatty Acid and Nutritive Quality of Chia (*Salvia hispanica L.*) Seeds and Plant During Growth. **Animal Feed Science and Technology**, v. 148, n. 2-4, p. 267-275, 2009.

WHITE, J. A.; HART, R. J.; FRY, J. C. An evaluation of the Waters Pico-Tag system for the amino-acid analysis of food materials. **Journal of Automatic Chemistry**, v. 8, n. 4, p. 170–177, 1986.

**Palavras-chave:** alimentos funcionais; aminoácidos; cromatografia; semente de chia

# TEOR EM COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS (CF) E FLAVONOIDES DE SOJA PRODUZIDA POR CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL

FRANCIANE SILVANA FORMENTINI; ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*francianeformentini@hotmail.com*

## Introdução

Os alimentos de origem vegetal possuem diversos compostos bioativos com propriedades antioxidantes, como os compostos fenólicos, que são considerados os principais antioxidantes da dieta. Dentro deste grupo, encontram-se os flavonoides, maior classe entre os compostos fenólicos. Estudos sugerem que a produção destes compostos pode ser alterada de acordo com o sistema de produção dos alimentos.

## Objetivos

Quantificar e comparar o teor de fenólicos totais e flavonoides de amostras de soja produzidas por cultivo orgânico e convencional.

## Metodologia

Amostras de soja orgânicas e convencionais foram adquiridos no comércio do sudoeste paranaense, e doadas por instituições de agricultura orgânica. As amostras orgânicas foram selecionadas pela presença do selo verde de produção orgânica. Foram adquiridas duas amostras de cada tipo de cultivo. As amostras foram lavadas e submetidas à cocção de acordo com a padronização da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011). Em seguida as amostras foram trituradas e submetidas à extração de acordo com Faller e Fialho (2009) com algumas modificações. Realizou-se duas extrações distintas, uma para os compostos solúveis e outra para os hidrolisáveis. Após a extração, as amostras foram centrifugadas a 3500 rotações por minuto durante 5 minutos e duplamente filtradas em papel filtro. Compostos fenólicos totais foram determinados pelo método de Folin-Ciocalteu (SINGLETON; ROSSI, 1965), já para os flavonoides utilizou-se a técnica descrita por Alothman, Bhat e Karim, (2009) com algumas modificações. Uma curva padrão foi elaborada utilizando o ácido gálico como referência para a determinação de compostos fenólicos e a catequina para flavonoides. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Para análise estatística utilizou-se as médias das duas amostras de cada cultivo e realizou-se o teste *t student* para duas variáveis, considerando 5% de significância.

## Resultados

Os resultados encontrados nas análises de compostos fenólicos demonstraram que o teor de compostos fenólicos nos extratos hidrolisáveis de soja orgânica foi estatisticamente maior em relação à convencional, sendo respectivamente, 686,42 e 534,64 µg equivalentes de ácido gálico/g de alimento cozido. Já na extração solúvel não observou-se diferença significativa, sendo quantificado 1055,52 e 1038,63 µg equivalentes de ácido gálico/g de alimento cozido, respectivamente, para soja orgânica e convencional. Resultados diferentes foram encontrados nas análises de flavonoides, sendo que o extrato solúvel de soja convencional apresentou teores de flavonoides estatisticamente maiores que na soja orgânica, sendo, respectivamente, 290,42 e 372,12 µg equivalentes de catequina/g de alimento cozido. Na extração hidrolisável verificou-se valores de 99,53 e 116,31 µg equivalentes de catequina/g de alimento cozido para soja orgânica e convencional respectivamente, não apresentando diferença significativa.

## Conclusão

Concluiu-se através do presente trabalho que a soja produzida por diferentes formas de cultivo apresentou comportamento diversificado na produção de compostos fenólicos e flavonoides, inclusive considerando as frações obtidas para compostos solúveis e hidrolisáveis. Assim, mais estudos que envolvam a determinação do perfil dos compostos encontrados na soja orgânica e convencional são necessários.

## Referências

ALOTHMAN, M.; BHAT, R.; KARIM, A.A. Antioxidant capacity and phenolic content of selected tropical fruits from Malaysia, extracted with different solvents. **Food Chemistry**, v.115, p. 785-8, 2009.

FALLER, A.L.K.; FIALHO, E. The antioxidant capacity and polyphenol content of organic and conventional retail vegetables after domestic cooking. **Food Research International**, v.42, p.210-15, 2009.

SINGLETON, V.L.; ROSSI, J.A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, v.16, p.144-158, 1965.

**Palavras-chave:** Agricultura Orgânica; Compostos Fenólicos; Flavonoides; Soja



# UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS

ADRIELLY ARAÚJO DE OLIVEIRA; VIVIANE LANSKY XAVIER; MARCELA SARMENTO VALENCIA; JANAYNA GONÇALVES SILVA

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*adri.oliveira.nutri@gmail.com*

## Introdução

A produção mundial de queijos é de cerca de 15 milhões de toneladas por ano, equivalente a cerca de 35% da produção total de leite. A perspectiva de um incremento ainda maior nas vendas de queijo surge com o desenvolvimento de queijos mais saudáveis, através da adição de culturas probióticas. O queijo tem sido sugerido como um melhor veículo de transporte para bactérias probióticas do que outros produtos fermentados, devido seu pH, maior teor de gordura e consistência, promovendo maior proteção aos probióticos durante passagem no trato gastrointestinal (CASTRO et al., 2015).

## Objetivos

O presente trabalho objetivou investigar na literatura a viabilidade da utilização de probióticos na fabricação de queijos.

## Metodologia

Foram pesquisados artigos científicos dos últimos cinco anos nas bases de dados SciELO e Science Direct, utilizando as palavras-chave: probiotics e cheese.

## Resultados

Em geral, os queijos adicionados de probióticos não sofrem grandes alterações na composição nutricional e características sensoriais, mantendo estável a quantidade de células probióticas viáveis ao longo do armazenamento. Alves et al. (2011) demonstraram que não houve alteração na composição de queijo minas com adição do probiótico *Lactobacillus acidophilus* quando comparado ao tradicional e ao adicionado de ácido láctico, exceto pelo maior percentual de gordura encontrado no último. Observou-se, ainda, melhor aceitação sensorial e contagem microbiana acima de 108UFC/g após 30 dias de armazenamento. Na produção de ricota de leite de cabra, Meira et al. (2015) demonstraram que amostras adicionadas de culturas de *Lactobacillus acidophilus* ou *Bifidobacterium lactis*, armazenadas sob refrigeração de 7 dias, não apresentaram diferenças significativas em características de composição e sensoriais, exceto quanto ao grau de dureza, acidez e coloração. Em outro estudo, Seridan et al. (2012) verificaram a relação dos *Lactococcus lactis* e *Lactobacillus rhamnosus* com a inibição de *Staphylococcus aureus* e sua enteroxina na produção de queijo. A amostra que continha *Lactococcus lactis* apresentou inibição tanto da enterotoxina quanto do crescimento do *Staphylococcus aureus* e ambos os probióticos apresentaram contagem acima de 10<sup>6</sup> UFC/g ao fim do armazenamento de 15 dias. Lima et al. (2014) observaram que cepas de *Lactobacillus casei* adicionadas em queijo coalho, tanto na forma livre como microencapsulada, apresentaram resultados de 1,4x10<sup>8</sup> UFC/g e 9,1x10<sup>7</sup> UFC/g, respectivamente, após o 7º dia de armazenamento, mostrando a viabilidade dos probióticos no queijo independente da forma de incorporação na matriz.

## Conclusão

Portanto, pode-se concluir que a utilização probióticos na fabricação de queijos é viável, pois é possível a maior preservação de tais bactérias após processamento e armazenamento, sendo um inovador exemplo de matriz alimentar, capaz de atrair a atenção de mais consumidores.

## Referências

ALVES, C.C.C. et al. Utilização de *Lactobacillus acidophilus* e de acidificação direta na fabricação de queijo de minas frescal. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., Belo Horizonte, v. 63, n. 6, p. 1559-1566, Dec. 2011.

CASTRO, J. M. TORNADIJO, M. E., FRESNO, J. M. SANDOVAL, H., Biocheese: A Food Probiotic Carrier. BioMed Research International, v. 2015, 11 p, 2015.

LIMA, R. J.; LOCATELLI, O. G.; FINKLER, L.; LUNA-FINKLER, C. L. Incorporação de *Lactobacillus casei* microencapsulado em queijo tipo coalho (Incorporation of encapsulated *Lactobacillus casei* into type curd cheese). Revista Ciência & Saúde., Porto Alegre, v. 7, n. 1, p. 27-34, jan./abr. 2014.

MEIRA, Q. G. S.; MAGNANI, M.; MEDEIROS-JÚNIOR, F.C.; QUEIROGA, R. C. R. E.; MADRUGA, M.S.; GULLÓN, B., GOMES, A. M. P.; PINTADO, M. M. E.;

SOUZA, E. L. Effects of added *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis* probiotics on the quality characteristics of goat ricotta and their survival under simulated gastrointestinal conditions. *Food Research International*, v. 76, p. 828–838, 2015.

SERIDAN, B. et al. Viabilidade de *Staphylococcus aureus* FRI S-6 e produção de SEB em queijo elaborado com adição de *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactococcus lactis*. *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, Belo Horizonte, v. 64, n. 2, p. 465-470, Apr. 2012.

**Palavras-chave:** queijos; probióticos; alimento funcional

# VERIFICAÇÃO DA RESISTÊNCIA TÉRMICA DA SALMONELLA ENTERITIDIS NO PROCESSO PRODUTIVO DO OVO MOLLET

JULIANA TARDIVO FAGIANI; FLÁVIA S. AIDAR; ANTONIO CESTARI; EMILIEME DE ALMEIDA MARTINS

<sup>1</sup> USJT - Universidade São Judas Tadeu

*juliana.tardivo@hotmail.com*

## Introdução

Os ovos, são considerados alimentos completos do ponto de vista nutricional, compostos por vitaminas e minerais que auxiliam na homeostase do organismo (NOVELLO et al. 2006). A contaminação por Salmonella Sp é uma infecção gastrointestinal causada por um conjunto das bactérias do gênero Salmonella, sendo os agentes infecciosos mais comuns a S. Typhimurium, a S. Typhi, e a S. Enteritidis. Seu período de incubação é de 8 a 72 horas após a ingestão, provocando diarreia, mal estar, cólicas e com ou sem febre. (SILVA, 2002; FERREIRA, 2006). O ovo Mollet é uma preparação de origem francesa que não atende às recomendações legais. Os ovos são cozidos por 5 minutos e 30 segundos, em seguida resfriados rapidamente em banho de gelo, descascados e armazenados sob refrigeração. Imediatamente antes do uso, são retirados, empanados e fritos em óleo quente por 2 minutos e 50 segundos.

## Objetivos

avaliar a eficiência do tratamento térmico necessário na preparação do Ovo Mollet para redução de Salmonella Enteritidis inoculada experimentalmente

## Metodologia

Foram utilizados os seguintes alimentos: farinha de trigo; farofa “panco”; gelo britado de máquina; gordura vegetal – utilizada na fritura; ovos caipiras; pimenta do reino branca; preparo de massa para empanar; sal; vinagre. Foram utilizados também: Termômetro espeto Minipa (-10°C a 200 °C), calibrado e termômetro Testo 830-T2, TP Tipo K. Os métodos analíticos seguiram os seguintes referenciais: preparo das amostras para análise microbiológica (ANDREWS et al, 2001); contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos (MATURIN & PEELER et al, 1998); determinação do Número mais provável de coliformes totais (FENG et al, 2002) e pesquisa de Salmonella spp. (ANDREWS et al, 2001) As amostras dos ovos foram contaminadas artificialmente por Salmonella SP em um laboratório experimental. Foi feito um pequeno furo no centro do ovo e injetada a cepa com uma seringa descartável. Foi realizada a pesquisa de Salmonella SP na preparação, simulando as condições do prato que o cliente recebe. Para a inoculação experimental foi utilizada uma cepa de Salmonella Enteritidis – ATCC 13076 liofilizada.

## Resultados

As análises da matéria prima não inoculada indicaram condições higiênico sanitárias satisfatórias, não havendo crescimento dos microrganismos pesquisados. Para a análise da preparação inoculada do Ovo Mollet, o inoculo inicial foi de 9,0 Log<sub>10</sub> UFC/g. A média de células de Salmonella Sp. sobreviventes após o tratamento térmico de cocção para obtenção do ovo mollet foi de 5,0 Log<sub>10</sub> UFC/g. A média de Células de Salmonella recuperadas após cocção e fritura foi de 4,7 Log<sub>10</sub> UFC/g. Sendo a fritura um complemento do processo de eliminação de Salmonella Sp. Os resultados obtidos neste experimento demonstram que o tratamento térmico realizado na preparação do Ovo Mollet foi eficiente na redução de Salmonella Enteritidis inoculada experimentalmente. O D10 que representa a média da temperatura dos tratamentos térmicos realizados foi de 76,7°C. Observa se neste estudo que apesar da alta temperatura atingida, a gema permaneceu de consistência mole, como o desejado para as características do produto, sendo a temperatura superior aos 74°C exigidos pelas legislações.

## Conclusão

Os resultados obtidos indicam que a preparação Ovo Mollet, atende os requisitos das legislações vigentes quanto ao quesito temperatura. Devendo ser observados princípios básicos de manipulação homologação do fornecedor da matéria prima.

## Referências

contaminados e submetidos a diferentes tipos de cocção e em alimentos preparados a base de ovos e consumidos sem tratamento térmico. 1994. Dissertação (mestrado em tecnologia de alimentos) Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, 1994. Universidade Estadual de Campinas. Faculdade de Engenharia de Alimentos. Campinas, São Paulo. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=000075797> Acesso em: 16/08/2014

GANTOIS, I. et al. Mechanisms of egg contamination by Salmonella Enteritidis. FEMS microbiology reviews, v. 33, n. 4, p. 718-738, 2009. Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1574-6976.2008.00161.x/full> Acesso em:17/08/14

MARTINS A.E. & DESTRO T.M. Avaliação de dois fornos na inativação de Salmonella sp. 2000. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.

ROWLANDS, R.E. G. et al . Resistência térmica de Salmonella Enteritidis, S. Panama e S. Infantis em fórmula láctea infantil reconstituída. Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.), São Paulo, v. 65, n.1, 2006. Disponível em:[http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0073-98552006000100007&lng=pt&nrm=iso](http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552006000100007&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 05 /10/2014

SAVI, G.D. et al. 2011. Elimination of Salmonella enterica serovar Typhimurium in artificially contaminated eggs through correct cooking and frying procedures. Food Science and Technology (Campinas), v. 31, n. 2, p. 492-496, 2011.

**Palavras-chave:** Salmonella Enteritidis; Ovo Mollet; resistência térmica; Segurança microbiológica

# VITAMINAS, CAROTENOIDES E COMPOSTOS FENÓLICOS EM HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS PREPARADAS POR AGRICULTORES FAMILIARES DA ZONA DA MATA DE MINAS GERAIS

SORAIA SILVA PINHEIRO; HELIANE APARECIDA BARROS DE OLIVEIRA; BÁRBARA PEREIRA DA SILVA; PAMELLA CRISTINE ANUNCIÇÃO; CERES MATTOS DELLA LUCIA

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
soraia.pinheiro@ufv.br

## Introdução

As hortaliças não convencionais são espécies rústicas e silvestres, espontâneas, potencialmente alimentícias. Muitas vezes são subutilizadas, embora o seu consumo possa contribuir para melhorar a qualidade nutricional da alimentação da população (KINUPP E BARROS; 2004). Elas se destacam como fontes importantes de antioxidantes, principalmente vitamina E, carotenoides e compostos fenólicos. Na maioria das vezes, são submetidas à cocção, o que pode ocasionar decomposição e/ou perda de cor e valor nutritivo (CAMPOS et al., 2008). O conhecimento sobre as modificações no perfil de antioxidantes provocadas pela cocção das hortaliças não convencionais é incipiente.

## Objetivos

Avaliar a ocorrência e a concentração de vitamina C, vitamina E, carotenoides e fenólicos totais em hortaliças não convencionais mais consumidas por agricultores familiares no município de Viçosa, localizado na Zona da Mata de Minas Gerais, submetidas à cocção.

## Metodologia

Foram avaliadas as quatro hortaliças não convencionais mais consumidas por agricultores familiares do município de Viçosa, segundo levantamento realizado por Barreira et al. (2015): ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.), mostarda silvestre (*Sinapis arvensis* L.), serralha lisa (*Sonchus arvensis* L.) e capiçova (*Erechtites valeriana efolia*). As hortaliças foram submetidas à cocção pelos próprios agricultores familiares. Os carotenoides (luteína e  $\beta$ -caroteno), vitamina C (ácido ascórbico) e vitamina E ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ - e  $\delta$ - tocoferóis e tocotrienóis) foram analisados por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência e os fenólicos totais, utilizando o reagente Folin Ciocalteu. Para análise dos dados, foi utilizado o teste de Tukey para comparação de hortaliças submetidas a um mesmo processamento e o teste "t" para avaliação dos efeitos do processamento em cada hortaliça. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV (Ref. No 121/2012/CEPH/wmt), e os voluntários assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A vitamina C não foi encontrada em nenhuma das hortaliças. A concentração total de carotenoides aumentou após a cocção no ora-pro-nobis (crua: 3,33mg/100g; cozida: 5,76 mg/100g) e na mostarda (5,15-7,45 mg/100g). A cocção não alterou as concentrações de luteína e aumentou a concentração de  $\beta$ -caroteno. Nas cruas, o componente majoritário da vitamina E foi o  $\alpha$ -tocoferol. As concentrações de vitamina E total aumentaram após a cocção (de 0,44 a 1,43 mg/100g para as cruas e de 4,74 a 7,68 mg/100g para as cozidas). As hortaliças cozidas apresentaram concentrações de fenólicos superiores às cruas (aumento de 600%), sendo que a mostarda apresentou a maior concentração entre as cruas e a capiçova, a maior entre as cozidas.

## Conclusão

De forma geral, a cocção aumentou a concentração dos compostos antioxidantes. O ora-pro-nóbis e a mostarda cozidos foram classificados como alimentos fonte de vitamina E, enquanto que todas as hortaliças cozidas foram classificadas como de alto conteúdo de vitamina A.

## Referências

- BARREIRA, T.F.; et al. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil, Revista Brasileira de Plantas Medicinais. vol.17 ,no.4 ,supl.2, Botucatu, 2015.
- CAMPOS, et al. Estabilidade de compostos antioxidantes em hortaliças processadas: uma revisão. Alimentação e Nutrição, Araraquara v.19, n.4, p. 481- 490, 2008.
- KINUPP, V.; BARROS, I. Levantamento de dados e divulgação do potencial de plantas alimentícias alternativas no Brasil. Horticultura Brasileira. v. 22, n. 2, 2004.

**Palavras-chave:** capiçova; mostarda; ora-pro-nóbis; serralha

# ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE WHEY PROTEIN FEMININO E TRADICIONAL

ELTON BICALHO DE SOUZA; MARIANA SUDRE LACERDA

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda

*elton.bicalho01@gmail.com*

## Introdução

Evidências científicas sustentam a ideia de que o whey protein atua como agente antimicrobiano, regulador da função imune, anti-hipertensivo e como fatores de crescimento (HARAGUCHI; ABREU; PAULA, 2006). É encontrado no mercado sob a forma concentrada, isolada, hidrolisada e, atualmente, um novo modelo lançado pela indústria: o whey protein feminino (CARRILHO, 2013). Segundo alegações das indústrias, o whey feminino é diferenciado por ser adicionado de colágeno, isoflavona além de um complexo de micronutrientes. As justificativas utilizadas são muitas, dentre elas: prevenção dos sintomas da tensão pré-menstrual, menopausa, fortalecimento de cabelos e unhas, combate ao envelhecimento da pele e prevenção de celulites e estrias. Partindo dessa premissa, surgiu a questão: será que este produto é realmente diferenciado para o público feminino?

## Objetivos

Realizar uma comparação entre os whey proteins tradicionais com o feminino, verificando diferenças entre os nutrientes.

## Metodologia

O estudo caracteriza-se como uma pesquisa descritiva, que consistiu na avaliação de rótulos de whey protein femininos, comercializados em lojas de suplementos da cidade de Volta Redonda - RJ, e sites de venda de ergogênicos nutricionais. Verificou-se a diferença entre este tipo de produto com o whey protein tradicional, usualmente utilizado por ambos os sexos. Foi verificada a diferença entre os macro e micronutrientes, principalmente proteína, glutamina, leucina, valina e isoleucina, principais nutrientes atribuídos a este ergogênico. Após análise dos rótulos, foram aplicados procedimentos de análises descritivas.

## Resultados

Após análise de 20 rótulos de whey proteins de 10 diferentes marcas, foi encontrada uma média de valor energético de 126,3 + 15,8 calorias para o feminino e 127,7 + 22,6 calorias para o tradicional. Com relação aos macronutrientes, observou-se uma média de 5,3 + 2,3 g de carboidrato para o feminino e 4,2 + 2,1 g para tradicional, as proteínas foram de 24,2 + 2,9 g no feminino e 24,2 + 4,8 no tradicional e, 0,6 + 0,8 g de lipídios para o feminino e de 1,5 + 1,1 g para tradicional. Os valores médios de sódio encontrados no feminino e no tradicional foram de 105,3 + 61,7 mg e 105,1 + 50,8 mg, respectivamente. Apenas 30% (n = 3) das 10 marcas femininas analisadas apresentaram valores de colágeno e todos os produtos femininos descreveram na lista de ingredientes a presença da substância isoflavona, entretanto, não foram encontrados valores específicos em nenhum dos produtos. A comparação dos valores informados nos rótulos revelou que 40% (n = 4) dos rótulos femininos possuíam valores de micronutrientes inferiores ao produto tradicional. Dos 18 aminoácidos analisados, apenas 16,6% (n = 3) foram superiores no feminino, sendo que os valores médios de glutamina, isoleucina, leucina e valina, aminoácidos mais valorizados no produto, foram inferiores no feminino.

## Conclusão

A presente pesquisa permitiu concluir que, diante das análises realizadas, o whey protein feminino apresentou maior valor médio de carboidrato e lipídios, sendo que a proteína obteve a mesma média em ambos. A análise do complexo de vitaminas e minerais, descritas pela mídia como um diferencial do produto, demonstrou que o tradicional possui uma melhor composição geral. Também houve maior concentração média de aminoácidos no produto tradicional.

## Referências

CARRILHO, L. H. Benefícios da utilização da proteína do soro do leite whey protein. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.7, n. 40, p. 195-203, 2013.

HARAGUCHI, F. K.; DE ABREU, W. C.; PAULA, H. Proteínas do soro do leite: composição, propriedades nutricionais, aplicações no esporte e benefícios para a saúde humana. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 4, p. 479-488, 2006.

**Palavras-chave:** Proteína do Soro do Leite; Mulheres; Suplementos nutricionais



# ANÁLISE DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA DE UMA CAPITAL DO NORDESTE BRASILEIRO

GABRIELLA ILKA BRANDÃO SILVEIRA; KARLLA PRISCILLA DA CRUZ SILVA; BRUNA FERREIRA SOARES;  
TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA; ALINE GUIMARÃES AMORIM

<sup>1</sup> UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*amorimag@yahoo.com.br*

## Introdução

Ainda que haja hoje crescente preocupação dos frequentadores de academias na busca de uma alimentação balanceada e o ideal tipo de treino, ainda nos deparamos com a inadequação dietética por falta de conhecimento, equívoco quanto a função dos nutrientes, insistência de hábitos alimentares inadequados e a influência da mídia, atua como um fator que leva os indivíduos a utilizarem suplementos nutricionais e adotarem um comportamento alimentar inadequado para atingirem determinados objetivos

## Objetivos

Buscou-se analisar o conhecimento nutricional dos praticantes de atividade física dentro de academias de ginástica de São Luís- MA, com intuito de verificar com que finalidade esses consomem os tipos de alimentos, questionando suas funções; além de conhecer quais as fontes alimentares buscadas para isso.

## Metodologia

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMA (protocolo nº23115-007929/2010-67). A amostra compôs-se 300 indivíduos frequentadores de academias de ambos os gêneros, selecionados aleatoriamente. Utilizou-se questionário estruturado não validado, delimitando ao presente estudo questões sociodemográficas (gênero, renda familiar, escolaridade) e relativas ao conhecimento sobre as funções e fontes alimentares dos macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídeo), além da fonte de fibras. Também foram questionados se seguiam alguma dieta/restrrição alimentar e a possível fonte de informação da mesma. Os dados foram apresentados na forma de frequência simples e porcentagem. O teste de qui-quadrado foi utilizado para comparar a frequência dos erros e acertos no software Epi Info® versão 7.1.5. O valor  $p < 0,05$  foi considerado para indicar significância estatística.

## Resultados

57% dos praticantes de atividade física, não reconhecem as funções dos macronutrientes. De acordo com as respostas contabilizadas, 74% dos entrevistados marcaram corretamente sobre fontes alimentares dos carboidratos, 69,6% marcaram corretamente sobre fontes alimentares das proteínas ( $p=0,0142$ ), 70% marcaram corretamente sobre as fontes alimentares dos lipídeos ( $p=0,0242$ ) e, 85,9% marcaram corretamente sobre as fontes alimentares das fibras ( $p=0,0354$ ). Sobre dieta, 38,6% dos entrevistados afirmaram seguir alguma, e destes 45,6% seguem orientações de um (a) nutricionista. Houve significância entre o maior grau de instrução com a maior frequência de acertos das funções dos macronutrientes ( $p=0,0059$ ). Já o acerto das fontes de macronutrientes foi mais frequente dentre indivíduos com maior renda familiar.

## Conclusão

Frequentadores de academias estão relacionando corretamente os macronutrientes com as suas fontes alimentares, mas estão com déficit de conhecimento quanto à função dos macronutrientes, o que pode ser prejudicial á sua alimentação e performance enquanto indivíduo ativo, além de prejudicial à saúde. O nutricionista é o profissional mais qualificado para melhor atender o praticante de atividade física no que se refere à alimentação.

## Referências

1. Uchoas, GD; Pires, CR; Martins, T. Hábitos alimentares de frequentadores de academias em Apucarana-PR. Rev Bras de Nutr Esport, São Paulo. v. 5. n. 30. p.530-540. Nov/Dez. 2011.
2. Reis, C; Mello, NA; Confortin, FG. Conhecimento nutricional de usuários e não usuários de suplementos alimentares em academias de uma cidade do oeste de Santa Catarina. Rev Bras de Nutr Esport, São Paulo. v. 6. n. 34. p. 250-260. Jul/Ago. 2012.
3. Lima, LM; Lima, AS; Braggion, GF. Avaliação do consumo alimentar de praticantes de musculação. Rev Bras de Nutr Esport, São Paulo. v. 9. n. 50. p.103-110. Mar./Abril. 2015.
4. Maihara, VA; Silva, MG; Baldini, VLS. Miguel, AMR; Fávoro, DIT. Avaliação Nutricional de Dietas de Trabalhadores

em Relação a Proteínas, Lipídeos, Carboidratos, Fibras Alimentares e Vitaminas. Ciênc e Tecno de Alim, Campinas. v. 26. n. 3. p. 672-677. Jul/Set. 2006.

5. Lopes, FG; Mendes, LL; Binoti, ML; Oliveira, NPO; Percegoni, N. Conhecimento sobre nutrição e consumo de suplementos em academias de ginástica de Juiz de Fora, Brasil. Rev Bras de Med do Esporte, São Paulo. v. 21. n. 6. p. 451-456. Nov/Dez. 2015.

**Palavras-chave:** academia de ginástica; conhecimento nutricional; macronutriente; nutrição esportiva

# ANÁLISE QUANTITATIVA DE PROTEÍNAS EM SUPLEMENTOS PROTEICOS NACIONAIS E IMPORTADOS

RODRIGO DOS REIS FERNANDES; PAULO SUGIHARA JUNIOR; HELLEN CLAIR GARCÊZ NABUCO; MICHELE CAROLINE DA COSTA TRINDADE

<sup>1</sup> UEL - Universidade Estadual de Londrina  
*rodrigo.r.fernandes@gmail.com*

## Introdução

Desde os primórdios da civilização moderna e contemporânea os padrões de beleza vêm sendo cada vez mais valorizados para a população em geral e nesse contexto atualmente a busca por um corpo perfeito e um bom desempenho físico, é cada vez mais crescente dentro das academias. Diante deste fato o uso de ergogênicos nutricionais, que favorecem o ganho de desempenho, aumenta entre a população. Vários estudos demonstram que os suplementos mais consumidos entre os indivíduos que fazem algum tipo de exercício físico são as proteínas. Nos últimos 30 anos atletas de fisiculturismo e até mesmo indivíduos fisicamente ativos têm mantido dietas com ingestão de proteínas maior que o recomendado pelo RDA, como forma de promover o anabolismo muscular, fazendo o consumo exacerbado de proteínas em pó e suplementos de aminoácidos individuais, apesar de serem cada vez mais utilizados, muitas questões importantes sobre o consumo de suplementos precisam ser respondidas devido a uma grande falta de informações para os consumidores. Uma dúvida em questão e principal tema da presente pesquisa é em relação a quantidade de proteínas dos suplementos proteicos apresentados em seus rótulos. A literatura científica ainda é muito escassa de informações em relação a quantidade de proteínas presentes nos suplementos alimentares.

## Objetivos

. Diante destes fatos o objetivo do presente trabalho foi analisar a quantidade de proteínas em 42 tipos de suplementos proteicos de marcas nacionais e internacionais, comparando os valores da pesquisa com o dos rótulos do produto.

## Metodologia

As amostras foram coletadas nas lojas especializadas em suplementos alimentares e também por usuários deste tipo de produto e em seguida foram enviadas para o Laboratório de Nutrição da Universidade de São Paulo (USP), onde foram analisadas usando o método de Kjeldahl.

## Resultados

Foram encontrados na pesquisa 23,81% (n=10) dos produtos com um teor de proteínas abaixo do preconizado pelo N°. 18, DE 27 DE ABRIL DE 2010 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e 14,29% (n=6) estavam com menos de 10 gramas de proteína na porção.

## Conclusão

As empresas que estão fora dos padrões, possivelmente completaram seus produtos com outros tipos de nutrientes ou substâncias e isto poderia afetar na saúde de um consumidor que está sendo enganado. Portanto pode-se concluir que uma boa parte dos produtos analisados não estiveram de acordo com as especificações da ANVISA, sendo necessário maior fiscalização deste órgão responsável perante as empresas que o fabricam e até mesmo os próprios consumidores que se sentirem lesados, devem procurar seus direitos, como forma de acabar com este problema.

## Referências

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 18, de 27 de abril de 2010. Dispõe sobre alimentos para atletas.

AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. 16 ed. Washington: Association of official Analytical Chemists; 1995.

ARAÚJO, A. C. M. SOARES, Y. N. G. Perfil de utilização de repositores protéicos nas academias de Belém, Pará. Revista de Nutrição [online]. 1999, v.12, n.1, p. 81-89.

ARAÚJO, L. R. ANDREOLO, J. SILVA, M. S.. Utilização de suplemento alimentar e anabolizantes por praticantes de musculação nas academias de Goiânia-GO. Revista Brasileira de Ciência e Movimento. 2002, v.10 n.3 p. 13–18.

BACURAU, Reury Frank. Nutrição e suplementação esportiva. São Paulo: Phorte, 2007. 5ª Edição. 297p. ISBN 85-7655-095-4.

BILSBOROUGH, Shane; MANN, Neil. A review of issues of dietary protein intake in humans. *Int J Sports Nutr Exerc Metab.* 2006;16:12952.

BOIRIE, Yves; DANGIN, Martial; GACHON, Pierre; VASSON, Marie-Paule; MAUBOISS, Jean-Louis; BEAUFRERE, Bernard. Slow and fast dietary proteins differently modulate postprandial protein accretion. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America.* 1997; 94:14930-5.

CAMPBELL, Bill; KREIDER, B. Richard; ZIEGENFUSS, Tim; et al. International Society of Sports Nutrition position stand: protein and exercise. *J Int Soc Sports Nutr.* 2007; 4:8.

CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Lei 8.078 de 11/09/90. Brasília, Diário Oficial da União, 1990. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8078compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078compilado.htm). Acessado em 01 ago. 2013.

DIRETRIZ DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE – DSBME. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para saúde. *Revista Brasileira de Medicina do Esporte*, v. 9, n. 2, p. 43-56, 2009.

GOMES, de Rezende Mariana; TIRAPÉGUI, Julio. Relação de alguns suplementos nutricionais e o desempenho físico. *ALAN*, Caracas, v. 50, n. 4, dic. 2000.

GOSTON, J. L.; CORREIA, M. I. T. D. Suplementos Nutricionais: Histórico, Classificação, Legislação e Uso em Ambiente Esportivo. *Nutrição em Pauta*, set/out 2009.

HARAGUCHI, Fabiano Kenji; ABREU, Wilson César de and PAULA, Heberth de. Proteínas do soro do leite: composição, propriedades nutricionais, aplicações no esporte e benefícios para a saúde humana. *Rev. Nutr.* [online]. 2006, vol.19, n.4, pp. 479-488. ISSN 1415-5273.

HIRSCHBRUCH, M. D. FISBERG, M. MOCHIZUKI, L. Consumo de suplementos por jovens frequentadores de academias de ginástica em São Paulo. *Revista Brasileira de Medicina do Esporte* [online]. 2008, v.14, n.6, p. 539-543.  
LOLLO, P. C.; TAVARES, M. C. G. C. F. Perfil dos alunos das academias de ginástica de Campinas/SP. *Revista Digital*, Buenos Aires, v. 10, n. 76, p. 1-7, 2004.

MAUGHAN, R. J.; BURKE, L. M. Nutrição esportiva. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MCARDLE, W. D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição: para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p. ISBN 85-277-0676-8.

NELSON, David Lehninger; COX, Michael. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre : Artmed, 2011.

ROMAN, Janesca Alban and SGARBIERI, Valdemiro Carlos. Obtenção e caracterização química e nutricional de diferentes concentrados de caseína. *Rev. Nutr.* [online]. 2005, vol.18, n.1, pp. 75-83. ISSN 1415-5273.

SANTOS, M. A. A. SANTOS, R. P. Uso de suplementos alimentares como forma de melhorar a performance nos programas de atividade física em academias de ginásticas. *Revista Paulista de Educação Física* [online]. 2002, v.16, n.2, p.174-185.

SANTOS, K. M. O. BARROS FILHO, A. A. Consumo de produtos vitamínicos entre universitários de São Paulo, SP *Revista Saúde Pública* [online]. 2002, v.36, n.2, p. 250-253.

SGARBIERI, Valdemiro Carlos. Propriedades fisiológicas-funcionais das proteínas do soro de leite. *Rev. Nutr.* [online].  
2580

2004, vol.17, n.4, pp. 397-409. ISSN 1415-5273.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122p. ISBN 978-85-7241-678-8.

SOUZA JUNIOR, Tácito Pessoa de; PEREIRA, Benedito. Suplementação Esportiva: auxílios ergogênicos nutricionais no esporte e exercício. São Paulo: Phorte, 2012. 376p. ISBN 978-85-7655-371-7.

SUGIHARA; Paulo J. Análise do consumo de ergogênicos nutricionais nas academias de Araçongas - Pr. Trabalho de Conclusão de curso (Curso de Nutrição) – Centro Universitário Filadélfia – UniFil, Londrina, PR, 2011.

**Palavras-chave:** Whey Protein; Suplementação; Proteico; Suplementos Alimentares; Aminoácidos

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES E CONSCIÊNCIA CORPORAL DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO EM ACADEMIA DO MUNICÍPIO DE PALMITINHO-RS

NATALHA MARIA CHEFFER; ADRIEL DOS SANTOS; TAÍS FÁTIMA SODER; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Câmpus de Frederico Westphalen  
*adriel@uri.edu.br*

## Introdução

A auto consciência corporal é um importante fator do difícil entendimento da imagem corporal e, possivelmente, reflete a satisfação e as preocupações sobre o peso e o tamanho do corpo, sendo influenciada por fatores socioculturais (CIAMPO, et al., 2010). Com a intenção de obter um melhor rendimento, aumento da massa muscular e/ou redução da gordura corporal, muitas pessoas utilizam suplemento em quantidades excessivas. Nota-se uma preocupação com as possíveis reações adversas do uso destas substâncias, onde os consumidores nem sempre conhecem seus ingredientes, sua função e os possíveis riscos da utilização abusiva (SILVA; JUNIOR; NEVES, 2012).

## Objetivos

Tendo em vista o cenário atual desta discussão, objetivou-se com o presente estudo, analisar o consumo de suplementos alimentares, a percepção corporal e as medidas antropométricas de praticantes de exercícios físicos de uma academia do município de Palmitinho-RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal, com dados quali/quantitativos. A amostra foi constituída por 37 indivíduos praticantes de musculação de ambos os sexos com frequência na academia de duas a seis vezes por semana, há no mínimo dois meses e apresentaram faixa etária entre 18 a 35 anos. Para a avaliação antropométrica foram coletados dados de peso, e estatura para posterior realização do cálculo de índice de massa corporal e medidas de pregas cutâneas bicipital, tricipital, subescapular e supra ilíaca, com os valores obtidos calculou-se o percentual de gordura segundo Lohman et al. (1992). O instrumento utilizado para coleta de dados foi um questionário adaptado para este estudo a partir do questionário de Domingues (2007). Para a verificação da percepção corporal foi utilizado o Conjunto de silhuetas propostas por Stunkard et al. (1983). Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Instituição, sob número: 39007714.5.0000.5352 e parecer: 897.508. Para dados estatísticos foi utilizado o pacote Bioestat de domínio público.

## Resultados

Foram avaliados 37 praticantes de exercícios físicos com idade média de  $23 \pm 4$  anos, sendo que 59,45% dos praticantes eram do sexo masculino e 40,55% do sexo feminino, onde 59,46% do total praticavam musculação cinco vezes por semana. Quanto aos parâmetros antropométricos com relação ao índice de massa corporal 62,16% encontravam-se eutróficos, porém quanto ao percentual de gordura corporal constatou-se que a maioria dos participantes (59,46%) apresentaram valores acima da média. No que se refere ao uso de suplemento 37,84% dos indivíduos entrevistados fazem uso de algum tipo de suplemento, com indicação principalmente do do professor da academia (42,86%). Verificou-se que 83,78% dos participantes estavam insatisfeitos com a sua imagem corporal.

## Conclusão

Conclui-se que o consumo de suplementos alimentares encontra-se consideravelmente baixo na academia pesquisada e sua indicação é realizada principalmente por profissional não habilitado, sendo necessário a inserção de um nutricionista em academias para fornecer esclarecimentos e conscientizar a população que as fontes alimentares devem ser preconizadas, em detrimento da suplementação alimentar. Observou-se ainda um elevado índice de insatisfação quanto à imagem corporal. A crescente busca pelo ideal corporal deixa a preocupação com a saúde em segundo plano, levando muitas pessoas a utilizarem métodos errôneos para atingir o ideal de corpo almejado, fato que pode trazer sérios riscos para a saúde fisiológica e psicológica dos indivíduos.

## Referências

- CIAMPO, Luiz Antonio Del et al. Percepção corporal e atividade física em uma coorte de adultos jovens brasileiros. Revista Brasileira de Crescimento e Desenvolvimento Humano, São Paulo, v. 20. n. 3. p. 671-679, 2010.  
DOMINGUES, Sabrina Fontes; MARINS, João Carlos Bouzas. Utilização de recursos ergogênicos e suplementos

alimentares por praticantes de musculação em Belo Horizonte – MG. *Fitness e Performance*, Rio de Janeiro, v. 6. n. 4. p. 218-226, 2007.

LOHMAN et al. Determinação do % de gordura corporal através do somatório das dobras cutâneas. In: LEÃO, Leila S. C. de S.; GOMES, Maria do Carmo Rebello. *Manual de Nutrição Clínica*, Petrópolis, RJ: Vozes, 2012 . p. 17.

SILVA, Renata Kelly da; JUNIOR, Daniel Alves Ferreira; NEVES, Alden dos Santos. Consumo de ergogênicos nutricionais por praticantes de musculação de diversas academias de ginástica de Resende - RJ. *Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*, São Paulo, v. 6. n. 3. p. 470-476, nov/dez 2012.

STUNKARD, A.J.; SORENSON, T. & SCHLUSINGER, F. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. In S.S. Kety, L.P. Rowland, R.L. Sidman, & S.W. Matthysse (Eds.) *The genetics of neurological and psychiatric disorders*. New York: Raven. p. 115-120, 1983.

**Palavras-chave:** Suplementação alimentar; Atividade física ; Imagem corporal

# AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA ATLETAS COMERCIALIZADOS EM SÃO LUÍS, MARANHÃO

FABRICIO YOTSUMOTO REIS; TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*tonicley@hotmail.com*

## Introdução

As informações contidas nos rótulos de suplementos alimentares tem que se apresentar de forma legível, clara, verdadeira e de fácil compreensão a todas as classes sociais. O propósito é assegurar aos consumidores um acesso a produtos com informações seguras e de qualidade. Desta forma torna-se importante verificar a conformidade destes rótulos ao preconizado pela legislação brasileira. (Moreira et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar adequação a legislação brasileira dos rótulos de suplementos alimentares para atletas comercializados na cidade de São Luis, Maranhão.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo, o qual consistiu em aplicar uma lista de verificação em rótulos de suplementos alimentares para atletas, elaborada a partir da Resolução de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária n°18, de 27 de abril de 2010, a qual se refere à rotulagem e requisitos específicos nos rótulos dos alimentos para atletas, dentre eles: proteicos, hidroeletrólíticos, energéticos, substituição parcial de refeições, cafeína e creatina. Foram verificados os rótulos de produtos comercializados em drogarias, lojas especializadas e lojas de produtos diversificados da cidade de São Luis, Maranhão no período Junho a Julho de 2015, em um total de 93 rótulos. Foi realizada uma análise dos dados no software Epi info versão 7.1.5 para determinar a frequência de adequação dos rótulos à legislação brasileira.

## Resultados

Ao analisar as características gerais dos rótulos os itens que apresentaram inadequação foram: “imagens e ou expressões que induziam o consumidor a engano” (84,9%), “imagens e ou expressões que faziam referências a hormônios, substâncias farmacológicas” (97,8%), “utilização de expressões como anabolizantes, hipertrofia muscular, massa muscular e similares” (94,6%), “consumo deve ser orientado por nutricionista ou médico” (39,7%). Ao verificar os requisitos específicos de suplementos proteicos para atletas os itens que apresentaram inadequação foram: “contem no mínimo, 50% do valor energético total proveniente das proteínas” (3,8%) e “adicionado de vitaminas e minerais” (3,8%). Em relação aos requisitos específicos de suplementos de cafeína para atletas todos os itens avaliados estavam adequados. Quanto aos requisitos específicos de suplementos energéticos para atletas os itens que apresentaram inadequação foram: “adição de vitaminas e minerais” (30%) e “contém lipídios, proteínas intactas e ou parcialmente hidrolisadas” (70%). Ao verificar os requisitos específicos de suplementos hidroeletrólíticos para atletas os itens que apresentaram inadequação foram: “carboidratos constituem ate 8% (m/v) do produto pronto para consumo” (20%), “adição de fibras alimentares” (100%) e “adicionado de amidos e polióis” (100%). Em relação aos requisitos específicos de suplementos creatina para atletas os itens que apresentaram inadequação foram: “adição de carboidratos” (30%) e “adicionado de fibras alimentares” (70%). Quanto aos requisitos específicos para suplementos de substituição parcial de refeição para atletas todos os itens apresentaram inadequação.

## Conclusão

Conclui-se que entre os rótulos dos suplementos alimentares para atletas avaliados apenas os requisitos específicos para suplementos de cafeína apresentavam-se adequados, o que demonstra uma maior necessidade de controle da rotulagem e na comercialização destes suplementos.

## Referências

MORREIRA S. S. et al. Avaliação da Adequação da Rotulagem de Suplementos Esportivos, Revista Corpus et Scientia. Rio de Janeiro, v.9, n. 2, 2013, p. 45-55.

**Palavras-chave:** suplementos alimentares; atletas; legislação; rótulo



# **AValiação Nutricional de Atletas de Futebol de Salão Feminino de uma Cidade do Nordeste Brasileiro**

SUENA CRISTINA RODRIGUES DE CARVALHO; MARYHELLE VANDRESSA PINHEIRO DA SILVA; ALINE GUIMARÃES AMORIM

<sup>1</sup> UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*amorimag@gmail.com*

## **Introdução**

Para melhor rendimento físico, a composição corporal, as necessidades nutricionais e a adequação da dieta devem estar de acordo com as demandas fisiológicas de modalidade esportiva avaliada, inclusive o futebol de salão (futsal).

## **Objetivos**

Avaliar medidas antropométricas e consumo alimentar de jogadoras de futsal feminino (FSF) de alto rendimento.

## **Metodologia**

Estudo transversal com 16 atletas de FSF em período competitivo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMA (protocolo n°23115-007929/2010-67). A avaliação antropométrica consistiu de Índice de Massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e percentual de gordura corporal (%GC) segundo Petroski (1995). A anamnese dietética foi realizada por meio de recordatório alimentar. As necessidades energéticas (NEE) foram calculadas a partir das Dietary Reference Intakes (DRIs). A ingestão de macronutrientes foi comparada às recomendações da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (2009). Os dados foram apresentados na forma de média±desvio-padrão e frequência simples. Para comparar necessidade e ingestão energética, foi realizado teste t de Student ( $p < 0,05$ ).

## **Resultados**

A idade média das jogadoras foi 22,2±3,9 anos, onde 5 eram adolescentes (17,8±0,8 anos). Segundo IMC, há 4 jogadoras com sobrepeso (25,4±0,3 kg/m<sup>2</sup>) e 1 obesa (33,7 kg/m<sup>2</sup>), sendo esta última a única com CC indicando alto risco para doenças cardiovasculares. As atletas exibiram 18,6±5,8 %GC, (mínimo-máximo = 8,0-28,8%GC). As medidas de dobras cutâneas tem sido o método mais utilizado na determinação da gordura corporal em razão do baixo custo operacional e da relativa simplicidade de utilização, em relação aos outros métodos de avaliação. As NEE não diferiram ( $p > 0,05$ ) do consumido para adultas (2769,2±196,2 e 2718,7±946,7 Kcal/dia, respectivamente). A alimentação é um dos fatores mais importantes quando se fala em bom desempenho no esporte, em qualquer modalidade esportiva uma alimentação saudável, balanceada e com as quantidades corretas dos nutrientes vai refletir do rendimento do atleta. O consumo de macronutrientes foi maior que o recomendado para proteína (2,0±0,9 g/Kg peso corporal/dia) e lipídios (34,2±7,9%), enquanto os carboidratos apresentaram ingestão aquém do preconizado (5,3±2,3 g/Kg peso corporal/dia). Em um estudo que avaliava as práticas alimentares de jogadores de futebol americano constatou que houve diferença significativa ( $< 0,05$ ) no consumo de energia, carboidrato e lipídeo que se encontravam a baixo dos valores recomendados (3,061 kcal/dia; 367 kcal/dia e 118 kcal/dia respectivamente) (COLE et al, 2005).

## **Conclusão**

Foram observadas inadequações referentes à composição corporal e distribuição dos macronutrientes ideais para a prática do esporte. Caso não sejam corrigidas, tais inadequações podem contribuir para o prejuízo da saúde e queda no desempenho físico das jogadoras.

## **Referências**

- CABRAL, C. A.G.; et al. Diagnóstico do estado nutricional dos atletas da Equipe Olímpica Permanente de Levantamento de Peso do Comitê Olímpico Brasileiro (COB). Rev Bras Med Esporte, Niterói, v. 12, n. 6, dez. 2006.
- COLE, R. C.; SALVATERRA, G. F.; JR I. J. D.; BORJA, M. E.; POWELL, L. M.; DUBBS, E. C.; BORDI, P. L. Evaluation of dietary practices of national collegiate athletic association division I football players. Journal of Strength and Conditioning Research, 19(3), 490-494, 2005.
- FOOD AND NUTRITION BOARD. INSTITUTE OF MEDICINA OF THE NATIONAL ACADEMIES. Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acid. Washington, D.C, 2005.
- PETROSKI, E.L. Desenvolvimento e validação de equações generalizadas para estimativa da densidade corporal em

adultos. Tese de doutorado, UFSM. Santa Maria, RS, 1995.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev. Bras. Med. Esp. Niterói, v.15, n.3, mar./abr. 2009.

**Palavras-chave:** ANTROPOMETRIA; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; FUTEBOL DE SALÃO; NUTRIÇÃO ESPORTIVA

# AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE JOGADORES DE RÚGBI

ANA CECILIA VASCONCELOS SERRILHO NAVES; KELLY MAYUMI ISIZUKA; MARIANA DE OLIVEIRA RUAS;  
RAQUEL DE ARAUJO RAMADA; MARCIA NACIF

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*kellyisizuka@gmail.com*

## Introdução

O rúgbi é um esporte que tem o objetivo de vencer a defesa adversária para apoiar a bola, que pode ser carregada ou chutada, na extremidade final do campo. A partida é jogada coletivamente por times de quinze atletas divididos em dois grupos, os chamados backs, com sete jogadores, e os forwards, com oito jogadores, em um período de dois tempos de 40 minutos. O porte físico dos atletas de rúgbi pode apresentar variação quanto à constituição e atributos físicos, pois cada posição exige especificidade, como resultado de corridas de alta intensidade e frequência de contatos entre os jogadores, havendo uma tendência a diferenciar os atletas que ficam na posição avançada e na posição recuada. Os atletas “avançados” tendem a ser mais altos, mais pesados e com maior percentual de massa gorda dos que os “recuados” (CRUZ-FERREIRA; RIBEIRO, 2013; PERRELLA; NORIYUKI; ROSSI; 2005). Além das abordagens táticas que influenciam o desempenho para a marcação de pontos, estudos sobre demonstram a determinação das posições de jogo em função de características antropométricas, com tendência de corpos pesados e fortes, com parâmetros adequados de percentual de gordura, para os forwards (MEZZAROBA; TRINDADE; MACHADO, 2013).

## Objetivos

Avaliar os dados antropométricos e de consumo alimentar de jogadores de rúgbi de uma universidade privada de São Paulo.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, para o qual foram convidados 38 jogadores de rúgbi de uma universidade privada de São Paulo. Inicialmente os indivíduos responderam a um questionário sobre atividade física (modalidade, frequência e duração do treino) e consumo de suplementos alimentares. Após esta etapa, foram encaminhados para aferição de peso e estatura. A partir destes dados foi calculado o IMC, o qual foi classificado segundo a World Health Organization (1998). As medidas de circunferências corporais (circunferência de braço, circunferência de cintura, circunferência de panturrilha) e dobras cutâneas (dobra cutânea do tríceps, dobra cutânea do tórax, dobra cutânea subescapular) foram aferidas, respectivamente, com uma fita métrica e um adipômetro. A análise dos macronutrientes do recordatório 24 horas foi feita pelo software Avanutri Online e foi realizada a comparação com as recomendações da Sociedade Brasileira de Medicina do Exercício e do Esporte (2009). A pesquisa conduziu-se com base nas diretrizes da Resolução CIEP No. N006/03/13 de Ética em Pesquisa para Seres Humanos etodos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Observou-se IMC médio de 24,29 Kg/m<sup>2</sup> e percentual de gordura corporal de 12,43%. As variáveis antropométricas apontaram a maioria dos indivíduos como eutróficos e com percentual de gordura corporal adequado. O consumo alimentar estava adequado em relação à ingestão energética, porém com inadequações para a distribuição de proteínas, lipídeos e carboidratos. Também se verificou consumo de suplementos alimentares por 40% dos jogadores.

## Conclusão

Desta forma, sugere-se que há grande espaço para a afirmação da nutrição como elemento fundamental de rendimento para estes atletas.

## Referências

- CRUZ-FERREIRA, A.M.; RIBEIRO, C.A.F. Perfil antropométrico e fisiológico dos jogadores de rugby portugueses - Parte I: comparação entre atletas de diferentes grupos posicionais. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**. São Paulo. v.19, n.1, p.48-51, 2013.
- MEZZAROBA, P.V.; TRINDADE, C.F.; MACHADO, F.A. Indicadores antropométricos e fisiológicos de uma amostra de atletas brasileiros de rugby. **Revista Brasileira de Ciências do Esporte**. Florianópolis. v.35, n.4, p.1021-33, 2013.
- PERRELLA, M.M.; NORIYUKI, P.S.; ROSSI, L. Avaliação da perda hídrica durante treino intenso de rugby. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**. Niterói. v.11, n.4, p.229-32, 2005.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO EXERCÍCIO E DO ESPORTE. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**. v.15, Suppl.3, p.3-12, 2009.

WHO. WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity: preventing a managing the global epidemic**. Genebra. 1998.

**Palavras-chave:** antropometria; dieta; rugby

# CARACTERÍSTICAS ALIMENTARES DO VOLUME DE TREINAMENTO EM REMADORES DE DIFERENTES NÍVEIS

CÁSSIA GOURLART; BÁRBARA GONÇALVES DE FREITAS; MIRIAN VALÉRIO; FABRÍCIO DEL VECCHIO

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas  
*ba.ldb@hotmail.com*

## Introdução

O impacto da nutrição no desempenho físico de remadores é muito acentuado, dada à carga de treino imposta aos atletas, os quais se dedicam a múltiplas sessões de treinamento por longos períodos diários. Apesar de tal importância, pouco se sabe sobre as características nutricionais de praticantes do Brasil ou se a ingestão de determinados alimentos é adequada e se modifica em função do volume total de treinamento. Ressalta-se que o remo é uma modalidade com categorias de peso, o que conduz as restrições alimentares com vista à perda de peso num curto período de tempo pelos remadores leves e como fator determinante na otimização da saúde e rendimento do atleta está uma alimentação equilibrada (SANTINONI, 2006).

## Objetivos

Comparar aspectos nutricionais de remadores de diferentes níveis competitivos, e descrever as características do volume total de treinamento.

## Metodologia

Trata-se de estudo observacional, e a amostra foi composta por remadores com idade igual ou superior a 18 anos, organizados por nível competitivo (regional, n = 35; estadual, n = 33; nacional, n = 27; internacional, n = 39) (Aprovação no comitê de ética local: 1.375.087/2015). Foram utilizados inquéritos transversais previamente estruturados com intenção de satisfazer as necessidades deste estudo, investigando os hábitos alimentares dos atletas de remo. O questionário, previamente estruturado (BARROS et al., 2010), analisou a ingestão semanal de alimentos como doces, salgados, frituras, refrigerantes, frutas e legumes/vegetais. O instrumento foi aplicado a atletas de remo de diversos clubes da modalidade, sediados na cidade do Rio de Janeiro – RJ. Após checagem da massa corporal, os atletas foram direcionados a responder o instrumento, aplicado por pesquisadora especialmente treinada para tal, a qual esclarecia possíveis dúvidas sem influenciar na resposta dos sujeitos. A análise estatística foi feita pelo teste Kruskal Wallis, seguido de Mann Whitney para comparar os grupos, com  $p \leq 0,05$ . Os dados são apresentados como mediana (25% - 75%).

## Resultados

Não foram observadas diferenças entre os grupos para frequência na semana no consumo de doces (3 (2 - 6)), legumes/verduras (7 (5 - 7)), salgados fritos (0 (0 - 0,75)), frituras diversas (1 (0 - 2)), refrigerantes (1 (0 - 2)), frutas (7 (5 - 7)) em ingestão de frequência semanal. Os resultados mostraram uma duração do treino de 90 (60 - 108) min, com diferenças significativas para frequência semanal ( $\chi^2 = 29,94$ ,  $p < 0,001$ ), com menores valores para o nível regional 3 (2 - 4) vezes por semana quando comparado ao estadual 3 (2 - 6) ( $p = 0,002$ ), nacional 6 (5 - 6) e internacional, com 4,5 (4 - 6) vezes por semana ( $p = 0,043$ ).

## Conclusão

Indica-se que o consumo alimentar está inadequado quanto à frequência semanal, e a quantidade de treinos está dentro do que a literatura internacional descreve como adequada.

## Referências

SANTINONI, E.; SOARES, E. Avaliação nutricional de remadores competitivos. Rev. Nutr., Campinas, 19(2): 203-214, mar./abr., 2006

BARROS J. et al. Avaliação da taxa de sudorese de atletas de judô e sua associação com escores subjetivos de fome e apetite. Rev. Bras. Med. Esporte, v.16, n.6, p.408-412, 2010.

**Palavras-chave:** remo; nutrição; nível esportivo

# COMPARAÇÃO ENTRE ESTATURA REAL (COMPRIMENTO) E ESTATURAS PREDITAS POR DIFERENTES MÉTODOS

NOEMI TELES QUINTINO; BRUNA MORAIS FALEIROS DE PAULA; LARISSA BENEVENUTO DE AMORIM; MARA CLÉIA TREVISAN; LUCIENE ALVES

<sup>1</sup> UFTM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, <sup>2</sup> FAPEMIG - FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DE MINAS GERAIS  
*mara@nutricao.uftm.edu.br*

## Introdução

O método antropométrico consiste, na maioria das vezes, da utilização de medidas corporais utilizadas de forma isolada ou combinada. Quando aplicado adequadamente, é muito relevante na avaliação do estado nutricional, além de se tratar de um método relativamente simples, de baixo custo operacional, de ampla aplicação e que, quando empregado adequadamente, apresenta baixa margem de erro. Entre as medidas mais comuns está a estatura (altura ou comprimento). Contudo, a mensuração dela em deficientes físicos nem sempre é viável devido a encurtamentos e/ou espasmos musculares, necessitando, em muitos casos, ser estimada. Tal fato se torna ainda mais relevante em se tratando de atletas com deficiência física (paratletas) tendo em vista a importância em suprir os aspectos nutricionais para garantir, além da saúde, o máximo desempenho no esporte.

## Objetivos

Comparar a estatura real (comprimento) de paratletas com suas estaturas preditas por diferentes métodos.

## Metodologia

Foram avaliados 30 paratletas (cadeirantes) adultos ( $32,57 \pm 8,90$  anos), de ambos os sexos. Para mensuração da estatura real (comprimento) e medidas auxiliares (envergadura e altura de joelho) utilizou-se estadiômetro portátil. Para obtenção das estaturas preditas foram utilizadas sete equações de predição (CHUMLEA, 1994; SILVEIRA, SILVA, 1994; HERNANDEZ, 1995A; HERNANDEZ, 1995B; OMS, 1999; BASSEY, 1986; MITCHELL, 1982). Para análise dos dados utilizou-se o teste t Student por meio do Software SPSS 19.0 e p-Valor < 0,05. O presente estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro sob o protocolo nº 2469.

## Resultados

Na análise geral (homens e mulheres) a equação de Chumlea (1994) foi a única que não evidenciou diferença ( $p > 0,05$ ) em comparação com estatura real. Na análise por gênero, as equações OMS (1999) ( $p\text{-Valor} = 0,14$ ), Hernandez 1 (1995) ( $p\text{-Valor} = 0,09$ ) e Chumlea (1994) ( $p\text{-Valor} = 0,05$ ) foram, nesta ordem, as mais adequadas para os homens, enquanto para as mulheres destacaram-se as equações de Chumlea (1994) ( $p\text{-Valor} = 0,96$ ) e Silveira e Silva (1994) ( $p\text{-Valor} = 0,15$ ). As demais estimativas tiveram diferença importante ( $p\text{-Valor} < 0,05$ ) tanto na análise geral como por gênero, sendo que a equação de Bassey (1986) foi a que mais superestimou (em média 14,5 cm) e a equação de Silveira e Silva (1994) a que mais subestimou (em média 3,9 cm).

## Conclusão

Na impossibilidade de obtenção da estatura real a predição pode ser uma alternativa, porém, além da escolha da equação é fundamental a análise do estado nutricional a partir da combinação de outros métodos de avaliação.

## Referências

- LOHMAN, T.; ROCHE, A.; MARTORELL, R. Anthropometric Standardization Reference Manual. Champaign: Human Kinetics Books, 1988.
- MONTEIRO, R.S.C et al. Estimativa de peso, altura e índice de massa corporal em adultos e idosos americanos: revisão. Com Ciências Saúde. v.20, n.4, p.341-350, 2009.

**Palavras-chave:** Estatura ; Avaliação Nutricional; Antropometria

# COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES ATLETAS DE FUTEBOL DE CAMPO

DANILO CARDOSO NORONHA; ANNA CECÍLIA ARAÚJO BARRETO; RÚBIA KELLY NUNES FERNANDES;  
DAVIDSON DOS REIS NASCIMENTO; MARCUS VINICIUS SANTOS DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UNIT - Universidade Tiradentes  
*danilo.c.noronha@gmail.com*

## Introdução

O futebol brasileiro está em constante crescimento, sendo considerado uma das maiores potências mundiais. O jogador ganha visibilidade quando possui condições físicas superiores às dos outros atletas, o que permite apresentar um melhor desempenho e disposição durante o jogo. Para isso, é essencial que a sua alimentação seja balanceada. Em adolescentes, uma ingestão adequada de nutrientes é importante também para o seu crescimento, saúde e maturação sexual. Uma suficiente ingestão energética por esses jovens, juntamente com um alto volume de treino, melhora a densidade mineral óssea, ajuda no desenvolvimento da maturação e diminui a incidência de lesões (BRIGGS et al., 2015). Apesar da importância da nutrição para o desempenho físico, atletas podem apresentar inadequações nutricionais que prejudiquem a saúde e o desempenho físico (SPRONK, 2014).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar o comportamento alimentar de adolescentes atletas de futebol de campo.

## Metodologia

Os atletas preencheram um registro alimentar de três dias, os quais foram cadastrados no programa AVANUTRI 4.0. Em seguida, foi estimada a ingestão de porções alimentares, as quais foram comparadas com a Pirâmide Alimentar Brasileira adaptada para atletas adolescentes (GONÇALVES, NOGUEIRA e DA COSTA, 2014). O percentual de inadequação foi elaborado a partir da prevalência de indivíduos abaixo das recomendações propostas, com exceção dos grupos de óleos e gorduras e açúcares e doces. Nesses últimos, o percentual de inadequação foi obtido pela prevalência de indivíduos acima das recomendações. A ingestão de água dos atletas, foi comparada com recomendações da literatura (MARQUEZI, LANCHETA JR, 1998). Por meio do inquérito alimentar também foi observado o número de refeições dos atletas. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Tiradentes (C.A.A.E 51660715.3.0000.5371).

## Resultados

A pesquisa foi realizada com 22 atletas. Os participantes tinham uma média de idade de 17,45 (1,3) anos e realizavam 15 horas semanais de treino. A média de tempo de prática de futebol foi de 7,7 (2,6) anos. A maioria relatou consumir 4 refeições diárias, seguido de 5 ou mais refeições e, por último, de 1 a 3 refeições diárias. Uma parte dos atletas (36,40%) relatou ingestão hídrica diária inadequada, contudo, no que se refere à ingestão durante o treino, a metade dos jogadores estava consumindo menos água do que o recomendado. Foi observada uma alta prevalência de inadequação quanto à ingestão de hortaliças, frutas e óleos, cereais, carnes, leguminosas, leite e derivados, nessa ordem. Verificou-se também que a maioria dos atletas nunca foi a um nutricionista.

## Conclusão

A maioria dos jogadores apresentou hábitos alimentares inadequados quanto ao número de refeições, ingestão hídrica e de porções alimentares.

## Referências

BRIGGS, M.A.; RUMBOLD, P.L.S.; COCKBURN E.; RUSSEL, M.; STEVENSON, E.J. Agreement Between Two Methods of Dietary Data Collection in Male Adolescent Academy-Level Soccer Players. *Nutrients*. 2015. Vol. 7. p. 5948-5960.

GONÇALVES, C.B.; NOGUEIRA, J.A.D, DA COSTA, T.H.M. The Food Pyramid adapted to physically active adolescents as a nutrition education tool. *Revista Brasileira de Ciências do Esporte*, v.36, n.1, p.29-44, 2014.

MARQUEZI M.L., LANCHETA JR. A.. Estratégias de Reposição Hídrica: Revisão e Recomendações Aplicadas. *Revista paulista de educação Física*. 1998. Vol. 12. p. 219-270.

SPRONK, I.; KULLEN, C.; BURDON, C.; O'CONNOR, H. Relationship Between Nutrition Knowledge and Dietary Intake. British Journal of Nutrition. 2014. Vol. 111. p. 1713-1726.

**Palavras-chave:** Futebol; Adolescentes; Comportamento alimentar



# COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DO SEXO MASCULINO NA CIDADE DE PALMEIRA DAS MISSÕES

EVERTON DE LIMA GRAIZ; GIOVANA CRISTINA CENI; ROSEANA MACHADO DANTAS; ALEXANDRA DE ALMEIDA WALTER; MAICON RODRIGO GABRIEL LINCK

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*evertonkruguer@hotmail.com*

## Introdução

Atualmente, vem-se atribuindo grande importância à musculação devido ao treinamento de força tanto para a manutenção da saúde, quanto para o aprimoramento do desempenho de atletas e para o aumento da massa muscular. Uma forma para estimar esses ganhos musculares pode ser analisando pregas cutâneas. As medidas antropométricas são usadas para avaliar o crescimento e a composição corporal sendo possível mesurar os dois principais compartimentos de massa corporal total: tecido adiposo e massa livre de gordura, dando uma estimativa real do porte muscular do avaliado e de seu estado nutricional (TIRAPEGUI, 2012).

## Objetivos

Avaliar a composição corporal de praticantes de musculação em três academias na cidade de Palmeira das Missões-RS.

## Metodologia

Caracteriza-se um estudo com praticantes de musculação, do sexo masculino, com idade entre 18 a 25 anos. A coleta dos dados ocorreu no período de Setembro a Novembro de 2015. Os participantes são praticantes somente de musculação, devendo praticar essa modalidade por pelo menos seis meses ininterruptos, pelo menos três vezes na semana e no mínimo uma hora por dia. Foram excluídos da pesquisa: analfabetos e indivíduos que fazem uso contínuo de medicamentos (exceto esteroides anabolizantes). Durante o estudo foram utilizadas balança digital (Tramontina®), estadiômetro portátil (Sanny®), adipômetro e fita métrica (Cescorf®). Foram aferidas medidas de peso, estatura, circunferência e dobras cutâneas de acordo com Kamimura et al. (2005). O percentual de gordura corporal foi calculado utilizando Faulkner (1968). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da UFSM, com parecer número 1.289.006.

## Resultados

Participaram do estudo 56 praticantes de musculação, com idade média de  $21,55 \pm 2,31$  anos, com peso  $73,59 \pm 10,23$  Kg, altura média  $1,74 \pm 0,06$  m, índice de massa corporal  $24,15 \pm 2,61$  Kg/m<sup>2</sup>. Dentre estes 1,8% estava em estado de magreza, 57,1% eutrofia, 39,3% sobrepeso, obesidade grau I 1,8%. A circunferência do braço  $33,2 \pm 3,21$  cm, circunferência média do braço  $35,51 \pm 3,42$  cm, circunferência da cintura  $79,97 \pm 5,37$  cm, circunferência do quadril  $96,66 \pm 5,83$  cm, relação cintura quadril  $0,83 \pm 0,04$ . O percentual de gordura corporal calculado foi de  $13,54 \pm 2,58\%$ , massa gorda  $10,07 \pm 2,79$  Kg, massa magra  $67,52 \pm 8,23$  Kg. Na classificação de gordura corporal tiveram 20,00% muito bom, 36,36% bom, 32,73% adequado, 10,91% moderadamente alto. A correlação de Pearson entre % gordura corporal e IMC dos participantes resultou em  $r = 0,44$ , com indicação de fraca correção entre ambos. Isso demonstra que entre o grupo avaliado o aumento do IMC ocorre com aumento de massa magra.

## Conclusão

A maioria dos praticantes de musculação das três academias avaliadas em Palmeira das Missões encontra-se em eutrofia de acordo com o Índice de Massa Corporal, e com percentual de gordura corporal dentro das recomendações. A relação cintura quadril média está adequada.

## Referências

- FAULKNER, J. A. Physiology of swimming and diving. In: Falls H. Exercise physiology. Baltimore. Academic Press. p.415-446, 1968.
- KAMIMURA et al., Avaliação Nutricional. In: Cuppari, L. (Coordenadora). Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2ª ed. – Barueri, SP : Manole, 2005.
- TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física. São Paulo : Atheneu, 2012.

**Palavras-chave:** composição; corporal; Praticantes; Palmeira

# CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO DE ADOLESCENTES ATLETAS DE FUTEBOL DE CAMPO

DANILO CARDOSO NORONHA; ANNA CECÍLIA ARAÚJO BARRETO; RÚBIA KELLY NUNES FERNANDES; MARCUS VINICIUS SANTOS DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UNIT - Universidade Tiradentes  
*daniilo.c.noronha@gmail.com*

## Introdução

O jogador de futebol ganha visibilidade quando possui condições físicas superiores às dos outros atletas, o que permite apresentar um melhor desempenho e disposição durante o jogo. Para isso, é essencial que a sua alimentação seja balanceada. Apesar da importância da nutrição para o desempenho físico, alguns trabalhos têm mostrado inadequações nutricionais em atletas (SPRONK, 2014). Fatores como falta de tempo e espaço para preparar refeições, poucos recursos, habilidades na preparação dos alimentos são barreiras que podem impedir a adesão a uma alimentação saudável (COCKBURN et al, 2014). Os erros alimentares verificados em atletas também podem estar relacionados ao baixo nível de conhecimento em nutrição dessa população. Esses esportistas têm equívocos quanto à boa nutrição devido à variedade de informações recebidas. Elas vêm de técnicos, amigos, família, mídia e pesquisas individuais, as quais são de baixa confiabilidade (COCKBURN et al, 2014).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar o conhecimento em nutrição de adolescentes atletas de futebol de campo.

## Metodologia

Para avaliar o conhecimento em nutrição, foi utilizado um teste de conhecimento previamente validado por Leite et al (2014). O teste possui 14 questões divididas em 3 seções (Nutrição básica, esportiva e pirâmide alimentar). Ao final do teste, foi incluída uma questão que indagava os participantes sobre qual a principal fonte de informação sobre nutrição e a principal barreira para a adoção de uma alimentação saudável. Para análise estatística foi utilizado o software SPSS, versão 17.0 A consistência interna do questionário foi obtida pelo coeficiente de fidedignidade de Alfa de Cronbach ( $\alpha$ ). O valor mínimo de 0,70 foi recomendado por Rowland, Arkkelin e Crisler (1991) para definir que os itens avaliam consistentemente o mesmo constructo (grupo de perguntas). O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Tiradentes (C.A.A.E 51660715.3.0000.5371).

## Resultados

A pesquisa foi realizada com 22 atletas. Os participantes tinham uma média de idade de 17,45 (1,3) anos e realizavam 15 horas semanais de treino. A média de tempo de prática de futebol foi de 7,7 (2,6) anos. A maioria dos atletas relatou ter como principal fonte de informação sobre nutrição o treinador, seguido da internet, e, posteriormente, televisão e amigos. Com relação às barreiras relatadas pelos atletas para a adoção de uma alimentação saudável, a "rotina corrida" ficou como fator principal e a "preferência de família e amigos" ficou em segundo. Os valores encontrados para a consistência interna do questionário apresentaram fidedignidade aceitável, (0,79). Com relação ao teste de conhecimentos em nutrição dos atletas a nutrição básica teve a maior média de acertos, seguida de nutrição esportiva e pirâmide alimentar apresentou o menor percentual. A média total no questionário foi de 48,2%.

## Conclusão

A maioria dos jogadores relatou utilizar fontes de informação sobre nutrição de baixa confiabilidade, ter a rotina corrida como a principal barreira para uma alimentação saudável e apresentaram um baixo conhecimento em nutrição.

## Referências

COCKBURN, E.; FORTUNE, A.; BRIGGS, M.; RUMBOLD, P. Nutritional Knowledge of UK Coaches. *Nutrients*. London, UK. Vol. 6. p. 1442-1453.

LEITE, Marina de M. Rodrigues. et al. Conhecimento em nutrição após o desenvolvimento de ações de educação nutricional entre jovens esportistas. São Cristóvão; UFS, 2014. 22p. Trabalho acadêmico de Conclusão de Curso (Bacharel em Nutrição), UFS, São Cristóvão, 2014.

Rowland , D.; Arkkelin , D; Crisler, L. Computer-based data analysis: using SPSSx in

the social and behavioral sciences. Chicago: Nelson-Hall, 1991.

SPRONK, I.; KULLEN, C.; BURDON, C.; O'CONNOR, H. Relationship Between Nutrition Knowledge and Dietary Intake. *British Journal of Nutrition*. 2014. Vol. 111. p. 1713-1726.

**Palavras-chave:** Futebol; Adolescentes; Conhecimento em nutrição

# CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CORREDORES DE RUA DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL, RS

KÁTIA LUCIANA MATTHEIS ROVEDDER; RODRIGO CAUDURO OLIVEIRA MACEDO

<sup>1</sup> IPGS - Instituto de Pesquisa e Gestão em Saúde

*katianutri@yahoo.com.br*

## Introdução

O perfil antropométrico e o consumo alimentar exercem grande influência na saúde e desempenho esportivo. Para um planejamento alimentar adequado, diversos fatores devem ser atendidos, dentre eles a adequação energética, a distribuição de macronutrientes e o provimento adequado de micronutrientes de forma a manter a saúde, massa corporal adequada e maximizar os efeitos do treinamento. Além disso, a avaliação precisa da composição corporal é um componente importante para um planejamento nutricional adequado e capacidade física (ADA; DC; ACSM, 2009). Entretanto, as informações sobre corredores de rua no Brasil, mais especificamente no Rio Grande do Sul, são escassas.

## Objetivos

Caracterizar o perfil nutricional e dietético de um grupo de corredores de rua da cidade de Santa Cruz do Sul/RS.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado com participantes de um grupo de corrida de rua do Município de Santa Cruz do Sul/RS. Todos os participantes mantinham-se em treinos regulares por meio de planilhas semanais individualizadas fornecidas por educadores físicos, com distâncias variando entre 5 e 10km. Foram avaliados 20 corredores, entre 18 e 60 anos, sendo 10 homens e 10 mulheres, que praticavam corrida há pelo menos dois meses, com frequência mínima de três vezes por semana. Nas mulheres a coleta de dados aconteceu no período fértil. Quanto às variáveis antropométricas, foram avaliados (peso, estatura, perímetros e dobras cutâneas), a partir da padronização da Sociedade Internacional para o Avanço da Cineantropometria (ISAK, 2001). O padrão alimentar foi identificado por meio de registro alimentar de três dias. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob o número 30357614.2.0000.5343. Todos os indivíduos leram e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Em relação às características antropométricas, o grupo de corredores apresentou parâmetros dentro dos valores médios de normalidade, dentre eles o índice de massa corporal (Homens:  $24,25 \pm 1,21 \text{ kg/m}^2$  e Mulheres:  $22,07 \pm 2,19 \text{ kg/m}^2$ ) e relação cintura-quadril (Homens:  $0,86 \pm 0,05$  e Mulheres:  $0,73 \pm 0,04$ ), não representando risco aumentado para doenças cardiovasculares (WHO, 1995). Os resultados da avaliação dietética indicaram que, a estimativa do consumo energético total mostrou-se dentro dos valores recomendados para manter o volume de treinos normalmente atribuídos na prática da corrida (Masculino:  $2444,87 \pm 789,55 \text{ kcal}$  e Mulheres:  $1808,67 \pm 747,71 \text{ kcal}$ ). Segundo as recomendações propostas pela *Food and Nutrition Board, Institute of Medicine e National Academy Press* (2013) a distribuição energética média dos macronutrientes, em ambos os sexos, encontra-se adequada sendo de  $52,22 \pm 6,62\%$  (carboidratos);  $18 \pm 2,90\%$  (proteínas) e  $29,78 \pm 5,23\%$  (lipídios). Entretanto, quando relativizado pela massa corporal, a ingestão de carboidratos diária foi baixa ( $3,9 \pm 1,26 \text{ g/kg}$ ) (ADA; DC; ACSM, 2009). Com relação aos micronutrientes, a principal preocupação foi a baixa ingestão de cálcio (Homens:  $694,97 \pm 304,10 \text{ mg}$  e Mulheres:  $457,54 \pm 158,33 \text{ mg}$ ) e vitamina D (Mulheres:  $2,93 \pm 2,36 \text{ mcg/d}$ ) (FNB; IOM; NAP, 2013).

## Conclusão

Os desvios observados no consumo alimentar reforçam a importância do planejamento alimentar adequado voltado para corredores de rua, a fim de potencializar os efeitos do treinamento físico sobre a saúde e desempenho esportivo.

## Referências

American Dietetic Association (ADA), Dietitians of Canada (DC), and American College of Sports Medicine (ACSM). Nutrition and Athletic Performance. *Med Sci Sports Exerc.* 2009; 41:709-731.

International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK). International standards for anthropometric assessment. Adelaide: National Library of Australia, 2001.

World Health Organization (WHO). Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO expert committee. Geneva: WHO, 1995. (Technical Report Series, 854).

Food and Nutrition Board (FNB), Institute of Medicine (IOM), National Academy Press (NAP). Dietary Reference Intakes (DRIs): Estimated Average Requirements. Washington: National Academy Press, 2002/2005. Disponível em: [http://www.iom.edu/activities/nutrition/summarydri/~media/files/activity%20files/nutrition/dri/dri\\_summarytable.pdf](http://www.iom.edu/activities/nutrition/summarydri/~media/files/activity%20files/nutrition/dri/dri_summarytable.pdf). Acesso em: 12 de dezembro de 2013.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; corrida; nutrição esportiva; perfil antropométrico

# CONSUMO DE POLIFENÓIS TOTAIS DE FREQUENTADORES DE UMA ACADEMIA DO MUNICÍPIO DE SÃO LEOPOLDO/RS E SUA ASSOCIAÇÃO COM CONHECIMENTO NUTRICIONAL.

ALINE DA SILVA FURLAN; LOVAINE RODRIGUES

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*alinefurlannutricionista@hotmail.com*

## Introdução

Os benefícios que os exercícios físicos agregam à saúde de quem os pratica são notórios. Entretanto, faz-se necessária uma dieta adequada a fim de prevenir danos musculares e celulares ocasionados pela prática dos mesmos. Esta dieta deve possuir um aporte de macro e micronutrientes para reconstituição dos tecidos lesados e manutenção das atividades fisiológicas. A atividade física aumenta a produção de espécies reativas e radicais livres no organismo e o desequilíbrio entre essas moléculas oxidantes e antioxidantes pode levar à efeitos nocivos, causando lesões musculares e danos celulares, prejudicando o desempenho dos atletas e causando envelhecimento precoce (GOMES et al., 2012). Estudos comprovam que metabólitos de frutos e plantas como os polifenóis, flavonoides, antocianinas entre outros, atuarão na nutrição preventiva, já que beneficiam o organismo com ação antioxidante (HERTOG et al., 1992). Polifenóis são compostos orgânicos encontrados em alimentos de origem vegetal, sendo os principais antioxidantes da nossa dieta (SCALBERT et al., 2005). Compostos polifenólicos tanto podem exercer um efeito significativo no músculo danificado na atividade física, bem como desempenhar um papel biológico/fisiológico na melhora do desempenho físico e orgânico (MALAGUTI et al., 2013). Nesse contexto, a alimentação passa a ser vista como via de proteção preventiva contra danos gerados pela atividade física, possibilitando uma melhora da qualidade de vida das pessoas que associam atividade física e alimentação saudável.

## Objetivos

O objetivo principal deste trabalho foi avaliar o consumo total de polifenóis na dieta de praticantes de atividade física da academia *Energym Studio Fitness* localizada à cidade de São Leopoldo, Rio Grande do Sul, Brasil. Ainda, verificar o conhecimento nutricional da população em estudo, avaliando a qualidade da dieta habitual. Quantificar o consumo de polifenóis totais, relacionando a duração do tempo de exercício físico com o consumo de polifenóis.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo de caráter transversal. A análise dos dados foi realizada através de inquérito alimentar, questionário sociodemográfico e escala de conhecimento nutricional. Para quantificar os polifenóis ingeridos na dieta utilizou-se o banco de dados *phenol-explorer*. Na análise estatística utilizou-se o *Statistical Package Social Science* - SPSS, versão 16.0 for Windows. A amostra foi composta por 35 homens com idade média de 27,9 anos. O Parecer do Comitê de Ética e Pesquisa - CEP- foi protocolado sob número 14/098.

## Resultados

A média de tempo de atividade física semanal foi de 291,7 minutos. Observou-se variabilidade significativa do tempo dispendido para realização de atividade física pelos indivíduos. Quando avaliada a dieta, verificou-se que a maioria dos participantes consumiu frutas e vegetais contrastando, contudo, com a falta de conhecimento adequado sobre nutrição.

## Conclusão

Ao analisar o consumo de polifenóis totais na dieta dos participantes observou-se que os mesmos o ingerem em proporções inferiores à sugestão de alguns autores para o consumo diário desse antioxidante, estabelecendo-se a média em 236,8 mg/dia na amostra pesquisada. Apurou-se diferença significativa entre as médias de tempo de atividade física, sendo que, os participantes que a praticam por mais tempo, são aqueles que consomem mais polifenóis. É possível que os indivíduos que procuram uma qualidade de vida melhor, associem a mesma à prática de exercícios físicos e dieta equilibrada.

## Referências

GOMES, E.C.; SILVA, A.N.; OLIVEIRA M.R. Oxidants, antioxidants, and the beneficial roles of exercise-induced production of reactive species. **Oxidative Medicine and Cellular Longevity**. Vol.2, p.12-16, 2012. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1155/2012/756132>. Acesso em: set/2014.

HERTOG, M.G.L.; HOLLMAN, P.C.H.; KATAN, M.B. Content of potentially anticarcinogenic flavonoids of 28 vegetables and 9 fruits commonly consumed in the Netherlands. **Journal of Agricultural Food Chemistry**. Vol. 12 ,n.40, p. 2379-2383, 1992. Disponível em: <http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf00024a011>. Acesso em: out/2014.

MALAGUTI M.; ANGELONI C.; HRELIA S. Polyphenols in Exercise Performance and Prevention of Exercise-Induced Muscle damage. **Oxidative Medicine and Cellular Longevity**. Vol.13, p.1-9, 2013. Disponível em: <http://www.hindawi.com/journals/omcl/2013/825928/> . Acesso em: out/2014.

SCALBERT A.; JOHNSON I.T.; SALTMARSH M. Polyphenols: antioxidants and beyond. **American Journal Clinical Nutrition**. Vol. 81, n.1, p.215-217, 2005. Disponível em: <http://ajcn.nutrition.org/content/81/1/215S.full> Acesso em: set/2014.

**Palavras-chave:** atividade física ; alimentação; nutrição; polifenóis; antioxidante



# CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADO

ANA CLARA BERTOLETTI; ADRIEL DOS SANTOS; TAÍS FÁTIMA SODER; FÁBIA BENETTI

<sup>1</sup> URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Câmpus de Frederico Westphalen  
*adriel@uri.edu.br*

## Introdução

Sabe-se que o consumo de uma dieta balanceada deve conter quantidades adequadas de macro e micro nutrientes, principalmente para indivíduos que visam o aumento de massa muscular com o treinamento resistido (HERNANDEZ; NAHAS, 2009). No entanto, devido ao ritmo de vida agitado, entre outros motivos, muitos indivíduos não conseguem ingerir uma dieta adequada às suas necessidades e acabam fazendo uso dos suplementos alimentares (NOGUEIRA; SOUZA; BRITO, 2013). O consumo de suplementos nutricionais de forma indiscriminada, sem orientação adequada e também sem necessidade, é uma das grandes preocupações da Ciência dos Esportes (HIRSCHBRUCH; FISBERG; MOCHIZUKI, 2008).

## Objetivos

O presente estudo objetivou analisar o consumo de suplementos nutricionais e a eficácia de um plano de acompanhamento nutricional individualizado em praticantes de musculação frequentadores de uma academia de Frederico Westphalen-RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo longitudinal de caráter quali/quantitativo. A amostra foi constituída por 24 participantes, do sexo masculino, com idade entre 18 e 29 anos que praticavam musculação de duas a sete vezes por semana, há no mínimo dois meses e que faziam uso de suplementos alimentares. Os participantes foram divididos em três grupos de oito pessoas, Grupo controle, Grupo I e Grupo II onde foram submetidos à avaliação nutricional, antropométrica e aplicação de questionário adaptado segundo Domingues (2007). Para o Grupo I além das atividades supracitadas, realizou-se orientações nutricionais quanto a alimentação saudável e suplementação. Para o Grupo II além das atividades desenvolvidas para os demais, os participantes receberam acompanhamento nutricional individualizado com a prescrição de plano alimentar considerando as necessidades e objetivos individuais. Para dados estatísticos foi utilizado o programa BioEstat de domínio público e Anova. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Instituição sob número: 39020314.1.0000.5352 e parecer: 915.147.

## Resultados

No estudo foi observado que 65% dos participantes praticavam musculação entre 1-3 anos com frequência da maioria (50%) de cinco vezes por semana. Verificou-se que 96% dos pesquisados já haviam buscado informações sobre suplementos onde a maioria (31%) utilizou o recurso da internet, sendo o Whey Protein o mais utilizado (27%) e por indicação principalmente de amigos (53%). Constatou-se nos grupos que receberam intervenções nutricionais valores de peso atual menores que os integrantes do grupo Controle, apresentando diferença estatística ( $p=0,0485$ ) quando comparado o peso do Controle e Grupo I, já para Controle e Grupo II não teve a mesma significância ( $p=0,2952$ ). Em relação a circunferência da cintura houve uma grande diferença estatística no Controle com o Grupo I ( $p=0,0062$ ) e para o grupo II, sem diferença considerável ( $p=0,666$ ). Quanto ao percentual de gordura corporal não se obteve diferença significativa. Referente aos dados do índice de massa corporal não houve diferença considerável, salientando que nestes casos não é um parâmetro a ser utilizado.

## Conclusão

Com a realização deste estudo, verificou-se que o consumo de suplementos nutricionais esta cada vez mais presente entre os praticantes de musculação. Pode-se constatar que os grupos que receberam orientações nutricionais e plano alimentar individualizado apresentaram reduções de peso, circunferência da cintura e percentual de gordura corporal, fato que reforça a importância da atuação do profissional nutricionista nas academias.

## Referências

DOMINGUES S. F.; MARINS J. C. B. Utilização de recursos ergogênicos e suplementos alimentares por praticantes de musculação em Belo Horizonte – MG. *Fit Perf J.* 2007;6(4):218-26.  
Jul/Ago, 2008. Disponível em [www.rbne.com.br](http://www.rbne.com.br).

NOGUEIRA, Fabiana Ranielle de Siqueira; SOUZA, Alesandra Araújo de; BRITO Aline de Freitas. Prevalência do uso e efeitos de recursos ergogênicos por praticantes de musculação nas academias brasileiras: uma revisão sistematizada. Revista Brasileira de Atividade Física e Saúde, Pelotas/RS, v.18, n. 1, p.16-30, jan. 2013.

HERNANDEZ, Arnaldo José; NAHAS, Ricardo Munir. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Revista Brasileira de Medicina do Esporte. v. 15 n. 3, mai/jun, 2009.

HIRSCHBRUCH, M. D.; FISBERG, M.; MOCHIZUKI, L. Consumo de suplementos por jovens frequentadores de academias de ginástica em São Paulo. Revista Brasileira de Medicina e Esporte. São Paulo, v. 14 n. 6 p. 539-543, nov/dez/2008.

**Palavras-chave:** Estado Nutricional; Suplementos; Acompanhamento Nutricional

# CONSUMO PROTEICO EXCESSIVO EM LUTADORES DE ARTES MARCIAIS MISTAS (MMA)

FLAVIA AULER; OCENI FAGUNDES PRIMO,; MARCELLY CAROLINE PIRES FERNANDES; FÚLVIO CORRÊA VOLPE

<sup>1</sup> PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

*flavia.auler@pucpr.br*

## Introdução

O Mixed Martial Arts (MMA) ou Artes Marciais Mista é uma modalidade esportiva que agrupa técnicas variadas de diversas lutas de combate, exigindo um condicionamento físico adequado para se adaptar aos treinos e competições. Atualmente o número de adultos jovens em busca de academias especializadas nesta prática esportiva é cada vez maior, e com isso o aumento do consumo de recursos ergogênicos com a finalidade de aumentar a performance pela intensificação da potência física e força (ZAGO, NAVARRO, 2010). Os atletas que praticam MMA, mesmo sendo amadores no esporte, possuem um treino muito intenso e rigoroso, no qual exige muito do corpo, sendo necessário adotar um comportamento alimentar adequado ao seu esforço através de uma alimentação saudável e alguns cuidados específicos. Entretanto ainda existe muita falta de informação e orientação em relação à nutrição ideal e os atletas recorrem à utilização de suplementos alimentares, visto que a oferta destes produtos é ampla no comércio e não é obrigatória a prescrição por um nutricionista, ficando exposta a possível indicação por seus Professores, Técnicos e/ou vendedores da área (NOGUEIRA; SOUZA; BRITO, 2013).

## Objetivos

Fazer um levantamento sobre o perfil nutricional de lutadores de MMA, avaliar o uso de suplementos alimentares, conhecer o conhecimento nutricional, verificar a existência de orientação nutricional por nutricionista e relacionar com a ingestão proteica diária.

## Metodologia

A amostra do estudo constitui-se de 37 lutadores da Região Metropolitana de Curitiba, que responderam questionário econômico-demográfico (ABEP, 2015), questionário sobre suplementos alimentares, questionário sobre conhecimento nutricional (SCAGLIUSI et al., 2006) e recordatório alimentar 24 horas. Para efeito de comparação foi utilizada as recomendações nutricionais advindas da Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (CARVALHO et al, 2009). O estudo teve aprovação do CEP/PUCPR sob nº 852474/2014 e todos os lutadores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes do início das coletas de dados.

## Resultados

A média de idade da amostra foi  $26 \pm 4,7$  anos, sendo homens (89,2%) em sua maioria. Verificou-se que 62,2% não receberam orientação alimentar por nutricionista e 91,4% tinha conhecimento nutricional insuficiente. Acerca do consumo suplementar, 81,1% fazia uso de suplementos nutricionais, com elevada frequência semanal (90%), em longo prazo (66,7%) e à base de proteína (96,7%), e sobre o consumo alimentar, 72,7% tiveram ingestão excessiva de proteína, e 78,8% baixa ingestão de carboidratos. Percebemos que a maioria dos lutadores (62,2%) buscou informações e indicações sobre alimentação e suplementação em pessoas de outras áreas profissionais, dentre eles preparador físico, amigos e mídia eletrônica.

## Conclusão

Concluímos que o consumo alimentar e suplementar dos lutadores de MMA está em desequilíbrio, e em longo prazo pode acarretar prejuízos à saúde. Ressaltamos a necessidade de orientação nutricional, para auxiliar esses lutadores atingir seus objetivos, visando melhorar o desempenho esportivo através de uma modificação dietética decorrente de uma alimentação adequada em quantidade e variedade.

## Referências

ABEP. Associação Brasileira de Pesquisa. Critério de classificação econômica Brasil. Disponível em Acesso em 25 set. 2014.

CARVALHO, T., et al. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Revista Bras Med Esporte, v. 15, n. 3, p. 3-12, mai/jun. 2009.

NOGUEIRA, F. R. S.; SOUZA, A. A., BRITO, A. F., Prevalência do uso e efeitos de recursos ergogênicos por praticantes de musculação nas academias brasileiras: uma revisão sistematizada. Revista Brasileira de Atividade

Física e Saúde. Pelotas. v. 18, n. 1, p.16-30, Jan. 2013.

SCAGLIUSI, F. B., et al. Tradução, adaptação e avaliação psicométrica da escala de conhecimento nutricional do National Health Interview Survey Cancer Epidemiolog. Revista de Nutrição. Campinas. v. 19, n. 4, p.425-436, Jul/ago. 2006.

ZAGO, A.; NAVARRO, A. C.; Análise sobre a perda de peso em atletas de MMA em período pré-competitivo e as respostas da força. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva. São Paulo. v. 4, n. 22, p.330-335, Julho/agosto. 2010.

**Palavras-chave:** ergogênicos; dieta hiperproteica; lutas; MMA

# EFFECTO DE LA PERIODIZACIÓN CON CARGAS SELECTIVAS SOBRE ESTADO NUTRICIONAL Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN LAS ATLETAS DE FUTSAL FEMENINO DURANTE PERÍODO COMPETITIVO.

BRUNA DA APARECIDA FRANCO; RICELLI ENDRIGO RUPPEL DA ROCHA; GRACIELA DELIA VENERA

<sup>1</sup> UNIARP - UNIVERSIDADE ALTO VALE DO RIO DO PEIXE

*bruna.bemnutrir@hotmail.com*

## Introdução

Las estimaciones de la composición corporal son ampliamente utilizadas para la determinación del peso corporal deseado, la optimización de la performance y para evaluar los efectos de los entrenamientos. El objetivo de este estudio fue evaluar durante un período competitivo las alteraciones en el estado nutricional y en la composición corporal de atletas profesionales de Fútbol femenino. La muestra estuvo compuesta por 12 mujeres atletas profesionales no seleccionadas aleatoriamente del equipo de Fútbol femenino del Kinderman/Uniarp Cazador, categoría adulta, que participaron de las principales competiciones durante la temporada competitiva de 2011 en Brasil. Se evaluaron el estado nutricional a través del Índice de Masa Corporal (IMC) y la grasa corporal, masa grasa y masa magra previo al inicio del período preparatorio (PP) y durante el período competitivo (PC) y competitivo final (PCF). Para analizar los efectos en los diferentes momentos de la temporada competitiva se aplicó el análisis de variancia con medidas repetidas (ANOVA) y el test Post Hoc de Tukey para comparaciones múltiples para hallar las diferencias, con nivel de significancia de  $p < 0,05$ .

## Objetivos

El objetivo propuesto por este estudio fue evaluar los efectos de las cargas de periodización selectivos sobre el estado nutricional y la composición corporal en mujeres atletas Caçador - SC Ciudad de Fútbol durante una temporada competitiva .

## Metodologia

El estudio fue aprobado por el Comité de Ética y Bioética de la Universidad del Estado de Santa Catarina (UDESC), protocolo número 149/2011. La muestra estuvo compuesta por 12 mujeres atletas profesionales del equipo de Fútbol femenino del Kinderman/Uniarp Cazador, categoría adulta, que participaron de las principales competiciones durante la temporada competitiva de 2011 en Brasil. La periodización del entrenamiento fue basada en el modelo de Periodización con Cargas Selectivas propuesto por Gomes (2002). Se evaluaron el estado nutricional a través del Índice de Masa Corporal (WHO, 2003) y se determinó la composición corporal de acuerdo a la propuesta por Jackson y Pollock (1978). Todas las evaluaciones fueron llevadas a cabo previo al inicio del período preparatorio y durante el período competitivo y competitivo final. Se aplicó el análisis de variancia con medidas repetidas (ANOVA) y el test Post Hoc de Tukey para comparaciones múltiples para hallar las diferencias, con nivel de significancia de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Con la periodización con cargas selectivas, el índice de masa corporal no se alteró en el período competitivo y período competitivo final comparado al inicio del período preparatorio ( $p > 0,05$ ), calificando las atletas como normopeso durante toda la temporada competitiva. Se observó una reducción significativa del 15% en la grasa corporal en el período competitivo final comparado con el comienzo del período preparatorio ( $p < 0,0001$ ), y de 10% en el período competitivo respecto al período preparatorio ( $p < 0,05$ ). La masa magra aumentó en 2% y 3% en el período competitivo y período competitivo final comparado con el comienzo del período preparatorio ( $p < 0,05$ ) y la masa grasa disminuyó en 23% en el período competitivo final comparado con el comienzo del período preparatorio ( $p < 0,05$ ) y no se alteró en el período competitivo comparado al período preparatorio ( $p > 0,05$ ).

## Conclusão

En conclusión, la periodización con cargas selectivas mantuvo el estado nutricional normal y hubo una alteración positiva en la composición corporal durante toda la temporada competitiva en las atletas de Fútbol femenino, lo que garantiza un mejor rendimiento durante el campeonato .

## Referências

Gomes AC. Treinamento desportivo: estruturação e periodização [Sports training - structuring and periodization]. 1a ed., Porto Alegre: Artmed, 2002.

Jackson AS, Pollock ML. Generalized equations for predicting body density of men. *The British journal of nutrition*. 1978;40(3):497-504.

WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint FAO/WHO Expert consultation. WHO Technical report series 916. WHO: Geneva; 2003.

**Palavras-chave:** Atletas; Futsal; Composición corporal

# EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CURCUMINA E DO EXERCÍCIO FÍSICO AERÓBIO SOBRE O DESENVOLVIMENTO DO DIABETES MELLITUS TIPO 1 EM CAMUNDONGOS DIABÉTICOS NÃO OBESOS (NOD)

LEANDRO KANSUKE OHAROMARI; CAMILA DE MORAES; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

<sup>1</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista, <sup>2</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>3</sup> USP - Universidade de São Paulo  
*lkansuke@hotmail.com*

## Introdução

O diabetes mellitus tipo 1 (DM1) é uma doença autoimune caracterizada pela diminuição da produção de insulina no pâncreas. O principal mecanismo fisiopatológico é a infiltração de células inflamatórias, liberação de citocinas inflamatórias e consequente destruição das células beta pancreáticas. Por isso, é esperado que intervenções com características anti-inflamatórias previnam ou retardem a progressão dessa doença. Tais características são encontradas em compostos bioativos, como a curcumina, e também em um estilo de vida fisicamente ativo.

## Objetivos

Com isso, no presente estudo, foram testados os efeitos anti-inflamatórios da suplementação de curcumina e do exercício físico aeróbio de moderada intensidade sobre o desenvolvimento do Diabetes Mellitus tipo 1 em modelo de camundongos diabéticos não obesos (NOD).

## Metodologia

Foram selecionados 48 camundongos NOD fêmeas (modelo animal caracterizado por desenvolver diabetes mellitus espontaneamente) com cinco semanas de vida e divididos em quatro grupos (n=12): controle (C), suplementados com curcumina, aproximadamente 70 mg/kg peso (CUR), treinados em esteira rolante (T) e por último o grupo treinado e suplementado simultaneamente (TC). A dieta ofertada foi a AIN-93 com ou sem adição de curcumina (500 ppm). O treinamento foi realizado cinco vezes na semana com sessões que duraram entre 30 e 50 minutos. Durante o experimento foi monitorado a ingestão hídrica e alimentar. O peso corporal e a glicemia dos animais foram aferidos a cada duas semanas. Os animais que apresentaram glicemia maior que 250 mg/dL durante o protocolo foram considerados diabéticos. O protocolo durou 20 semanas e no final, após eutanásia dos animais, o soro e o pâncreas foram coletados para análise de glicemia de jejum e histologia respectivamente.

## Resultados

A ingestão alimentar dos animais ficou entre 3-3,3 g por dia por animal, não houve diferença entre os grupos, porém o grupo controle apresentou peso corporal final 20% maior que os grupos submetidos ao treinamento. Após 25 semanas de vida a incidência de diabetes foi baixa em todos os grupos (0-16,6%) e não houve diferença entre os grupos nos valores finais de glicemia de jejum. Entretanto, foi possível observar que os animais dos grupos que treinaram apresentaram menos insulites comparados com os grupos sedentários. Os grupos treinados apresentaram 70% das ilhotas de Langerhans livres de células inflamatórias comparado com 30% dos grupos sedentários. Nenhuma resposta foi encontrada com a suplementação de curcumina nos parâmetros avaliados.

## Conclusão

Conclui-se que o exercício físico aeróbio de moderada intensidade, mas não a suplementação de curcumina, previne infiltração de células do sistema imune nas ilhotas de Langerhans de camundongos NOD.

## Referências

**Palavras-chave:** curcumina; exercício físico; diabetes mellitus tipo 1

# EFEITO DO EXERCÍCIO FÍSICO EM JEJUM SOBRE O PERFIL ANTROPOMÉTRICO – REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS

JÉSSICA DE SOUZA; JAQUELINE DRIEMEYER CORREIA HORVATH

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*jessi\_jds@hotmail.com*

## Introdução

Algumas evidências relatam um impacto positivo do jejum na prática de exercício físico. A ingestão de altas doses de carboidrato poderia inibir adaptações induzidas pelo treinamento, que facilitam a oxidação de ácidos graxos (BOCK, K. et AL, 2007) Sugere-se, então, que o exercício aeróbio, em jejum, poderia criar uma adaptação fisiológica que aumentaria a oxidação de triacilgliceróis como substrato energético (DEVLIN, T. M, 2011. PROEYEN, K. V., 2010)

## Objetivos

O objetivo deste estudo é, através de revisão da literatura, demonstrar a importância do exercício físico em jejum sobre o perfil antropométrico.

## Metodologia

Foi realizada uma busca nas bases de dados *PubMed* e Biblioteca Virtual de Saúde. Os termos usados foram “*exercise fasting*” e “*body composition*”. Os critérios de inclusão foram: artigos originais que utilizaram o exercício físico em jejum e tiveram como desfecho avaliação antropométrica.

## Resultados

A busca totalizou 515 documentos, 504 artigos foram excluídos, pois não preenchiam os critérios estabelecidos. Foram incluídos dois estudos das referências dos artigos selecionados, sendo incluídos 13 manuscritos para a revisão. A maioria dos estudos (11 manuscritos) apresentaram associações positivas do exercício em jejum na antropometria. Cinco desses analisaram o período de jejum do Ramadã, cinco analisaram o exercício aeróbio (intensidade moderada), e um estudo avaliou as atividades habituais dos indivíduos e, assim sendo, não puderam controlar a intensidade. Em dois estudos não houve mudanças positivas na composição corporal, mas cabe ressaltar que em ambos houve, também, alteração dietética, sendo que em um deles foi utilizada uma dieta hiperlipídica e hipercalórica e, no outro, os indivíduos já eram fisicamente ativos e receberam uma dieta similar a alimentação usual, sendo assim, a dieta pode ter sido o motivo pelo qual não houve diferenças na composição corporal nesses estudos. Somente cinco desses estudos, compararam o exercício físico em jejum *versus* alimentado. Em dois, não houve mudanças na composição corporal e em três estudos houve alterações positivas na composição corporal de ambos os grupos (Alimentado e jejum).

## Conclusão

Esses dados sugerem que o exercício físico em jejum não é tão vantajoso, pois, embora houvesse benefícios na realização do mesmo, benefícios similares foram encontrados no grupo controle. Ao final desta análise, é possível concluir que a literatura não apresenta resultados consistentes acerca de uma recomendação de exercício em jejum e seus benefícios relacionados à composição corporal. Deve-se ressaltar que os resultados positivos são sutis. Além disso, existe a necessidade de mais estudos para comparar com o estado alimentado e, também, analisar o real benefício à longo prazo.

## Referências

- BOCK, K. et al. *Substrate source use in older, trained males after decades of endurance training*. *MedSci Sports Exerc*. 2007;39: 2160.
- DEVLIN, T. M. *Manual de Bioquímica com correlações clínicas*. 7ªed.. Rio de Janeiro: Blucher, 2011. 1296 p.
- PROEYEN, K. V.; SZLUFCHIK, K.; NIELENS, H. et. al. *Beneficial metabolic adaptations due to endurance exercise training in the fasted state*. *J ApplPhysiol* 110: 236–245, 2010.

**Palavras-chave:** jejum ; composição corporal; exercício.



# EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO ORAL DE CAFÉINA SOBRE O DESEMPENHO E O CRONOTROPISMO CARDÍACO DURANTE E APÓS UM TESTE DE ESFORÇO SUBMÁXIMO

PALOMA DA SILVA ROLIM; GUILHERME ECKHARDT MOLINA; CARLOS JANSSEN GOMES; CAMILA RODRIGUES DOS SANTOS; EDGARD DE MELO KEENE VON KOENIG SOARES

<sup>1</sup> UNIEURO - CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, <sup>2</sup> UNB - Faculdade de Educação Física da Universidade de Brasília, Brasília-DF, Brasil  
*palomasr@live.com*

## Introdução

A administração oral de cafeína tem sido encorajada como possível recurso ergogênico em diferentes populações, especialmente em exercícios máximos (MOHR; NIELSEN; BANGSBO, 2011; MARRIOTT; KRUISTRUP; MOHR, 2015). Contudo, o efeito da administração oral de cafeína sobre o cronotropismo cardíaco durante ou após o esforço físico submáximo ainda é um fenômeno pouco conhecido. A avaliação do possível efeito da cafeína sobre o comportamento da frequência cardíaca nessas condições funcionais torna-se importante, visto que essa variável é amplamente utilizada para o gerenciamento do estresse durante o treinamento físico e também para a determinação do nível de condicionamento físico do indivíduo (MANN; LAMBERTS; LAMBERT, 2013; VUCETIC et al., 2014).

## Objetivos

Proceder a avaliação do efeito da administração oral de cafeína sobre o desempenho e o comportamento da frequência cardíaca durante e após um teste de esforço submáximo em indivíduos jovens fisicamente ativos.

## Metodologia

A amostra foi composta por 13 homens (idade= 23 ± 2,3 anos, IMC 24 ± 3kg/m<sup>2</sup>) fisicamente ativos, todos consumidores não habituais de cafeína. Os voluntários foram submetidos à administração oral de cafeína, placebo, placebo como cafeína ou cafeína como placebo (~3mg/kg) com intervalos de 48h entre as intervenções. Após 60 minutos da administração da cápsula, foram submetidos a um teste de esforço incremental submáximo em esteira rolante (início a 3km/h e 2% de inclinação com incremento de 1km/h a cada minuto). Foram registradas a frequência cardíaca inicial, a velocidade onde foi alcançado o valor de 85% da frequência cardíaca máxima predita e o decremento absoluto da frequência cardíaca do primeiro ao quinto minuto de recuperação, adotando uma velocidade de 2,4 km/h e 2% de inclinação nesse período. Confirmada a normalidade dos dados, comparou-se as condições por meio da ANOVA 2x2 intraparticipantes, adotando como estatisticamente significativo um valor de "p"<0,05. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, e o protocolo foi aprovado pelo comitê de ética do Centro Universitário Euro-Americano (UNIEURO) sob o parecer Nº 1.306.657

## Resultados

Não foram observadas diferenças entre as condições sobre a frequência cardíaca no início do teste (p= 0,74; p-interação= 0,52), a velocidade alcançada à 85% da frequência cardíaca máxima predita (p= 0,65; p-interação= 0,68) e no decremento da frequência cardíaca no primeiro (p= 0,89; p-interação= 0,18), segundo (p= 0,18; p-interação= 0,26), terceiro (p= 0,54; p-interação= 0,20), quarto (p= 0,56; p-interação= 0,52) e quinto (p= 0,99; p-interação= 0,21) minuto de recuperação.

## Conclusão

Concluímos que baixas doses de cafeína (~3mg/kg) não alteram o cronotropismo cardíaco durante ou após o teste de esforço submáximo. Adicionalmente, o desempenho cardiovascular submáximo também não sofreu alterações diante da administração dessa substância.

## Referências

MANN, T.; LAMBERTS, R. P.; LAMBERT, M. I. Methods of prescribing relative exercise intensity: physiological and practical considerations. *Sports Med*, v.43, n.7, Jul, p.613-25. 2013.

MARRIOTT, M.; KRUISTRUP, P.; MOHR, M. Ergogenic effects of caffeine and sodium bicarbonate supplementation on intermittent exercise performance preceded by intense arm cranking exercise. *J Int Soc Sports Nutr*, v.12, p.13. 2015.

MOHR, M.; NIELSEN, J. J.; BANGSBO, J. Caffeine intake improves intense intermittent exercise performance and

reduces muscle interstitial potassium accumulation. *J Appl Physiol* (1985), v.111, n.5, Nov, p.1372-9. 2011.

VUCETIC, V. et al. Comparison of ventilation threshold and heart rate deflection point in fast and standard treadmill test protocols. *Acta Clin Croat*, v.53, n.2, Jun, p.190-203. 2014.

**Palavras-chave:** CAFEÍNA; EXERCÍCIO; FREQUÊNCIA CARDÍACA; REATIVAÇÃO VAGAL; SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO

# EFEITOS DE DIFERENTES ESTRATÉGIAS DE HIDRATAÇÃO E ENXÁGUE BUCAL COM CARBOIDRATOS SOBRE O BALANÇO HÍDRICO E DESEMPENHO FÍSICO DE CICLISTAS.

AMANDA MARIA DE JESUS FERREIRA; LUIZ FERNANDO DE FARIAS JUNIOR; THAYNAN ALINE DE ARAÚJO MOTA; ALEXANDRE HIDEKI OKANO; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*apfayh@yahoo.com.br*

## Introdução

Provas de ciclismo diferenciam-se pelo seu grau de intensidade, sendo comum a todas o grande desgaste nutricional. A perda excessiva de líquidos e a reposição inadequada podem prejudicar o desempenho dos atletas. Embora muitas recomendações nutricionais estejam disponíveis na literatura, há lacunas acerca de qual estratégia seria mais importante em atividades de alta intensidade e duração inferior a 1 hora, como provas de ciclismo em contrarrelógio. Atualmente há três estratégias mais recomendadas para esse tipo de prova: a reposição hidroeletrólítica de acordo com a perda de peso pela sudorese (SAWKA; BURKE, 2007), a técnica de beber água “ad libitum” (NOAKES, 2007) e o Enxágue Bucal com Carboidratos (EBC) (CARTER et al., 2004, ACSM, 2016), todas com posicionamentos que justificam a sua utilização. Entretanto, ainda existem algumas discrepâncias nos resultados expostos, principalmente quanto à condição de hidratação dos atletas e seu impacto no desempenho.

## Objetivos

Determinar o efeito de diferentes estratégias de ingestão de líquidos e enxague bucal com carboidratos sobre a desidratação e o desempenho físico em ciclistas durante uma prova contrarrelógio.

## Metodologia

Trata-se de um ensaio clínico randomizado do tipo cruzado, em que onze ciclistas do sexo masculino, aclimatados ao calor, completaram uma prova de 30km em cicloergômetro com carga autorregulada, sob a influência das seguintes intervenções: EBC = Enxague bucal com carboidrato, sem ingestão hídrica; IHPP = Ingestão hídrica e de eletrólitos de acordo com a perda de peso; IHAD = Ingestão hídrica “Ad Libitum”. Os sujeitos estavam em estado alimentado e foram orientados a terminar o percurso no menor tempo possível. Variáveis de tempo, frequência cardíaca (FC), potência (W), percepção de esforço (PSE), afeto; e alterações na perda de peso (PP), cor, densidade (DU) e pH da urina, foram avaliadas durante o teste. Para análise estatística utilizou-se a análise de variância para medidas repetidas (ANOVA-MR) e a Equação de Estimativa Generalizada (GEE) com ajuste de Bonferroni ( $p < 0,05$ ). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN (CAAE: 31747714.7.0000.5568) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias.

## Resultados

Não houve diferenças quanto ao desempenho dos atletas independente do consumo de líquidos ou a estratégia do EBC, durante o teste. O tempo de conclusão de prova não diferiu entre as intervenções, com média de  $54,5 \pm 2,9$ ,  $53,6 \pm 3,9$  e  $54,5 \pm 2,5$  min em EBC, IHPP e IHAD, respectivamente ( $p = 0,13$ ). Em todas as intervenções, os participantes apresentaram perda de peso (PP) durante a prova, diferindo no total de percentual perdido entre os tratamentos ( $1,7 \pm 0,4\%$ ,  $0,6 \pm 0,6\%$ ,  $1,4 \pm 0,6\%$ , nas intervenções EBC, IHPP e IHAD, respectivamente), sem atingir a desidratação. Na intervenção IHPP o %PP foi menor que nas demais intervenções ( $p < 0,05$ ), sendo o grupo que apresentou a maior ingestão de líquidos ( $p < 0,01$ ). Valores de PSE aumentaram ao longo do teste ( $p < 0,01$ ), enquanto o afeto diminuiu ( $p < 0,01$ ) em todas as intervenções, porém sem diferenças estatísticas entre os tratamentos ( $p = 0,163$  e  $p = 0,262$ , respectivamente).

## Conclusão

O diferente consumo de líquidos não influenciou o desempenho de ciclistas durante uma disputa em contrarrelógio de 30 km, em estado alimentado.

## Referências

CARTER, J. M.; JEUKENDRUP, A. E.; JONES, D. A. The effect of carbohydrate mouth rinse on 1-h cycle time trial performance. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, v. 36, n. 12, p. 2107–2111, 2004.  
NOAKES, T. Drinking guidelines for exercise: what evidence is there that athletes should drink “as much as tolerable”, “to replace the weight lost during exercise” or “ad libitum”? *Journal of sports sciences*, v. 25, n. 7, p. 781–96, 2007.

RODRIGUEZ, N. R.; DIMARCO, F. N. M.; LANGLEY, F. S. Nutrition and Athletic Performance. *Medicine & Science in Sports & Exercise*, v. 48, n. 3, p. 543–568, 2016.

SAWKA, M.; BURKE, L. American College of Sports Medicine position stand. Exercise and fluid replacement. *Medicine and science ...*, p. 517–521, 2007.

**Palavras-chave:** Hidratação; Modificações dietéticas; Desempenho físico; Ciclismo

# EFEITOS DE OITO SEMANAS DE TREINAMENTO AERÓBIO EM JEJUM SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES COM SOBREPESO: UM ESTUDO DESCRITIVO

DAIANA ARAUJO FERREIRA; RODRIGO RODRIGUES

<sup>1</sup> UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

*daiana.araujo@terra.com.br*

## Introdução

INTRODUÇÃO O exercício físico, principalmente o aeróbio, combinado com dieta é a principal estratégia utilizada para redução de parâmetros de composição corporal como massa corporal e dobras cutâneas. Recentemente, vem se utilizando o exercício aeróbio em jejum como estratégia para maximização desta perda. Alguns estudos têm mostrado outros benefícios com o uso desta estratégia, e que a prática de exercício físico em jejum leva à economia de glicose e uma maior utilização de gordura durante e imediatamente após a atividade (GENTIL, 2002). Até o momento, observamos que os estudos envolvendo treinamento AEJ foram realizados com adultos eutróficos e bem treinados, com uso de suplementação e dietas ricas em gordura ou com elevado nível de carboidratos (VAN LOON, 2003; DE BOCK 2005; VAN PROEYEN, 2010).

## Objetivos

OBJETIVO Verificar o efeito de oito semanas de treinamento aeróbio em jejum sobre a composição corporal de mulheres com sobrepeso recebendo dieta padronizada.

## Metodologia

METODOLOGIA A amostra foi composta por 12 mulheres adultas e saudáveis com IMC na média de 29,23 kg/m<sup>2</sup> na faixa etária dos 22 aos 39 anos, praticantes de exercício físico em fase inicial, frequentadores de uma academia na cidade de Charqueadas/RS. Estas 12 participantes realizaram avaliações da composição corporal (massa corporal, perímetro abdominal (PA), percentual de gordura (%GC), somatório de DC ( $\Sigma$ DC) e relação C-Q (RCQ)) antes e a cada semana do período de treinamento. As participantes foram randomizadas em dois grupos de treinamento: aeróbio em jejum (AEJ, n=6, Massa corporal: 75,83  $\pm$  3,65; PA: 93,46  $\pm$  6,64; RCQ: 0,79  $\pm$  0,07;  $\Sigma$ DC: 188,83  $\pm$  9,13; %GC 31  $\pm$  0,28) e aeróbio alimentado (AAL, n=6, Massa corporal: 75,85  $\pm$  7,39; PA: 94,86  $\pm$  9,91; RCQ: 0,76  $\pm$  0,08;  $\Sigma$ DC: 191,05  $\pm$  20,52; %GC 31,13  $\pm$  0,93). Os grupos de treinamento receberam dietas padronizadas compostas por 55% de carboidrato, 25% de lipídeos e 20% proteínas. O grupo AEJ realizou o treinamento em jejum de no mínimo 6 horas, ao passo que o grupo AAL se alimentava até 40 minutos antes da sessão de treinamento. O treinamento de ambos os grupos foi realizado em esteira, com intensidade de 60% da FC<sub>max</sub> calculada pela idade, iniciando com 30 minutos, incrementando o volume de treino em 10 minutos a cada semana. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Unisinos com o parecer número 034/2015.

## Resultados

RESULTADOS Observamos que as participantes dos dois grupos de treinamento apresentaram reduções nos parâmetros avaliados. No entanto, os sujeitos do grupo AEJ obtiveram maiores alterações ao final do treinamento na composição corporal do que as participantes do grupo AAL (Massa corporal: 9,86 vs 6,40; PA: 8,96 vs 2,83; RCQ: 4,41 vs 2,39;  $\Sigma$ DC: 10,94 vs 2,38; %GC 5,21 vs 2,14, respectivamente).

## Conclusão

CONCLUSÃO A realização do treinamento aeróbio em jejum combinada com dieta padronizada parece ser capaz de reduzir os parâmetros de composição corporal em maior magnitude do que a realização do treinamento aeróbio alimentado.

## Referências

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. WILLIAM D. MCARDLE, FRANK I. KATCH, VICTOR L. KATCH, Nutrição para o esporte exercício, 3ª ed. 2012;

**Palavras-chave:** ALIMENTAÇÃO; EMAGRECIMENTO; JEJUM; TREINAMENTO AERÓBICO

# EFEITOS DO ENXÁGUE BUCAL COM CARBOIDRATO SOBRE O DESEMPENHO FÍSICO EM UMA PROVA CONTRA-RELÓGIO

AMANDA MARIA DE JESUS FERREIRA; AGNES DENISE DE LIMA BEZERRA; THAYNAN ALINE DE ARAÚJO MOTA; LUIZ FERNANDO DE FARIAS JUNIOR; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*apfayh@yahoo.com.br*

## Introdução

Com o desenvolvimento científico e tecnológico que se tem verificado no meio esportivo, novos recursos ergogênicos estão sendo investigados, a fim de contribuir para a melhoria do desempenho físico de atletas. A técnica de Enxágue Bucal com Carboidrato (EBC) é uma nova técnica e possível estratégia para atingir bons resultados em provas de alta intensidade e curta duração (CARTER et al., 2004; BORTOLOTTI et al., 2014; CHAMBERS et al., 2009). Apesar disso, observa-se que os estudos sobre os efeitos do EBC ainda são controversos, principalmente naqueles em que os indivíduos se submetem a técnica em uma condição pós pandrial (BEELEN et al., 2009; ISPOGLOU et al 2015).

## Objetivos

Verificar o efeito do Enxágue Bucal com Carboidrato em uma prova de ciclismo de 30 Km em contrarrelógio, em um estado alimentado.

## Metodologia

Trata-se de um ensaio clínico randomizado do tipo cruzado, previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE: 31747714.7.0000.5568). Todos os indivíduos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias. Participaram da pesquisa, onze ciclistas do sexo masculino, com idade entre 20 e 40 anos, que completaram uma prova de 30Km em cicloergômetro sob a influência de três estratégias nutricionais: EBC = Enxágue bucal com carboidrato; EBP = Enxágue bucal com placebo; e IHAD = Ingestão hídrica "Ad Libitum". A técnica do enxague bucal consistia em enxaguar 25ml de uma solução de carboidrato (maltodextrina a 6,4%) ou placebo (adoçante artificial), a cada 12,5% de prova. Valores de frequência cardíaca e potência foram registrados continuamente durante o teste. Para análise dos dados foi utilizada a análise de variância para medidas repetidas (ANOVA-MR), através do software SPSS versão 22, com post-hoc de Bonferroni, considerando um valor de  $p < 0,05$  como significância estatística.

## Resultados

O tempo de conclusão de prova não diferiu entre os tratamentos, apresentando média de  $54,5 \pm 2,3$ ,  $54,7 \pm 3,3$ ,  $54,7 \pm 2,7$  min, para as intervenções EBC, EBP e IHAD, respectivamente ( $p=0,77$ ). Do mesmo modo, a velocidade média ( $33,0 \pm 1,38$ ,  $32,9 \pm 1,97$ ,  $33,1 \pm 1,58$  km/h,  $p=0,82$ ), a frequência cardíaca ( $154 \pm 16$ ,  $149 \pm 14$ ,  $154 \pm 13$  bpm,  $p=0,16$ ) e potência média ( $197,1 \pm 20,7$ ,  $197,0 \pm 29,7$ ,  $198,1 \pm 24,13$ W,  $p=0,89$ ), não diferiram entre as intervenções.

## Conclusão

O Enxague Bucal com Carboidratos não melhorou o desempenho em uma prova em contrarrelógio quando comparados a uma situação placebo ou ingestão hídrica à vontade, em um estado alimentado mais condizente com a realidade dos atletas.

## Referências

- BORTOLOTTI, H. et al. Mouth rinse with carbohydrate drink and performance : Hypothesis of its central action. v. 15, n. 1, p. 84–95, 2014.
- CARTER, J. M.; JEUKENDRUP, A. E.; JONES, D. A. The effect of carbohydrate mouth rinse on 1-h cycle time trial performance. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, v. 36, n. 12, p. 2107–2111, 2004.
- CHAMBERS, E. S.; BRIDGE, M. W.; JONES, D. A. Carbohydrate sensing in the human mouth: effects on exercise performance and brain activity. *The Journal of physiology*, v. 587, n. Pt 8, p. 1779–1794, 2009.
- BEELEN, M. et al. Carbohydrate mouth rinsing in the fed state: Lack of enhancement of time-trial performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism*, v. 19, n. 4, p. 400–409, 2009.
- ISPOGLOU, T. et al. "Mouth-Rinsing with Carbohydrate Solutions at the Postprandial State Fail to Improve Performance During Simulated Cycling Time Trials". [S.l.: s.n.], 2015.

**Palavras-chave:** Desempenho físico; Ciclismo; Carboidratos; Prova contrarrelógio; Modificações dietéticas

# ESTADO NUTRICIONAL E INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ACADEMIAS DE GINÁSTICA DE SÃO PAULO

LUCIANA ROSSI; JULIO TIRAPEGUI

<sup>1</sup> FCF-USP - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

*lrossi@usp.br*

## Introdução

A imagem corporal (IC) é definida como aquela que temos em nossas mentes do tamanho, contorno e da forma de nossos corpos, bem como os sentimentos relacionados às suas características e partes constituintes. A IC possui dois componentes: a) perceptivo ou percepção corporal: imagem que é construída em nossa mente, e b) atitudinal: sentimentos, pensamentos e ações relacionados à imagem do corporal<sup>1</sup>. A insatisfação corporal (IC) pode ser descrita como a discrepância entre o corpo ideal e o percebido; esta pode se associar a sintomas depressivos, estresse, baixa autoestima, restrição alimentar e atividade física<sup>2</sup>. Em relação à autoconcepção que temos de nosso corpo é documentado que muitas vezes o início da prática de atividade física é motivada pela insatisfação, tanto do próprio corpo como da imagem corporal; sendo que a busca por um corpo "ideal" pode levar à adoção de atitudes inadequadas em relação ao exercício físico, propiciando o desenvolvimento de transtornos alimentares; dependência de exercício; uso de anabolizantes; ansiedade<sup>3</sup> etc.

## Objetivos

Avaliar a insatisfação corporal de frequentadores de academia de ginástica, e a sua relação com idade, sexo, participação na academia e estado nutricional.

## Metodologia

Participaram n=227 frequentadores de 3 academias de ginástica de médio-grande porte, após o cálculo do tamanho amostral ( $n = p \times (1-p) \times z^2 / e^2$ , sendo  $z = 1,96$  correspondente ao nível de confiança de 95%, com margem de erro estipulada em 6,5% e assumindo  $p$  igual a 50%). Estes possuíam em média 31,4 (12,3) anos; sendo 51,5% do sexo masculino. Foram coletados dados antropométricos (massa corporal e altura); de participação na academia e aplicada escala de imagem corporal de Harris et al<sup>4</sup> e questionado: tipo físico atual (IA) e ideal (II). A IC foi avaliada pela diferença entre IA e II, ou seja,  $IC \neq 0$ . O protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética da FCF-USP (no. 632.237). As comparações entre imagens corporais foram feitas empregando-se testes não paramétricos de Wilcoxon pareados. A verificação da existência de correlação entre as variáveis IC, idade e IMC foi através dos coeficientes de Spearman. Para comparação entre grupos de dados categorizados (IMC e IC) utilizou-se o teste exato de Fisher. Em todos os testes foi adotado o nível de significância padrão de 5% ( $p < 0,05$ ).

## Resultados

Referente a relação entre estado nutricional e IC observou-se que para aqueles com peso normal (eutróficos) a insatisfação corporal, dada pela escolha de imagens menores ( $IC > 0$ ), foi de 9,7% para os homens e 28,7% para as mulheres; e para as maiores ( $IC < 0$ ) de 1,3% para homens e 0,4% para mulheres. Entre os homens, independente do estado nutricional, ocorreu maior percentual de desportistas satisfeitos ( $IC = 0$ ) com sua imagem corporal (23,0%) do que para as mulheres (9,6%). Observando que mais da metade da amostra apresenta insatisfação com a imagem corporal ( $IC \neq 0 = 67,4\%$ ), principalmente com escolha de silhuetas menores ( $IC > 0 = 64,8\%$ ), foi realizada uma tabela de contingência para análise estatística nestes indivíduos, relacionando sexo com índice de massa corporal. Constatou-se que as chances estimadas de um frequentador de academia, com peso normal estar insatisfeito com imagem corporal, com desejo de ser mais magro ( $IC > 0$ ), e pertencer ao sexo feminino é 0,20 (OR) maior do que para o sexo masculino ( $p < 0,001$ ).

## Conclusão

A insatisfação com imagem corporal foi maior para o sexo feminino, com desejo alcançar uma imagem mais magra. Devido ao grande número de frequentadores de academia eutróficos com insatisfação da imagem corporal, aconselha-se campanhas de manutenção de peso corporal adequados, evitando o reforço na adoção de tipos corporais com baixo percentual de gordura e comportamentos de risco como dietas e restrição alimentar, para desenvolvimento de transtorno alimentares.

## Referências



1. Slade PD. Body image in anorexia nervosa. *Brit J Psych.* 1998;153(2):20-2.
2. Slade PD. What is body image? *Behav Res Ther.* 1994;32(5):497-502.
3. Ibarzábal, FA. Ansiedad física social en varones que se inician al entrenamiento de musculación: um estudo exploratório. *R bras Ci e Mov.* 2005;13(1):51-60.
4. Harris CV, Bradlyn AS, Coffman J, Gunel E, Cottell L. BMI-based body size guides for women and men: development and validation of a novel pictorial method to assess weight-related concepts. *Inter J Obes.* 2008;32(2):336-42.

**Palavras-chave:** Imagem Corporal; Atividade Física; Índice de Massa Corporal; Academias de Ginástica

# EXERCÍCIO E NUTRIÇÃO: UMA PROPOSIÇÃO ANTIINFLAMATÓRIA ESTRATÉGICA PARA O CONTROLE DA OBESIDADE E DIABETES VIA MODULAÇÃO HEPÁTICA DO RECEPTOR GPR120

GUILHERME PEDRON FORMIGARI; RAFAEL CALAIS GASPARI; EDUARDO ROCHETE ROPELLE; JOSÉ RODRIGO PAULI; DENNYS ESPER CINTRA

<sup>1</sup> FCA - Faculdade de Ciências Aplicadas - UNICAMP  
*dcintra@yahoo.com*

## Introdução

A obesidade encontra-se absolutamente fora de controle. A inflamação crônica e de baixo grau induzida pelo consumo de gorduras saturadas contribui para o desarranjo metabólico e perpetuação dessa condição. Neste contexto, o fígado sofre graves consequências desses desarranjos, justamente por ser o principal órgão envolvido no controle metabólico. Em linhas gerais, os ácidos graxos insaturados da série ômega-3, podem ajudar a reduzir a inflamação, por meio de seu receptor GPR120, o qual desacopla o processo inflamatório oriundo de receptores do tipo Toll e de citocinas (OLIVEIRA, 2015). Entretanto, os mecanismos responsáveis pela regulação da expressão do GPR120 ainda não foram completamente compreendidos. Em paralelo, o exercício físico apresenta-se como importante aliado às estratégias antiinflamatórias sistêmicas, com ênfase na regulação hipotalâmica da fome (ROPELLE, 2010).

## Objetivos

Avaliar a expressão do receptor GPR120 no fígado de animais saudáveis ou obesos e resistentes à insulina, após sessões de exercício físico agudo ou crônico, bem como sua repercussão na via de sinalização da insulina, da inflamação, da glicogênese e do omega-3.

## Metodologia

Camundongos Swiss com 4 semanas de idade foram submetidos a um protocolo de exercício físico agudo, e fragmentos do tecido hepático foram removidos nos tempo 0, 8, 16, 24 e 48 horas após o exercício. Em outro experimento, um grupo de camundongos foi mantido em dieta normocalórica e outro, induzido à obesidade através do consumo de dieta hiperlipídica por 8 semanas. Após esse período, os animais obesos foram separados em três grupos e tratados durante 30 dias da seguinte forma: grupo obeso sedentário; grupo treinado; grupo w3 – 100 µL de óleo de semente de linhaça via gavagem; grupo w3 + treinamento físico. A expressão e as vias de sinalização da insulina (AKT), inflamatória (TNF- $\alpha$ , IL-1 $\beta$ , I $\kappa$ B $\alpha$ , JNK), glicogênica (GSK3) e do w3 (GPR120 e TAK1) foram analisadas por Immunoblotting. A sensibilidade a insulina foi aferida pelo teste intraperitoneal de TTI. O conteúdo de glicogênio foi analisado por espectrofotometria.

## Resultados

Uma única sessão de exercício não foi capaz de modular a expressão gênica de GPR120, no entanto, o treinamento aumentou o conteúdo proteico de GPR120 quando comparado aos animais obesos sedentários. Além disso, o tratamento com óleo de semente de linhaça também foi capaz de aumentar a quantidade proteica de GPR120. Ainda, o exercício físico crônico aumentou a sensibilidade à insulina. Com relação a propagação do sinal inflamatório, tanto o treinamento físico quanto o óleo de linhaça foram capazes de reduzir a atividade e conteúdo das proteínas envolvidas com a inflamação. Mesmo com o resgate da sinalização e aumento da sensibilidade à insulina, o conteúdo hepático de glicogênio não foi modificado de forma significativa.

## Conclusão

Os resultados obtidos indicam que o exercício físico agudo não é capaz de modular a expressão de GPR120 em camundongos magros. Por outro lado, em animais obesos, tanto o exercício físico crônico quanto o tratamento com óleo de semente de linhaça aumentaram no fígado a expressão proteica de GPR120, reduziram a atividade de proteínas envolvidas com o sinal inflamatório e melhoraram a sensibilidade à insulina. Portanto, a possível atuação do exercício físico sobre a modulação do GPR120 pode contribuir para a construção de novas estratégias antiobesogênicas, utilizando exercício concatenado à nutrição e não apenas por sinergia.

## Referências

Oliveira V, Marinho R, Vitorino D, Santos GA, Moraes JC, Dragano N, Sartori-Cintra A, Pereira L, Catharino RR, da Silva AS, Ropelle ER, Pauli JR, De Souza CT, Velloso LA, Cintra DE. Diets Containing  $\alpha$ -Linolenic ( $\omega$ 3) or Oleic ( $\omega$ 9) Fatty

Acids Rescues Obese Mice From Insulin Resistance. *Endocrinology*. 2015 Nov;156(11):4033-46.

Ropelle, ER, Flores MB, Cintra DE, Rocha GZ, Pauli JR, Morari J, De Souza CT, Moraes JC, Prada PO, Guadagnini D, Marin RM, Oliveira AG, Augusto TM, Carvalho HF, Velloso LA, Saad MJA, Carvalheira JBC. IL-6 and IL-10 anti-inflammatory activity links exercise to hypothalamic insulin and leptin sensitivity through IKK $\beta$  and ER stress inhibition. *PLoS Biol*. 2010 8, 31–32.

**Palavras-chave:** Nutrigenômica; Fisiogenômica; Resistência à insulina; GPR120; Ômega-3

# FREQUÊNCIA DE CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE FUTEBOL EM PALMEIRA DAS MISSÕES – RIO GRANDE DO SUL

CINARA CAMARA DE OLIVEIRA; JULIANE PEREIRA DA SILVA; ANGELA ARAUJO WINCK; DAIANE PIOVESAN VERDUM; GIOVANA CRISTINA CENI

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*cinara.c\_@hotmail.com*

## Introdução

Durante o crescimento, a prática de atividade física juntamente com a nutrição adequada pode garantir o desenvolvimento e desempenho esportivo (VITOLLO, 2008). A alimentação equilibrada, além de proporcionar prazer, fornece energia e outros nutrientes que o corpo precisa para se manter saudável. Dessa forma deve ser a mais variada possível para que o organismo receba todos os tipos de nutrientes (EUCLYDES, 2000).

## Objetivos

Avaliar a frequência de consumo alimentar de adolescentes praticantes futebol, em uma escolinha vinculada à Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal, de caráter quantitativo. Os dados foram coletados entre setembro e outubro de 2015, com praticantes de futebol em uma escolinha mantida pela Secretaria de Esporte Juventude e Lazer do município de Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul. Todos os participantes eram do sexo masculino, com idade entre 10 e 15 anos. Foi aplicado questionário de frequência de consumo alimentar semanal, contendo os 7 grupos alimentares. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, sob número 76968. Os dados foram avaliados utilizando estatística descritiva.

## Resultados

Participaram da pesquisa 72 adolescentes, com idade média de 12,21±1,47 anos. De acordo com o questionário de frequência alimentar pode ser observado que o consumo de leguminosas é diário para 63,9% (n=46) dos adolescentes, 23,6% consomem leguminosas de 2 a 3 vezes por semana, enquanto 11,1% de 4 a 6 vezes e somente 1,4% não relatou consumo semanal. O consumo de frutas foi relatado como diário por 40,3% (n=29) dos adolescentes, 40,3% de 2 a 3 vezes por semana, 11,1% de 4 a 6 vezes, e 8,3% não referiram não consumir. Em relação ao consumo de verduras e hortaliças, 34,7% (n=25) referiram consumo de 2 a 3 vezes por semana, enquanto 25% referiu não consumir esses alimentos. Dentre os adolescentes avaliados, somente 5 referiram consumo diário concomitante de leguminosas, de frutas e verduras. Cerca de 14% dos adolescentes referiram não consumir doces em geral e 6,9% não consomem refrigerantes e sucos artificiais. Entretanto, 54,2% (n=39) adolescentes referiram consumo de doces de 2 a 3 vezes por semana, e 45,8% (n=33) consomem refrigerantes e sucos artificiais diariamente. Nove adolescentes referiram consumo diário concomitante para doces em geral e refrigerantes e sucos artificiais. O consumo de fritura mais frequente foi de 2 a 3 vezes por semana (45,8%), enquanto 40,3% (n=29) consomem diariamente maionese, margarina e/ou manteiga.

## Conclusão

Foi observada inadequação de consumo alimentar entre parte dos adolescentes praticantes de futebol, com baixo consumo diário de frutas e verduras contrastante com elevado consumo de doces e frituras. Esses dados demonstram a necessidade de intervenção nutricional junto ao grupo.

## Referências

EUCLYDES, M.P. **Crescimento e Desenvolvimento do Lactente**. Nutrição do lactente. 2. ed. Viçosa, cap.1, p.1- 80, 2000.

STEEN, S.N. Nutrition for young athletes. Special considerations. **Sports Med**.n. 17, v. 3, p. 62-152, Março, 1994.

VITOLLO, M.R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

**Palavras-chave:** Atividade Física ; Adolescente; Futebol; Hábitos Alimentares Saudáveis

# IMAGEM CORPORAL DE FREQUENTADORES DA ACADEMIA DE SAÚDE, DE UMA CIDADE DO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

THALITA GABRIELA DE FREITAS; ALVINA SOEIRO AMARAL; JENIFFER DA ROSA PEIXOTO; VANESSA BISCHOFF MEDINA; GIOVANA CRISTINA CENI

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*thalita\_muller@hotmail.com*

## Introdução

O Ministério da Saúde, com o intuito de ampliar o acesso da população às políticas públicas de promoção da saúde, aumentar o nível de atividade física da população, lançou no ano de 2011, o programa Academia da Saúde (BRASIL, 2016). A procura por saúde e a satisfação corporal têm sido relatadas por esportistas que frequentam esses espaços. A necessidade em que o ser humano possui de manter o corpo sob seu controle, acaba por desenvolver um grande medo da desumanização quando isto de fato não acontece, uma vez que a aparência apresentada não se enquadra em um padrões criados (Damasceno et al., 2005).

## Objetivos

O presente estudo tem como objetivo avaliar o índice de insatisfação e satisfação corporal, com frequentadores das academias de saúde.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, de caráter quantitativo. Para avaliação da imagem corporal os participantes responderam questões relacionadas ao seu corpo conforme questionário proposto por Schomer e Kachani (1983), e identificaram através da escala de silhuetas de Stunkard et al. (2010), a partir de imagens masculinas e femininas a que melhor representa o indivíduo atualmente (Figura atual), aquela que ele considera uma imagem de corpo saudável e gostaria de ser (Figura ideal). A satisfação com a imagem corporal foi determinada com o número da Figura ideal subtraído do número da Figura atual. A diferença forneceu o grau de discrepância, o qual revelou a insatisfação com a imagem corporal. A satisfação é um escore que quanto mais próximo de zero, indica maior grau de satisfação. Maiores escores indicam maior insatisfação com a imagem corporal. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê em Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, com parecer número 1.306.855.

## Resultados

Foi avaliado neste estudo um total de 50 indivíduos, participantes do programa Academia da Saúde, na cidade de Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul, sendo a maioria do gênero feminino, com idade média de 49,74±14,72, enquanto os do gênero masculino apresentaram média de idade de 61,38±8,77, com diferença significativa entre os gêneros ( $p = 0,03$ ). Observou-se que em um total de 40 mulheres, somente 4 (9,75%) referiram estar satisfeitas com a imagem corporal, sendo 36 (87,80%) insatisfeitas. Entre os homens 2 (25%) demonstraram satisfação e 6 (75%) estão insatisfeitos com sua imagem. Todos os participantes insatisfeitos indicaram desejo de diminuição de peso corporal, com escolha de imagens ideal com numeração menor que a de imagem atual. Foi constatado que 82,69% ( $n=43$ ) dos avaliados relataram aferição de peso de uma a mais vezes por mês, 48,08% ( $n=25$ ) relataram vergonha em utilizar roupas de banho, e 50% ( $n=26$ ) referiram procurar informações na mídia sobre dietas.

## Conclusão

Os resultados indicam que em ambos os sexos predomina a insatisfação com a imagem corporal. A prática de exercícios físicos pode ajudar essa população na modulação do corpo, e com isso desenvolver melhor percepção da imagem corporal.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Programa Academia da Saúde. Disponível em: [www.saude.gov.br/academiadasaude](http://www.saude.gov.br/academiadasaude) acesso em 10/mar/2016.

DAMASCENO VO, Lima JRP, Vianna JM, Vianna VRA, Novaes JS. Tipo físico ideal e satisfação com a imagem corporal de praticantes de caminhada. Rev. Bras. Med. Esporte. 2005 mai-jun; 11(3): 181-186.

PELEGRINI, A; et al. Percepção da imagem corporal em mulheres: prevalência e associação com indicadores

antropométricos. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1980-00372014000100058](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1980-00372014000100058) acesso em 10/mar/2016.

SCHOMER EZ, Kachani AT. Imagem Corporal. In: Cordás TA, Kachani AT. Nutrição em psiquiatria. Porto Alegre: Artmed; 2010. p. 107-18.

STUNKARD AJ, Sorensen T, Schlusinger F. Use of the danish adoption register for the study of obesity and thinness. In: Kety SS, Rowland LP, Sidman RL, Matthysse SW. The genetics of neurological and psychiatric disorders. New York: Raven Press; 1983. p. 115-20.

**Palavras-chave:** Academias de ginástica; Academia da saúde; Imagem corporal

# INFLUENCIA DO MARKETING NUTRICIONAL NO USO DE SUPLEMENTOS EM ACADEMIAS DE GINÁSTICA DE UMA CAPITAL DO NORDESTE BRASILEIRO

KARLLA PRISCILLA DA CRUZ SILVA; BRUNA FERREIRA SOARES; GABRIELLA ILKA BRANDÃO SILVEIRA;  
TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA; ALINE GUIMARÃES AMORIM

<sup>1</sup> UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

*amorimag@yahoo.com.br*

## Introdução

Tendo como fator diferencial os aspectos nutricionais do alimento, o marketing nutricional centraliza a dimensão nutricional dos produtos alimentícios, influenciando e informando o consumidor. Seus principais meios de promoção são a veiculação de tabelas nutricionais nos rótulos e a propaganda nutricional. (GONSALVES, 2001; SCAGLIUSI; MACHADO; TORRES, 2005).

## Objetivos

Este trabalho analisou a influência que os determinantes, rótulos e propagandas nutricionais, tendem a exercer sobre os indivíduos que frequentam as academias, uma vez que os mesmos estão mais inclinados a entrar em contato com tais produtos e expostos a ação do marketing nutricional.

## Metodologia

A seleção da amostra foi realizada por conveniência. O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão (Protocolo nº23115-007929/2010-67). Foi realizado estudo descritivo quantitativo com 300 frequentadores de 13 academias de São Luís – MA, mediante aplicação de questionário estruturado, analisando a partir das indagações acerca do uso atual de suplementos e fontes de informação, dados para análise do estudo. Os dados foram apresentados na forma de frequência simples e porcentagem. O teste de qui-quadrado foi utilizado para comparar a frequência dos erros e acertos no software Epi Info® versão 7.1.5. O valor  $p < 0,05$  foi considerado para indicar significância estatística.

## Resultados

Entre 300 indivíduos praticantes de exercício físico, 115 são do sexo masculino e 185 do sexo feminino. Desta amostra 32,7% declara fazer uso atual de suplementos, destacando as mulheres como usuárias mais assíduas significativamente (53,1%;  $p=0,0098$ ). O aspecto que mais chamou a atenção significativa nas embalagens de suplementos da amostra inicial ( $n=300$ ) foi a tabela nutricional dos produtos, demonstrando percentual total de 32,3% ( $p=0,0384$ ), o tamanho (15%), ilustrações (12,3%) e expressões ou frases de impacto (13,3%) seguiram como os outros elementos mais citados. Ressaltando que 13,3% relataram não visualizar as embalagens de suplementos. Dentre os usuários de suplementos 40,8% afirmaram se sentir influenciados pelo tamanho das letras nos rótulos, sejam estas grandes ou pequenas. As visitas em sites e ou redes sociais das marcas de suplementos antes da aquisição foi relatada por 57,1% dos usuários de suplementos ( $p=0,0167$ ). Durante as visitas os dados mais explorados pelos usuários que afirmaram utilizar os sites e ou redes sociais das marcas foram os depoimentos de atletas/praticantes de atividade física (64,3%) e os produtos (53,6%). A influência dos aspectos explorados nas páginas das marcas de suplementos no momento da compra ocorreu em 76,8% dos entrevistados.

## Conclusão

As embalagens dos suplementos nutricionais bem como as propagandas nutricionais como informação complementar das marcas nos produtos e/ou internet, exercem influência quanto as escolhas do consumidor. Ressaltando ainda que a legibilidade nos rótulos de suplementos também demonstrou importância quanto a aquisição de produtos. As informações repassadas ao consumidor pelos meios de promoção do marketing nutricional contem poder educativo, porem podem causar inequívocos no momento das escolhas por suplementos nutricionais adequados.

## Referências

- GONSALVES, M.I.E. Marketing Nutricional: Revisão conceitual em tempos de industrialização. O Mundo da Saúde. São Paulo, ano 25, v. 25, n.2, abr./jun. 2001
- SCAGLIUSI, F.; MACHADO, F.; TORRES, E. Marketing aplicado à Indústria de Alimentos. Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr., São Paulo, v.30, p.79-85, dez 2005.
- MOREIRA FP, RODRIGUES KL. Conhecimento nutricional e suplementação alimentar por praticantes de exercício



físico. Rev Bras Med Esporte, Rio de Janeiro, v. 20 n.5, p.370-373, 2014.

FAYH APT, SILVA CVS, JESUS FRD, COSTA G. Consumo de suplementos nutricionais por frequentadores de academias da cidade de Porto Alegre. Rev. Bras. Ciênc. Esporte, São Paulo, v.35, n.1, p. 27-37, 2013.

SOUSA SMFC, LIMA KC, MIRANDA HF, CAVALCANTI FID. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. Rev Panam Salud Publica, v.29, n.5, p. 337-343, 2011.

**Palavras-chave:** Academias de ginástica; Marketing; Nutrição Esportiva; Propaganda nutricional; Suplemento esportivo

# INGESTÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ATLETAS DE FUTEBOL DE CAMPO

DAVIDSON DOS REIS NASCIMENTO; RAFAELA SILVA SANTOS; RONYCLAY GENISSON DE JESUS SANTOS;  
VALDICE DE JESUS SANTOS; MARCUS VINICIOS SANTOS DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UNIT - Universidade Tiradentes  
*davidson1993@hotmail.com*

## Introdução

INTRODUÇÃO O futebol caracteriza-se por exercícios intermitentes de intensidade variável. Durante uma partida de futebol aproximadamente 88% das atividades são aeróbias, e 12% anaeróbias de alta intensidade (BRIGGS et al., 2015). Nesse contexto, a nutrição juntamente com o treinamento são fatores que contribuem para a melhora do desempenho em campo. A demanda de energia imposta pela quantidade de treinos e jogos requer que os jogadores de futebol consumam uma dieta balanceada em nutrientes, principalmente na adolescência, para alcançar suas necessidades de crescimento, manutenção de tecidos e para o desempenho de suas atividades intelectuais e físicas (ACSM, 2016). Apesar da alimentação ser benéfica para o desempenho físico, jogadores se alimentam de forma inadequada, o que pode comprometer a saúde e o rendimento esportivo (ACSM, 2016).

## Objetivos

OBJETIVO O objetivo do presente estudo foi avaliar a ingestão nutricional de adolescentes atletas de futebol de campo.

## Metodologia

METODOLOGIA Os atletas preencheram um registro alimentar de três dias, os quais foram cadastrados no programa AVANUTRI 4.0. Os dados de macronutrientes foram comparados com as recomendações para atletas (ACSM, 2016). O percentual de inadequação foi estimado a partir da prevalência de indivíduos abaixo das recomendações de macronutrientes. Em relação às gorduras foram utilizadas as recomendações propostas pelo Instituto Americano de Medicina (2006) e fibras as propostas por Williams, Bollella e Wynder (1995). A Ingestão de micronutrientes foi classificada como proposto pelo Instituto Americano de Medicina (OTTEN, PITZI HELLIWIG e MEYERS, 2006). O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Tiradentes (C.A.A.E 51660715.3.0000.5371).

## Resultados

RESULTADOS A pesquisa foi realizada com 22 atletas. Os participantes tinham uma média de idade de 17,45 (1,3) anos e realizavam 15 horas semanais de treino. A média de tempo de prática de futebol foi de 7,7 (2,6) anos. Foi observado que, os atletas tiveram baixa ingestão de carboidratos em sua maioria e aproximadamente metade desses estavam com a ingestão inadequada de lipídios. Foi verificado também que, os atletas possuíam uma baixa ingestão de fibras, e uma elevada ingestão de gordura saturada e colesterol. Dentre as vitaminas, a vitamina D e folato tiveram maiores percentuais de inadequação, seguidos de vitamina C, E, B5 e A. Já os minerais, as maiores prevalências de indivíduos inadequados foram nos nutrientes cálcio, magnésio e zinco.

## Conclusão

CONCLUSÃO Os atletas apresentaram uma elevada prevalência de inadequações nutricionais em macronutrientes e em micronutrientes.

## Referências

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE (ACSM), AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION, DIETITIANS OF CANADA. Nutrition and Athletic Performance. Medicine & Science in Sports & Exercise, 2016.

BRIGGS, M.A.; RUMBOLD, P.L.S.; COCKBURN E.; RUSSEL, M.; STEVENSON, E.J. Agreement Between Two Methods of Dietary Data Collection in Male Adolescent Academy-Level Soccer Players. Nutrients. 2015. Vol. 7. p. 5948-5960.

OTTEN, J.; PITZI HELLIWIG, J.; MEYERS, L.D. The dietary reference intakes: the essential guide to nutrient requirements. Washington, DC: National Academies Press; 2006.

WILLIAMS, C.L., BOLLELLA, M., WYNDER, E.L. A new recommendation for dietary fiber in childhood, *Pediatrics*, v.96, n.5, p.985-988, 1995.

**Palavras-chave:** Futebol ; Adolescentes; Ingestão nutricional

# NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA E EVOLUÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PACIENTES DIABÉTICOS APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

MARIA GABRIELA SANTANA BOMFIM; VIVIANE FERREIRA ARAÚJO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO DE SOUZA; MAYARA FERREIRA ARAÚJO; MARIA JANAINE MENEZES DOS SANTOS

<sup>1</sup> HU - Hospital Universitário de Sergipe  
*bomfim\_gabriela@yahoo.com.br*

## Introdução

No tratamento do diabetes o exercício físico é um importante aliado, atuando sobre o controle glicêmico e sobre as comorbidades, como a hipertensão e a dislipidemia (ADA, 2010). As medidas antropométricas são importantes para avaliação do estado nutricional e evolução dos indivíduos diabéticos (GERALDO et al., 2008; CASTRO, GOMES MATOS, 2007). Alguns autores defendem que a educação nutricional é o ponto-chave para o controle dos índices glicêmicos e prevenção de complicações secundárias no Diabetes Mellitus tipo 2 (FRANCO e OLIVEIRA, 2010).

## Objetivos

Determinar o nível de atividade física e evolução antropométrica de pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2 assistidos pelo Ambulatório de Nutrição do Hospital Universitário de Sergipe (HU) antes e após intervenção nutricional.

## Metodologia

Estudo transversal onde foi analisado o prontuário de 29 pacientes participantes de um programa de educação nutricional portadores de Diabetes Mellitus tipo 2. Todos os dados foram coletados dos protocolos de atendimento do Ambulatório de Nutrição. Analisou-se sexo, faixa etária, peso, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), circunferência abdominal (CA) e nível de atividade física (ativo - aquele que realizava atividade física pelo menos  $\geq 3$  dias/semana e  $\geq 20$  minutos por sessão; sedentário - aquele que não realizava nenhuma atividade física por pelo menos 10 minutos contínuos durante a semana), antes da educação nutricional e na primeira consulta após a referida intervenção. O programa de educação nutricional consiste em sessões de aulas explicativas sobre alimentação do ponto de vista quantitativo e oficinas de degustação sobre alimentação saudável realizadas pelos profissionais nutricionistas do Ambulatório de Nutrição na assistência aos pacientes diabéticos como parte do tratamento nutricional. A análise dos dados foi realizada utilizando-se o programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) (versão 18.0). Os resultados foram descritos em médias, desvio-padrão e frequência. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe/UFS sob o registro N° 00801212.8.0000.0058.

## Resultados

A amostra foi composta em sua maioria (93,1%) por mulheres. A faixa etária variou entre 20 e 82 anos, sendo a média de idade dos homens  $47,5 \pm 4,9$  anos e das mulheres  $54,0 \pm 18,2$  anos. Apresentaram nível de atividade física ativos (55,2 %) e sedentários (44,8 %). Os valores médios da análise antropométrica encontrados foram: peso (antes:  $78,4 \pm 22,3$  kg; após:  $78,2 \pm 22,8$  kg), IMC (antes:  $31,5 \pm 7,5$  kg/m<sup>2</sup>; após:  $31,4 \pm 7,6$  kg/m<sup>2</sup>), CC (antes:  $99,7 \pm 16,9$  cm; após:  $99,3 \pm 16,8$  cm), CA (antes:  $106 \pm 15,5$  cm; após:  $104,8 \pm 17,2$  cm).

## Conclusão

Nesse estudo foi observada uma prevalência de mulheres. Em relação ao nível de atividade física houve uma predominância de pessoas ativas. No perfil antropométrico, foi observado que a amostra apresentou média de índice de massa corporal compatível com o diagnóstico nutricional de obesidade grau I e não houve melhora em nenhum dos indicadores antropométricos nos dois momentos da avaliação realizada.

## Referências

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Standards of medical care in diabetes. **Diabetes Care**. v. 33, n.1, p. 11-61, 2010.

CASTRO, S. H.; MATOS, H. J.; GOMES, M. B. Parâmetros Antropométricos e Síndrome Metabólica em Diabetes Tipo 2. **Arq. Bras. Endocrinol. Metab.** v. 50, n.3, p. 450-455, 2006.

GERALDO, J. M. et al. Intervenção nutricional sobre medidas antropométricas e glicemia de jejum de pacientes diabéticos. **Rev. Nutr.** v. 21, n.3, p. 329-340, 2008.

OLIVEIRA, P. B.; FRANCO, L. J. Consumo de adoçantes e produtos dietéticos por indivíduos com diabetes melito tipo 2, atendidos pelo Sistema Único de Saúde em Ribeirão Preto, SP. **Arq. Bras. Endocrinol. Metab.** v.54, n.5, p.455-462, 2010.

**Palavras-chave:** Antropometria; Atividade Física; Diabetes Mellitus; Intervenção Nutricional

# PERFIL DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS DE INDIVÍDUOS DEPENDENTES DE EXERCÍCIO FÍSICO EM ACADEMIAS DE GINÁSTICA

LUCIANA ROSSI; JULIO TIRAPEGUI

<sup>1</sup> FCF- USP - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

*lrossi@usp.br*

## Introdução

O Brasil é o segundo país no mundo em número de academias de ginástica, contando atualmente com cerca de 30 mil unidades. Crescem as evidências de que uma parcela significativa dos frequentadores de academias desenvolve um comprometimento exacerbado à prática de exercícios físicos, gerando a dependência de exercício físico (DEF) em academias (ROSSI, 2013). Esta dependência exibe forte associação com os objetivos de treinamento e consequentemente consumo de suplementos, sendo esta gênero específica (ROSSI, TIRAPEGUI; 2016). Entretanto, não foram realizados até o momento, estudos que investiguem esta relação, assim como os padrões de suplementação de dependentes de exercício em academias de ginástica, que possam servir como um norteador da identificação de indivíduos em risco, assim como campanhas sobre os perigos associados à dependência e suplementação em ambos os sexos (ROSSI, 2015).

## Objetivos

Determinar em frequentadores de academia o grau de dependência de exercício físico (DEF), e correlacionar com o consumo de suplementos em ambos os sexos.

## Metodologia

Participaram, após cálculo de tamanho amostral, n=227 indivíduos de três diferentes academias de ginástica de médio e grande porte da região metropolitana de São Paulo. O protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética (FCF-USP) sob o número 632.237. Empregou-se a técnica da entrevista com anamnese contendo informações pessoais (nome, data de nascimento e sexo), além do consumo de suplementos alimentares (tipo, marca, quantidade etc). Para as atividades físicas praticadas foram requisitadas informações sobre: diversificação, frequência, permanência e fidelidade. Foram requisitadas informações sobre medidas antropométricas autorreferidas de massa corporal (MC: kg) e estatura (E: cm) a partir destes dados, foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC: kg/m<sup>2</sup>) e o estado nutricional classificado segundo OMS (2004). Para avaliação da Dependência ao Exercício Físico (DEF) foi empregada a escala de Teixeira et al (2011). Dois tipos de testes de hipótese foram utilizados na análise dos dados. Para a comparação entre grupos de dados categorizados o teste exato de Fisher. As demais comparações foram feitas com testes não paramétricos de Wilcoxon pareados. Em todos os testes o nível de significância padrão de 5% para a rejeição da hipótese nula subjacente.

## Resultados

Os frequentadores de ambos os sexos possuíam em média 32,2 (11,2) anos; 71,3 (14,0) kg; 170,2 (9,4) cm de altura e índice de massa corporal (IMC) de 24,5 (3,1) kg/m<sup>2</sup>, caracterizando-os em média como eutróficos. Quanto ao perfil de atividades físicas constatou-se diversificação de 1,9 (1,0) diferentes tipos exercícios, com frequência de 4,6 (1,4) dias da semana, permanência de 81,7 (32,2) minutos e fidelidade de 75,1 (88,6) meses. Observou-se que 66,5% da amostra apresentou DEF e 51,5% consumiam suplementos, sendo que as chances estimadas de um dependente de exercício ser consumidor de suplementos foi de 4,53 (p<0,0001). Os indivíduos dependentes do sexo masculino consumiam preferencialmente suplementos proteicos (91,1%) e de creatina (26,6%), já do sexo feminino proteicos (76,3%) e hidroeletrólíticos (42,1%).

## Conclusão

Aconselha-se acrescentar à avaliação nutricional em academias de ginástica, instrumentos de detecção da DEF, devido a alta frequência constatada. O mesmo se aplica aos padrões de suplementação, com objetivo de empreender, caso necessário, campanhas de esclarecimento sobre excesso de treinamento e consumo indiscriminado de suplementos para atletas.

## Referências

1. ROSSI, L. Nutrição em academias: do fitness ao wellness. Roca: São Paulo, 2013. 252p.
2. ROSSI, L. Dependência de exercícios físicos em academias de ginástica e sua interface com suplementação e

imagem corporal. 2014. 120f. Tese (Doutorado Interunidades de Nutrição) – Nutrição Humana Aplicada – FSP/FCF/FEA. Universidade de São Paulo, São Paulo.

3. ROSSI, L; TIRAPEGUI, J. Consumo de suplementos por gênero em academias de ginástica. Revista Nutrição em Pauta, v.136, n.2, p.14-17, 2016.

3. TEIXEIRA, P.C.; HEARST, N.; MATSUDO, S.M.M., CORDÁS, T.A.; CONTI, M.A. Adaptação transcultural: tradução e validação de conteúdo da versão brasileira do Commitment Exercise Scale. Revista de Psiquiatria Clínica, v.38, n.1, p.24-28, 2011.

4. R Development Core Team (2011). R: A language and environment for statistical computing. R Foundation for Statistical Computing, Vienna, Austria. ISBN 3-900051-07-0, URL <http://www.R-project.org/>.

5. OMS. Obesidade: Prevenindo e Controlando e Epidemia Global. Série de Relatos Técnicos 894. Roca: São Paulo, 2004.

**Palavras-chave:** Ciências da Nutrição e do Esporte; Atividade Motora; Suplementos Dietéticos; Academias de Ginástica

# **PREÇO DOS SUPLEMENTOS PACK DE ACORDO COM A ADEQUAÇÃO DO RÓTULO** LUIZ FELIPE SIMÕES LEITE; ANA CAROLINA BOM CAMARGO; PEDRO CORRÊA BENINE; MARA CLÉIA TREVISAN; LUCIENE ALVES

<sup>1</sup> UFTM - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, <sup>2</sup> FAPEMIG - FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DE MINAS GERAIS  
*mara@nutricao.uftm.edu.br*

## **Introdução**

O desejo pelo corpo perfeito, nos tempos modernos, tem contribuído para que algumas pessoas adotem estratégias radicais nem sempre associadas à promoção da saúde. Do ponto de vista alimentar, destaca-se não só o surgimento de diversas dietas milagrosas, mas também o aumento do consumo de suplementos alimentares, dentre eles a forma Pack. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Pack é a forma de comercialização que permite a associação de produtos, em porções individuais, envasados em uma mesma embalagem primária, acondicionados em uma mesma embalagem secundária, associação permitida apenas para as subcategorias de repositor energético para atletas e suplemento proteico para atletas; cabe ressaltar que, apesar de acondicionados na mesma embalagem, cada produto que compõe o Pack deverá ser registrado individualmente. A hipótese do presente estudo é de que produtos de maior qualidade, que atendam à legislação vigente, também tenham preços mais elevados. Portanto, torna-se essencial a análise, divulgação e fiscalização para que haja maior segurança ao consumidor.

## **Objetivos**

Analisar os preços dos suplementos Pack de acordo com a adequação do rótulo, segundo a legislação vigente.

## **Metodologia**

Foram analisados 11 produtos nacionais obtidos em 03 lojas especializadas na venda de alimentos para atletas, a partir de um check list com 13 aspectos da rotulagem obrigatória para esses produtos (ANVISA, 2010) e que foram classificados em 03 categorias: atende, não atende e atende parcialmente. Além disso, foi levado em consideração a mediana dos preços dos produtos por porção.

## **Resultados**

O preço mediano dos produtos (por porção) foi de R\$ 3,38 ( $\pm 0,78$ ) sendo que os produtos ( $n=8$ ) com menor número de itens em desacordo ( $\leq 4$  itens não atenderam) apresentaram preço mediano de R\$ 3,18 ( $\pm 0,80$ ) e aqueles ( $n=3$ ) com maior número de itens em desacordo ( $\geq 5$  itens não atenderam) apresentaram preço mediano de R\$ 3,32 ( $\pm 0,87$ ). Apesar da padronização do preço por porção, as quantidades por porção não foram as mesmas, fato este que pode estar relacionado à variabilidade quanto aos componentes nutricionais presentes em cada produto e até à valorização de algumas marcas já conhecidas no mercado. Entretanto, é fundamental destacar que nenhum dos produtos atenderam a legislação quanto à rotulagem tendo em vista que todos apresentaram inadequação em quesitos exigidos por lei.

## **Conclusão**

O preço dos suplementos Pack não varia conforme a adequação/ inadequação nos quesitos de rotulagem exigidos por lei, pois vários fatores podem influenciá-lo. Contudo, há inadequação de rotulagem para tais produtos, que precisam ser fiscalizadas para que o consumidor saiba o que está de fato adquirindo e sua saúde seja resguardada.

## **Referências**

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Regulamento Técnico sobre Alimentos para Atletas. Resolução RDC nº18, de 27 de abril de 2010. Dispõe sobre alimentos para atletas. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 28 abr. 2010a.

**Palavras-chave:** Suplementos Alimentares; Legislação sobre Alimentos; Rotulagem de Alimentos



# PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ERGOGÊNICOS POR ALUNOS DE ACADEMIAS DO MUNICÍPIO DE PALMAS/TO

FRANK OLIVEIRA LOURENÇO DA SILVA; SORAYA RODRIGUES DODERO; RODOLFO CASTILHO CLEMENTE;  
LARISSA KELLER TAMIOSO MESQUITA; NÁDIA DE OLIVEIRA MENDONÇA

<sup>1</sup> CEULP/ULBRA - Centro Universitário Luterano de Palmas, <sup>2</sup> UFT - Universidade Federal do Tocantins  
*rodi\_cast@hotmail.com*

## Introdução

no meio esportivo profissional, mas por indivíduos praticantes de exercício, principalmente freqüentadores de academias (BACURAU, 2007). A ingestão alimentar adequada é de grande importância para atingir desempenho esportivo desejado. Mas se a ingestão apresentar carência em algum nutriente fundamental para produção de energia durante o exercício, a performance será prejudicada, podendo os suplementos ergogênicos terem sua importância neste momento (BIESEK; ALVES; GUERRA, 2010).

## Objetivos

Avaliar o número de alunos de academias que fazem uso de suplementos ergogênicos, freqüência de uso, tipos de suplementos mais consumidos e o gasto monetário mensal com suplementos.

## Metodologia

Foi aplicado um questionário adaptado de Goston (2008) para alunos de duas academias do município de Palmas/TO, registradas no Conselho Regional de Educação Física – 14ª região. Como critério de inclusão os indivíduos deveriam estar regularmente matriculados nas academias e ter faixa etária mínima de 18 anos. Com a concordância em participar da pesquisa e em responder o questionário, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Foi utilizada estatística descritiva para caracterização da amostra com freqüências relativas (%). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos do Centro Universitário Luterano de Palmas, de acordo com a Resolução CNS 196/96 ENCEP/2012, por meio da Plataforma Brasil.

## Resultados

Cento e dois indivíduos, de ambos os sexos, responderam ao questionário. Pôde-se observar que neste estudo pode-se observar que 66,67% do total dos indivíduos da amostra fazem uso de suplementos alimentares. Dentre os indivíduos consumidores, os tipos de suplementos alimentares mais consumidos foram as proteínas (86,76% dos indivíduos), seguidos de aminoácidos ramificados (BCAA) (23,53% dos indivíduos), creatina (20,59% dos indivíduos) e queimadores de gordura (11,76% dos indivíduos). Quanto à freqüência de uso de suplementos, 38,81% dos indivíduos faziam uso de suplementos a mais de dois anos, 21% utilizavam entre um e dois anos, enquanto 16% dos indivíduos consumiam com menos de um mês praticando atividades físicas. Sobre o gasto monetário mensal dos indivíduos na aquisição de suplementos, foi visto neste estudo que 58,21% gastam mais de 200 reais mensais, 31,3% gastam de 100 a 200 reais mensais e 7,46% gastam de 50 a 100 reais mensais.

## Conclusão

Pode-se concluir que a maioria dos alunos faz uso de suplementos ergogênicos, grande parte deles investindo valores monetários elevados para tanto.

## Referências

- BACURAU, R. F. Nutrição e Suplementação Esportiva. 6º ed. Guarulhos-SP: Editora Phorte, 2009. 290p.  
BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 2. ed. Barueri - SP: Editora Manole, 2010. 516 p.  
GOSTON, J. L. Prevalência do uso de suplementos nutricionais entre praticantes de atividade física em academias de Belo Horizonte: Fatores associados. 2008. 75f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Farmácia, Universidade federal de Minas Gerais, 2008.

**Palavras-chave:** Suplementos; Ergogênicos; Atividade Física

# QUALIDADE NUTRICIONAL DE HIPERCALÓRICOS COMERCIALIZADOS EM PORTO REAL – RJ

ELTON BICALHO DE SOUZA; LUCAS MARQUES DA SILVA; CAROLYNE PIMENTEL ROSADO; CYNTHIA FERREIRA DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda, <sup>2</sup> UERJ - universidade Estadual do Rio de Janeiro

*elton.bicalho01@gmail.com*

## Introdução

Segundo a Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (2003), os praticantes de exercícios físicos buscam estratégias que possam melhorar o desempenho, e dentre estas, a mais comum é a utilização de ergogênicos nutricionais. O suplemento para substituição parcial de refeições de atletas (hipercalórico) é o produto destinado a complementar as refeições de atletas, ou quando não for possível ou for restrito o acesso a alimentos da dieta habitual. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabeleceu exigências que devem ser cumpridas pelos fabricantes destes tipos de produtos. Diante do exposto, questiona-se: será que estão em consonância com a legislação vigente? Qual a qualidade dos hipercalóricos comumente comercializados?

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo realizar a análise da qualidade de suplementos para substituição parcial de refeições de atletas, comercializados em uma loja de suplementos esportivos localizada no Município de Porto Real, RJ.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva e analítica. Três produtos com a designação de “suplementos para substituição parcial de refeições de atletas” (BRASIL, 2010) ou “hipercalóricos” foram adquiridos, e foram avaliados com relação às informações contidas nos rótulos, além da qualidade nutricional dos mesmos. Sobre os rótulos, as informações sobre os regulamentos técnicos presentes nos produtos estão descritos pela ANVISA na Resolução 18 (BRASIL, 2010). A qualidade nutricional foi analisada de acordo com a composição centesimal dos seguintes parâmetros: umidade, resíduo mineral fixo, extrato etéreo, proteína bruta e carboidratos. As análises foram realizadas em triplicada, seguindo as normas da Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1995) e do Instituto Adolfo Lutz (2008), no Laboratório de Bromatologia da Universidade Estadual do Rio de Janeiro. Em linhas gerais, os valores foram avaliados segundo média, desvio padrão ou valor absoluto quando obtido através de cálculo. Para verificação de diferenças entre as análises, foi utilizado o test Tukey, considerando  $p \leq 0,05$ .

## Resultados

Dos três produtos avaliados, 66,6% continham não conformidades em seus rótulos. A análise bromatológica revelou discrepância entre as quantidades de nutrientes informados e analisados. Comparados com as informações contidas nas embalagens com as análises, os três produtos continham diferenças significativas nas calorias totais (+ 13%; + 7,5% e + 16,8%), carboidratos (+ 2,2%, + 9,6% e - 6,8%), proteínas (- 26,3%; - 47,9% e + 97%) e lipídios (+ 659%; + 301,8% e + 17.740%).

## Conclusão

Observou-se que todos os produtos avaliados apresentaram inadequação para com a legislação vigente. Com relação a análise dos rótulos, observou-se uma prevalência de 66,6% de não conformidades e a análise bromatológica apresentou uma grande discrepância entre os valores informados pelos fabricantes e o analisado, superando a margem de tolerância de 20% permitida pela ANVISA.

## Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the Association of official analytical chemists. Arlington: A.O.A.C, 1995.

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 18, de 27 de abril de 2010. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, de 28/04/2010.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. Brasília, 2005.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE – SBME. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação da ação ergogênica e potenciais riscos à saúde. Rev. Bras. Med. Esporte, v. 9, n. 1, p. 43-55, 2003.

**Palavras-chave:** Suplementos Nutricionais; Rotulagem nutricional; Análise de alimentos

# REPERCUSSÃO DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE OS PARÂMETROS MURINOMÉTRICOS DE RATOS ADULTOS QUE RECEBERAM DIETA HIPERLIPÍDICA NA LACTAÇÃO

HELOÍSA MIRELLE COSTA MONTEIRO; ANA CRISTINA FAVRE PAES BARRETO ALVES; ADSON DE OLIVEIRA CRUZ; MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; ÂNGELA AMÂNCIO DOS SANTOS

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*helo-mcm@hotmail.com*

## Introdução

Estudos mostram que experiências ambientais negativas no útero e durante o desenvolvimento precoce podem favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na prole (GAGE; MUNAFÒ; DAVEY SMITH, 2016), como obesidade. Entre as estratégias para o tratamento da obesidade, tem-se, por exemplo, a prática de exercício físico (SIKORSKI et al., 2011). Este parece atenuar os efeitos deletérios da obesidade materna sobre o metabolismo da prole (BAHARI; CARUSO; MORRIS, 2013), no entanto, os resultados ainda são inconclusivos.

## Objetivos

Avaliar os efeitos do exercício físico sobre padrões murinométricos de ratos adultos amamentados por mães que receberam dieta hipercalórica/hiperlipídica durante o período de lactação.

## Metodologia

Ratas fêmeas Wistar foram alimentadas ad libitum com dieta hiperlipídica (4,67 kcal/g; 45,85% de lipídios) ou dieta controle (normolipídica - 3,81 kcal/g; 16,7% de lipídios) durante a lactação (21 dias). Após o desmame, filhotes de ambas as condições nutricionais receberam dieta padrão (Presence). O peso corporal dos animais hipernutridos (n=21) e normotridos na lactação (n=15) foi obtido nos dias 1, 7, 14, 21 e 30. Aos 40 dias, metade dos animais provenientes de ambas as condições nutricionais na lactação foram submetidos ao exercício físico em esteira por 3 semanas, 30 min/dia em 5 seções/semanais ou permaneceram sedentários, conforme Monteiro et al. (2015), totalizando 4 grupos experimentais. Peso corporal, circunferências torácicas, abdominais e Índice de Lee foram aferidos no primeiro e no último dia de exercício (60 dias). As diferenças murinométricas entre os animais hipernutridos e normolipídicos foram analisadas através do teste t. As mudanças nos parâmetros murinométricos após a realização do exercício, foram analisadas usando ANOVA one-way seguido do teste post-hoc (Holm-Sidak), se indicado. As diferenças foram consideradas significativas para  $p < 0,05$ . Os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética no uso de Animais (CEUA 23076.017493/2012-81).

## Resultados

A hipernutrição durante a lactação aumentou o peso corporal entre o 7º e 30º dia de vida da prole ( $p < 0,001$ ). No 40º dia, a prole exposta a dieta hiperlipídica mostrou aumento significativo nas circunferências torácica, abdominal e índice de Lee em comparação com a prole exposta a dieta controle. A média±DP, em cm, dos valores na prole exposta dieta hiperlipídica e normolipídica foram, respectivamente, Circunferência torácica = 11,64±0,62 e 11,02±0,38; Circunferência abdominal = 14,56±0,81 e 13,81±0,49; Índice de Lee = 0,33±0,02 e 0,31±0,02. Aos 60 dias, as circunferências torácica e abdominal permaneceram significativamente aumentadas nos animais hipernutridos quando comparados com os animais controles/normolipídicos, em ambas condições, sedentários e exercitados. A média±DP, em cm, dessas medidas nos grupos controle/sedentário (n=8), controle/exercitado (n=7), hiperlipídico/sedentário (n=10) e hiperlipídico/exercitado (n=11) foram, respectivamente, Circunferências torácicas = 12,90±0,355, 12,86±0,522, 14,37±1,073, 13,91±0,673 e Circunferências abdominais = 15,96±1,065, 16,09±0,549, 18,56±0,817, 17,36±0,867. Adicionalmente, o exercício diminuiu a circunferência abdominal no grupo hiperlipídico/exercitado comparado com o grupo hiperlipídico/sedentário ( $p < 0,05$ ).

## Conclusão

O exercício físico em esteira realizado durante a vida adulta foi capaz de atenuar as alterações corporais induzidas pela hipernutrição durante a lactação.

## Referências

BAHARI, H.; CARUSO, V.; MORRIS, M.J. Late-onset exercise in female rat offspring ameliorates the detrimental metabolic impact of maternal obesity. *Endocrinology*, v. 154, p. 3610-21, 2013.

GAGE, S. H.; MUNAFÒ, M. R.; DAVEY SMITH, G. Causal inference in developmental origins of health and disease (DOHaD) research. *Annual Review of Psychology*, v. 67, p.:567–85, 2016.

MONTEIRO, H. M. C. et al. Physical exercise versus fluoxetine: antagonistic effects on cortical spreading depression in Wistar rats. *European Journal of Pharmacology*, v. 762, n.5, p. 49-54, 2015.

SASAKI, A. et al. Perinatal high fat diet alters glucocorticoid signaling and anxiety behavior in adulthood. *Neuroscience*, v. 240, p.1-12, 2013.

REEVES, P. G.; NIELSEN, F. H.; FAHEY, G. C JR. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodent diet. *The Journal of Nutrition*, v. 123, n.11, p.1939-51, 1993.

**Palavras-chave:** exercício físico; lactação; obesidade materna; murinometria; ratos

# SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO EM ACADEMIAS DE PALMEIRA DAS MISSÕES, RS

EVERTON DE LIMA GRAIZ; GIOVANA CRISTINA CENI; MAICON RODRIGO GABRIEL LINCK; BRUNA KREIN RADEMANN; AIANA BACH DA SILVA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*evertonkruguer@hotmail.com*

## Introdução

Os suplementos são produtos que contêm vitaminas, minerais, extratos de tecidos, proteínas e aminoácidos e outros componentes (ELIASON; KRUGER; MARK; RASMANN, 1997). Apesar de afirmar que a alimentação seja a melhor maneira de obter os nutrientes adequados para promoção da saúde, a American Dietetic Association ainda considera apropriado o uso de suplementos quando existem evidências científicas que demonstram segurança e eficiência em seu consumo (HIRSCHBRUCH; FISBERG; MOCHIZUCKI, 2008). Porém o consumo aumentado de suplementos alimentares cada vez mais frequente pelos usuários das academias de ginástica vem de encontro, com o aumento da preocupação com a aparência estética (HARAGUCHI, ABREU, PAULA, 2006). Este consumo muitas vezes abusivo e/ou sem orientação de um profissional especializado pode trazer inúmeros riscos para a saúde.

## Objetivos

Avaliar o consumo de suplementos alimentares por praticantes de musculação em academias de Palmeira das Missões, RS.

## Metodologia

Caracteriza-se como estudo transversal realizado com 56 praticantes de musculação de três academias de ginástica na cidade de Palmeira das Missões - RS. Todos são do sexo masculino, com idade entre 18 a 25 anos. A coleta dos dados ocorreu no período de Setembro a Novembro de 2015, por meio de questionários semi-estruturados e aferições de peso e estatura para cálculo de índice de massa corporal. Através de um questionário, elaborado pela equipe de pesquisa, foi investigado o consumo dos seguintes suplementos: whey protein, albumina, malto dextrose, multivitaminico, BCAA, creatina, glutamina e hipercalórico. Todos os avaliados são praticantes somente de musculação e praticam essa modalidade por pelo menos seis meses ininterruptos, pelo menos três vezes na semana e no mínimo uma hora por dia. Foram excluídos da pesquisa: analfabetos e indivíduos que fazem uso contínuo de medicamentos (exceto esteroides anabolizantes). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da UFSM, com parecer número 1.289.006.

## Resultados

Os participantes apresentaram idade média de 21,55 anos ( $\pm 2,31$ ), com índice de massa corpora médio 24,5 kg/m<sup>2</sup> ( $\pm 2,61$ ) e com tempo médio de musculação de 17,6 $\pm$ 11,75 meses. Metade dos participantes (50,00%) realiza treino de 6 a 7 dias por semana, 49,21% (n=27) de 2 a 5 dias e 1,79% treina de 1 a 2 dias por semana. O tempo diário de treino foi de 30 minutos a 1 hora (5,36% dos participantes), de 1 hora a 1h30minutos (78,57%) e de 1h30min a 2 horas (6,07%). O uso de medicamentos e anabolizantes não foi relatado por nenhum dos participantes. Dos 56 avaliados, 50 relatam o uso de suplementos alimentares sendo que destes, 19 pessoas consomem whey protein, 5 pessoas consomem malto dextrose, albumina é consumida por 3 pessoas, creatina por 9 pessoas, multivitaminico por 3 pessoas, BCAA por 9 pessoas, glutamina e hipercalórico por 1 pessoa cada. Entre os consumidores de suplementos, 32,00% (n=16) fazem uso de mais de um tipo de produto concomitantemente.

## Conclusão

A maioria dos praticantes de musculação avaliados faz uso de suplementos, sendo que o mais consumido é o concentrado proteico whey protein, seguido de BCAA e de creatina.

## Referências

ELIASON, B.C.; KRUGER, J.; MARK, D.; RASMANN, D.N.. Dietary supplement users: demographics, product use, and medical system interaction. BoardFamilyPractce 1997; 10:265-71.

HIRSCHBRUCH, M.D.; FISBERG, M.; MOCHIZUCKI, L. Consumo de Suplementos por Jovens Freqüentadores de Academias de Ginástica em São Paulo. Revista Brasileira Medicina do Esporte – Vol. 14, No 6 – Nov/Dez, 2008.

HARAGUCHI, F.K.; ABREU, W.C.; PAULA, H.. Proteínas do soro do leite: composição, propriedades nutricionais, aplicações no esporte e benefícios para a saúde humana. Revista de Nutrição.2006, vol.19, n.4, pp. 479-488.

**Palavras-chave:** Academia; Palmeira.das.Missões; Suplementação

# SUPLEMENTAÇÃO DE CAFEÍNA NÃO ALTERA A TAXA DE SUDORESE E A PRESSÃO ARTERIAL, MAS AUMENTA A ESCALA DE ESFORÇO FÍSICO EM BAILARINOS PROFISSIONAIS: UM ESTUDO DUPLO CEGO E PLACEBO-CONTROLADO

CAMILA LACERDA DA SILVA; FABIO SANTOS LIRA; ERICK PRADO DE OLIVEIR; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

<sup>1</sup> UFG-FANUT - Universidade Federal de Goiás (UFG) - Faculdade de Nutrição (FANUT)  
*gupimentel@yahoo.com.br*

## Introdução

O ballet é um tipo de atividade que além da beleza, requer grande desempenho físico dos praticantes. Em relação ao uso de ergogênicos entre atletas, a cafeína tem sido destaque em diferentes tipos de exercícios por maximizar a performance.

## Objetivos

O presente estudo buscou investigar os efeitos da suplementação oral com cafeína sobre a taxa de sudorese, pressão arterial e escala de esforço físico em bailarinos profissionais.

## Metodologia

Estudo placebo-controlado e duplo-cego realizado com 9 bailarinos profissionais com idade média de 28,5 anos. A suplementação de cafeína (400 mg por atleta, 4,9-8,6 mg/kg) foi oferecida uma hora antes da sessão de treino de ballet que foi de cinco horas. Após três dias, nova sessão de ballet foi realizada, porém com a suplementação com placebo. Para as medidas da taxa de suor, pressão arterial e escala de esforço físico, foi utilizado o peso corporal inicial e final, aferição da pressão e escala de Borg. A pressão arterial foi aferida utilizando-se um monitor de pressão arterial automático da marca OMRON® modelo HEM-742INT. A pressão arterial sistólica (PAS) e a pressão arterial diastólica (PAD) foram aferidas com o bailarino em descanso por cinco minutos no dia da suplementação de cafeína e em outro dia com a suplementação de placebo, após o teste de treinamento. Para avaliar a taxa de sudorese, os bailarinos foram pesados antes de iniciar (Pi) e após o término do treinamento (Pf). Cada bailarino recebeu uma garrafa com medidor, para que fosse descontada a quantidade de água ingerida durante o treino. A taxa de sudorese dada em mL/min, foi obtida pela seguinte fórmula:  $(Pi - Pf)/\text{tempo total do teste de treinamento}$ . Todos os bailarinos responderam a escala de percepção de esforço de físico, conhecida como escala de Borg tanto no dia da suplementação com cafeína como em outro dia (placebo). O teste de percepção de esforço de Borg foi utilizado no intuito de avaliar o esforço de cada um dos indivíduos durante o treinamento. Foi apresentada a escala (impressa em uma folha) a cada um dos sujeitos, e estes, por sua vez, indicaram o número que correspondia com sua percepção de esforço naquele dia de treinamento. Todas as variáveis foram expressas como média e desvio-padrão. O teste t-pareado foi utilizado para avaliar as diferenças entre o placebo e a suplementação com cafeína. A diferença estatística adotada foi de  $p < 0,05$ . O estudo realizado de acordo com os princípios éticos e iniciou-se após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A suplementação com cafeína não alterou a taxa de sudorese e a pressão arterial quando comparado ao placebo, mas aumentou a percepção de esforço físico em 22% quando comparado ao placebo.

## Conclusão

A suplementação de cafeína ao redor de 6 mg/kg é considerada segura para bailarinos profissionais uma vez que não induziu efeitos colaterais, não alterou a taxa de sudorese e a pressão arterial. Entretanto, futuros estudos devem avaliar o papel da cafeína sobre a escala de percepção de esforço, uma vez que encontramos aumento da percepção de esforço no dia da suplementação quando comparado ao dia que os bailarinos receberam placebo.

## Referências

- Bell DG, Jacobs I, McLellan TM et al. (1999) Thermal regulation in the heat during exercise after caffeine and ephedrine ingestion. *Aviat Space Environ Med* 70, 583-588.
- Burke LM (2008) Caffeine and sports performance. *Appl Physiol Nutr Metab* 33, 1319-1334.
- Del Coso J, Portillo J, Salinero JJ et al. (2015) Caffeinated Energy Drinks Improve High-Speed Running in Elite Field Hockey Players. *Int J Sport Nutr Exerc Metab*.
- Tarnopolsky MA (2008) Effect of caffeine on the neuromuscular system—potential as an ergogenic aid. *Appl Physiol Nutr*



Metab 33, 1284-1289.

**Palavras-chave:** Cafeína; Suplementação; Bailarinos; Taxa de sudorese; Pressão arterial

# USO DE SUPLEMENTOS E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS DE JIU-JITSU DE CAMPO GRANDE -MS.

PRISCILA REIS DOS SANTOS; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*fabianelaflor@gmail.com*

## Introdução

A Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (2009) preconiza que a alimentação saudável e balanceada é a base para um desempenho adequado de atletas de alto rendimento, sendo os suplementos alimentares uma estratégia complementar de sua dieta. O jiu-jitsu é um esporte competitivo que exige a manutenção do peso corporal. Evidenciando, assim, a necessidade de uma nutrição adequada e equilibrada (CHAGAS; RIBEIRO, 2012).

## Objetivos

Avaliar o uso de suplementos nutricionais e a composição corporal de atletas de jiu-jitsu.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo com 60 atletas de jiu-jitsu da cidade de Campo Grande-MS, de ambos os gêneros, entre 18 e 40 anos, que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Foi aplicado um questionário estruturado para avaliar uso de suplementos, acompanhamento nutricional, hidratação, consumo pré e pós-treino e a composição corporal. Foram realizadas medidas de peso, estatura, circunferência da cintura e quadril e pregas cutâneas subescapular, tricípital, axilar média, peitoral, suprailíaca, abdominal e coxa média. Utilizou-se equações preditivas de densidade corporal de Jackson e Pollock (1978) e de Jackson, Pollock e Ward (1978). O percentual de gordura corporal foi determinado pela equação de Siri (1961). Análise estatística foi realizada no software SPSS, considerando  $p < 0,05$ . Trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer 1.006.905.

## Resultados

Entre os avaliados, 80% eram do sexo masculino, a maioria apresentou frequência de treinos entre 3 a 4 vezes/semana, com duração entre 1 a 2 horas/treino. Foi verificado que 73,3% desses atletas realizavam refeição pré-treino, sendo o nutriente mais prevalente o carboidrato (36,4%). Na refeição pós-treino essa adesão foi maior atingindo 85% dos atletas, sendo as fontes proteicas as mais citadas (47,1%). Em relação à hidratação mais de 50% da amostra consumia no máximo 2 litros de água/dia, evidenciando-se que durante os treinos, a água foi a principal fonte de hidratação mencionada (91,7%). Dentre os atletas apenas 5% mantinham acompanhamento nutricional, porém 98,3% acreditavam que esse acompanhamento poderia melhorar seu desempenho. Metade dos avaliados ( $n=30$ ) utilizavam suplementos alimentares, destacando-se os aminoácidos de cadeia ramificada e whey protein entre os mais consumidos, com 29% e 26%, respectivamente. A maioria (90%) justificou o uso com finalidade de melhorar o desempenho e somente 6,7% da amostra utilizava suplementos por indicação de nutricionista, enquanto 60% obtivera indicação por educadores físicos. Quando analisada as variáveis da composição corporal, a amostra total foi subdividida entre os indivíduos que utilizavam suplementos (G1) e os que não utilizavam (G2) para efeito de comparação. Verificaram-se médias para peso de  $78,44 \pm 15,59$  e  $82,93 \pm 16,48$  Kg; de estatura  $1,72 \pm 0,07$  e  $1,70 \pm 0,10$  m; de índice de massa corporal  $26,21 \pm 4,06$  e  $27,61 \pm 5,56$  e de percentual de gordura corporal de  $20,37 \pm 7,48$  e  $22,92 \pm 10,27$  para os grupos G1 e G2, respectivamente, não apresentando diferença significativa entre os mesmos. Nenhum dos parâmetros de composição supracitados apresentou correlação significativa com o uso de suplementos ( $p > 0,05$ ).

## Conclusão

A utilização de suplementos nutricionais não influenciou na composição corporal desses atletas, evidenciando que para se obter uma melhora positiva na composição corporal e conseqüentemente no desempenho físico através do uso dessa estratégia é primordial o acompanhamento por profissional devidamente habilitado.

## Referências

CHAGAS, C. E. A; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação de uma intervenção nutricional convencional em atletas de luta. Brazilian Journal of Sports Nutrition, São Paulo v. 1, n. 1, p. 1-9, 2012.

JACKSON, A.S; POLLOCK, M.L. Generalized equations for predicting body density of men. The British Journal of Nutrition, United States, v. 40, n. 3, 1978, p. 497-504, 1978.

JACKSON, A.S; POLLOCK, M.L; WARD, A. Generalized equations for predicting body density of women. *Medicine and science in sports and exercises*, United States, v. 12, n. 3, p. 175-181, 1980.

SIRI, W. E. Body composition from fluids spaces and density: analyses of methods. In *Techniques for measuring body composition*, Washington, DC: National Academy of Science and Natural Resource Council, 1961.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE. HERNANDEZ, A. J; NAHAS, R. M. (Editores) Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. *Revista Brasileira de Medicina do Esporte*, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 1-12, 2009.

**Palavras-chave:** Suplementos nutricionais; Composição corporal; Nutrição; Esportes

# UTILIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR PRATICANTES DE ATIVIDADES FÍSICAS NO MUNICÍPIO DE ALEGRE-ES

DANIELA DA SILVA OLIVEIRA; ANNA ALLEDI DE CAMPOS

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*dani\_ufv@yahoo.com.br*

## Introdução

Com a crescente preocupação com a saúde, ou mesmo por motivos estéticos, a prática de atividades físicas, aliada a uma alimentação equilibrada, tem aumentado nos últimos anos (DURAN et al., 2004), assim como o consumo de suplementos alimentares, no entanto, muitas vezes sem a indicação de um profissional habilitado, o que pode produzir efeitos prejudiciais à saúde do consumidor. (BRAGANÇA, 2003; VIEBIG e NACIF, 2010). Dessa forma, é importante avaliar os fatores relacionados ao consumo de suplementos, tipos de produtos consumidos e principalmente a fonte de indicação, e determinar quem os consumidores desses produtos compreendem que sejam os profissionais adequados para indicação da utilização destes suplementos alimentares.

## Objetivos

Avaliar a utilização de suplementos alimentares e investigar a origem da indicação dos mesmos, por praticantes de atividades físicas de duas academias de ginástica e musculação do município de Alegre-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal e descritivo, com uma amostra de 135 praticantes de atividades físicas, divididos em duas academias de Alegre-ES, que responderam a um questionário sobre o consumo e indicação de suplementos alimentares. O questionário foi constituído de perguntas fechadas, e aplicado pessoalmente aos praticantes de atividades físicas, que aceitarem participar da pesquisa e preencherem do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O questionário abordou a utilização de suplementos, os motivos que o levaram à suplementação, a procedência da indicação e a frequência de atividades físicas que o indivíduo realiza. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Espírito Santo (nº protocolo: 46818315.5.0000.5060). Para a análise dos dados foi utilizada a estatística descritiva. Os dados foram expressos em frequência absoluta e porcentagem. A tabulação dos dados foi realizada com o auxílio do programa Microsoft Excel® 2010.

## Resultados

Os resultados mostraram que a maioria dos indivíduos que participaram do estudo eram do sexo masculino (58%), apresentando nível de escolaridade superior completo ou incompleto, e a faixa etária predominante foi dos 19 aos 25 anos. Em relação ao uso de suplementos, 66% dos praticantes de atividades físicas das academias relataram a utilização de suplementos alimentares, principalmente à base de proteína (42%), uma vez que a maioria dos participantes (56%) almejavam o ganho de massa muscular. As principais fontes de indicação e prescrição de suplementos alimentares relatadas pelos entrevistados foram os vendedores de lojas de suplementos e informações obtidas pela internet, totalizando 42% das respostas, seguido do profissional de nutrição (35%), educadores físicos (13%) e amigos (10%). Quando questionados sobre qual seria o profissional adequado para a indicar e prescrever os suplementos alimentares, 57% dos entrevistados relataram que o nutricionista seria o profissional adequado.

## Conclusão

O estudo demonstrou a diversidade de profissionais que indicam a utilização dos suplementos, no entanto, os nutricionistas e médicos, que são os profissionais habilitados e capacitados para tal indicação, não são as principais fontes de prescrição.

## Referências

- BRAGANÇA, E. Usos e limitações da creatina como ergogênico em exercícios físicos. *Nutrição em Pauta*, v. 59, n. 2 p. 43-46, 2003
- DURAN, A. C. da F. L.; LATORRE, M. do R. D. de O.; FLORINDO, A. A.; JAIME, P. C. Correlação entre consumo alimentar e nível de atividade física habitual de praticantes de exercícios físicos em academia. *Revista brasileira de Ciência e Movimento*, v. 12, n. 3, p. 15-19, 2004.
- VIEBIG, R. F.; NACIF, M. A. L. Nutrição aplicada à atividade física e ao esporte. In: Silva, S. M. C. S.; Mura, J. D. P.

Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. Roca. p. 208-255. 2010.

**Palavras-chave:** Atividade física; Nutricionista; Prescrição; Suplementos nutricionais

# ANÁLISE DE APLICATIVOS DE SUPORTE AO ALEITAMENTO MATERNO PARA TELEFONES CELULARES DE SISTEMA ANDROID

ALINE OLIVEIRA DOS SANTOS MORAES; ELMA IZZE DA SILVA MAGLHÃES

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*alineaos\_2006@hotmail.com*

## Introdução

O aleitamento materno é uma estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição da criança, e a mais sensível, econômica e eficaz intervenção para redução da morbimortalidade infantil. No entanto, para uma amamentação bem-sucedida, a mãe necessita de constante incentivo e suporte (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015). Os recursos presentes nos telefones celulares atuais são ágeis e fáceis de usar, proporcionando facilidade no acesso às informações e diversos aplicativos multimídia. A maioria dos aplicativos pode ser adquirida gratuitamente, sendo que os voltados à saúde estão entre os mais populares (CRUZ; NACIF, 2015). Nesse contexto, aplicativos voltados para o incentivo à amamentação são ferramentas úteis para auxiliar as nutrizes no processo de lactação.

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi avaliar aplicativos para telefones celulares de sistema *android* desenvolvidos para suporte na amamentação.

## Metodologia

Os aplicativos foram pesquisados em telefone celular de sistema *android* na *Play Store*, utilizando para busca os termos "Aleitamento materno" e "Amamentação". Foram selecionados os aplicativos gratuitos e disponíveis em português. Estes foram instalados e testados durante o período de 01 a 03 de março de 2016. Os aplicativos foram analisados com base nas funções disponíveis para auxílio durante a amamentação e disponibilidade de informações relacionadas ao aleitamento materno.

## Resultados

Foram analisados 6 aplicativos gratuitos disponíveis em português: Amamentação, Amamentação Bebê, Diário da Amamentação, Gerenciar seu Peito!, Hora de Mamar e iMom. Dentre os aplicativos analisados, um foi elaborado por um grupo de pesquisa composto por médicos, enfermeiros, nutricionista, fisioterapeuta e fonoaudiólogo. O aplicativo fornece um ambiente virtual de discussão sobre o aleitamento materno, promovendo a interação entre as nutrizes e os autores. Além disso, possui um conteúdo *on line* para pesquisa de vários temas relacionados à amamentação. Em relação às funções disponíveis, 5 aplicativos possuíam a função de marcar o tempo de amamentação em cada mama, apresentando histórico do total de mamadas e duração da amamentação em cada mama por dia/horário, sendo que um deles gerava gráficos para facilitar a visualização dos dados. Em um dos aplicativos havia também a função de marcar o tempo de bombeamento para ordenha do leite materno em cada mama/ambos os seios, apresentando histórico com dados da quantidade de bombeamentos, volume ordenhado e tempo total de bombeamento por data/horário. Um aplicativo em especial, disponibilizava sons de música ambiente para o momento da amamentação, além de fornecer uma lista de bancos de leite e postos de coleta por cidade/estado, bem como a opção de "Ajuda" com orientações para as principais dúvidas sobre o aleitamento materno.

## Conclusão

Os aplicativos para suporte ao aleitamento materno analisados possuem funções que podem auxiliar no monitoramento da amamentação, obter informações importantes e sanar dúvidas comuns sobre o tema. O aprimoramento dessas ferramentas tecnológicas é essencial para o avanço dos recursos e incentivo ao aleitamento materno.

## Referências

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar**. Cadernos de Atenção Básica, nº 23, 2ª edição - Brasília, 184 p., 2015.

CRUZ, D. L.; NACIF, M. Elaboração de aplicativo de avaliação nutricional para telefones celulares com sistema Android. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p. 977-988, 2015.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Amamentação; Nutriz; Aplicativos móveis; Telefones celulares

# AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES ENCONTRADAS NA INTERNET SOBRE OS SUPERALIMENTOS

EMANUELLA SOARES DA SILVA; ARTHUR DOMINGOS DE MELO; MARCELA SARMENTO VALENCIA; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UNINASSAU - Universidade Maurício de Nassau, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*emanuella.s.silva@hotmail.com*

## Introdução

O aumento do interesse dos consumidores por uma alimentação que proporcione efeitos benéficos à saúde conduz a uma elevada procura da população pelos ditos “superalimentos”. Assim, de maneira oportunista, a mídia tem buscado influenciar os consumidores na escolha dos alimentos ditos saudáveis, utilizando isso como estratégia de mercado (EUFIC, 2012). Entretanto, não há uma definição legal ou regulatória de superalimentos, sendo fundamental entender, de forma clara, como aplicá-la e a forma como a população tem se apropriado do mesmo (CONNOR, 2014).

## Objetivos

Diante disto, o objetivo deste trabalho foi verificar a consistência do uso do termo superalimentos em bases de dados científicas e caracterizar como são apresentados à população em sites de busca populares.

## Metodologia

Para caracterizar o uso do termo superalimentos dentro de um contexto científico, foi utilizada a análise cientométrica utilizando os termos de busca superfoods, superalimentos e super alimentos em pesquisas realizadas nos sites Periódicos Capes, Pubmed, Lilacs e Scopus. A fim de caracterizar os superalimentos abordados nas mídias digitais brasileiras, foi feita uma busca através de sites de pesquisa comuns ao público, Google e Yahoo, utilizando como palavras-chave superalimentos e super alimentos. Posteriormente, criou-se um banco de dados, com informações referentes a cada alimento encontrado. Para retratar como estes alimentos estavam relacionados, utilizou-se estatística multivariada através de uma Análise de Componentes Principais.

## Resultados

Após análise cientométrica, viu-se que o termo superalimentos surgiu em estudos a partir de 1991, porém, até hoje não há clareza no seu uso, sendo a maior parte dos trabalhos voltados para a crítica e proposição de novos alimentos. Em pesquisa sobre os superalimentos nos sites de busca populares, encontrou-se um total de 332 resultados distribuídos em 39 sites. Cerca de 41% dos sites não só apresentaram os alimentos, como também apontaram suas formas de uso. Ao verificar na análise multivariada a informação nutricional destes alimentos na mídia, viu-se que são diferenciados, principalmente, por nutrientes de maior interesse popular, como fitonutrientes, cálcio, minerais e vitaminas do complexo B. Em geral, os sites populares retratam informações que têm evidências científicas. Apesar de inúmeras proposições encontradas sobre os superalimentos nas duas últimas décadas, esse conceito permanece arbitrário, tornando-se preocupante o fato de poucos trabalhos terem fornecido uma definição. A ampla divulgação midiática não retrata de forma adequada estes alimentos, descrevendo-os parcialmente com base nos componentes nutricionais de maior apelo popular, resultando em marketing estratégico.

## Conclusão

Acredita-se que o uso do termo “super” induz a compreensão de que determinado alimento é mais potente que outros. Assim, o termo superalimento não possui um real valor científico que retrate uma atribuição mensurável. Seu uso deve ser feito com cautela, sobretudo pela mídia, destacando sempre as formas de uso e restrições, além de ressaltá-lo apenas como componente de uma dieta completa.

## Referências

CONNOR, Tamara. “Superfoods won’t let you cheat death”. *Uwire*, 14 out. 2014. Disponível em: . Acesso em: 22 de outubro de 2015, 14:15:22.

The Science Behind Superfoods: are they really super?. *European Food Information Council*, n. 84, p 3-4, Nov. 2012. Disponível em: . Acesso em: 10 de agosto de 2015, 10:08:51.

**Palavras-chave:** Análise cientométrica; Mídia; Nutrientes



# DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO PRODUTO: UMA OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO EM NUTRIÇÃO

GABRIELA DE CAMPOS MENDES; GRAZIELA RAMIREZ DE FIGUEIREDO; BIANCA DIAS FERREIRA; ARIELLY POLLIANA SOUZA DOS ANJOS; TATIANA EVANGELISTA DA SILVA ROCHA

<sup>1</sup> UFT - Universidade Federal do Tocantins  
*gabimendes@uft.edu.br*

## Introdução

O marketing é um fator determinante para o consumidor na escolha do produto, é um processo pelo qual as pessoas obtêm o que necessitam e desejam, através da troca de produtos (KOTLER, KELLER; 2000). O marketing deve ser focado na satisfação do cliente que ao ter suas necessidades e desejos atendidos, geram o consumo de produtos, gerando retorno financeiro para empresa (KUAZAQUI, TANAKA; 2008). Na nutrição, marketing é uma área de atuação do profissional, e o mesmo poderá realizar atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à alimentação e à nutrição (CFN, 2005). A área de alimentação é uma oportunidade de negócio, e o nutricionista deve trabalhar desenvolvendo novos produtos para públicos específicos. Assim, visando atender os intolerantes ao glúten e lactose o nutricionista deve elaborar produtos para que os mesmos mantenham uma alimentação saudável, saborosa e variada.

## Objetivos

Desenvolver um bolo de cenoura sem glúten e sem lactose.

## Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa para o desenvolvimento de um novo bolo de cenoura sem glúten e sem lactose. Realizou-se uma busca de receita do bolo tradicional, e em seguida foi sugerido a substituição de ingredientes para obtenção do novo produto. Dessa forma, a farinha de trigo da receita original foi substituída por amido de milho e coco ralado seco, garantindo o produto sem glúten. E o leite condensado da cobertura foi substituído por um sem lactose. Após as substituições dos ingredientes elaborou-se uma nova ficha técnica do bolo de cenoura sem glúten e sem lactose, levantando a informação nutricional e o custo do novo produto.

## Resultados

As fichas técnicas dos produtos foram analisadas e comparadas e os dados serão discutidos a seguir. O bolo de cenoura tradicional apresentou em uma porção de 120g, 389,36kcal, 6,77g de proteínas, 60,87g de carboidratos, 13,2g de lipídio e 1,72g de fibras, além de um custo de porção de R\$0,54. O bolo de cenoura sem glúten e sem lactose apresentou em uma porção de 120g, 359,78 kcal, 5g de proteínas, 36,5g de carboidrato, 22,4g de lipídio e 2,06g de fibras e custo de porção de R\$1,35. Obteve-se um novo produto com menor quantidade de carboidrato, maior quantidade de fibras e de lipídios e maior custo quando comparado com o original. A substituição da farinha de trigo por coco ralado e amido de milho, provocou a redução do carboidrato e aumento do lipídio, uma vez que o coco tem um teor maior de lipídio e este também proporcionou aumento das fibras no novo bolo. A diferença de preço entre os produtos ocorreu em função da substituição de ingredientes, os quais possuem valores maiores do que os utilizados nas receitas convencionais. Isso mostra que é possível a elaboração de novos produtos, mas o custo ainda pode ser uma dificuldade desses produtos serem consumidos pelos intolerantes em função do alto custo. O novo bolo de cenoura poderá ser consumido como uma opção de café da manhã, lanche da manhã ou da tarde para esse público que busca opções saborosas, saudáveis e que atendam suas necessidades com as restrições alimentares.

## Conclusão

Na busca por atender grupos com intolerâncias alimentares, que necessitam de alimentos específicos, os nutricionistas que trabalham na área de produção de alimentos, devem estimular as empresas do ramo a inovarem lançando produtos que atendam a essas restrições. Entretanto, o custo ainda é uma dificuldade, pois deixam os produtos mais caros e mais difíceis de serem adquiridos por toda população.

## Referências

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução número 380/2005 de 9 de dezembro de 2005. Disponível em: < <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf> > Acesso em 14 abr. 2016  
KOTLER, P.; KELLER, K.L. Administração de marketing. São Paulo: Pearson, 2005. 776p.  
KUAZAQUI, E.; TANAKA, L.C.T. Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde. São Paulo: Thomson Learning,

2008.

**Palavras-chave:** desenvolvimento de produto; marketing em nutrição; nutricionista

# GRAU DE PROCESSAMENTO DE IOGURTES COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADO: ANÁLISE DAS FORMULAÇÕES SEGUNDO A QUANTIDADE DE INGREDIENTES E ADITIVOS ALIMENTARES.

VALÉRIA MARQUES BENATTI; KAMILA FLORES PEREIRA; CAROLINE CAMILA MOREIRA

<sup>1</sup> UFGD - UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

*benattivaleria@gmail.com*

## Introdução

A fabricação de alimentos ultraprocessados envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo substâncias de uso industrial, muitas das quais atuam como aditivos alimentares, cuja função é estender a vida de prateleira ou dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes. Embora cada aditivo alimentar utilizado passe por testes e seja aprovado por autoridades sanitárias, os efeitos de longo prazo sobre a saúde e o efeito cumulativo da exposição a vários aditivos não são bem esclarecidos (BRASIL, 2014). Apesar do perfil nutricional desfavorável dos alimentos ultraprocessados (alta densidade energética, grandes quantidades de açúcares, gorduras, sal e pouca quantidade de fibras) observa-se uma tendência de aumento do consumo (LOUZADA, et al., 2015). De todos os produtos lácteos fermentados, o iogurte é o mais comum e consumido (RAMOS, et al., 2009). Esta popularidade deve-se, entre outros fatores, à preocupação crescente das pessoas em consumirem produtos naturais e aos benefícios que o iogurte pode trazer ao organismo (FERREIRA, et al., 2001). No entanto, questiona-se a qualidade nutricional da formulação dos iogurtes industrializados disponíveis nos supermercados, uma vez que somente os iogurtes que não possuem adição de sal ou açúcar e de aditivos alimentares são classificados como minimamente processados, sendo indicados para formar a base da alimentação (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Analisar a quantidade de ingredientes e de aditivos alimentares utilizados na formulação de iogurtes industrializados comercializados em um supermercado e classificá-los segundo o grau de processamento.

## Metodologia

Foi selecionado no município de Dourados/MS um supermercado pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. No censo entraram todos os iogurtes disponíveis no supermercado no dia da coleta, que ocorreu em um único dia do mês de janeiro de 2016, visando minimizar possíveis trocas na disposição dos produtos. Foi elaborado um formulário, sendo registradas, por três pesquisadores previamente treinados, as seguintes informações: nome comercial; marca; sabor; informações nutricionais e lista de ingredientes. As informações foram tabuladas no programa Microsoft Excel®, criando um banco de dados com as variáveis: quantidade de ingredientes e de aditivos alimentares e a classificação dos iogurtes segundo o grau de processamento segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). A análise descritiva dos dados será apresentada por meio de médias, números absolutos e/ou percentual de ocorrência.

## Resultados

Estavam disponíveis no supermercado 112 iogurtes industrializados. A formulação dos iogurtes contém em média 16 ingredientes (com amplitude oscilando de 2 a 24) dos quais, em média, metade dos ingredientes (n=8) correspondem a aditivos alimentares. Apenas 5,4% (n=6) dos iogurtes não contém aditivos alimentares, correspondendo aos iogurtes de sabor natural. A classificação dos alimentos segundo o grau de processamento pelo qual são submetidos indica que a maioria (94,6%; n=106) dos iogurtes disponíveis no supermercado são ultraprocessados, correspondendo aos iogurtes saborizados.

## Conclusão

A maioria dos iogurtes disponíveis no supermercado foi classificada como alimento ultraprocessado, com formulações contendo elevado número de ingredientes e aditivos alimentares, devendo o seu consumo ser evitado ou substituído por iogurtes minimamente processados.

## Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE, DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia alimentar para a população brasileira. 2. Ed., Brasília: Ministério da saúde, 156 p., 2014.

FERREIRA, C. L. L. F.; MALTA, H. L.; DIAS, A. S.; GUIMARÃES, A.; JACOB, F. E.; CUNHA, R. M.; CARELI, R. T.; PEREIRA, S.; FERREIRA, S. E. R. Verificação da qualidade físico-química e microbiológica de alguns iogurtes vendidos na região de Viçosa. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 56, n. 321, p. 152-158, 2001.

LOUZADA, M. L. C., MARTINS, A. P. B., CANELLA, D. S., BARALDI, L. G., LEVY, R. B., CLARO, R. M., MOUBARAC, J., CANNON, G., MONTEIRO, C. A.

**Palavras-chave:** aditivos alimentares; ingredientes; iogurte; supermercado; ultraprocessados

# INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS: ESTUDO DE CASO COM CONSUMIDORES DE UM DETERMINADO SUPERMERCADO DE FOZ DO IGUAÇU – PR SOBRE A INFLUÊNCIA DE DADOS NUTRICIONAIS NA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS.

CRISTIANE ALVES DE OLIVEIRA; ISABEL FERNANDES DE SOUZA; CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS; SORAIA YOUNES

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, <sup>2</sup> UDC - Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, <sup>3</sup> UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
*soraiayounes@hotmail.com*

## Introdução

A tendência natural do homem é o conforto e a praticidade. Os alimentos processados e industrializados são cada vez mais consumidos através de grandes planos de marketing, ou seja, unindo o útil ao agradável (MONTEIRO; CASTRO, 2015). A informação nutricional apesar da obrigatoriedade da legislação para conhecimento do produto embalado, também é utilizada como estratégia de venda e pode elevar o consumo de alimentos considerados saudáveis, pois através da mídia, as informações nutricionais vem obtendo destaque como ferramentas atrativas com o objetivo de impulsionar as vendas. A importância destes fatores, tem justificado os estudos e pesquisas sobre a atuação do marketing na área de Alimentação e Nutrição. O trabalho de propaganda e marketing na promoção de um produto tem como um dos seus principais objetivos, promover e alcançar as metas da indústria e conseqüentemente garantir lucro. Para isso, através de estratégias e ferramentas da comunicação criam-se identidade do produto com o consumidor final (SCAGLIUSI et al, 2005).

## Objetivos

O estudo teve como objetivo avaliar a influência da informação nutricional nos rótulos de alimentos na aquisição de produtos alimentícios por parte de consumidores de supermercado no município de Foz do Iguaçu – PR.

## Metodologia

A pesquisa observacional do tipo transversal, selecionou os entrevistados de forma aleatória, com indivíduos de ambos os sexos com idade mínima de 18 anos. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas que seguiram um roteiro de questões fechadas e teve parecer do Comitê de Ética em Pesquisas de nº 1.363. 739.

## Resultados

Os resultados revelaram a percepção do consumidor em relação à informação nutricional contida nas embalagens dos produtos adquiridos. Percebeu-se que 95,3% dos consumidores acreditam ser importante as informações contidas nas embalagens, pois quando bem formuladas e veiculadas, constituem importante ferramenta no processo de educação alimentar, além de 58,1% entenderem as informações contidas na embalagem. Isto porque 51,2% acreditam nas informações contidas nas embalagens; 72,1% sabem o que é informação nutricional e 90,7% utilizam a informação nutricional como auxílio ao cliente a decidir na hora da compra do produto.

## Conclusão

A pesquisa evidencia que informação nutricional, marketing nutricional, embalagem e rótulo, influência o consumidor na aquisição de produtos no momento da compra, pois a marca fortalecida, uma estratégia correta e a comunicação visual bem elaborada (fontes, diagramação e cores) procuram identificar o perfil e estilo do consumidor final, fazendo com que a informação nutricional ajude a decidir na hora da compra, trazendo confiabilidade ao produto, e conseqüentemente a venda do produto.

## Referências

MONTEIRO, Carlos Augusto e CASTRO, Inês Rugani Ribeiro. Porque é necessário regulamentar a publicidade alimentar. Disponível em:  
. Acesso em: 21 mar 2015.

SCAGLIUSI, Fernanda Baeza et al. Marketing aplicado à indústria de alimentos. Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr, p. 79-85, 2005.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

**Palavras-chave:** Informação Nutricional; Marketing Nutricional; Rótulos e Embalagens

# MERCHANDISING TELEVISIVO QUE TEM CRIANÇAS COMO ALVO

MARIANNE SANTOS PINHEIRO; BÁRBARA LIMA TAVARES; EDNA MORI; EMANUELLY BATISTA DE OLIVEIRA;  
RAMUNIELE FELIX OLIVEIRA

<sup>1</sup> FJN - FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE

*mamacrato45@gmail.com*

## Introdução

A população infanto-juvenil está sendo vista pelas indústrias alimentares como consumidores em potencial investindo cada vez mais no marketing televisivo que na maioria das vezes usa o lúdico para atraí-los. Os saberes e as práticas alimentares têm seus alicerces estabelecidos na infância, sendo construídos no núcleo familiar e no grupo social em que estão inseridos (SERRA, 2003), porém, atualmente são fortemente influenciados pela mídia televisiva, as quais ficam expostos por longas horas, assistindo a repetidos filmes de poucos segundos que incentivam a ingestão de alimentos altamente energéticos, deficientes em micronutrientes e com muito sódio (VILLAGELIM, 2008), o que nos leva a pensar que a influência da televisão é relevante no estabelecimento de hábitos alimentares destas crianças. Há diversas influências sobre as práticas alimentares, mas a midiática está entre as que mais rapidamente ganham espaço na socialização de infanto-juvenis (HUERTAS, 2012). Considerando o crescente número de crianças com obesidade e problemas cardiovasculares nos faz questionar sobre a vulnerabilidade dessa população que na maioria das vezes são os consumidores finais de alimentos ricos em gorduras saturadas, colesterol e corantes artificiais altamente prejudiciais a saúde destes que estão em fase de desenvolvimento.

## Objetivos

Analisar a influência do marketing televisivo em relação às escolhas alimentares das crianças.

## Metodologia

Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, realizando uma busca nas bases de dados *Literatura Latino-Americanae do Caribe* e na *Scientific Electronic Library Online* no período de outubro/2015 a fevereiro/2016, em artigos originais no período de 2008 a 2015, os quais debatiam diretamente sobre a influência do marketing televisivo na escolha alimentar das crianças contendo as palavras chaves Marketing, Crianças, Hábitos Alimentares, Propagandas, Alimentos Energéticos.

## Resultados

Foram pesquisados 15 artigos sobre o tema, sendo que 5 atendiam os critérios de inclusão. O efeito negativo de propagandas com alimentos e bebidas industrializadas sobre a dieta e a saúde das crianças é evidenciado pelo alto consumo de gorduras, açúcares e sal contidos nestes alimentos, influenciando a escolha alimentar, por se tratar da faixa etária mais susceptível aos apelos da comunicação, afetando os hábitos alimentares, as convicções e preferências (FERREIRA, 2009). Biscoitos e refrigerantes, frequentemente promovidos na mídia televisiva, podem provocar prejuízos na saúde bucal das crianças por serem alimentos ricos em açúcar e de acidez inadequada (COSTA, 2011).

## Conclusão

O aumento na prevalência da obesidade nessa população, além de doenças crônicas degenerativas como diabetes e doenças cardiovasculares, pode ser consequência dessa exposição excessiva ao merchandising televisivo juntamente com a diminuição da atividade física. Tem-se a necessidade de fiscalizar as propagandas veiculadas às crianças no meio televisivo para minimizar o número de casos de crianças com doenças crônicas degenerativas. Valendo ressaltar a necessidade do acompanhamento de perto por parte dos responsáveis e o incentivo para que as crianças pratiquem outras atividades diminuindo assim o tempo de exposição às propagandas televisivas.

## Referências

COSTA, M. L. G. Publicidade de alimentos para o público infantil na televisão e diretrizes alimentares brasileiras: sintonia ou confronto? **Arq. Odontol.**, Belo Horizonte, v. 47, n.4, 2011. Disponível em: [http://revodonto.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1516-09392011000400001&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://revodonto.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-09392011000400001&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 12 Outubro de 2015.

FERREIRA, L. L. O papel da televisão e da publicidade na formação de crianças consumidoras. **Âmbito Jurídico**, Rio

Grande, XII, n. 64, 2009. Disponível em: [http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n\\_link=revista\\_artigos\\_leitura&artigo\\_id=6249](http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=6249). Acesso em: 15 de Dezembro de 2015.

HUERTAS, M. K. Z. Comunicações de Marketing de Fabricantes de Alimentos: Quando o Alvo são Crianças e a Mídia Internet. **Revista Gestão & Tecnologia**, Pedro Leopoldo, v. 12, n. 3, 2012. Disponível em: <http://revistagt.fpl.edu.br/get/article/view/443/425>. Acesso em: 20 de Dezembro de 2015.

SERRA, G. M. A. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 8, n. 3, p. 691-701, 2003. Disponível em: <http://www.scielosp.org/pdf/csc/v8n3/17450.pdf>. Acesso em: 16 de Fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** Crianças; Alimentos; Propagandas; Mídia; Influência



# PUBLICIDADE NO HÁBITO ALIMENTAR INFANTIL

MARILIA KARLA LAURENTINO SANTANA; CLÁUDIA MARTINS DE OLIVEIRA

<sup>2</sup> UNI-RN - CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE

*claudiamartinsoliveira@msn.com*

## Introdução

Uma alimentação saudável precisa ser necessariamente, ofertada em quantidades suficientes e estar qualitativamente completa. A associação dos fatores externos (renda, familiar, religião, local de moradia, cultura) aos conhecimentos de nutrição adquiridos ao longo da vida, também é decisivo na hora de escolher o alimento que será consumido. A mídia, em especial a televisiva, tem participação ativa e majoritária nas atividades prosaicas infanto-juvenis; assim, não estranha que os meios de comunicação acabem por desempenhar papel estruturador na construção e desconstrução de hábitos e práticas alimentares.

## Objetivos

Avaliar quali-quantitativamente as propagandas televisivas de alimentos dirigidas ao público infantil e relacionar sua influência na formação de hábitos alimentares durante a infância.

## Metodologia

Esse foi um estudo do tipo descritivo, cujo o universo da pesquisa foram os anúncios de propaganda televisiva, de cinco emissoras transmitidas no país (A, B, C, D, e E), sendo A, B e D de canais fechados e os C e E canais abertos. A coleta de dados foi realizada no período de 37 dias, que incluíam os três turnos anunciados, nos horários que ocorria a programação infantil e seus intervalos, com os anúncios comerciais. Durante o dia era assistido 3 horas totalizando 20 horas para cada emissora. Os canais analisados foram escolhidos por serem considerados os de maior audiência. As propagandas foram quantificadas e registrados o número de vezes em que o mesmo alimento era anunciado em cada uma das emissoras. Para qualificar os anúncios de alimentos, foi realizado o registro do tipo de alimento ofertado, seu aporte calórico e composição nutricional. Ocorreu também a avaliação dos recursos persuasivos de linguagem do produto, como a utilização de personagens, desenhos e figuras, bem como sua associação a brindes. Foram utilizadas técnicas estatísticas descritivas através de distribuições absolutas e percentuais. De acordo com os resultados apresentados ao longo da pesquisa, os dados foram analisados estatisticamente quando houve conveniência das respostas.

## Resultados

Ao término do estudo foi possível observar a prevalência de dezenove produtos alimentícios nas propagandas voltadas para o público infantil, tendo em média a presença de sete produtos distintos em cada canal. E cerca de 70% desses produtos são ricos em açúcares e gorduras que constituem o quarto nível da pirâmide alimentar para crianças.

## Conclusão

De acordo com o estudo realizado podemos notar a influência da mídia na formação do hábito alimentar levando a atual geração ao consumo excessivo do nível quatro da pirâmide alimentar que é composto dos grupos de alimentos ricos em açúcares simples e gorduras saturadas elevando assim os riscos de doenças crônicas não transmissíveis ainda na infância.

## Referências

Almeida SS, Nascimento PCBD, Quaioti TCB. Qualidade e quantidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Rev. Saúde Pública. 2002 V. 36 Ed. 3. P. 353-5.

Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC). Publicidade de Alimentos não saudáveis: Os entraves e perspectivas da regulação no Brasil. 2014

Monteiro RA. Influência de aspectos psicossociais sobre a escolha alimentar infantil. [dissertação][internet]. Brasília. Universidade de Brasília, 2009. Acesso em: Julho de 2014. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/4699>

Santos SL, Batalha MO. Propaganda de alimentos na televisão: uma ameaça a saúde do consumidor. R. Adm, 2010 Out./nov./dez São Paulo, V. 45. Nº 4. P. 373-382

Vargas RM. Publicidade excessiva de alimentos e obesidade infantil. [dissertação][internet]. Brasília. Universidade de

Brasília. 2006. Acesso em Julho de 2014. Disponível em:  
[http://bdm.unb.br/bitstream/10483/479/1/2006\\_RodrigoMartinsVargas.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/479/1/2006_RodrigoMartinsVargas.pdf)

**Palavras-chave:** alimentação ; doenças crônicas não transmissíveis; infância; publicidade infantil

# QUAIS CARACTERÍSTICAS OS CONSUMIDORES ADULTOS DE FLORIANÓPOLIS (SC) OBSERVAM NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS?

JÉSSICA MÜLLER; PAULA LAZZARIN UGGIONI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*jessicam.nutri@gmail.com*

## Introdução

A embalagem é o recipiente destinado a garantir a conservação, facilitar o transporte e manuseio dos alimentos, proteger o alimento de danos e contaminações e fornecer informações aos consumidores, como a rotulagem nutricional (BRASIL, 2002). Pode ser considerada uma ferramenta de comunicação que ajuda a chamar a atenção do consumidor para o alimento, atingindo-o no momento da compra (CHANDON, 2013). Ainda, as embalagens frequentemente veiculam diferentes estratégias de marketing como imagens, selos, alegações em saúde, entre outras (HAWKES, 2004; HAWKES, 2010).

## Objetivos

Investigar quais características os consumidores adultos da grande Florianópolis (SC) observam nos rótulos de alimentos industrializados.

## Metodologia

Foram realizados grupos focais conduzidos por uma moderadora e acompanhado por um pesquisador observador. Para de inclusão nos grupos, os participantes deveriam ser adultos, moradores da grande Florianópolis, realizar compras em supermercados e não ter formação em nutrição. Deveriam, ainda, concordar com a pesquisa e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi questionado aos participantes se costumavam prestar atenção nos rótulos dos alimentos que compram e quais características mais observam. A conversa foi gravada, transcrita em *verbatim* e submetida a análise de conteúdo (BARDIN, 2010). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

## Resultados

Foram realizados 9 grupos focais com 3 a 8 consumidores (n=44), de 20 a 58 anos, sendo 23 do sexo feminino. As principais características levantadas em relação ao que prestavam atenção nos rótulos foram: informação nutricional; composição do alimento; experiências anteriores; apresentação da embalagem; custo-benefício; conservação da embalagem e validade. Quanto à informação nutricional os principais itens referidos foram o sódio e as calorias, especialmente quando relacionados à saúde (exemplo: hipertensão). No entanto, muitos participantes ressaltaram não atentar à informação nutricional, sobretudo pela dificuldade de compreensão desta. Quanto à composição do alimento, foi referido observar a ordem dos ingredientes na lista e a presença de ingredientes indesejados, seja por questões próprias ou relacionadas à saúde (exemplos: laticínios por intolerância à lactose). Quanto às experiências anteriores, os participantes referiram comprar alimentos da mesma marca por conhecer a qualidade e o sabor, além da confiança na marca. Em relação à apresentação da embalagem, foram citadas as cores, as letras, fontes e imagens utilizadas nelas. O custo-benefício e o preço também foram referidos como importantes no momento da compra (exemplo: tamanho da embalagem e qualidade do alimento). Em relação à conservação do alimento, foi mencionada a integridade da embalagem e o material utilizado, preferindo-se embalagens transparentes para visualizar o produto. Por fim, muitos participantes referiram analisar a data de validade do produto antes da compra.

## Conclusão

Os resultados apontam que os consumidores, assim como em outros estudos, não observam e aproveitam as informações do rótulo na sua totalidade, sobretudo pela dificuldade em compreender as informações nutricionais. Reforça-se a importância de programas que visem a educação dos consumidores para entendimento dos rótulos, além da implementação de rótulos mais compreensíveis. Assim, os rótulos tornam-se instrumentos de educação alimentar e possibilitam aos consumidores escolhas alimentares conscientes e saudáveis.

## Referências

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 4 ed., Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.

BRASIL. **Resolução –RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**: regulamento técnico para rotulagem de alimentos

embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2002.

CHANDON, P. How package design and packaged-based marketing claims lead to overeating. **Applied Economic Perspectives and Policy**, v. 35, n. 1, p. 7-31, 2013.

HAWKES, C. Food packaging: the medium is the message. **Public Health Nutrition**, v. 13, n. 2, p. 297–299, 2010.

HAWKES, C. **Nutrition labels and health claims**: the global regulatory environment. World Health Organization, 2004.

**Palavras-chave:** Rotulagem de alimentos; Embalagem; Marketing; Comportamento do consumidor; Informação Nutricional

# ROTULAGEM DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: TERMINOLOGIAS ENCONTRADAS PARA DESIGNAR ALIMENTOS COM CONOTAÇÃO DE CASEIROS, TRADICIONAIS E SIMILARES

PAULA LAZZARIN UGGIONI; ANDRÉIA MARTINS DOS SANTOS; PRISCILLA CORRÊA INÁCIO MACHADO;  
JESSICA MUELLER

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*paulaug25@yahoo.com.br*

## Introdução

A rotulagem de alimentos aparece como uma ferramenta para o consumidor na garantia do seu direito à informação (BRASIL, 2012), mas paralelamente pode estar relacionado a estratégias de marketing para promover o consumo de alimentos (HAWKES, 2002). Sabe-se que não são permitidas em rótulos a utilização de expressões como produto natural, puro, original ou outras equivalentes (BRASIL, 2015). Com relação ao uso desses termos na rotulagem nutricional no Reino Unido, a Food Standards Agency (FSA) apresenta uma publicação contendo critérios de uso para essas terminologias. Esta objetiva auxiliar os produtores de alimentos na disponibilização de informações e termos de marketing corretos a serem adotados e assim auxiliar as autoridades no aconselhamento do uso desses termos, além de beneficiar os consumidores com a adoção de práticas de rotulagem consistentes e claras (FSA,2008). Diante do exposto, as alegações presentes nos rótulos podem ser consideradas uma forma de publicidade utilizadas pela indústria de alimentos, na tentativa de chamar a atenção dos consumidores para um produto diferenciado. Dessa forma, destaca-se a importância das alegações contidas nos rótulos dos alimentos, visto que essas informações, quando bem formuladas, constituem uma ferramenta no processo de educação alimentar dos consumidores.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar as terminologias usadas nos rótulos de alimentos industrializados com alegação de caseiro, tradicional e similares comercializados em um supermercado de rede nacional de acordo com a semântica das expressões.

## Metodologia

Analisou-se 751 painéis frontais de rótulos de alimentos industrializados com terminologias de caseiro, tradicional e outras similares provenientes de um banco de dados de um estudo censitário realizado em um supermercado de rede nacional em Florianópolis (SC). As terminologias identificadas foram agrupadas em quatro grupos, de acordo com a semântica das expressões: Grupo 1. Tradição ou origem; Grupo 2. Sabor (referente a produtos da mesma linha com outras variações ou sabores), Grupo 3. Modo de Produção e Grupo 4. Sabor (remetendo a sabor caseiro). Os dados obtidos foram organizados e analisados utilizando-se o software Excel® por meio de estatísticas descritivas básicas, em valores absolutos e relativos.

## Resultados

Dos 751 painéis analisados, 69 apresentaram duas ou mais terminologias, totalizando 828. As terminologias encontradas cuja semântica das palavras remetem ao grupo 1 foram encontradas com maior frequência, representando 72,6% das terminologias (n=601, desde, original). O grupo 2 apresentou 12% (n=100, tradicional e original), seguido pelo grupo 3 com 10,4% (n=86, produtos caseiros, de casa, colonial, artesanal) e pelo grupo 4 com 5% (n=42, gostinho caseiro, receita tipo caseira, toque caseiro).

## Conclusão

Os resultados apontam que existem inúmeras terminologias sendo usadas para designar alimentos com conotação de caseiro e tradicional. No entanto esses podem potencialmente remeter ao consumidor uma forma de produção tradicional com ingredientes reconhecidos. Ao mesmo tempo, podem não atender a essas expectativas, visto que são produzidos em larga escala em âmbito industrial. Expressões desse tipo não são permitidas na legislação brasileira de rotulagem e parecem estar sendo utilizadas como estratégia de marketing pela indústria. O estudo destaca a necessidade de ações de fiscalização juntamente com a padronização das terminologias utilizadas para que o direito do consumidor a informação seja garantido.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de

Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=187>. Acesso em: mar 2015.

HAWKES C. Marketing activities of global soft drink and fast food companies in emerging markets: a review. In: Globalization, diets and non communicable diseases. Geneva, World Health Organization, 2002.

FOOD STANDARDS AGENCY. Criteria for the use of the terms fresh, pure, natural etc. In food labelling. Julho. 2008.

**Palavras-chave:** Marketing; Rotulagem; Consumidor; Tradicional

# SUCO INDUSTRIAL: O MARKETING PARA O PÚBLICO INFANTIL

JOICE BUCHANELLI; JAQUIELI FRANCO; LUCIÉLE GUIOT; PATRICIA MOURA; VANESSA RAMOS KIRSTEN

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*joicy.b@hotmail.com*

## Introdução

A criança tem um papel cada vez mais importante no consumo alimentar e a publicidade infantil vem se tornando um setor preocupante devido as grandes quantidades de açúcar, sódio e gorduras que muitas vezes excedem o consumo diário nutricional de uma criança (INTERSCIENCE, 2003). Segundo Freitas (2007), a embalagem tem a função de chamar a atenção do consumidor. Cores, personagens animados, local da prateleira, são parâmetros que o marketing procura utilizar para influenciar seus clientes.

## Objetivos

Observar os atributos que o marketing de empresas alimentícias utiliza no produto suco industrial, que atualmente tem como público alvo, o infantil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, de caráter analítico. Os dados foram coletados em novembro de 2015, no município de Palmeira das Missões- RS, em três Supermercados de maior fluxo da cidade. Através de uma planilha, foi abordadas informações do produto Suco Industrial, analisando cor da embalagem, localização, sendo prateleira 1, a mais próxima do chão, e prateleira 6 na superfície das gondolas do supermercado, quantidade de quilocalorias e se havia personagem da animação. A coleta e análise dos dados foram realizadas por alunas do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), sendo estes computados em programa EXCEL (2010) para posterior avaliação.

## Resultados

Nos três diferentes mercados avaliados, foram encontrados 23 sucos de diversas marcas. Deste total, quinze apresentavam 200 ml e verificou-se uma média de 64 ( $\pm 38$ ). As cores que mais se destacaram foram rosa (n=5) roxo (n=5), amarelo (n=5) vermelho (n=4), e as restantes coloridas. O local que frequentemente estes produtos estavam expostos era na prateleira do nível dois. Ainda, a maioria dos sucos apresentava algum tipo de personagem de animação (n=15).

## Conclusão

Grande parte dos sucos industriais traz como cor o rosa, seguido do roxo, amarelo e vermelho, estas que despertam atenção e apetite no público infantil. Ainda, observou-se que o local que estes produtos estavam expostos era de fácil acesso para as crianças. Os personagens que continha algumas marcas tem se como um dos fatores determinantes para a escolha infantil, pois é relacionado ao cotidiano envolvendo afetividade. Portanto, o marketing influencia nas escolhas destes indivíduos e é necessário que os responsáveis por estas crianças adquiram o hábito de ler estes rótulos, entendendo a preocupante composição antes da aquisição. Dessa maneira, previnem futuras comorbidades e contribuem para um hábito alimentar saudável de suas respectivas famílias.

## Referências

FREITAS, A, K, M. Psicodinâmica das Cores em Comunicação. Nucom, São Paulo, 2007. Disponível em: <[http://www.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Cor/psicodinamica\\_das\\_cores\\_em\\_comunicacao.pdf](http://www.iar.unicamp.br/lab/luz/ld/Cor/psicodinamica_das_cores_em_comunicacao.pdf)>. Acesso em: 04 mar. 2016;

INTERSCIENCE, Informação e Tecnologia Aplicada. 2003. Como atrair o consumidor infantil, atender expectativas dos pais e ainda, ampliar as vendas... Disponível em: . Acesso em: 04 mar., 2016.

MONTEIRO, R, A et al. Publicidade que alimenta: análise em estratégias destinadas à criança na publicidade de alimentos na mídia imprensa brasileira. Brasília, 2012 Disponível em: <<http://portalrevistas.ucb.br/index.php/RCEUCB/article/viewFile/3727/2151>> Acesso em: 04 mar. 2016;

SPINELLI, M, G, N et al. Consumo por crianças menores de um ano de idade, de alimentos industrializados considerados supérfluos. Disponível em: [http://www.moreirajr.com.br/revistas.asp?fase=r003&id\\_materia=1771](http://www.moreirajr.com.br/revistas.asp?fase=r003&id_materia=1771). Aceso

em: 04 mar. 2016;

**Palavras-chave:** Marketing; Suco; Crianças



# A ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA COMO CAMPO TEÓRICO-PRÁTICO DE FORMAÇÃO INTEGRADA DE NUTRIÇÃO: A EXPERIÊNCIA DE SAÚDE DA COMUNIDADE I, DA UFRJ-CAMPUS MACAÉ

FLAVIA FARIAS LIMA; VANESSA SCHOTTZ RODRIGUES; RUTE RAMOS DA SILVA COSTA; MARCIA REGINA VIANA; IGOR RODRIGUES AROUCA

<sup>1</sup> UFRJ-CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro-Campus Macaé  
*flaviafariaslima@gmail.com*

## Introdução

O Sistema Único de Saúde é o atual modelo de política de saúde pública. Ainda que sua Rede de Atenção careça de amadurecimento, sobretudo no que compete à articulação entre os serviços e a real atuação de coordenação da Atenção Básica, há de se pontuar as já exitosas experiências na conversão do tradicional modelo de AB em Estratégias Saúde da Família em municípios por todo o país, consolidando princípios do SUS declarados tanto na Constituição Cidadã (BRASIL, 1988) quanto nas Leis Orgânicas de sua criação (BRASIL, 1990a,b). De fato, a Estratégia Saúde da Família trouxe a possibilidade de acesso em territórios antes desassistidos e ampliou qualidade e resolutividade na AB (BRASIL, 2012). No entanto, trouxe à luz a problemática da capacidade de atendimento e funcionamento em Rede, necessário na integralidade do cuidado.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho é apresentar a experiência da disciplina de Saúde da Comunidade I, atualmente integrada nos currículos de Nutrição e Enfermagem e Obstetrícia da UFRJ-Campus Macaé.

## Metodologia

Relato de Experiência.

## Resultados

Semestralmente passam pela disciplina cerca de 80 alunos em uma proposta curricular integrada e majoritariamente prática (120 em 150 horas) já no primeiro período de formação. No campo prático desdobram-se atividades de extensão nas Unidades de Saúde da Família do município de Macaé. As principais habilidades e competências trabalhadas são a ambiência no território adstrito, o acompanhamento das ações e programas estratégicos desenvolvidos, o reconhecimento da equipe mínima e do apoio matricial oferecido pelos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (BRASIL,2009) e a educação em saúde como potencial de formação mútua e construção coletiva do conhecimento. A culminância do trabalho de campo se dá na elaboração, execução e reflexão crítica de uma atividade educativa com famílias do território ou Equipe de Saúde da Família, formulada de acordo com o modelo crítico (SAVIANI, 1983) e dialógico (FREIRE, 2005). A vivência na Unidade de Saúde da Família muito se apoia na troca de saberes com os Agentes Comunitários de Saúde durante ambiência no território e visitas domiciliares por eles guiadas.

## Conclusão

A formação integrada tem proporcionado rica atuação multiprofissional e oportunidade de mutua formação entre discentes, docentes e profissionais da Atenção Básica do município de Macaé. Depositamos nesse modelo de ensino-aprendizado grande expectativa para a formação de profissionais de Nutrição preparados para contribuir com o SUS no atendimento às demandas sanitárias da população.

## Referências

- BRASIL. Presidência da República. Constituição da República Federativa do Brasil. Diário Oficial da União, Brasília, 5 out. 1998.
- \_\_\_\_\_. Presidência da República. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Legislação complementar do SUS. Diário Oficial da União, Brasília, 20 set. 1990a.
- \_\_\_\_\_. Presidência da República. Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Legislação complementar do SUS. Diário Oficial da União, Brasília, 30 dez. 1990b.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio à Saúde da Família. Brasília: MS. 2009. 160p. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Cadernos de Atenção Básica, n. 27.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 46ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

SAVIANI, D. As teorias da educação e o problema da marginalidade. In: Escola e Democracia. Campinas, São Paulo, 1983.

**Palavras-chave:** Sistema Único de Saúde; Estratégia Saúde da Família; Educação em saúde; Integração curricular; Formação em saúde

# **A FORMAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA NO ESPÍRITO SANTO**

GABRIELA BERNABÉ BRAGA; ALEXANDRE VINCO PIMENTA; FERNANDA FREITAS DE BRITO; DÉBORA LUMENA DA SILVA; ALCEMI ALMEIDA DE BARROS

<sup>1</sup> CCA UFES - Centro de Ciências Agrárias Universidade Federal do Espírito Santo  
*gabrielabernabebraga@gmail.com*

## **Introdução**

A formação em Direito Humano à Alimentação Adequada ganhou com a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006). Atualmente ressalta-se a necessidade de uma política de formação continuada em Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2011; BRASIL, 2014). A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional apontam as ações de alimentação e nutrição como fundamentais para a melhoria da situação de insegurança alimentar e nutricional da população (BRASIL, 2012). A formação em Nutrição e de atores sociais requer uma reflexão e discussão das políticas públicas, sendo as ações de ensino, extensão e pesquisa espaços oportunos.

## **Objetivos**

Desenvolver de ações que visem à formação continuada em Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada no Espírito Santo.

## **Metodologia**

Este trabalho é desenvolvido junto ao Programa Soberania Alimentar, Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada, aprovado e registrado na Universidade Federal do Espírito Santo, sob número 500275 (Sistema de Informação da Extensão). Integra as ações do Grupo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional Professor Pedro Kitoko, que atua em parceria com conselhos e fóruns de Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes esferas. Neste trabalho constam as ações desenvolvidas durante o ano de 2015. O programa interdisciplinar envolve acadêmicos, docentes e comunidade, tendo 3 projetos de extensão e atividades vinculadas, como reuniões de formação, cursos, seminários, debates, e participação em Conselhos

## **Resultados**

Durante o programa realizou-se atividades de formação na universidade, em Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional, no Fórum, com gestores e sociedade civil para a construção das políticas e planos da área, em diferentes municípios e no estado. Ao todo foram 16 reuniões de formação do grupo universitário; 2 sessões de debates temáticos para a comunidade; 8 Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional; visitas a 4 municípios para discussão e implementação da política; atuação na Feira de Saberes Agroecológicos; e elaboração de minuta de Lei municipal para Adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, durante disciplina do curso de Nutrição.

## **Conclusão**

As ações de ensino, extensão e pesquisa, voltadas à formação e promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada e à Segurança Alimentar e Nutricional possibilitou processo diferencial de empoderamento dos envolvidos.

## **Referências**

BRASIL. CONSEA. Lei de segurança alimentar e nutricional. Brasília: Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

BRASIL. CONSEA. 4a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: Relatório Final – declarações e proposições. Brasília: CONSEA, 2011.

BRASIL. MS. Política nacional de alimentação e nutrição. Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: MS, 2012.

BRASIL. CONSEA. Seminário Nacional de Pesquisa em SAN: Relatório Final. Brasília: CONSEA, 2014.

**Palavras-chave:** Direito Humano à Alimentação Adequada; Segurança Alimentar e Nutricional; Ensino; Formação

# A MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS COMO CENÁRIO PARA O EXERCÍCIO DA INICIAÇÃO À DOCÊNCIA NA BUSCA PELA MELHORIA DO ENSINO

ALINE FERNANDES DE SOUZA; LAÍSE MAYARA BARROS DE OLIVEIRA; AMANDA GABRIELA ARAUJO DA SILVA; MAYARA SANTA ROSA LIMA; KARLA SUZANNE FLORENTINO DA SILVA CHAVES DAMASCENO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*aline-fernandes-souza@hotmail.com*

## Introdução

Na Universidade Federal do Rio Grande do Norte o programa de monitoria busca aperfeiçoar o processo de ensino e aprendizagem dos cursos de graduação, incentivando à formação docente, envolvendo professores e alunos na condição de orientadores e monitores, respectivamente (RDC nº 221/2012). Esta é considerada uma excelente estratégia acadêmica para estimular aos discentes de diversas áreas da graduação à melhoria do ensino (SANTOS et al., 2015). O estudo da Microbiologia de Alimentos é de extrema relevância para alunos do curso de Nutrição, visto que, segundo Andreotti et al (2003), os micro-organismos responsáveis pela contaminação dos alimentos podem levar a sérias intoxicações e infecções alimentares que comprometem o estado de saúde de indivíduos ou grupos.

## Objetivos

Relatar a experiência e vivência de monitoria na disciplina de Microbiologia de Alimentos, oferecida no curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

## Metodologia

As atividades foram desenvolvidas no período de fevereiro a dezembro de 2015 com os alunos do 4º período do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Os monitores foram inseridos no planejamento e participação de aulas teóricas, análises microbiológicas em laboratório, seminários e estudos dirigidos, fortalecendo o conhecimento dos assuntos contemplados na disciplina, assim como os assuntos referentes a prática docente. As práticas laboratoriais incluíam preparo de meios de cultura e reagentes para análises de micro-organismos em grupos de alimentos como lácteos, pescados, carnes, frutas e hortaliças, além disso, análises microbiológicas de água, superfícies de trabalho e mãos de manipuladores. Os micro-organismos avaliados foram coliformes totais e termotolerantes, *Escherichia coli*, aeróbios mesófilos e psicrotróficos, bolores e leveduras, *Salmonella*, *Estafilococos* e *Bacillus cereus*, visto que são os principais micro-organismos de importância em alimentos. Para melhorar o processo de ensino e aprendizagem, foram estabelecidos horários para auxiliar os alunos na elaboração de trabalhos escritos, relatórios de análises, seminários e estudos para avaliações. Além disso, a monitoria auxiliou na realização de análises microbiológicas para atividades de estágios e pesquisas de Trabalho de Conclusão de Curso da instituição e pesquisas externas.

## Resultados

A experiência na monitoria de Microbiologia de Alimentos contribuiu de forma positiva para formação dos monitores, estando estes capacitados em conhecimentos teórico-práticos para executar análises microbiológicas de alimentos não somente durante as aulas práticas da disciplina, mas também oferecendo um apoio técnico a outros componentes curriculares envolvidos. Além disso, colaborou para melhorar a qualidade na formação profissional dos mesmos, bem como, favoreceu a formação do futuro docente e na melhoria do ensino.

## Conclusão

Diante da experiência relatada, a vivência da monitoria de Microbiologia de Alimentos proporcionou ao aluno/monitor aperfeiçoar-se mais nesta área e ter maior participação nas atividades docentes, promovendo a cooperação entre professor-aluno, assim como uma melhoria da qualidade na formação do discente no curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

## Referências

SANTOS, A. R.; SENA, P. F.; XIMENES-ROCHA, S. H.; AQUINO, J. A. O. Ensino de Graduação e Inclusão Social: Uma Experiência do Programa de Monitoria da UFOPA. **Nuances: estudos sobre Educação**, Presidente Prudente-SP, v. 26, n. 2, p. 53-73, maio/ago. 2015.

UFRN. RESOLUÇÃO No 221/2012-CONSEPE, de 24 de outubro de 2012. Disponível em: . Acesso em: 07 de mar. 2016.

ANDREOTTI et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica Cesumar**. Maringá, v. 05 n.01, p. 29 - 33. 2003.

**Palavras-chave:** Monitoria; Microbiologia de alimentos; Nutrição

# ABORDAGENS DIDÁTICAS DAS COMPETÊNCIAS DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E SAÚDE COLETIVA DESENVOLVIDAS EM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

VILANI FIGUEIREDO DIAS; SILVANA RAMOS ATAYDE; ISABEL CRISTINA BONFIM DOS SANTOS PINTO; ALINE RISSATTO TEIXEIRA

<sup>1</sup> SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
*vilaninutri@bol.com.br*

## Introdução

Iniciativas estratégicas de planejamento que proporcionem o alinhamento entre projeto educacional e a formação profissional são grandes desafios à formação, à prática docente e à formação pedagógica do professor da área da saúde (COSTA, 2009). Preparar alunos para as competências específicas da área nutrição, atualização tecnológica, tendências de mercado e legislações não é tarefa fácil. Segundo Delors (1998), a prática pedagógica deve preocupar-se em desenvolver quatro aprendizagens fundamentais, que serão para cada indivíduo os pilares do conhecimento: aprender a conhecer, que indica o interesse, aprender a fazer mostra a coragem de executar; aprender a conviver, traz o desafio da convivência e o aprender a ser, que, talvez, seja o mais importante por explicitar o papel do cidadão e o objetivo de viver" (Delors, 2012). Desta forma, faz-se necessário criar novas estratégias, flexíveis e autônomas para facilitar o processo de aprendizagem, assim como as situações previstas devem considerar a integração entre teoria e prática e propiciarem a articulação dos saberes (conhecimentos, habilidades, atitudes e valores). Num mercado cada vez mais competitivo é importante o aprimoramento dos profissionais técnicos em nutrição em qualquer área de atuação conforme a Res. CFN 312/2003.

## Objetivos

O presente trabalho visa demonstrar estratégias de ensino aprendizagem a fim de fortalecer e desenvolver as bases das competências de nutrição clínica e saúde coletiva para os alunos do curso técnico em nutrição.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada junto a professores e alunos do curso técnico em nutrição de uma instituição privada do Município de São Paulo, por meio da capacitação docente, foi proposto desenvolver atividades onde as bases tecnológicas foram tratadas como ferramentas para a resolução de problemas ou construção de projetos. A orientação e supervisão conjunta entre os docentes no desenvolvimento de materiais pelos alunos foram realizadas maximizando o desempenho, analisando sua escala de crescimento, acompanhando cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, visando minimizar reprovações nas competências. Foram elaboradas atividades presenciais de sensibilização do aluno e materiais educativos, através de ambiente favorável, envolvendo o aluno na construção, na implementação do projeto em ambiente intra e extra escolar.

## Resultados

Observamos predomínio de situações ativas de aprendizagem que estimularam o processo construtivo do aluno por meio de elaboração de materiais para educação nutricional, tais como, protótipos de Guia alimentar, cartilhas, receituário de preparações considerando os princípios da gastronomia hospitalar. As atividades sugeridas aproximaram os alunos dos contextos reais de trabalho, como aprender na prática por vivências, visitas técnicas, trabalhos de campo, entrevista com profissionais da área e palestras com especialistas. As situações de aprendizagens propostas foram desafiadoras, pois exigiram busca ativa e criativa, pelos alunos, de soluções para os problemas, e favoreceu a autonomia.

## Conclusão

Foi possível desenvolver estratégias de ensino aprendizagem fortalecendo as bases das competências propostas. A vivência prática e a metodologia ativa contribuíram para adesão à proposta e melhor interação dos alunos com os docentes, quando comparado ao formato tradicional da Docência e Ensino em Nutrição, onde a teoria sobrepõe a prática e é vista como situações desmotivadoras.

## Referências

- DELORS, Jacques. Os quatro pilares da educação. In: Educação: um tesouro a descobrir. São Paulo: Cortez, p. 89-102. 1998.
- DELORS, Jacques. Educação um tesouro a descobrir – Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre

Educação para o Século XXI. Editora Cortez, 7ª edição, 2012.

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Formação pedagógica de professores de nutrição: uma omissão consentida? Rev. nutri; 22(1):97-104, jan-fev. 2009.

Resolução CFN 312/2003. que trata do registro e fiscalização profissional de Técnicos e dá outras providências. 2003

**Palavras-chave:** Curso Técnico; Docência em Nutrição ; Metodologias Ativas; Didáticas; Práticas Educacionais

# AMBULATÓRIO DE ATENÇÃO NUTRICIONAL NA GESTAÇÃO, EXPERIÊNCIA E VIVÊNCIAS EXTENSIONISTAS

LUCIENE ALVES; FABIO DA VEIGA UED; MARIA CLARA SANTOS MINELLI; SYLVANA ARARÚJO BARROS LUZ;  
SIMONY CIBELE DE OLIVEIRA SILVA

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, <sup>2</sup> FAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais  
*lucienealves159@gmail.com*

## Introdução

Uma das melhores maneiras de um estudante de nutrição aplicar seus conhecimentos adquiridos teoricamente é a vivência prática em campo, onde ele realmente identifica problemas e busca soluções reais para melhorar a qualidade de vida de comunidades. Atividades extensionistas, associadas ao ensino e pesquisa, são ótimas oportunidades de aprendizado, principalmente no campo da nutrição materno infantil. Pois a gestação é uma fase em que ocorrem intensas alterações no metabolismo, visto que as necessidades nutricionais aumentam a fim de garantir o crescimento e desenvolvimento adequado do feto. Sendo assim, são necessárias algumas adaptações nutricionais para suprir tais necessidades, o que faz do atendimento nutricional com supervisão docente, de suma importância para o desenvolvimento de futuros profissionais.

## Objetivos

Relatar a experiência do Projeto de Extensão "Atendimento Nutricional à Gestante, do Ambulatório Maria da Glória da Universidade Federal do Triângulo Mineiro".

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, por meio de relato de experiência dos atendimentos ambulatoriais de estudantes do curso de nutrição no Ambulatório Maria Glória da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, no período de Março a Novembro de 2015. Como metodologia de atendimento nutricional, as consultas somente eram agendadas mediante algum encaminhamento de outro profissional da área da saúde. Dois tipos de ações aconteciam, uma voltada para o atendimento ambulatorial individualizado e o outra para atividades em grupo de sala de espera, ambos mediante supervisão docente. Nos atendimentos ambulatoriais individualizados, os estudantes de nutrição realizavam anamnese das gestantes, considerando aspectos do desenvolvimento gestacional, ganho de peso, hábitos alimentares e estado geral de saúde. Em seguida as mesmas recebiam orientações nutricionais adaptadas as suas necessidades e eram agendados retornos, para entrega de um plano alimentar individualizado, elaborado pelo estudante responsável pelo atendimento, conferido e assinado pelo docente responsável. Para continuidade do atendimento, as gestantes eram agendadas mensalmente até a véspera do parto. As atividades de sala de espera, eram diversificadas (palestras e dinâmicas), com foco em temas relacionados a nutrição e gestação, com a finalidade de aumentar o conhecimento nutricional das mesmas e tornar o momento de espera mais agradável.

## Resultados

Durante o projeto cerca de 160 gestantes participaram das atividades de sala de espera e 20 gestantes compareceram à primeira consulta ambulatorial, seguido de retornos subsequentes. Nos atendimentos ambulatoriais, destacou a alta incidência de sobrepeso e obesidade gestacional, e em menor proporção baixo peso gestacional. Apesar do número restrito de primeiras consultas, observou-se adesão e sucesso nos retornos. Quanto as atividades de sala de espera, foi possível notar grande interesse e questionamentos pelas gestantes, além de ter proporcionado uma ótima oportunidade dos estudantes, testarem seus conhecimentos. Ao final a atividade extensionista foi considerada muito satisfatória pelos estudantes, pois segundo os relatos, permitiu vivenciar o tripé que sustenta o Ensino Superior: Ensino, pesquisa e extensão.

## Conclusão

Considera-se atividades extensionistas como o Projeto de Atendimento Ambulatorial em Nutrição, primordial na atenção básica de gestantes, e um meio de interlocução do processo de ensino e aprendizagem entre Universidade e sociedade.

## Referências

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Brasil, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde . Brasília, DF, 2008. [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br),



Acesso em 15/10/2015.

VITOLLO M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

ACCIOLY E.; SAUNDERES, L.E. et al. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro. Rubio. 2009.

SILVA S.M.C.; MURA J.D.P. Tratado de alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Roca, 2007.

**Palavras-chave:** Gestação; Nutrição; Atendimento; Gestantes; Extensão

# ANÁLISE DO PERFIL DO EGRESSO DE NUTRIÇÃO FORMADO ATRAVÉS DA METODOLOGIA ATIVA NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, CAMPUS PROFESSOR ANTÔNIO GARCIA FILHO.

ALINE ARAUJO SANTANA MATHIAS; GABRIEL PASSOS DOS SANTOS; IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO; LUCAS DE ANDRADE SANTOS

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal De Sergipe  
*alinemathiasnutri@gmail.com*

## Introdução

Metodologia Ativa é caracterizada como uma filosofia curricular, podendo ser considerada uma solução de melhoria da qualidade do processo de ensino-aprendizagem, funcionando como um eixo do aprendizado teórico do currículo, integrando disciplinas, teoria e prática (GOMES, 2011). O discente tem oportunidade de adquirir características que serão diferenciais e muito importantes no momento de exercer sua profissão. Além de aprender a aprender, a metodologia ativa tem como características marcantes o trabalho multiprofissional, humanizado e proativo.

## Objetivos

Avaliar a percepção dos preceptores de estágio curricular a respeito do perfil do egresso do curso de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe, Campus Professor Antônio Garcia Filho, onde a metodologia ativa é utilizada como método de ensino-aprendizagem.

## Metodologia

A pesquisa teve uma abordagem descritiva e quantitativa. Foram enviados questionários eletrônicos aos preceptores de estágio curricular da Universidade Federal de Sergipe, Campus Professor Antônio Garcia Filho, baseado em Marin, 2009. O questionário foi composto por 07 questões de múltipla escolha com opções: “sempre”, “às vezes” e “nunca”. As perguntas abordaram os temas: multiprofissionalidade, aplicação prática do conteúdo teórico, relacionamento interpessoal, resolução de situação-problema, humanização, proatividade, característica autodidata.

## Resultados

Dos 19 questionários enviados foram obtidas 18 respostas (94,74%). O perfil das respostas foi nos itens: Multiprofissionalidade e Humanização: 77,8% “sempre” e 22,2% “às vezes”; Aplicação prática do conteúdo teórico: 66,7% “sempre” e 33,3% “às vezes”; Relacionamento interpessoal: 61,1% “sempre” e 38,9% “às vezes”; Resolução de situação-problema: 44,4% “sempre” e 55,6% “às vezes”; Proatividade e Característica autodidata: 55,6% “sempre” e 44,4% “às vezes”. A opção “nunca” não foi selecionada em nenhuma questão.

## Conclusão

Os egressos, em sua maioria, apresentam características positivas inerentes às Metodologias Ativas, que serão levadas adiante para além da formação e aplicadas diretamente e cotidianamente durante o exercício da profissão, desde atendimento humanizado até o estudo continuado, sempre buscando por mais conhecimento, caracterizando assim, de maneira geral, um profissional mais ativo. Fica claro que a metodologia ativa confere ao egresso algumas características que irão contribuir na vida profissional, entre elas: aprender a aprender, uma visão mais ampla do meio em que está inserido, aplicação prática do trabalho humanizado, e o trabalho em grupo e em equipes multiprofissionais. Além disso, a metodologia tem como princípio a formação de um profissional formador de opinião, não sendo apenas um reproduzidor de ideias já existentes.

## Referências

GOMES, A. P., REGO, S.; Transformação da Educação Médica: É Possível Formar um Novo Médico a partir de Mudanças no Método de Ensino-Aprendizagem? Ed. 34, p.557-566, Revista Brasileira de educação médica, 2011.  
MARIN, M. J. S., LIMA E. F. G., PAVIOTTI, A. B., MATSUYAMA, D. T., SILVA, L. K. D. da. GONZALEZ, C., DRUZIAN, S., ILLIAS, M. Aspectos das fortalezas e fragilidades no uso das Metodologias Ativas de Aprendizagem. Ed. 34, p.13-20, Revista Brasileira de Educação Médica, 2010.

**Palavras-chave:** Humanização; Proatividade; Autodidata

# ATIVIDADES LÚDICAS NO PROCESSO DE APRENDIZADO DE IMUNOLOGIA: O RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA

JUCINEI MARTINS; THALITA TEIXEIRA SILVA; TATIANA ROHRICHT; ANA PAULA AGUIAR PRUDÊNCIO

<sup>1</sup> CUCSC - Centro Universitário Católica de Santa Catarina

*thalita.teixeira\_jlle@hotmail.com*

## Introdução

Linden (2011) afirma que ensinar é despertar para o conhecimento, este que só será adquirido se houver sucesso no método de aprendizagem e na captação de interesse do aluno. O ensino e a didática são os pontos cruciais do processo da educação, pois, conforme Nérici (1993), estes devem tornar o homem mais sensível com relação ao mundo que o cerca e aos seus semelhantes. Para isso, pressupõe-se que o professor universitário se utilize de um conjunto de conhecimentos, métodos e técnicas científicas, que devem ser empregados com o intuito de levar o aluno a apreender o conhecimento ministrado. Dentro deste contexto, Miranda (2009) discorre sobre o fato de que o teatro tem o poder de promover uma maior socialização e melhorar a aprendizagem dos conteúdos teóricos.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi relatar uma experiência do emprego de metodologias lúdicas no processo de ensino e aprendizagem referentes a construção de conhecimentos na disciplina de Imunologia Geral no Curso de Nutrição.

## Metodologia

O estudo em questão foi realizado durante a disciplina de Imunologia Geral na segunda fase de Nutrição do Centro Universitário Católica de Santa Catarina, na cidade de Joinville no segundo semestre de 2015. As equipes foram formadas por livre escolha e os grupos foram organizados em 5 equipes com 4 estudantes e 2 equipes com 5 estudantes. Os temas pertinentes a disciplina, foram pré-selecionados pela professora. As apresentações foram realizadas a partir de teatros, paródias e vídeos gravados e editados pelos próprios acadêmicos. Neste relato de experiência, optou-se por socializar o trabalho desenvolvido por um dos grupos, cujo tema era referente a Hipersensibilidades Alimentares. Desta forma, foi desenvolvida uma paródia da música Camila, Camila, da banda Nenhum de Nós (CORRÊA; STEIN; HOMRICH, 1987), mesclada a um teatro em que o desafio foi a realização de uma consulta nutricional com um paciente portador de alergia alimentar, com o enfoque nos sinais, sintomas e consumo alimentar da mesma, passando assim um recordatório de 24 horas para a nutricionista por meio da canção.

## Resultados

A necessidade de construir um diálogo coerente com a disciplina de forma lúdica, apontando uma relação dos sintomas com a possível hipersensibilidade apontada, permitiu a construção do conhecimento referente ao tema, pois demandou uma intensa pesquisa e aprofundamento no assunto. A paródia sobre hipersensibilidade visou contar os acontecimentos do dia anterior à profissional, logo a música original deu lugar a versos como “Depois daquele bolinho de chuva, começaram os sintomas a aparecer, aparecer. Os olhos lacrimejavam, sem nenhuma explicação, quando provou o camarão”. Assim, o teatro criou a possibilidade de cada sintoma apresentado na paródia ser explicado e relacionado as hipersensibilidades.

## Conclusão

A partir dos resultados verificou-se que a metodologia lúdica no processo de ensino/aprendizagem empregada na apresentação do conteúdo referente a Hipersensibilidades Alimentares no contexto da Imunologia Geral impulsionou o crescimento e embasamento diferenciado na construção dos conhecimentos relativos aos temas. Acredita-se que por meio desta atividade foi possível melhorar a compreensão do conteúdo por todos os acadêmicos da turma. No entanto, não foi avaliado a aprendizagem dos acadêmicos por meio de algum instrumento estruturado. Desta forma, sugere-se que sejam realizadas avaliações referentes a efetividade destas metodologias de forma sistemática em trabalhos futuros.

## Referências

LINDEN, Sônia. **Educação alimentar e nutricional**: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011.

MIRANDA, Juliana Lourenço et al. **Teatro e a escola**: funções, importâncias e práticas. 20. ed. Goiás: Revista CEPPG,

2009.

NÉRICI, Imídeo Giuseppe. **Didática**: uma introdução. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1993.

CORRÊA, Thedy; STEIN, Carlos; HOMRICH, Sady. Camila, Camila. In: CORRÊA, Thedy. **Nenhum de Nós**. [S.l.]: Plug/RCA Victor, 1987. 1 disco sonoro. Lado A, faixa 2.

**Palavras-chave**: nutrição; imunologia; atividade lúdica; paródia; teatro

# **AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS PELO ESTUDANTE**

LUCILENE MARIA DE SOUSA; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; ROSANA DE MORAIS BORGES MARQUES

<sup>1</sup> FANUT-UFG - FACULDADE DE NUTRIÇÃO-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

*lucilenemaria.sousa@gmail.com*

## **Introdução**

O Projeto Pedagógico de Curso é o instrumento que concentra a concepção da graduação, os fundamentos da gestão acadêmica, pedagógica e administrativa e os princípios educacionais (VASCONCELLOS, 2002). Diante da própria construção dinâmica, avaliação e acompanhamento são necessários. Assim, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição prevê seção direcionada à avaliação do projeto de forma crítica associada à vontade política de aperfeiçoamento e melhoria (UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 2013).

## **Objetivos**

Identificar a percepção dos estudantes do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás sobre o Projeto Pedagógico do Curso.

## **Metodologia**

Estudo transversal com estudantes do Curso de Nutrição realizado de setembro a dezembro/2015 com aplicação de instrumento atitudinal, tipo likert, com quatro dimensões, dentre estas, competências gerais para a formação do estudante. As assertivas englobavam metodologia de ensino das disciplinas e estratégias de avaliação da aprendizagem. Para cada assertiva havia quatro opções de respostas: Concordo plenamente, inclinado a concordar, Inclinado a discordar e Discordo plenamente. As asserções foram pontuadas numa escala que variou de 1,00 a 4,00 pontos, com três intervalos de interpretação: 0 até 1,99 (percepção ruim); 2,00 a 2,99 (percepção de atenção) e 3,00 a 4,00 pontos (percepção boa). Para responder ao questionário foram sorteados 30% de estudantes que cursavam cada disciplina do núcleo comum e específico totalizando 49 disciplinas no primeiro semestre de 2015, obtendo 489 questionários respondidos pelos estudantes. Protocolo CAAE 45288715.0.0000.5083.

## **Resultados**

O instrumento teve 0,94 de confiabilidade e  $p < 0,001$ . A dimensão competências gerais para a formação do estudante teve oito asserções com média 3,06 pontos, logo numa zona de conforto. Observou que os estudantes inclinaram a discordar sobre o fato de que a liderança seja estimulada tanto nas disciplinas pertencentes ao núcleo comum (2,76) como no específico (2,91) Ao verificar se as disciplinas contribuíam para o desenvolvimento da habilidade de comunicação, verificou que os estudantes de disciplinas do núcleo comum (2,78) não reconheciam essa prática, ao passo que os estudantes que estavam em disciplinas do núcleo específico (3,13) atestavam a presença de tal estímulo. Essa mesma situação aconteceu ao avaliar as seguintes competências gerais “As disciplinas estimulam a tomada de decisões”, núcleo comum (2,80) e específico (3,20); “As disciplinas estimulam a tomada de iniciativa, administração e gerenciamento”, núcleo comum (2,71) e específico (3,03) e “As disciplinas estimulam o desenvolvimento de ações de atenção à saúde, tanto em nível individual como coletivo”, núcleo comum (2,98) e específico (3,29).

## **Conclusão**

A fragilidade constatada nas disciplinas no núcleo comum em competências qualificadoras merece a atenção do Curso e revela que a cisão entre os dois núcleos é um elemento desqualificador da formação em saúde.

## **Referências**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino P, Extensão e Cultura. RESOLUÇÃO – CEPEC Nº 1228, de 6 de dezembro de 2013. Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição, para os alunos ingressos a partir de 2009. Goiânia: Universidade Federal de Goiás (UFG); 2013.

VASCONCELLOS, Celso S. Coordenação do Trabalho Pedagógico: do trabalho político-pedagógico ao cotidiano da sala de aula. São Paulo, SP: Libertard, 2002.

**Palavras-chave:** avaliação educacional; currículo; estudante; formação em saúde

# **AValiação DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO: UMA CONSTRUÇÃO PARTILHADA**

ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; LUCILENE MARIA DE SOUSA; ANDRÉA SUGAI; IDA HELENA CARVALHO  
FRANCESCANTONIO MENEZES; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição - UFG

*nutrianna@hotmail.com*

## **Introdução**

Avaliar programas educacionais na área da saúde significa obter informações por meio de um processo sistemático de coleta, análise e interpretação (BOLLELA; CASTRO 2014). O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (PPC/UFG) propõe que sua implementação deva ser, além de acompanhado, avaliado sistematicamente pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) (UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 2014).

## **Objetivos**

Compartilhar a proposta de avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição/UFG, a qual encontra-se em consonância com os fundamentos filosóficos e políticos da UFG e dos Ministérios da Educação e Saúde.

## **Metodologia**

Pesquisa de avaliação de projeto educacional do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição/UFG, ocorrida em 2015, por meio da aplicação de questionários, de oficinas e de grupos de estudo. As três áreas do Projeto Pedagógico do Curso para esta avaliação foram: Metodologia de ensino das disciplinas; Estratégias de avaliação da aprendizagem e Modelo de currículo em relação ao preconizado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais e políticas indutoras da formação em saúde. Protocolo CAAE 45288715.0.0000.5083.

## **Resultados**

Inicialmente ocorreram grupos de discussão dos documentos alicerçantes do projeto pedagógico envolvendo docentes, representantes estudantis e técnicos administrativos. Simultâneo a essa fase, para a investigação das áreas, Metodologia de ensino e Estratégias de avaliação da aprendizagem, os membros do NDE construíram instrumentos atitudinais do tipo likert que foram aplicados à 30% dos estudantes matriculados nas disciplinas dos núcleos comum e específico do curso (n=49), à todos os docentes do curso, aos estagiários dos dois últimos semestres e aos preceptores de estágio. O instrumento foi composto pelas seguintes dimensões (D): 1.Estudantes: D1-Processo Ensino-Aprendizagem, D2-Competências gerais para formação do estudante, D3-Avaliação dos estudantes e D4-Contribuição da disciplina para formação profissional. 2.Professores: D1-Processo ensino-aprendizagem, D2-Competências gerais para formação do estudante, D3-Avaliação dos estudantes. 3.Preceptores: D1-Processo ensino-aprendizagem, D2-Competências gerais para formação do estudante, D3-Relação interpessoal da equipe de estágio. 4.Estagiários: D1-Processo ensino-aprendizagem, D2-Competências gerais para formação do estudante, D3-Avaliação dos estudantes e D4-Relação interpessoal da equipe de estágio. Para a avaliação da terceira área do PPC, foi construída uma matriz inicial de habilidades e competências pelo NDE, utilizando-se como base o Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva (RECINE; SUGAI, 2013). A mesma foi apresentada, por meio de grupos de estudos e oficinas, aos professores de nutrição das áreas de alimentação coletiva e alimentos, clínica, saúde pública e nutrição básica que, por meio de um consenso, foi estabelecido uma matriz para o curso de Nutrição/UFG.

## **Conclusão**

A avaliação do projeto Pedagógico do Curso foi construída de forma democrática, com participação de professores, estudantes, preceptores e técnicos administrativos e mostrou-se factível e exitosa. Verifica-se que a organização do trabalho pedagógico deve ser produto de um esforço coletivo e que expresse os anseios e necessidades da comunidade. Essa avaliação permitirá posterior julgamento das ações desenvolvidas e conduzirá decisões para atingir os objetivos construídos no PPC quanto ao perfil de profissional que a Faculdade de Nutrição/UFG deseja formar.

## **Referências**

BOLLELA VR, CASTRO M. Avaliação de programas educacionais nas profissões da saúde: conceitos básicos. Medicina (Ribeirão Preto). 2014;47(3):332-42.

RECINE E, SUGAI A. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva. 1 ed. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição; 2013. 64 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino P, Extensão e Cultura. RESOLUÇÃO – CEPEC Nº 1228, de 6 de dezembro de 2013. Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição, para os alunos ingressos a partir de 2009. Goiânia: Universidade Federal de Goiás (UFG); 2013.

**Palavras-chave:** Avaliação educacional; Currículo; Educação em saúde; Formação profissional



# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DE CARDÁPIOS PARA IDOSOS DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA

SILVANA GONÇALVES BRITO DE ARRUDA; KAMILLA MARIA DE ALMEIDA MONTE; NATHÁLIA MOURA JORDÃO EMERENCIANO; JULIANA BARBOSA DA SILVA; ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*silgbrito@hotmail.com*

## Introdução

O processo de envelhecimento é caracterizado por uma perda de massa corporal magra (SOARES et al., 2012) que habitualmente é acompanhada por um aumento na gordura corporal e diminuição proporcional na taxa metabólica. O planejamento de cardápios para esta fase da vida deve considerar as peculiaridades, as alterações fisiológicas do envelhecimento, condições econômicas da instituição e hábitos alimentares. Além disso, o profissional nutricionista tem importante papel nas escolhas alimentares, variedade e harmonia dos ingredientes e preparações.

## Objetivos

Avaliar os cardápios para idosos elaborados por discentes do Curso de Nutrição de uma instituição de ensino superior.

## Metodologia

Estudo documental, realizado entre setembro a dezembro de 2015. O estudo iniciou-se com aulas teóricas sobre Planejamento de Cardápios para Idosos, no 5º período do Curso de Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco. Em seguida aconteceram aulas práticas de elaboração qualitativa e quantitativa dos cardápios, considerando os aspectos nutricionais, fisiológicos, sensoriais, culturais e sociais dos idosos. Essas aulas foram realizadas com seis grupos de dois a três alunos, resultando em documentos escritos contendo os cardápios, nos quais foram avaliados: padrão do cardápio, cores, presença e/ou quantidade de fruta, folhosos, carne gordurosa, tipo de carne, doce, fritura, conservas e embutidos, alimentos ricos em enxofre, cocção do prato principal, textura/consistência, presença de condimentos e ervas, volume diário das refeições e o valor calórico total diário. Os dados foram analisados pelo Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, de Veiros e Proença (2003), adaptado.

## Resultados

Os seis cardápios possuem padrão básico, constituídos de cinco refeições. Foram encontradas as médias de oferta: 05 porções de frutas, 01 porção de folhosos, 08 porções de alimentos ricos em enxofre e 03 porções de condimentos/ervas por dia. As frutas mais frequentes no desjejum e nos lanches, os folhosos foram: alface, repolho. Dentre os alimentos ricos em enxofre dos cardápios: repolho, carnes, laticínios, cebola, alho, castanha, ovos, banana, abacaxi, melancia, uva, melão, goiaba, maçã, uva, laranjas, morangos. O feijão apesar de ser rico em enxofre não foi contabilizado, em virtude do método não incluí-lo. Observou-se o aspecto cultural da alimentação com o feijão e arroz nos almoços e a ausência de frituras. Apenas dois cardápios continham uma porção de doces e outro a carne gordurosa e conserva. Percebeu-se o peito de frango a principal escolha e o tipo de cocção cozido, grelhado e assado, seguida da carne tipo patinho e o tipo de cocção ensopado; fígado ensopado, músculo bovino ensopado e sardinha em conserva. Apenas um cardápio alcançou o equilíbrio de cores em todas as refeições. Foi observada uma refeição líquido-pastosa. O volume total diário do cardápio foi em média 1.844g/dia e valor calórico total 1.929,7 kcal/dia.

## Conclusão

Concluiu-se que o método aplicado é um bom instrumento de avaliação da qualidade das refeições. Os cardápios avaliados estão adequados quanto à oferta de frutas, do feijão e arroz, às técnicas de cocção. Sugere-se maior atenção por parte dos discentes, quanto às características que são importantes no cardápio como o equilíbrio de cores entre as refeições e presença de folhosos.

## Referências

SOARES, L. D. A., et al. Análise do Desempenho Motor associado ao Estado Nutricional de Idosos cadastrados no Programa Saúde da Família, no município de Vitória de Santo Antão-PE. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, p. 1297-1304, 2012.

VEIROS, M. B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. [dissertação mestrado] Florianópolis (SC): Universidade

Federal de Santa Catarina; 2002.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; planejamento de cardápio; serviços de saúde para idosos

# CONTRIBUIÇÃO DA AVALIAÇÃO PROCESSUAL NO DESENVOLVIMENTO DA DISCIPLINA DE NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

ANA BEATRIZ DA SILVA CARDOZO; ROBERTA BRANDÃO DA CUNHA; CLÁUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS;  
JÉSSICA VAL DE SOUZA; NATALIA CRISTINE DE ALMEIDA NUNES

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*b.i.a\_cardozo@hotmail.com*

## Introdução

A Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro possui dois cursos de graduação em Nutrição: o integral e o noturno, com cinco e seis anos de duração respectivamente. No caso do noturno, a disciplina de Nutrição e Saúde Coletiva é ofertada no 9º período da grade curricular e discute, dentre outras questões, a evolução na organização da atenção à saúde e sua aplicação na área de alimentação e nutrição em saúde coletiva. A avaliação dos estudantes tem sido assumida como indicador válido do desempenho dos docentes, constituindo-se como uma medida da satisfação discente face à experiência universitária (MORAIS; ALMEIDA; MONTENEGRO, 2006). Na disciplina de Nutrição e Saúde Coletiva, a avaliação é realizada com intuito de aperfeiçoá-la no período corrente e no subsequente, sendo aplicada formalmente em dois momentos do período letivo (no meio e no final da disciplina). Vem sendo realizada desde o primeiro semestre de 2014, momento no qual a disciplina foi oferecida pela primeira vez no curso noturno (visto se tratar de um curso iniciado em 2010).

## Objetivos

Analisar a contribuição da avaliação processual pelo discente como instrumento de aprimoramento do processo ensino-aprendizagem.

## Metodologia

O instrumento avaliativo da disciplina foi construído pela docente com o apoio das monitoras. As avaliações eram respondidas pelos discentes de maneira sigilosa e deveriam avaliar as aulas, conjunto de temas, leituras indicadas, carga horária da disciplina, relação com outras disciplinas da grade curricular, aspectos relacionados à atuação da docente e das monitoras, além de se auto avaliarem. As respostas foram compiladas pelas monitoras da disciplina em cada semestre letivo e apresentadas à turma, momento no qual novas contribuições à disciplina eram realizadas pelos estudantes.

## Resultados

A avaliação mostrou que os alunos entendiam a importância da disciplina para sua formação e aprovavam a docente e as monitoras. A maior parte das críticas se baseou no oferecimento da disciplina ao final do curso, indicando que vários conteúdos da disciplina deveriam ser ofertados em componentes curriculares anteriores. As críticas também se baseavam na grande quantidade de materiais para leitura e na densidade dos mesmos e traziam uma autocrítica quanto à pouca leitura dos textos propostos pelos próprios discentes. Segundo os estudantes o conteúdo poderia ser de difícil compreensão e cansativo, porém o modo com o qual a docente os apresentava deixava-os mais simples, sendo observado que 84,2% dos alunos deram nota máxima para didática. Foi sugerido pelos discentes mais atividades práticas, fora da sala de aula. Embora a disciplina tenha sido reconfigurada de acordo com as sugestões, a questão das atividades externas torna-se complexa em função do horário do curso. Ainda assim, são realizadas atividades práticas dentro e fora de sala de aula, buscando sempre uma metodologia ativa para o processo de ensino-aprendizagem.

## Conclusão

A avaliação da disciplina torna-se fundamental para nortear melhorias na disciplina além de contribuir para crescimento profissional e pessoal da docente. A instituição de uma cultura avaliativa é de extrema importância para que o processo ensino-aprendizagem seja feito de forma crítica e participativa.

## Referências

- MATOSO, L.M.L. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor: Um relato de experiência. Rev. Científica da Escola de Saúde, nº 2, abr./set. 2014.
- MORAIS, N.; ALMEIDA, L. S.; MONTENEGRO, M. I.; Percepções do ensino pelos alunos: Uma proposta de instrumento para o Ensino Superior. Análise Psicológica. 2006, 1, 24.

**Palavras-chave:** Monitoria; Nutrição; Saúde Pública

# CRENÇAS DE PROFISSIONAIS VINCULADOS À ÁREA DE EDUCAÇÃO SOBRE O ENSINO DA TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

ANA LUIZA SANDER SCARPARO; TANIA BEATRIZ IWASZKO MARQUES; JOSÉ CLÁUDIO DEL PINO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> PPGQVS - Programa de Pós-Graduação de Educação em Ciências: Química da vida e saúde, <sup>3</sup> FAGED - Faculdade de Educação  
*anascarparo@gmail.com*

## Introdução

A escola é considerada como um local estratégico para a promoção da saúde e da alimentação saudável. Para tanto, além da oferta de refeições nutricionalmente adequadas, é importante que todos os atores da comunidade escolar tenham conhecimento sobre essa temática e estejam sensibilizados e motivados para a implementação de ações de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2006; 2008). Considerando o papel do professor neste contexto, julga-se pertinente verificar as crenças que esses profissionais têm com relação ao ensino da temática alimentação saudável no ambiente escolar.

## Objetivos

Verificar as crenças de um grupo de profissionais, vinculados à pós-graduação na área de educação, sobre o ensino da temática alimentação saudável no ambiente escolar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, parte do projeto de pesquisa intitulado “Noções sobre a alimentação saudável e crenças sobre o ensino dessa temática na Educação Básica apresentadas por professores e licenciandos”. Para a coleta de dados, aplicou-se um questionário, criado e validado para a pesquisa, com alunos de duas disciplinas de pós-graduação da área de educação, de uma Universidade Federal, no sul do Brasil. O questionário, inspirado na escala de Likert, possibilita constatar o grau de concordância ou discordância do participante com cada afirmativa proposta. Após autorização do professor e assinatura do termo de consentimento, o documento, impresso, foi preenchido.

## Resultados

Responderam ao questionário um total de 24 participantes, dos quais 79% eram do sexo feminino e 75% tinham 35 anos ou menos. Predominaram participantes com formação acadêmica em licenciatura (79,2%) e com atuação na educação básica (75%), sendo que destes 77,8% com o ensino fundamental e 50% com o ensino médio. O tempo de atuação variou de 1 a 22 anos, sendo que a maioria (75%) atuou 10 anos ou menos. Cerca de 80% dos participantes concordam totalmente que: a alimentação escolar é direito dos estudantes da escola pública e ela é a principal refeição do dia de muitas crianças; a escola é um espaço adequado para aprender sobre o tema e, também, para desenvolver hábitos alimentares saudáveis; o tema deve ser trabalhado de forma transdisciplinar; o ensino não ocorre somente na sala de aula; e a alimentação na escola tem uma função pedagógica. Concordam (parcial ou totalmente) que as informações sobre alimentação saudável (96%), as atitudes alimentares do professor (83%) e o tipo de alimento ofertado na escola (79%) influenciam a alimentação dos escolares e que “a alimentação da criança é reflexo da alimentação dos adultos com que ela convive” (100%). Ainda, concordam que para ensinar sobre a temática os professores se baseiam em seus próprios conhecimentos (80%), que ações pontuais, como palestras, não são suficientes (88%), e que o tema é uma possibilidade para articular e integrar as diferentes áreas do conhecimento (96%). A maioria discorda que os professores estão preparados para trabalhar a temática (84%), entretanto, não houve consenso sobre: a necessidade de uma disciplina durante a licenciatura ou, então, um curso de especialização; o livro didático ser uma boa fonte de consulta sobre o tema; e a necessidade de diretrizes curriculares para a educação alimentar e nutricional.

## Conclusão

Detectar as crenças sobre o ensino desta temática pode subsidiar o planejamento de momentos de discussão e reflexão na formação inicial e continuada dos educadores, contribuindo, conseqüentemente, na promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

## Referências

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário

Oficial da União, Brasília, DF, 09 de maio de 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília: Ministério da Saúde; 2008. 152 p.

**Palavras-chave:** alimentação saudável; ambiente escolar; crenças; ensino; professores

# CRN-3 JOVEM: ESTRATÉGIAS PARA APROXIMAÇÃO DO FUTURO NUTRICIONISTA E O SEU CONSELHO DE CLASSE

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; AMANDA CARDOSO DA SILVA; LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; CAROLINA VIEIRA DE MELLO BARROS PIMENTEL; DENISE BALCHIUNAS TOFFOLI

<sup>1</sup> CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região, <sup>2</sup> USP - Universidade de São Paulo, <sup>3</sup> UNIP - Universidade Paulista, <sup>4</sup> FGV - Fundação Getúlio Vargas  
*de.balchi@gmail.com*

## Introdução

Considerando o aumento do número de inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região, o surgimento de novos cursos de Graduação em Nutrição e a expansão das áreas de atuação, e ainda, a competência da Comissão de Formação Profissional (Resolução CFN nº 356/2004) de exercer o papel de agente integrador entre o Conselho e as Instituições de Ensino, constatou-se a necessidade de promover ações que aproximassem os futuros Nutricionistas ao seu Conselho de classe, ainda no período de sua formação profissional, de modo a construir um relacionamento mais amplo e comprometido.

## Objetivos

Aproximar o aluno do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região, com o objetivo de torná-lo mais participativo e consciente das ações e competências do Conselho.

## Metodologia

Trata-se de um relato de experiência desenvolvida pelo Conselho e os alunos. Para a seleção dos alunos que iriam integrar o grupo, foi solicitado aos coordenadores dos cursos de graduação em Nutrição das Instituições de Ensino do Estado de São Paulo que indicassem dois acadêmicos com perfil de liderança. Uma Nutricionista docente participou como colaboradora do Projeto, assessorando no planejamento das ações, coordenação das reuniões e revisão dos materiais técnicos produzidos.

## Resultados

Durante o ano de 2015, foram realizadas cinco reuniões nas quais foram apresentados o funcionamento, as competências, e as ações do Conselho; discutidas questões inerentes à formação do profissional; produzidos dezesseis textos informativos voltados à população sobre as propriedades, valor nutritivo e formas de preparação de diversas frutas, visando estimular o consumo, que foram postados nas mídias sociais do Conselho, e três Boletins Técnicos para divulgação nas Instituições de Ensino sobre assuntos que permeiam a vivência acadêmica, como estágios, sustentabilidade em Nutrição, o mercado de trabalho e o primeiro emprego. Os alunos participaram também de campanhas e eventos promovidos pelo Conselho, como incentivo ao aprimoramento. Os participantes do “CRN-3 Jovem” transmitiam as informações aos demais discentes, agindo como multiplicadores.

## Conclusão

Foi possível perceber com clareza como o acolhimento e a participação efetiva proporcionada a esses alunos foram consideradas exitosas. Essas ações simples realizadas no decorrer do Projeto despertaram o interesse do grupo pelas finalidades do Conselho, motivando-os, uma vez que neste momento os discentes encontram-se receptivos e ávidos para novas experiências e novos conhecimentos. Diante dos ótimos resultados obtidos, o Projeto “CRN-3 Jovem” foi instituído como “Programa CRN-3 Jovem”, conforme a Portaria CRN-3 nº 310/2016, sendo ampliado no ano de 2016 com a inclusão das Instituições de Ensino de Mato Grosso do Sul e os estudantes dos cursos técnicos em Nutrição e Dietética, contemplando assim toda a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região.

## Referências

1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 356, de 28 de dezembro de 2004. Aprova o Regimento Interno Comum dos Conselhos Regionais de Nutricionistas das 1ª, 2ª, 3ª, 4ª, 5ª, 6ª e 7ª Regiões e dá outras providências. Diário Oficial da União. 30 dez 2004; Seção 1.
2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 3ª REGIÃO. Portaria CRN-3 nº 310, de 03 de março de 2016. Dispõe sobre a instituição do Regimento do Programa CRN-3 Jovem, e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 04 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Nutricionistas; Instituição de Ensino Superior; Formação Profissional; Conselho de Classe; Acadêmicos



# DESENVOLVENDO HABILIDADES E COMPETÊNCIAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DOCENTE NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO ÂMBITO DA SAÚDE COLETIVA

POLIANA DE ARAÚJO PALMEIRA

<sup>1</sup> CES/UFCG - Centro de Educação e Saúde / Universidade Federal de Campina Grande

*palmeira.poliana@gmail.com*

## **Introdução**

O cenário epidemiológico e a expansão da atuação do nutricionista na saúde e segurança alimentar e nutricional têm demandado um profissional crítico e hábil para leitura de problemas locais e proposição de ações. Assim, a formação do nutricionista em saúde coletiva é um desafio, pois o sistema de aprendizagem está voltado à dimensão biológica dos fenômenos e oferece oportunidades limitadas de interação prática, sendo importante compartilhar iniciativas de docentes<sup>1-3</sup>.

## **Objetivos**

Compartilhar a experiência metodológica da formação de graduandos em Nutrição no contexto da disciplina Vigilância Nutricional e Saúde Pública (VNSP) do Centro de Educação e Saúde (CES/ UFCG).

## **Metodologia**

Este relato aborda a experiência de uma docente na disciplina VNSP (60 h), componente curricular obrigatório do curso de Nutrição do CES/UFCG, campus de expansão implantado no semiárido nordestino, Cuité-PB. Este curso possui 8 períodos, e VNSP é ministrada no 6º, compondo as disciplinas para formação em Saúde Coletiva: Saúde e sociedade (2ºp), Epidemiologia (2ºp), Antropologia da Nutrição (3ºp), Nutrição em Saúde Coletiva (4ºp), Educação nutricional (4ºp) e Práticas em Saúde Coletiva (5ºp). A ementa da disciplina aborda temas como: Nutrição em saúde pública campo político e prático de intervenção; e Aplicação do planejamento estratégico para analisar, propor e executar ações que respondam a situação alimentar e nutricional de populações. A docente relata a experiência com a disciplina entre 2012-2015(6 turmas).

## **Resultados**

A escolha da docente foi por aplicar os temas da ementa no contexto da atuação do nutricionista no Núcleo de Apoio à Saúde da Família, com a perspectiva da Vigilância em Saúde como proposta teórica para planejamento e organização da demanda nos serviços de saúde<sup>4,5</sup>. Para abordagem prática do conteúdo, no início da disciplina as turmas foram divididas em grupos, e cada um estudou ao longo das aulas uma Unidade de Saúde da Família (USF) da zona urbana de Cuité. Com metodologia essencialmente prática o conhecimento foi construído com o debate sobre situações reais do Sistema Único de Saúde. O primeiro exercício consistiu na pesquisa de campo sobre Redes de Atenção à Saúde, cada grupo traçou uma rede de cuidado intersetorial, a exemplo de Álcool e drogas, com base nos pontos de atenção de referência para Cuité. A disciplina abordou o diagnóstico de problemas com o mapeamento do território da USF e a reflexão sobre potencialidades e fragilidades. Com base em indicadores de saúde e sociais foram discutidos problemas prioritários, e cada grupo desafiado a propor uma intervenção. Em sala de aula, foram realizadas etapas para elaboração de um planejamento estratégico, debatido continuamente. A última atividade consistiu na elaboração do cronograma de atividades para o nutricionista considerando: matriciamento de 5 USF, cronograma de atendimento da USF estudada, demandas da equipe, e a intervenção elaborada. Para conduzir este processo aprendizagem foi elaborado um material didático próprio para a disciplina.

## **Conclusão**

A metodologia possibilitou ao discente ir além da teoria com a (re)construção do conhecimento a partir da pesquisa de campo e da interação com a comunidade/profissionais, conduzindo à análise de contextos reais. Oportunizou elaboração de ideias, propostas e produtos amplamente debatidos no coletivo, promovendo formação crítica. A metodologia colaborou para a formação sobre determinantes sociais em saúde e expandiu a visão sobre a atuação da equipe de saúde/nutricionista.

## **Referências**

1. Recine, Elisabetta. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança alimentar e Nutrição, 2013.

2. Alves CGL, Martinez MR. Gaps between nutritionists' training and their skills profile for working within Brazilian

National Health System (SUS). Interface (Botucatu). 2016; 20(56):159-69.

3. Soares NT, Aguiar AC. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. Rev Nutr. 2010; 23(5):895-905.

4. PAIM, J.S. Modelos de Atenção e Vigilância da Saúde. In: ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & Saúde. 6º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. cap. 19. p. 567.

5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Núcleo de Apoio à Saúde da Família / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 116 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica, n. 39)

**Palavras-chave:** Nutricionista; Nutrição em Saúde Pública; Saúde Coletiva

# DESENVOLVIMENTO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NO INSTITUTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO NO PERÍODO 1990-2014.

MARIA THEREZA FURTADO CURY; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*mtcury@gmail.com*

## Introdução

A extensão universitária vem se institucionalizando nas universidades públicas brasileiras através das várias ações do Fórum Nacional de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (CASTRO, 2004; NOGUEIRA, 2005), mas pouco se conhece sobre seu desenvolvimento nas unidades acadêmicas.

## Objetivos

Analisar o desenvolvimento da extensão universitária no Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro no período de 1990-2014.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter historiográfico, baseado em pesquisa bibliográfica e na análise dos documentos coletados em arquivos e registros institucionais da UERJ, complementadas por entrevistas com informantes chave. A análise abarcou a sistematização do histórico de institucionalização da extensão na UERJ e a caracterização dos projetos desenvolvidos no Instituto de Nutrição no período de 1990 até 2014, considerando, entre outros, as seguintes categorias: área temática, palavras-chave, abrangência geográfica, parcerias, situação curricular e equipe do projeto (DIAS, 2009; FÓRUM..., 2012).

## Resultados

De 1990 a 2014, foram identificados 73 projetos de extensão desenvolvidos no Instituto de Nutrição. Foi observada ampliação do corpo docente envolvido e da carga horária alocada em atividades extensionistas. Foi notório o crescimento do número de projetos de extensão vigentes a cada ano e do público por eles atingido. O perfil dos projetos de extensão desse Instituto tem sido voltado, prioritariamente, para as áreas temáticas de saúde e de educação de forma articulada, convergindo com os campos clássicos de atuação da Nutrição e com as vertentes tradicionais da extensão universitária. É amplo o leque de temas abordados nos projetos, destacando-se aqueles ligados ao cuidado em saúde, com ênfase em agravos e grupos populacionais específicos, à promoção da saúde e à educação/ formação. A abrangência geográfica dos projetos se ampliou com o passar dos anos. A maioria deles estabeleceu parcerias, prioritariamente com unidades da área da saúde e com instituições públicas. Somente em uma minoria deles observamos articulação com o currículo de graduação e, em parte deles, relação com pesquisa.

## Conclusão

O processo de institucionalização da extensão universitária vem se consolidando no Instituto de Nutrição. Este apresenta uma clara identidade em termos de trajetória de temas de interesse e perfil de parcerias estabelecidas. A trajetória da extensão no Instituto de Nutrição permite identificar os seguintes desafios para o seu desenvolvimento: avançar na inserção da extensão nos projetos pedagógicos do curso de graduação; traduzir, na prática, o princípio da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão; aprofundar a interface entre a extensão e as políticas públicas; ampliar o escopo de parcerias.

## Referências

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política nacional de Extensão universitária. Manaus-AM, 2012. 40 p.

NOGUEIRA, M. D. P. Políticas de extensão universitária brasileira. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005.

DIAS, A. M. I. Discutindo caminhos para a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Revista Brasileira de Docência, Ensino e Pesquisa em Educação Física, v. 1, n. 1, p.37-52, Agosto/2009.

CASTRO, L.M.C. A universidade, a extensão universitária e a produção de conhecimentos emancipadores (ainda existem utopias realistas). 2004. 195 f Tese (Doutorado em enfermagem) - Instituto de Medicina Social, Universidade do

Estado do Rio de Janeiro/UERJ, Rio de Janeiro, 2004.

**Palavras-chave:** Extensão Universitária; Universidade do Estado do Rio de Janeiro; Instituto de Nutrição

# ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS PARA O DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS GERAIS NA FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS: O OLHAR DOS ESTUDANTES

CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; LÚCIA CHAISE BORJES; LUCIARA SOUZA GALLINA; NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; ROBERTA LAMONATTO TAGLIETTI

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*carlateo@unochapeco.edu.br*

## Introdução

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para cursos de nutrição preconizam o desenvolvimento de seis competências gerais pelo egresso: atenção à saúde; tomada de decisões; administração/gerenciamento; comunicação; liderança/trabalho em equipe; educação permanente (BRASIL, 2001). Assume-se, assim, a educação por competências, definidas como capacidade de mobilizar recursos cognitivos pertinentes para enfrentar diferentes situações com eficácia (PERRENOUD, 1999). Em saúde, competências devem se traduzir em capacidade de um humano cuidar de outro, colocando em ação conhecimentos para o ato de cuidar (DELUIZ, 2009). Justificam-se, portanto, iniciativas que contribuam para esclarecer como pode ser promovido o desenvolvimento das competências profissionais esperadas do nutricionista.

## Objetivos

Conhecer as estratégias pedagógicas que, segundo os estudantes, favorecem o desenvolvimento das competências gerais preconizadas pelas DCN.

## Metodologia

Estudo exploratório-descritivo, com dados analisados por proximidade semântica. Realizou-se encontro com os 160 estudantes de um curso de nutrição para discutir as competências gerais no processo de formação. Os estudantes foram divididos em grupos, cada um assumindo a discussão de uma competência. Utilizou-se a técnica do World Café (BROWN et al., 2007), com os grupos buscando responder “quais atividades realizadas no curso promovem o desenvolvimento desta competência?” Ao final do debate, os registros escritos dos grupos foram recolhidos para análise. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer n. 194/14).

## Resultados

Trabalhos em grupos, monitorias, organização de eventos e participação em Centro Acadêmico foram as estratégias mais citadas como favorecedoras da competência de liderança/trabalho em equipe. Para atenção à saúde e tomada de decisões foram indicados: estudos de caso, consulta bibliográfica/busca de evidências científicas, visitas técnicas. A competência de comunicação incluiu elaboração de pôster, apresentação de trabalhos, metodologias ativas, cursos de oratória e idiomas. Quanto à educação permanente foram apontados: eventos da área, viagens de estudo e pós-graduação. Para administração/gerenciamento foram referidas capacitações específicas e visitas técnicas. Algumas estratégias estiveram associadas a diversas competências: atividades práticas e vivências interprofissionais como favorecedoras de liderança/trabalho em equipe, atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação. Aulas teóricas e debate sobre a realidade foram citados para atenção à saúde, tomada de decisões, administração/gerenciamento. Finalmente, pesquisa, extensão e estágios foram relacionados a todas as competências gerais.

## Conclusão

Conclui-se que um conjunto factível de estratégias pedagógicas inerentes ao fazer docente, centradas em vivências e debate sobre a prática, interdisciplinaridade e protagonismo acadêmico, favorecem, segundo os estudantes, o desenvolvimento das competências gerais avaliadas.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes curriculares nacionais para o curso de graduação em nutrição. Brasília: MEC, 2001.
- BROWN, Juanita et al. World Café: dando forma ao nosso futuro por meio de conversações significativas e estratégicas. São Paulo: Cultrix, 2007.
- DELUIZ, Neise. O Modelo das Competências Profissionais no Mundo do Trabalho e na Educação: Implicações para o Currículo. Boletim Técnico Senac, v. 27, n. 3, p. 1-13, set-dez. 2001.
- PERRENOUD, Philippe. Construir as competências desde a escola. Porto Alegre: Artmed, 1999.

**Palavras-chave:** Educação Baseada em Competências; Formação em Saúde; Modelos Educacionais; Recursos Pedagógicos

# ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO NO PROGRAMA DE AÇÕES AFIRMATIVAS DA UFG: FACILIDADES E DIFICULDADES PARA CURSAR NUTRIÇÃO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

ANDREA SUGAI MORTOZA; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES; LUCILENE MARIA DE SOUSA; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA; ANA LUIZA ARAÚJO SIQUEIRA

<sup>1</sup> FANUT-UFG - FACULDADE DE NUTRIÇÃO-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

*andreasugai@gmail.com*

## Introdução

A implementação total da Lei 12.711/2012 ocorreu em 2016. Desta maneira, faz-se necessário a proposição de um projeto que acompanhe e avalie os ingressos por Ações Afirmativas na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG).

## Objetivos

Caracterizar as facilidades e dificuldades dos estudantes do Programa de Ações Afirmativas para cursar Nutrição na Universidade Federal de Goiás.

## Metodologia

Esta pesquisa faz parte de uma estudo original intitulado de 'Estudantes de nutrição no programa de ações afirmativas da UFG: caracterização, intervenção e monitoramento'. O mesmo ocorrerá em 3 fases. Este estudo se refere a subfase 4 da primeira fase, ou seja da elaboração e da aplicação do questionário referente a identificação das facilidades e dificuldades em cursar Nutrição na UFG. Como critério de inclusão foram considerados todos os alunos ingressos do Programa de Ações Afirmativas em Nutrição na UFG, a partir de 2009. O questionário foi aplicado presencialmente, de outubro a dezembro de 2015. Para atingir os objetivos propostos, foram elaboradas duas perguntas, cuja metodologia de coleta se baseou na técnica de evocação ao termo indutor. A coleta de dados permitiu ao estudante escrever vocábulos que lhe vinham à mente, após ser estimulado por uma palavra indutora, constituindo a representação desse coletivo (SÁ, 1996). Para a análise foi utilizado o software EVOC 2000 (VÉRGERS, 2000), que faz análise das palavras mais citadas, identificando o campo comum das percepções dos sujeitos da pesquisa quanto aos termos indutores. A apreciação das palavras mais evocadas se deu em função: da frequência de evocação (f) e da sua Ordem Média de Evocação (OME). A frequência e a OME utilizadas na análise foram fixadas pelo software: (f) mínima de 5 vezes, (f) média de 10 e OME de 2.5. Protocolo 41539414.0.0000.5083.

## Resultados

Participaram da pesquisa 22 estudantes, todos alunos ingressos do Programa de Ações Afirmativas da UFG. O primeiro termo indutor foi 'Facilidade'. Foram evocadas um total de 72 palavras, sendo 60 diferentes. O primeiro quadrante foi composto por palavras evocadas e mencionadas até o segundo lugar, conotando a importância dessas expressões para os participantes, as quais foram: 'Gratuidade', 'Biblioteca', 'Reconhecimento', 'Custo', 'Motivação profissional', 'Apoio familiar', 'Laboratório' e 'Localidade'. Em seguida, com menor (f) e maior OME, foram citadas as palavras 'Bolsa alimentação', 'Currículo', 'Equilíbrio mental', 'Ganhar bolsa' e 'Curso técnico anterior'. Para o segundo termo indutor, 'Dificuldades', foram citadas 76 palavras, sendo 62 diferentes. As palavras com (f) > 10 e OME < 2,5, foram 'Assistência', 'Carga horária', 'Integral', 'Estresse', 'Professores', 'Trabalhos excessivos', 'Enfermidade' e 'Cobrança'. Ainda com (f) > 10, porém, com OME >2,5 foram apresentadas 'Relacionamento interpessoal', 'Ética'. As palavras 'Preconceito', 'Trabalho em grupo' e 'Ficar sem internet' foram menos citadas, mas com a ordem mais prioritária, sendo posicionadas no terceiro quadrante.

## Conclusão

Dentre as contribuições desse trabalho, citam-se: identificação das facilidades e dificuldades dos estudantes para cursar Nutrição na UFG. Tem-se um quadro parcial avaliativo dos ingressos sobre esses dois aspectos, os quais serão trabalhados no grupo focal, permitindo implementar e fortalecer redes de apoio aos estudantes, além de ações que ampliem o aprendizado e alcance uma formação com qualidade.

## Referências

SÁ, C. Núcleo central das representações sociais. Petrópolis: Vozes, 1996.

VÉRGERS, P. Manuel Evoc2000 - Ensemble de Programmes Permettant L'analyses des Evocations, 2002. Acesso em 12 de dezembro de 2015, <http://tinyurl.com/manuelevoc>.

**Palavras-chave:** Ações Afirmativas; facilidades; dificuldades; técnica de evocação



# **EVASÃO DISCENTE: UM DOS MAIORES PROBLEMAS NO ENSINO DE NÍVEL SUPERIOR BRASILEIRO**

ELKA DO COUTO COELHO DE CARVALHO; ANA CAROLINE LIMA ALVES DA SILVA; TASSIANA PEREIRA TOMAZ

<sup>1</sup> UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

*tomaz\_tassiana@hotmail.com*

## **Introdução**

O presente estudo se insere na área temática de Docência e Ensino em Nutrição, abordando o tema da evasão discente universitária. Entende-se por evasão um fenômeno social complexo, definido como a interrupção no ciclo de estudos (BAGGI, C.A.S, 2010). A secretaria da educação superior do ministério da educação e desportos (SESU/MEC, 1997) avaliou e identificou a evasão discente universitária como sendo um dos maiores problemas do ensino superior brasileiro, no entanto não descreveu os fatores associados à mesma. PAREDES (1994) relatou que motivos externos à universidade interferem na evasão, como deficiências escolares e falta de apoio à escolha da profissão. De fato, vários tipos de fatores relacionados à evasão discente vêm sendo descrita incluindo a falta do conhecimento da profissão devido a ausência de orientação vocacional e a falta amadurecimento pessoal do aluno (RISTOFF, 1995; MOEHLECK, 2007). As mudanças sociais e do ensino que vêm ocorrendo no Brasil podem influenciar a frequência da evasão universitária. Atualmente, são escassos os trabalhos descrevendo os fatores relacionados à evasão. Na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro-UNIRIO, não existe um estudo voltado ao levantamento da evasão na Escola de Nutrição.

## **Objetivos**

Avaliar a frequência relativa da evasão discentes dos ingressantes no curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, no período de 2012-1 a 2014-2 e secundariamente descrever a frequência relativa dos fatores relacionados a evasão.

## **Metodologia**

Os dados foram coletados nos registros de controle acadêmico do curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com número 43329015.1.0000.5285 e da referida instituição. A busca foi centrada nos dados referentes aos alunos ingressantes, pelo Exame Nacional do Ensino Médio, que evadiram no período de 2012-1 a 2014-2. O levantamento dos fatores relacionados à evasão foi realizado através de contato telefônico, sendo feito então a análise dos motivos, baseada na teoria de Moehleck (2007), que demonstra os vários tipos e causas das evasões discentes universitários. A análise quantitativa Os dados, após a análise quantitativa, foram descritos em valores de frequência relativa (percentual).

## **Resultados**

A frequência relativa dos alunos ingressantes (100%, n=534) no período de 2012.1 até 2014.2, foi de 38,76% (n=207). Desse total (n=207) a evasão anual por semestre foi de: 2012.1 (79%, n=61); 2012.2 (45%, n=40); 2013.1 (64%, n=63); 2013.2 (22%, n=21); 2014.1 (25%, n=19); 2014.2 (3%, n=3). Os fatores relacionados à evasão foram: -do curso 56% (n=119), da instituição 10% (n=33), deficiência da educação básica 5% (n=11), outros 5% (n=13); 19,8% (n=41) não foram contatados. Em cada período letivo a frequência de evasão ocorreu pelo fator "do curso", sendo em 2012.1:88% (n=54); 2012.2:53% (n=21), 2013.1:52% (n=22); 2013.2:52% (n=6); 2014.1:74% (n=14).

## **Conclusão**

A evasão discente de ingressantes no curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, foi maior que 50% no ano de 2012 e menor que 30% em 2014. O principal fator relacionado à evasão para todo o período estudado (2012.1-2014.2) foi por falta de conhecimento da profissão oferecida pelo curso.

## **Referências**

- MOEHLECKE, S. **Avaliação Institucional no Ensino Superior: Como Acompanhar a Trajetória dos Estudantes de Graduação?**. 2007.
- SESU/MEC. **Comissão Especial de Estudos sobre a Evasão nas Universidades Públicas Brasileiras**. Brasília. 1997.
- PAREDES, A.S. **A evasão do terceiro grau em Curitiba**. Documento de Trabalho, n. 6. NUPES/USP. São Paulo, SP. 1994.

RISTOFF, D. **Evasão: Exclusão ou Mobilidade**. UFSC. Santa Catarina, SC. 1995.

BAGGI, C.A.S. **Evasão e Avaliação Institucional: Uma Discussão Bibliográfica**. Dissertação de Mestrado. Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Campinas, SP. 2010.

**Palavras-chave:** EVASÃO; PROFISSÃO; VOCAÇÃO; NUTRIÇÃO

# EVIDÊNCIAS DE MUDANÇAS NO PROCESSO DE FORMAÇÃO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNOCHAPECÓ APÓS O PRÓ- SAÚDE – UMA ANÁLISE A PARTIR DOS PLANOS DE ENSINO

NÁDIA KUNKEL SZINWELSKI; ELENICE SEGALA; ANDREIA MORSCHER; LUCIARA SOUZA GALLINA; CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
*nadiaks@unochapeco.edu.br*

## Introdução

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do curso de graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas em âmbito nacional (BRASIL, 2001). Segundo Veloso (2012), destacam elementos que indicam uma direção mais qualitativa do curso, na proposta de tornar o aluno apto para compreender e atuar diante das necessidades de saúde da população. Além da proposição das novas Diretrizes na área da saúde, a necessidade de aproximar a formação profissional às práticas em desenvolvimento na saúde, também levou a outras iniciativas, uma delas é o Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-Saúde), que surge em 2005 a partir da articulação entre Ministérios da Educação e da Saúde. O objetivo do programa é a integração ensino-serviço, visando à reorientação da formação profissional, assegurando uma abordagem integral do processo saúde-doença com ênfase na Atenção Básica, promovendo transformações na prestação de serviços à população (BRASIL, 2009). O curso de graduação em Nutrição da Unochapecó se inseriu, a partir de 2008, na proposta do Programa de Reorientação da Formação profissional em Saúde - Pró-Saúde. Nesta lógica, acreditamos ser de suma importância avaliar se as reorientações pretendidas estão de fato ocorrendo.

## Objetivos

Analisar as evidências de mudanças no processo de formação profissional do curso de nutrição da Unochapecó, no âmbito do ensino, com a implantação do Pró-Saúde.

## Metodologia

Foram avaliados 32 planos de ensino de disciplinas específicas do curso de Nutrição da Unochapecó de uma turma antes do vínculo do curso com o Pró-Saúde (turma A) e de uma turma após (turma B), a partir de um roteiro de termos-chave determinados de acordo com os objetivos do Pró-Saúde. Além disso, analisou-se o relatório anual de ações realizadas no curso articuladas com o Pró-Saúde e a presença dos termos-chave por área de atuação nos planos de ensino da turma que teve sua formação no período concomitante ao referido programa de reorientação.

## Resultados

A partir da análise dos dados, observou-se que, com exceção do aparecimento do termo Pró-Saúde nos planos de ensino da turma B, não houve diferenças em relação à contemplação dos demais termos nas duas turmas analisadas. Na observação da presença dos termos-chave por área de atuação na turma B, constatou-se que nas áreas de Nutrição Clínica e Nutrição Coletiva, não ocorre o aparecimento do termo SUS. Quanto à análise do relatório anual, as atividades registradas sugerem que ações que atendam aos objetivos do Pró-Saúde estão ocorrendo, porém, estas não constam nos planos de ensino.

## Conclusão

As áreas de Nutrição Clínica e Nutrição Coletiva precisam rever se estão seguindo as recomendações do Projeto Político Pedagógico no que tange ao atendimento dos princípios do Sistema Único de Saúde brasileiro. A ausência do termo "Sistema Único de Saúde" em todos os planos de ensino destas áreas, leva ao entendimento que esse tema não está sendo trabalhado em sala de aula, uma vez que o plano de ensino é uma forma de contrato e nele devem estar expressos, entre outros, os conteúdos programáticos. Também, no que tange as ações realizadas descritas no Relatório Anual e que não constam nos planos de ensino, denota-se a importância de um melhor planejamento, a fim de garantir a continuidade das ações e que diferentes turmas tenham oportunidades e experiências semelhantes.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes curriculares nacionais para o curso de graduação em nutrição. Brasília: MEC, 2001.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Pró-Saúde: objetivos, implementação e desenvolvimento potencial. Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília: 2009.

VELOSO, Tereza Cristina Mertenses Aguiar; ANTUNES, Maria Teresinha; PEIXOTO, Olga Maria Cunha. A Associação Brasileira de Educação em Nutrição e sua Inserção no Fnepas. Caderno FNEPAS, v. 2, p.29-37, jan. 2012.

**Palavras-chave:** Curso de Nutrição; Pró-Saúde; Reorientação profissional

# EXPERIMENTAÇÃO DE MATERIAL LÚDICO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

NICOLLE ANDRESSA DOS ANJOS CARDOSO; SIMONE VAN BOEKEL; RUTE RAMOS DA SILVA COSTA; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal Do Rio de Janeiro , <sup>2</sup> UERJ - Universidade Estadual Do Rio de Janeiro

*anasouzaufrij@gmail.com*

## Introdução

Os comensais da alimentação escolar estão inseridos em um contexto onde há uma diversidade de influências, por muitas vezes negativas, relacionadas ao consumo de alimentos ultra processados, os quais associados à falta de exercícios físicos favorecem a obesidade. Considerando o que foi supracitado, o ambiente escolar deve ser promotor de valores saudáveis, estimulando a adesão e o consumo das refeições oferecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. A construção de ferramentas educativas e de cunho lúdico pode viabilizar a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, sendo uma boa estratégia para o incentivo ao consumo da alimentação escolar. As alegorias pedagógicas intrinsecamente relacionadas à Nutrição podem englobar outros aspectos como sustentabilidade da ação educativa, além de sugerirem atividades complementares ao currículo escolar.

## Objetivos

Elaborar e inserir em âmbito escolar material de cunho lúdico, de maneira a suscitar nos discentes o interesse pelo cardápio e aumentar a aceitabilidade.

## Metodologia

A concepção da ferramenta educativa intitulada “Roda de Alimentos” veio da necessidade de haver algum meio informativo sobre o cardápio diário, não detectado nas visitas às unidades escolares. Seu desenvolvimento previu as seguintes etapas: a) Revisão da literatura; b) Conversa com nutricionistas da rede municipal; c) Conversas com especialistas de duas instituições de ensino superior para amadurecimento da ferramenta; d) Elaboração das rodas de alimentos e do seu manual. A ferramenta foi desenvolvida com a cor azul, fazendo alusão à cor do prato utilizado na alimentação escolar. A sua apresentação aos discentes foi realizada concomitante a uma oficina infantil intitulada “Você é o chef”.

## Resultados

“Você é o chef”. Resultados: Na etapa de revisão da literatura, não foi encontrada ferramenta semelhante ao que se pretendia criar, logo, as diversas conversas realizadas com profissionais demonstrou-se essencial para o desenvolvimento da ideia. Para a elaboração das rodas, primeiramente foi feito um mapeamento do cardápio da alimentação escolar para identificar e agrupar os alimentos frequentemente servidos em: a) Prato principal; b) Cereais e leguminosas; c) Hortaliças e d) Frutas. Para cada grupo foi construído um disco com fotos desses alimentos que foram afixados ao lado do quadro negro e manipulados por um escolar ( “chef do dia”) com apoio do professor. A atividade consistiu em deixar evidentes, nas frestas dos discos, os alimentos servidos no dia. O professor (escolhido para facilitar a sustentabilidade da ação educativa) foi orientado, por meio de treinamento e entrega do “Manual do uso das Rodas de Alimentos”, a suscitar breve diálogo sobre o cardápio do dia, ressaltando pontos positivos e aspectos nutricionais, a fim de incentivar o seu consumo.

## Conclusão

O que foi descrito no presente estudo mostra eficácia em relação à construção da ferramenta e à inserção da mesma no ambiente pretendido.

## Referências

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Rev. nutr.*, v. 20, n. 6, p. 571-588, 2007.

PEREIRA, Marianna Nunes; SARMENTO, Carla Tavares de Moraes. Oficina de culinária: uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola-*doi: 10.5102/ucs.v10i2.1542*. *Universitas: Ciências da Saúde*, v. 10, n. 2, p. 87-94, 2012.

VAN DER HORST, Klazine; FERRAGE, Aurore; RYTZ, Andreas. Involving children in meal preparation. *Effects on food*

intake. *Appetite*, v. 79, p. 18-24, 2014.

**Palavras-chave:** Promoção de Alimentação Saudável; Escolares; Ambiente Escolar; Material lúdico

# EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NO INSTITUTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E SUA INTERFACE COM AS POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

MARIA THEREZA FURTADO CURY; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*mtcury@gmail.com*

## Introdução

A Política Nacional de Extensão Universitária (FÓRUM,2012) propõe o desenvolvimento de relação autônoma e crítico-propositiva da extensão com as políticas públicas. Assim, é oportuno conhecer como a extensão universitária vem se dando no âmbito da Nutrição no tocante à sua interface com a política de extensão universitária e as políticas públicas em alimentação e nutrição.

## Objetivos

Analisar projetos de extensão universitária do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro desenvolvidos no período entre 2005 e 2014 e sua interface com a Política Nacional de Extensão Universitária e as políticas públicas de Alimentação e Nutrição.

## Metodologia

Trata-se de estudo baseado em pesquisa bibliográfica e documental. A análise foi feita com projetos ativos entre 2005 a 2014 com cinco ou mais anos de atividade, envolvendo seus relatórios e cotejamento com linhas de extensão universitária. Foram adotados como referenciais teóricos a Política Nacional de Extensão Universitária (FÓRUM...,2012), a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL,2012) e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2011).

## Resultados

Foram identificados 21 projetos de extensão ativos no período delimitado, sendo que 20 deles tinham interface com alimentação e nutrição. As linhas mais frequentes foram Saúde Humana, Educação Profissional e Segurança Alimentar e Nutricional, que somam 25 (71,4%) do total de registros. Estas três linhas de extensão se relacionam com atuação do profissional nutricionista e suas atividades envolvem a promoção da saúde das pessoas, famílias e comunidades, prestação de serviços em ambulatórios, laboratórios, clínicas e hospitais. Sobre a interface dos projetos com as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, foram identificadas duas interfaces para 15 dos 20 projetos analisados, totalizando 35 interfaces. As mais frequentes foram: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, Organização da atenção nutricional e Qualificação da força de trabalho, somando 29 (82,9%) das 35 interfaces identificadas. Quanto à interface com diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em 10 dos 21 projetos analisados observaram-se duas interfaces, totalizando 30. Das suas oito diretrizes, encontramos projetos com interface com três delas: Instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada; Fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis de atenção à saúde de modo articulado às demais ações de Segurança Alimentar e Nutricional; e Promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, sendo que as duas primeiras concentraram 27 (90%) das interfaces identificadas.

## Conclusão

Articulando os achados referentes às linhas de extensão e à interface com as diretrizes analisadas, vemos que o foco dos projetos de extensão está, fundamentalmente, na área da saúde e envolve o cuidado nutricional na rede de atenção à saúde, a educação alimentar e nutricional e a formação continuada. A trajetória da extensão universitária no Instituto de Nutrição tem como desafio aprofundamento da interface entre a extensão universitária e as políticas públicas, em especial as de alimentação e nutrição.

## Referências

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política nacional de Extensão universitária. Manaus-AM, 2012. 40 p.

NOGUEIRA, M. D. P. Políticas de extensão universitária brasileira. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005. 135 p.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. (CAISAN). I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília: MDS. CONSEA, 2011. 132 p.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde, Série B. Textos Básicos de Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.

**Palavras-chave:** Extensão Universitária; Políticas de Alimentação e Nutrição; Instituto de Nutrição; Universidade do Estado do Rio de Janeiro



# FOTOGRAFIA E COMENSALIDADE: UMA EXPERIÊNCIA DE APRENDIZAGEM DO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL - PET NUTRIÇÃO EM PARCERIA COM O PET COMUNICAÇÃO

KÁTIA APARECIDA OLIVEIRA DA CUNHA; CAMILA ALMEIDA DO NASCIMENTO; LIGIA AMPARO DA SILVA SANTOS

<sup>3</sup> UFBA - UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
*katia0912nut@gmail.com*

## Introdução

Trata-se de um relato de experiência sobre o projeto intitulado *Comensalidade Baiana: Um registro Fotográfico da Comensalidade na cidade de Salvador* desenvolvido pelo Programa de Educação Tutorial do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Bahia em parceria com o grupo de petianos do curso de Comunicação da mesma universidade.

## Objetivos

Objetiva compreender as práticas em torno do comer e da comida nas camadas populares da cidade de Salvador, através da leitura fotográfica, e promover uma experiência de aprendizagem utilizando a fotografia como instrumento didático para o entendimento dos fenômenos que envolvem a comensalidade contemporânea.

## Metodologia

O projeto foi desenvolvido inicialmente com oficinas entre os grupos de petianos envolvidos, objetivando a formação sobre técnicas e leituras fotográficas bem como sobre o tema comensalidade realizadas pelos próprios alunos. Em seguida, foram definidas as temáticas de cada fase do projeto na qual os grupos desenvolviam as tomadas de campo para posterior seleção das fotografias e discussão dos seus sentidos e significados. Por fim, com o intuito de compartilhar junto à comunidade acadêmica, organizou-se exposições itinerantes no Campus da Universidade intitulada como *Sirva-se*. Como produtos desse processo, foram realizadas três etapas nos anos de 2013, 2014 e 2015, com os respectivos temas geradores: o feijão, as frutas e os pescados, este último com título de *A Comida que vem do Mar*. As escolhas destes temas baseou-se na relevância que estes alimentos possuem na mesa soteropolitana, a atribuição do saudável aos mesmos e a necessidade de conhecer o lugar que ocupam na comensalidade local e no espaço cidadão.

## Resultados

Deste modo, buscou-se explorar múltiplos cenários relacionados à produção, comercialização e consumo dos gêneros selecionados como tema. O projeto possibilitou o aprimoramento da sensibilidade artística, qualificando a formação ético humanística, ao mesmo tempo em que contribuiu para fortalecer as habilidades de interpretação dos fenômenos que cercam a comida e o comer no mundo atual, ampliando assim, a compreensão sobre as mudanças e configurações que a comensalidade contemporânea assume. Ademais, o contato com a comunidade - produtores comerciantes e consumidores-, trouxe uma visão mais ampla acerca do processo de aquisição e comercialização dos gêneros, permitindo também a troca entre os conhecimentos técnico - científicos e saberes populares.

## Conclusão

Conclui-se que o Projeto constitui uma atividade enriquecedora para os estudantes de Nutrição e Comunicação, na medida em que houve a troca de conhecimentos entre os grupos e com a comunidade extra- acadêmica, aprimorando as dimensões interdisciplinares e de articulação entre o ensino e a extensão. Além disso, os petianos puderam vivenciar aspectos que envolvem a produção da comida e que perpassa por questões sociais, econômicas e culturais. Dessa forma, destaca-se a relevância destas experiências educativas para a formação acadêmica já que aprimoram o desenvolvimento crítico na profissão escolhida e a percepção dos desafios que serão enfrentados no mundo do trabalho.

## Referências

**Palavras-chave:** Relato de experiência; fotografia; comida; comensalidade

# INFLUÊNCIA DA MONITORIA SOBRE O RENDIMENTO ACADÊMICO DOS ALUNOS DA DISCIPLINA DE FISILOGIA HUMANA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO IFCE CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

LUAN FREITAS BESSA; JAYNE ALMEIDA SILVEIRA; JOENE VITÓRIA ROCHA SANTOS; BETH SEBNA DA SILVA MENESES; PAULO MARCONI LINHARES MENDONÇA

<sup>1</sup> IFCE - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará  
*jayne.as@hotmail.com*

## Introdução

A monitoria acadêmica é um instrumento utilizado para melhorar o ensino de graduação, além de iniciar o aluno na prática da docência. A prática da monitoria configura-se como uma prática valiosa para melhorar a aprendizagem, contribuindo para a melhoria da qualidade no ensino. Por meio das atividades dos monitores é viável acompanhar melhor o desenvolvimento dos discentes, oferecendo um suporte contínuo que permite aprofundar conhecimentos teóricos e aprimorar habilidades práticas.

## Objetivos

Identificar a influência do projeto de monitoria sobre o índice de aprovação dos alunos que frequentavam as monitorias da disciplina de Fisiologia Humana, considerada disciplina fundamental e pré-requisito para muitas disciplinas específicas e fundamentais do curso de Bacharelado em Nutrição.

## Metodologia

Este estudo do tipo observacional analítico, refere-se à implantação do projeto de monitoria, visto que a disciplina de Fisiologia Humana vinha apresentando um alto índice de reprovações em turmas anteriores, além dos alunos declararem dificuldades no estudo/aprendizagem da disciplina. Em relação às atividades referentes às monitorias, foram feitas revisões dos conteúdos ministrados pelo professor, resoluções de questões e discussões de artigos científicos relacionados ao tema lecionado na aula anterior visando fixação do conteúdo, raciocínio lógico e aprendizagem.

## Resultados

A disciplina continha 33 alunos matriculados, sendo que 15 destes alunos frequentavam as monitorias. Entre os 15 alunos, 12 foram aprovados sem precisar ir para a avaliação final, ou seja, 80% dos alunos presentes nas monitorias. Os outros 3 discentes, correspondendo 20%, foram para a avaliação final por poucos pontos, sendo aprovados nessa prova com notas superiores aos dos outros alunos que não participavam das monitorias. Enfatizando que de 33 alunos, 16 foram para a avaliação final e 12 foram reprovados nesta disciplina, e todos estes não frequentavam as atividades de monitoria. Diante dos resultados apresentados percebeu-se que os alunos que frequentavam as monitorias tinham um elevado desempenho acadêmico em relação às notas, melhor condução do seu raciocínio e maior participação nas aulas.

## Conclusão

Estes achados reforçam a importância da atuação do monitor no processo de aprendizagem, especialmente em disciplinas com elevado grau de dificuldade e extremamente importantes para a formação do futuro profissional. Além disso, as relações sócio educativas estabelecidas durante a monitoria, com os professores e colegas, estimula o desenvolvimento pessoal do monitor e pode ser um incentivo para o futuro exercício da docência.

## Referências

JERONYMO, Ana Carolina Oliveira; LIMA, Anna Karla Nascimento; SCIO, Elita. A monitoria acadêmica como elemento construtor do profissional enfermeiro: um relato de experiência. *Gestão e Saúde*, v. 5, n. 3, p. pag. 1101-1108, 2014.

DA CRUZ, Thais Gomes; DE LIMA, Luana Riris Maciel; DA SILVA, Fernanda Rodrigues; DE MEDEIROS, Anna Cecília Queiroz. SID- Influência da Monitoria sobre o rendimento acadêmico dos alunos da disciplina de Nutrição e Dietética I. Disponível em: Acesso em: 23/02/2016

ABREU, Thuany Oliveira; SPINDOLA, Thelma; PIMENTEL, Maria Regina Araujo Reicherte; XAVIER, Maria Lelita; CLOS, Araci Carmen; BARROS, Agatha Soares. A monitoria acadêmica na percepção dos graduandos de enfermagem.

Revista de enfermagem UERJ, Rio de Janeiro, 2014 jul/ago; 22(4):507-12.

**Palavras-chave:** Ensino em Nutrição; Docência; Formação Profissional

# INFRAÇÕES DISCIPLINARES AO CÓDIGO DE ÉTICA DO NUTRICIONISTA DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO

FABIANA POLTRONIERI; DENISE BALCHIUNAS TOFFOLI; ALINE LADEIRA DE CARVALHO LOPES; LUCIANA ROSSI MARQUES; LUCIA CHAHESTIAN

<sup>1</sup> CRN3 - Conselho Regional de Nutricionistas de 3ª. Região

*fabianapoltronieri@hotmail.com*

## Introdução

A função disciplinadora do Conselho Regional de Nutricionistas visa à observância do cumprimento do Código de Ética do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética. À Comissão de Ética cabe, por sua vez, dentre outras competências, apurar as transgressões de natureza ética praticadas por pessoas físicas no exercício da profissão de nutricionista ou de técnico em nutrição e dietética, instruir os processos disciplinares instaurados e encaminhá-los ao Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas, para posterior decisão do Plenário. O resultado da apuração das infrações éticas cometidas no exercício da profissão se constitui em importante acervo sobre o perfil das transgressões. Além disso, sua análise pode resultar em instrumento de orientação disciplinar que contribua para a formação profissional.

## Objetivos

Apresentar as infrações éticas cometidas por nutricionistas e a incidência de suas respectivas tipificações, ocorridas na jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região.

## Metodologia

Foram considerados os processos disciplinares instaurados e julgados no período de janeiro de 2011 a dezembro de 2015, no Conselho Regional de Nutricionistas 3ª. Região (São Paulo e Mato Grosso do Sul), de acordo com o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 321/2003 (que institui Código de Processamento Disciplinar para o Nutricionista e o Técnico da área de Alimentação e Nutrição e dá outras providências). As infrações éticas foram tipificadas conforme os artigos e respectivos incisos do Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº. 334/2004 e alterada pela Resolução CFN nº. 541/2014.

## Resultados

Foram analisados 22 processos disciplinares julgados pelo Regional, os quais contabilizaram 60 tipificações, identificadas em 12 diferentes artigos que compõem 8 capítulos. O capítulo IV que trata da "Responsabilidade Profissional" foi o mais recorrente com 23 citações de diferentes incisos (38,3%), sendo assim distribuídas: artigo 7º com 17 citações (74%), e artigo 6º com 6 citações (26%). O capítulo III que trata "Dos Deveres do Nutricionista", cujo único artigo é o 5º, apareceu com 18 citações (30%), e o capítulo XII que trata "Da Publicidade" com 7 citações (11,6%).

## Conclusão

As infrações éticas observadas no âmbito do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região dizem respeito às questões que tratam fundamentalmente dos capítulos "Da Responsabilidade Profissional", "Dos Deveres do Nutricionista" e "Da Publicidade". Cerca de 80% das tipificações identificadas no período estudado foram contempladas por 4 diferentes artigos dos referidos capítulos. Estas informações poderão ser úteis para subsidiar discussões no âmbito da formação do nutricionista.

## Referências

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Resolução CFN n. 334, de 10 de maio de 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN n. 334, de 2004, e dá outras providências. Resolução CFN n. 541, de 14 de maio de 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Institui Código de Processamento Disciplinar para o Nutricionista e o Técnico da área de Alimentação e Nutrição. Resolução CFN n. 321, de 2 de dezembro de 2003.

**Palavras-chave:** Código de Ética. ; Denúncia de irregularidade; Ética; Ética institucional

# **METODOLOGIAS ATIVAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM: RELATO DE EXPERIÊNCIA DOCENTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, CAMPUS LAGARTO**

CAROLINA CUNHA DE OLIVEIRA; DALINE FERNANDES DE SOUZA ARAÚJO; HELOISA MIRELLE COSTA MONTEIRO; ADRIANA LUCIA DA COSTA SOUZA; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO

<sup>1</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe, <sup>2</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*carol\_cunh@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A necessidade de formação e capacitação de profissionais para atender o modelo de atenção à saúde proposto pelo Sistema Único de Saúde, de “formação generalista, humanista, crítica e reflexiva” e visão integrada dos saberes, despertou a necessidade de novos métodos de ensino-aprendizagem. Neste cenário, as Metodologias de Ensino apresentam destaque como oportunidade de ruptura com os métodos tradicionais de ensino.

## **Objetivos**

Apresentar a experiência docente no curso de Nutrição construído em Metodologias Ativas e subsidiar a reflexão sobre a formação do profissional Nutricionista nesta metodologia inovadora

## **Metodologia**

Relato de experiência a partir da proposta pedagógica do campus Lagarto.

## **Resultados**

O curso de Nutrição no Campus Lagarto da Universidade Federal de Sergipe foi implantado no ano de 2011 e teve como justificativa a formação integral de profissionais com articulação entre ensino, pesquisa e extensão, o que permite uma formação mais próxima da realidade a ser encontrada pelos novos profissionais que atuarão como agentes dinâmicos, críticos e modificadores, com ênfase na coletividade e no Sistema Único de Saúde. O projeto pedagógico desse curso foi estruturado com um aspecto inovador voltado para a Aprendizagem Baseada em Problemas e Metodologias Ativas de Ensino. As metodologias ativas utilizam a problematização como estratégia de ensino-aprendizagem, com o objetivo de alcançar e motivar o discente, pois diante do problema, ele se detém, examina, reflete, relaciona a sua história e passa a ressignificar suas descobertas. O curso de Nutrição do Campus Lagarto, o qual recentemente foi avaliado pelo Ministério da Educação e Cultura com nota 4, apresenta uma estrutura curricular composta por quatro ciclos, cada um com duração anual. Os ciclos são constituídos por módulos que acontecem de forma consecutiva e de forma crescente à nível de conhecimento. O ciclo I é desenvolvido, integralmente, com todos os demais cursos do campus, constituindo-se assim o ciclo básico da formação em saúde, tendo como foco principal a prática na atenção primária à saúde, a contextualização dos conteúdos teóricos, a construção de competências, e principalmente, a inserção dos discentes na prática da saúde coletiva, desde o primeiro momento. Os demais, ciclos II, III, IV, são específicos para a formação do (a) Nutricionista e acrescentam ao foco dado à atenção primária à saúde, a atenção de nível secundário, especialidades ambulatoriais e núcleos integrados de saúde, necessários para a formação de um profissional generalista. Os espaços de ensino-aprendizagem que compõem o ciclo são: Sessão tutorial; Prática de módulo; Aprendizagem Autodirigida; Palestras; Habilidades e Atitudes e Práticas de Ensino na Comunidade. A formação de profissionais pautada no princípio de articulação permanente da teoria e prática, entendendo esse, como condição primordial para o desenvolvimento das competências tais que possibilitem produção e socialização do conhecimento.

## **Conclusão**

O caráter inovador e propositivo da metodologia utilizada, a multiplicidade de cenários de aprendizado e a utilização de situações diretamente ligadas à realidade em que se insere, possibilita uma melhor compreensão dos aspectos sociais por parte do profissional formado nesta realidade, coerentes com as Diretrizes Curriculares Nacionais e ao fortalecimento do Sistema Único de Saúde.

## **Referências**

BERBEL, Neusi Aparecida Navas. As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes. Semina: Ciências Sociais e Humanas, v.32, n.1, p.25-40, 2011.

MARIN, Maria José Sanches et al . Pós-graduação multiprofissional em saúde: resultados de experiências utilizando

metodologias ativas. Interface (Botucatu), Botucatu , v. 14, n. 33, p. 331-344, June 2010.

MITRE, Sandra Minardi et al . Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 13, supl. 2, p. 2133-2144, Dec. 2008 .

**Palavras-chave:** Metodologias Ativas; Nutrição; Docência

# O ACONSELHAMENTO NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PEDAGÓGICA PARA A PRODUÇÃO DE ALTERIDADE: EM BUSCA DO PERFIL HUMANISTA E CRÍTICO, PREPARADO PARA ACOLHER E CUIDAR

CARLA ROSANE PAZ ARRUDA TEO; VIVIAN BREGLIA ROSA VIEIRA; LUCIARA SOUZA GALLINA; ROBERTA LAMONATTO TAGLIETTI

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
*carlateo@unochapeco.edu.br*

## Introdução

A perspectiva biomédica dominante nos processos de formação em Nutrição conduz a práticas profissionais convencionais e fragmentadas (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007), reconhecidas como prescritivas, tecnicistas e pouco dialógicas, em uma relação verticalizada em que o profissional não se coloca no lugar do outro (SHOLZE; DUARTE JÚNIOR; FLORES E SILVA, 2009). A formação do nutricionista preparado para um cuidado integral e humanizado pode ser favorecida pelo fortalecimento da alteridade – experiência internalizada da existência do outro como sujeito relacional em sua singularidade. Pela alteridade, o nutricionista assume atitude de escuta do outro, abrindo possibilidades para uma prática profissional que se realiza como encontro e se traduz como cuidado (BERNARDES; QUINHONES, 2009; DIEZ; DALLA COSTA, 2016). Proporcionar aos estudantes vivenciar situações que coloquem em pauta a alteridade pode contribuir para a formação do perfil pretendido.

## Objetivos

Relatar experiência de ensino que buscou proporcionar a estudantes de Nutrição vivenciar uma situação de saúde focada na produção de alteridade.

## Metodologia

Experiência de ensino com 45 estudantes de Educação Alimentar e Nutricional, do terceiro período de Nutrição de uma universidade em Santa Catarina. Assumiu-se o pressuposto de que a vivência do aconselhamento nutricional contribui para que o estudante desenvolva visão crítica, ampliada e criativa (BOOG, 2008), argumentando-se que ser sujeito de tal processo é oportunidade para o exercício e a problematização da alteridade, favorecendo um perfil humanista e crítico, preparado para acolher e cuidar. Os estudantes participaram de aconselhamento nutricional de três consultas, com estagiários do ambulatório de nutrição da universidade. Ao final, pela dinâmica World Café, organizou-se socialização da experiência em três eixos: aprendizados, frustrações e dificuldades enfrentadas.

## Resultados

Constatou-se, inicialmente, entusiasmo dos estudantes. Conforme o processo avançava, emergiam resistências ligadas aos horários das consultas e ao descontentamento com o aconselhamento em si, o que foi problematizado no processo. Na socialização final, os estudantes produziram uma síntese que apontou como frustrações a precária adequação das orientações alimentares recebidas ao seu estilo de vida, e a despersonalização do atendimento, que julgaram mecanicista e aborrecido, devido à postura de quem os atendia sem os escutar, limitando-se a perguntar e anotar respostas. Entre as dificuldades, reconheceram sua pouca disponibilidade para priorizar a adesão ao aconselhamento e falta de apoio familiar, com desmotivação e abandono do processo. Sobre os aprendizados, relataram percepção de que “estar no lugar do outro é diferente”, “compreender o contexto de vida do outro requer mais do que fazer algumas perguntas-padrão”, “é importante ter mais compreensão com as pessoas e prestar atenção a elas”, “é difícil se colocar no lugar do outro, mas é preciso”.

## Conclusão

A experiência desenvolvida oportunizou aos estudantes perceberem-se como o outro do processo de aconselhamento nutricional, problematizando essa posição e discutindo as fragilidades do encontro vivenciado. O processo foi espaço de produção de alteridade em uma perspectiva de aprendizado ativo e significativo. Sugere-se que o aconselhamento nutricional seja incorporado à formação como estratégia pedagógica exitosa para o desenvolvimento do perfil profissional pretendido para o nutricionista.

## Referências

BERNARDES, A.G.; QUINHONES, D.G. Práticas de cuidado e produção de saúde: formas de governamentalidade e alteridade. *Psico*, v. 40, n. 2, p. 153-161, 2009.

BOOG, M.C.F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. *Revista Ciência & Saúde*, v. 1, n. 1, p. 33-42, 2008.

COSTA, K.A.O.; SANTANA, P.R. A importância e o papel do nutricionista na atenção básica em Vitória de Santo Antão/PE. *Tempus Actas de Saúde Coletiva*, v.5, n.4, p. 67-85, 2011.

DIEZ, C.L.F.; DALLA COSTA, W. Mediação educativa e alteridade. *Conjectura: Filosofia e Educação*, v. 21, n. 1, p. 182-199, 2016.

SCHOLZE, A.S.; DUARTE JUNIOR, C.F.; FLORES E SILVA, Y. Trabalho em saúde e a implantação do acolhimento na atenção primária à saúde: afeto, empatia ou alteridade? *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, v.13, n.31, p.303-14, 2009.

**Palavras-chave:** Alteridade; Educação Superior; Metodologias Ativas; Nutricionista; Recursos Pedagógicos



# O CINEMA, A COMIDA E O COMER: A LINGUAGEM CINEMATOGRAFICA COMO ESTRATÉGIA PARA A COMPREENSÃO DOS FENÔMENOS DA COMENSALIDADE, PRÁTICAS ALIMENTARES E CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO.

MAÍRA BÁRBARA COSTA BARRETO; CAMILA ALMEIDA DO NASCIMENTO; LIGIA AMPARO DA SILVA SANTOS

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia

*maira\_barreto@yahoo.com.br*

## Introdução

Nas últimas décadas vem crescendo a necessidade de investigação sobre as práticas alimentares da população, uma vez que no campo da saúde, por exemplo, os estudos quantitativos têm se mostrado insuficientes para explicar os fenômenos que cercam a saúde, alimentação, e nutrição humana, assim como buscar soluções para os seus problemas. A comida não é somente representada pelo seu caráter biológico -nutricional, mas também inserida em uma cultura, o que abrange as diferenças sociais e regionais tão bem distribuídas pelo mundo e pelo nosso país (KUCZYNSKI, 2008), assim como os aspectos simbólicos e subjetivos. Deste modo, este trabalho considera relevante o diálogo entre as ciências da saúde e nutrição com as artes como estratégia que pode contribuir para a ampliação da compreensão e interpretação dos fenômenos que cercam a comensalidade e as práticas alimentares, a exemplo do cinema.

## Objetivos

O objetivo geral do projeto foi discutir questões que cercam os fenômenos contemporâneos da comida e do comer através da leitura cinematográfica. Propõe-se ainda a: (a) promover debates em torno dos fenômenos da comensalidade no mundo contemporâneo; (b) refletir sobre a condição humana caminhando entre as fronteiras da ciência e da arte, fazendo uso da linguagem cinematográfica para tal compreensão; (c) interpretar a abordagem dos temas que cercam a comensalidade contemporânea presente nas produções cinematográficas e compreender seus significados; (d) estimular e expandir o interesse do público a frequentar espaços cinematográficos, constituindo-se, até, um hábito social.

## Metodologia

Trata-se de um relato de experiência, onde a metodologia estabelecida foi a exibição de filmes e curtas-metragens que abordem a temática, previamente selecionados. Seguidos de um debate promovido por convidados especialistas tanto do campo da saúde e alimentação como do campo de cinema e produção visual. Até o presente momento, foram realizadas três edições com um conjunto de quatro filmes exibidos semanalmente durante um mês.

## Resultados

A experiência tem obtido resultados favoráveis, na medida em que os participantes têm a oportunidade de ampliar a reflexão sobre o tema comensalidade, pouco enfatizado na área das ciências da nutrição, como também sobre a linguagem cinematográfica. Trata-se aqui não apenas para a compreensão de diferentes aspectos da narrativa fílmica que, por sua vez, contribui para aprimorar o olhar cinematográfico como ainda para a formação ético-humanística dos participantes já que estamos tratando de educação das sensibilidades. Por meio dos registros realizados das discussões é possível identificar a potencialidade dessa atividade para ampliar a formação dos futuros profissionais de saúde.

## Conclusão

Por fim, considera-se que a linguagem cinematográfica, como meio de comunicação ultrapassam o espaço curricular acadêmico e se prolongam no aprendizado do cotidiano. Sendo assim, conclui-se que a através da leitura e interpretação de obras cinematográficas, é possível ampliar a discussão e reflexão sobre questões envolvidas na relação comida, comer e comensalidade na contemporaneidade, potente ferramenta para qualificar a formação do nutricionista e áreas afins.

## Referências

BLASCO, P. G. GALLIAN, D. M. C. RONCOLETTA, A F. T. MORETO, G. Cinema para o Estudante de Medicina: um Recurso Afetivo/Efetivo na Educação Humanística. Revista Brasileira de Educação Médica. Rio de Janeiro, v. 29, n. 2, maio/ago. 2005.

DAMATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres...In: DaMatta, Roberto. O que faz o Brasil Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

KUCZYNSKI, Uliana. *“Estômago”, o filme: uma análise projetando a comida como prato principal para o cinema.* Monografia de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2008.

MACHADO, João Luis Almeida. A história da alimentação brasileira nos filmes. Artigo Científico, 2006. Disponível em: . Acesso em: 22 de jun. 2014.

MINTZ, S. Comida e antropologia, uma breve revisão In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais* Vol. 16 N. 47. 2001.

**Palavras-chave:** Comensalidade; Linguagem cinematográfica ; Nutrição

# O ENSINO DA SUSTENTABILIDADE NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

ALINE CONCEIÇÃO JERÔNIMO; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*dialu73@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação humana e a influência que exerce na dinâmica evolutiva das sociedades, têm sofrido mudanças. A evolução da agricultura, a globalização e o crescimento tecnológico resultaram em mudanças nos processos alimentares, especialmente na produção de refeições (PROENÇA, 1999; GARCIA, 2003; PROENÇA, 2010; BARTHICHOTO et al, 2013). Acompanhando essa evolução, é imprescindível considerar as questões socioambientais relacionadas ao processo de produção de alimentos nos âmbitos mundial, regional e individual, questões estas, que devem ser incorporadas na formação do nutricionista como um tema que permeia as áreas de interesse pertinentes à ciência da Nutrição.

## Objetivos

Investigar a abordagem do tema sustentabilidade nos currículos dos cursos de Nutrição no Brasil.

## Metodologia

Estudo observacional, descritivo (GIL, 2008). Foram analisados currículos dos cursos de nutrição de Instituições de Ensino Superior participantes do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes do ano de 2010. Os dados foram coletados do portal do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP). Usou-se como critério de seleção os cursos de nutrição cujo conceito no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes de 2010 foram 4 e 5. Não houve diferenciação entre Instituições de Ensino Superior públicas ou privadas. Após foi realizada busca de disciplinas obrigatórias ou eletivas que contemplassem o tema sustentabilidade, através das palavras chave sustentabilidade, ecologia, ambiente, ambiental e ecossistema, em seus nomes e/ou ementas nos currículos ou matriz curricular nos sites dos cursos. Quando não havia informação disponível, foi solicitada via e-mail. Foram excluídos os cursos que a matriz curricular não estava acessível e não se obteve resposta no contato via e-mail. Além da investigação nos currículos, foi aplicado um questionário para ser respondido via e-mail sobre a importância do ensino deste tema e sobre a habilidade dos alunos para discutir e trabalhar com questões relacionadas à sustentabilidade.

## Resultados

Foram analisados os currículos de 42 cursos de Nutrição no Brasil. Dentre os currículos investigados, apenas 32,5% apresentavam alguma disciplina relacionada ao estudo da sustentabilidade, sendo que 64,2% destas eram disciplinas obrigatórias do currículo. Quando foi perguntado às Instituições se a sustentabilidade fazia parte do currículo, 87,5% delas responderam que sim. Ainda através do questionário, todas as Instituições responderam que consideram o tema em questão importante e 87,5% que o curso se preocupa em abordá-lo na formação do aluno. Todas as instituições responderam que o tema tem relação com a Nutrição e é importante na formação do aluno, no entanto, quando foi perguntado sobre a inclusão do tema como conteúdo essencial nas Diretrizes Curriculares Nacionais, apenas 75% consideraram que seria importante.

## Conclusão

Ainda são poucas as Instituições de ensino que contemplam o tema sustentabilidade em seus currículos, apesar de todas reconhecerem a importância do tema na formação do Nutricionista. Em função da relevância do tema, é de suma importância a inclusão da sustentabilidade como tema essencial nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de Nutrição no Brasil uma vez que o Nutricionista considerando-se que o nosso País possui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, determinando que a sustentabilidade seja abordada em todos os cursos superiores das universidades brasileiras.

## Referências

Barthichoto M, Matias ACG, Spinelli MGN, Abreu ES. Responsabilidade Ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do Bairro de Higienópolis, Município de São Paulo. *Qualit@s Revista Eletrônica* ISSN 1677 4280 Vol.14. No 1(2013)

Proença RPC. Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas. *Rev Nutr Campinas*. 1999; 12:43-53.

Proença RPC. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc Cult. 2010; 64:43-7.

Garcia RWD. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev Nutr Campinas. 2003; 16:483-92.

**Palavras-chave:** Indicadores de Sustentabilidade; Nutricionista; Instituições de Ensino

# O OLHAR DO ESTUDANTE SOBRE O PROCESSO FORMATIVO EM NUTRIÇÃO: UMA METODOLOGIA INOVADORA

DANIELA MORENO CÔRTEZ; GABRIELLE ANDRADE DE OLIVEIRA; MAÍRA BÁRBARA COSTA BARRETO; TASSIANE BRUNA DE ASSIS SECUNDO; VIRGÍNIA CAMPOS MACHADO

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia

*danielamorenno@gmail.com*

## Introdução

A avaliação de cursos de graduação nas Instituições de Ensino Superior do Brasil tem como regra geral a utilização de métodos tradicionais que focalizam o desempenho acadêmico, sem considerar o contexto político-social dos sujeitos inseridos no processo (LEITÃO et al., 2010; KURCGANT, CIAMPONE E FELLI, 2001). Os estudantes, atores fundamentais da avaliação, devem participar ativamente da mesma (SANTOS et. al., 1996). O sistema de avaliação instituído pelo Ministério da Educação é insuficiente para retratar a realidade da formação, apontando para a necessidade de construção de metodologias mais adequadas.

## Objetivos

O objetivo geral do estudo foi avaliar o curso de graduação em Nutrição de uma universidade do estado da Bahia, a partir da percepção dos discentes. Os objetivos específicos foram: (a) analisar a percepção da organização curricular; (b) interpretar a relação docente-discente; (c) avaliar a aquisição de experiências discentes ao longo do processo formativo.

## Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo, com dados produzidos através de grupo focal. Participaram do grupo focal 09 discentes, do ciclo intermediário e profissionalizante. Todos concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O grupo focal possibilitou a produção de um material rico em informações sobre o curso, que foi transcrito e analisado com base na proposta de Núcleos de Significação (AGUIAR e OZELLA, 2013). Essa proposta de análise é organizada em três etapas: seleção de pré-indicadores, articulação dos indicadores e organização e interpretação dos núcleos de significação. Conforme a Resolução MS/CNS 466/2012, a pesquisa foi registrada junto ao Comitê de Ética, CAAE: 25961313.0.0000.5023.

## Resultados

A análise e interpretação dos dados resultou na formação de 5 núcleos de significação. O primeiro, "A escolha pelo Curso de graduação em Nutrição", aglutina falas sobre a escolha da Nutrição como área de formação e revela a oposição entre a naturalização e as escolhas refletidas. O núcleo 2, "Construindo os sentidos da Nutrição – dúvidas, afirmações e decepções", traz relatos sobre a desmistificação dessa ciência e a descoberta de campos de atuação do nutricionista, destacando que tal processo é marcado por (des)construções. O núcleo 3, "Necessidades de mudanças no processo formativo: reformular a grade curricular é a solução?", enfatiza a importância de disciplinas introdutórias, aulas práticas e a abordagem de temas específicos da Nutrição desde o início do curso. O quarto núcleo, "A afetividade como elemento central da relação professor-aluno", revela a expectativa de relações baseadas na parceria e colaboração, em oposição ao autoritarismo e hierarquização. A importância das atividades de pesquisa e extensão em comunidades, e a realização de estágio extracurriculares para a formação do aluno é destacada no núcleo 5 "A importância das experiências extracurriculares".

## Conclusão

Os núcleos de significação revelam que a avaliação é mediada por múltiplos elementos, alguns dos quais construídos antes e reconstruídos ao longo do curso. A abordagem dos pares dialéticos afetividade-aprendizagem e teoria-prática evidenciaram um olhar mais abrangente que o alcançado pelo modelo tradicional. Sendo assim, conclui-se que o uso de estratégias inovadoras no processo de avaliação pode contribuir para uma avaliação que retrate a realidade dos cursos.

## Referências

AGUIAR, Wanda Maria J.; OZELLA, Sergio. Apreensão dos sentidos: aprimorando a proposta dos núcleos de significação. Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos, Brasília, v. 94, n. 236, p. 299-322, jan./abr. 2013.

LEITAO, T.; MORICONI, G.; ABRAO, M.; SILVA, D. Uma análise acerca do boicote dos estudantes aos exames de

avaliação da educação superior. Revista Brasileira de Educação, v. 15, n. 43, jan./abr. 2010. Disponível em: . Acesso em 19 abr. 2012.

KURCGANT, P.; CIAMPONE, M. H. T.; FELLI, V. E. A. Avaliação de desempenho docente, discente e de resultados na disciplina administração em enfermagem nas escolas de enfermagem no Brasil. Revista da Escola de Enfermagem - USP, São Paulo, v. 35, n. 4, dez. 2001. Disponível em: <http://> . Acesso em 20 abr. 2012.

SANTOS, L. A. S.; Silva M. C. M.; SANTOS J. M.; ASSUNÇÃO M. P.; PORTELA M. L.; SOARES M. D.; ARAÚJO M. P. N.; SANTOS A. Q.; MELO A. L.; NASCIMENTO L. M. Projeto pedagógico do programa de graduação em nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: uma proposta em construção. Revista de Nutrição, São Paulo, v. 18, n. 1, jan./fev. 2005. Disponível em: < [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732005000100010&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732005000100010&script=sci_arttext)>. Acesso em: 21 abr. 2012.

**Palavras-chave:** Processo formativo; Nutrição; Avaliação

# O POTENCIAL DA EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA-EDUCADOR: O PROCESSO DE REFLEXÃO DA ÁREA DE SAÚDE COLETIVA DA UFRJ-CAMPUS MACAÉ

FLAVIA FARIAS LIMA; RUTE RAMOS DA SILVA COSTA; AMÁBELA DE AVELAR CORDEIRO; MÁRCIA REGINA VIANA; CAMILLA MEDEIROS MACEDO DA ROCHA

<sup>1</sup> UFRJ-CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro-Campus Macaé  
*flaviafariaslima@gmail.com*

## Introdução

A formação do nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva compreende uma série de competências essenciais dentre as quais a educação destaca-se como central e transversal às outras funções. Nesse sentido, o Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva orienta a valorização dos pressupostos teóricos e metodologias participativas de Educação Popular em Saúde na promoção de práticas de Educação Alimentar e Nutricional para grupos e comunidades, pois seu intuito deve convergir com a construção coletiva de uma sociedade mais democrática, onde indivíduos e coletividades sejam autônomos e engajados na luta pela conquista dos direitos de cidadania, incluindo a alimentação.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho é apresentar o processo de reflexão e reorientação dos conteúdos da Educação Alimentar e Nutricional a partir das bases da Educação Popular em Saúde na formação do nutricionista pelo Campus UFRJ-Macaé.

## Metodologia

Relato de Experiência.

## Resultados

O currículo do curso de Graduação em Nutrição atualmente compreende vivências de aprendizagem em educação e Saúde e EAN desde o primeiro ao nono período. O encontro inicial ocorre na disciplina integrada Saúde da Comunidade I, no cenário da Atenção básica, onde o processo educativo se dá na interação com os atores da Estratégia de Saúde da Família. Após esse primeiro contato o curso oferece no terceiro período o confronto com conteúdos que emprestam visões da Socioantropologia, Economia e da Filosofia, oferecendo ao estudante a possibilidade de contextualizar a problemática alimentar e nutricional para além das determinações biofisiológicas. Em seguida, as disciplinas teórico-práticas Educação Alimentar e Nutricional I, II e III se estendem do quinto ao sétimo período apresentando as diferentes bases teóricas e metodológicas da educação como prática social, o papel facilitador do nutricionista-educador, os condicionantes sócio-culturais das relações humanas que permeiam as práticas educativas em alimentação e nutrição, e as metodologias educacionais aplicáveis à EAN para coletividades sadias e em processo de adoecimento. Apesar da formação ter um enfoque no modelo crítico da educação mediada pela aproximação com a reflexão socio-antropológica da alimentação, ainda existem barreiras a serem transpostas nos ambientes e cenários de prática curricular vinculados aos estágios, momento no qual os alunos deveriam ter a possibilidade de experimentar habilidades e práticas desenvolvidas durante a formação teórico-prática.

## Conclusão

Assim, a área de nutrição em saúde coletiva tem refletido sobre o potencial da Educação Popular em Saúde na reorientação do currículo e o fortalecimento do processo de articulação das subjetividades, reflexão crítica, diálogo e construção compartilhada de saberes em alimentação, nutrição e saúde, considerando os princípios da promoção da saúde elencados na Carta de Ottawa e nos estabelecidos pelo Marco de Referência em EAN para as políticas públicas.

## Referências

- BRASIL. Presidência da República. Ministério da Saúde. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Brasília, 2013.
- \_\_\_\_\_. Presidência da República. Ministério da Saúde. Cadernos de Educação Popular em Saúde. Brasília, 2007.
- \_\_\_\_\_. Presidência da República. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Brasília, 2012.
- PEREIRA, ALF. As tendências pedagógicas e a prática educativa nas ciências da saúde. Cadernos de. Saúde Pública. 2003, vol.19. n.5, p.1527-1534.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 46ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Educação Popular; Formação do nutricionista ; Saúde Coletiva; Educação em saúde



# PERCEPÇÃO DE EGRESSOS SOBRE CURRÍCULO DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL

LUIZA LIMA TORQUATO; ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> NUT/FS/UNB - Departamento de Nutrição / Faculdade de Ciências da Saúde / Universidade de Brasília  
*lu.torquato@gmail.com*

## Introdução

As mudanças econômicas, sociais e demográficas decorrentes da crescente urbanização e industrialização, têm redirecionado as políticas de educação e de saúde em busca de melhor atender as novas demandas sociais. No âmbito da alimentação e nutrição, vivencia-se, dentre outros aspectos, o processo de transição alimentar e nutricional, de sensibilização quanto à importância da alimentação para a saúde e de valorização do conceito de segurança alimentar e nutricional, que reafirma a alimentação como direito humano básico. Esses fatores exigem um repensar das habilidades e competências necessárias para a prática profissional e mudanças no processo de formação do aluno. Nesse contexto, iniciou-se, em 2000, processo de reestruturação curricular de curso de graduação em Nutrição de uma Universidade Federal, que foi concluído em 2008, quando os novos alunos do curso ingressaram na nova matriz curricular.

## Objetivos

Analisar a percepção dos primeiros egressos submetidos à mudança curricular sobre o novo currículo de graduação em Nutrição de uma Universidade Federal.

## Metodologia

Estudo de natureza descritiva exploratória com abordagem qualiquantitativa realizado com os 24 egressos do curso. O processo abrangeu três etapas: envio de questionário online autoaplicável; grupo focal com 5 informantes-chaves para aprofundamento e elaboração do discurso do sujeito coletivo - proposto por Lefevre (2010); e consolidação das informações qualiquantitativas para identificação das percepções do grupo. Destaca-se que todos os participantes preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade em questão - nº 083/11.

## Resultados

Responderam o questionário 21 egressos. Todos do sexo feminino com idade entre 20 e 24 anos. Cinco participaram do grupo focal. Os resultados apontam que, de modo geral, os egressos ficaram satisfeitos com o curso e novo currículo, mas que mudanças ainda são necessárias para aperfeiçoamento, uma vez que foi evidenciada uma lacuna entre o perfil do nutricionista formado e o perfil proposto no Projeto Político Pedagógico do curso. Nesse contexto, foi destacado que conteúdos importantes para a prática profissional foram abordados de maneira insuficiente no currículo; que o curso possui enfoque tecnicista e direcionado para assuntos específicos da Nutrição, que se articulam pouco com outras áreas do conhecimento; que a Universidade oferece oportunidades de experiências extracurriculares, mas que essas são pouco integradas ao currículo e pouco acessíveis; que a densa carga horária do curso limita a complementação da formação do estudante com outras atividades, podendo causar, ainda, prejuízos à sua saúde e qualidade de vida; que a preleção (aula expositiva) ainda é a técnica de ensino predominantemente utilizada pelos docentes e que metodologias ativas e participativas são importantes para incentivar o envolvimento do aluno e proporcionar reflexões críticas, a problematização e a contextualização dos conteúdos.

## Conclusão

Os resultados revelam a importância da constante reflexão e aprimoramento dos currículos e estratégias pedagógicas implantadas para o alcance de um perfil profissional mais condizente com o previsto no Projeto Político Pedagógico do curso e mais compatível com as necessidades sociais de saúde e com a formação integral, que contemple o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer e o aprender a conviver.

## Referências

AMÂNCIO FILHO, A. Dilemas e desafios da formação profissional em saúde. Interface – Comunicação, Saúde, Educação. v.8, n.15, p.375-80, 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro

de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasil, 2001.

LEFREVE, F, LAFREVE, A.M. Pesquisa de Representação Social: Um enfoque quali-quantitativo, a metodologia do discurso sujeito coletivo. Série Pesquisa, vol 20. Liber Livro. Brasília, 2010.

MOTTA, D.G., OLIVEIRA, M.R., BOOG, M.C.F. A formação universitária em Nutrição. Pro-Posições, v.14, n.1, p.69-85, 2003.

**Palavras-chave:** análise curricular; ensino em nutrição; formação do nutricionista; graduação em nutrição; projeto político pedagógico

# PERFIL DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO NO PROGRAMA DE AÇÕES AFIRMATIVAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS: HÁ DIFERENÇA COM OS DEMAIS ESTUDANTES?

IDA HELENA C F MENEZES; ANDREA SUGAI; LUCILENE MARIA DE SOUSA; MÁRCIA HELENA SACCHI  
CORREIA; ELIANA AMARAL

<sup>1</sup> FANUT-UFG - FACULDADE DE NUTRIÇÃO-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, <sup>2</sup> UNICAMP - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
*idahelenamenezes@gmail.com*

## Introdução

A Universidade Federal de Goiás, desde 2009, implantou o programa de ações afirmativas, um mecanismo de inclusão social proposto pelo Ministério da Educação (BRASIL,2007). Este visa garantir acesso a estudantes de escolas públicas e diferentes etnias. Sendo esta uma proposta de inclusão de minorias no ensino superior, faz-se necessário uma avaliação do perfil de seus participantes para orientar medidas de intervenção que propiciem o melhor aproveitamento dos estudantes.

## Objetivos

Comparar o perfil socioeconômico, demográfico, cultural e informações sobre qualidade de vida de estudantes do curso de Nutrição/UFG participantes e não participantes do programa de ações afirmativas.

## Metodologia

Estudo transversal realizado de nov/dez de 2015, com 293 estudantes, por meio da aplicação de um questionário para coleta de variáveis socioeconômicas, demográficas, antecedente escolar, culturais e de qualidade de vida (FONAPRACE, 2011). As variáveis foram comparadas entre os estudantes participantes (G1) e não participantes (G2) do PAA e analisadas por meio da aplicação dos testes Qui Quadrado e T student. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFG no 41539414.0.0000.5083.

## Resultados

Dos 293 estudantes no Curso de Nutrição, participaram 157 (53,6%), sendo 45 (28,7%) oriundos do programa (G1). A maioria era do sexo feminino, com média de idade de 21 anos (DP=2,98); 33 (73,3%) dos estudantes do G1 eram não brancos, em comparação a 56 (50%) do G2 ( $p=0,008$ ). Os estudantes do G1 tinham menos transporte próprio ( $p=0,025$ ) e maior percentual gastavam mais de uma hora para chegar na universidade ( $p=0,025$ ). Menor percentual das mães do G1 tinha ensino superior ( $p=0,020$ ), assim como entre os pais ( $p=0,01$ ). O percentual de estudantes com renda familiar inferior a dois salários mínimos foi maior no G1 ( $p<0,01$ ) e 24,4% cursaram ensino médio técnico ( $p<0,001$ ). Maior percentual de estudantes do G1 recebia auxílio alimentação ( $p<0,01$ ), apoio psicológico ( $p<0,021$ ), bolsa permanência ( $p=0,007$ ) e tinham atividade acadêmica remunerada ( $p=0,045$ ). Também participavam de movimento estudantil periodicamente ( $p=0,01$ ) e de movimentos ecológicos ( $p<0,048$ ). Maior percentual de estudantes do G1 utilizava a biblioteca ( $p=0,04$ ). Dificuldade financeira foi referida como um fator de estresse na vida ou contexto acadêmico com maior frequência entre os estudantes de G1 ( $p=0,013$ ).

## Conclusão

Os resultados sugerem a necessidade de apoio da instituição aos programas de auxílio e proposição de atividades acadêmicas que estimulem o estabelecimento de uma rede de apoio aos estudantes do PAA, buscando minimizar as diferenças que possam prejudicar o aprendizado.

## Referências

BRASIL. Decreto Nº 6.096, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI. Brasília: Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos, 2007.  
FONAPRACE. Perfil socioeconômico e cultural dos estudantes de graduação das universidades federais brasileiras. Brasília: Associação Nacional dos Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior, ANDIFES. 2011.

**Palavras-chave:** Ações Afirmativas; inclusão social; ensino superior

# PERFIL PROFISSIONAL DE EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ/AL

ANDREA ARAGÃO FRANCELINO; JANINE MARIA ARAGÃO FRANCELINO; JULIANA DE ALBUQUERQUE MENDONÇA; FABIANA PALMEIRA MELO; GIANE MEYRE DE ASSIS AQUILINO

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac

*deanut@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil, o curso para formação profissional em nutrição iniciou-se em 1939 com criação do Instituto de Higiene em São Paulo (TOLOZA,2003). Os cursos de nutrição foram reconhecidos como graduação a nível superior em 1962, entretanto a luta pela regulamentação da profissão teve seu desfecho positivo quando foi sancionada a Lei nº 5276, instrumento legal que vigorou até 1991, quando foi revogada por uma nova lei nº 8234 (BRASIL,2013). Atualmente, o Conselho Federal de Nutricionista no exercício das suas competências define de acordo com a Resolução CFN nº 380/2005 as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determinando as seguintes áreas de atuação, Alimentação Coletiva (AUAN), Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Marketing, Nutrição Esportiva, Indústria e Docência (BRASIL,2013). As pesquisas realizadas no Brasil sobre inserção de nutricionistas no mercado de trabalho mostram que o setor que mais absorve profissionais é a Nutrição Clínica seguido de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), posteriormente Saúde Pública, Docência, Marketing e Pesquisa (GAMBARDELA; FERREIRA; FRUTOSO,2000).

## Objetivos

Avaliar o perfil profissional e identificar as áreas de atuação dos egressos do curso de graduação em nutrição de um Centro Universitário de Maceió/AL.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter analítico transversal, que foi aprovado pelo Comitê de Ética 251/2007, composta por egressos do Curso de Nutrição de um Centro Universitário de Maceió-AL, divididos em 16 turmas que concluíram o curso no período de 2005.2 à 2013.1. Para a obtenção de dados sobre os egressos, foi realizada pesquisa na Coordenação do Curso, para levantamento das informações. Foi aplicado questionário estruturado, composto de 17 questões de múltipla escolha, que foi enviado através de email aos egressos em estudo.

## Resultados

Dos 425 egressos, foram localizados 392 por correio eletrônico, telefone e redes sociais, dos quais 112 (28,6%) responderam os questionários, destes 110 (98,2%) eram mulheres e 2 (1,8%) eram homens. Dentre os profissionais em exercício, que correspondem a 82,14% dos entrevistados, 43,8% informaram atuar em Nutrição Clínica e 28,6% em Alimentação Coletiva, 19,6% em Saúde Pública, 8,9 % em Docência, na Nutrição em Esporte 7,1%, em pesquisa 1,8 % e 10,7% em outros. Verificou-se, entre os profissionais que responderam à pesquisa, que muitos buscaram aumentar seus conhecimentos por meio de cursos de especialização, representando 82 (73,2%). Foi visto que, a satisfação com o ensino durante a graduação alcançou grandes números (92,85%), influenciando positivamente no tempo em que ingressaram no mercado de trabalho, ou seja, em menos de 6 meses mais de 50% já estavam empregados e exercendo sua profissão com o registro do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Neste estudo, 82,1% dos egressos respondentes atuam na profissão e 17,9% não atuam.

## Conclusão

O perfil do egresso do Curso de Nutrição é composto em sua maioria por profissionais do sexo feminino, com faixa etária entre 20 e 29 anos, que em sua maior concentração atuam principalmente nas áreas de Nutrição Clínica e AUAN. A satisfação salarial não atingiu a expectativa da maioria, que mesmo assim, encontram-se realizada na área de atuação. Estudos como estes são essenciais para que as instituições tenham ciência dos profissionais formados, para que possam trabalhar pensando na melhoria da graduação e de novas metas a serem alcançadas, sendo uma ferramenta importante para nortear ações futuras para garantir qualidade dos cursos.

## Referências

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil. 40 anos de regulamentação da Profissão. Disponível em: . Acesso em: 22 jul 2013.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991 (Dou 18/09/1991). Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Disponível em: . Acesso em: 22 jul 2013.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/conteudo.aspx?IDMenu=12>. Acesso em: 22 jul 2013.

GAMBARDELA, A.M.D.; FERREIRA, C.F.; FRUTOSO, M.F.P. Situação de Egressos de um curso de Nutrição. Revista Nutrição. Campinas, v.13 p. 37-40;2000.

TOLOZA, D.C. Nutricionista: um histórico da profissão até os dias atuais. 2003. 68f. Monografia (Especialização em Qualidade de alimentos). Universidade de Brasília, Brasília; 2003.

**Palavras-chave:** Egressos; Áreas de Atuação; Nutrição

# PESQUISA NA GRADUAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ENSINO DA ELABORAÇÃO DE PROJETOS

LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA; ANA LUIZA SANDER SCARPARO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*dialu73@hotmail.com*

## Introdução

A pesquisa tem por objetivo gerar novos conhecimentos e auxilia na formação do estudante desenvolvendo a sua capacidade de questionamento, intervenção crítica, criatividade, responsabilidade social e autonomia (GIL, 2008; GOLDIM, 2000).

## Objetivos

Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência, na área de docência e ensino, na disciplina “Métodos de Pesquisa em Saúde”, do curso de Nutrição, de uma Universidade Federal, no Rio Grande do Sul, Brasil.

## Metodologia

A disciplina tem como objetivo apresentar aos alunos os princípios para a elaboração de um projeto de pesquisa focando aspectos que envolvem o processo de criação científica em saúde. Para tanto, viu-se necessário modificar as estratégias de ensino, que foram selecionadas de acordo com a carga horária disponível e com os pressupostos epistemológicos da teoria construtivista (Becker, 2012), a fim de possibilitarem a participação mais ativa, significativa e responsável dos alunos na construção do seu conhecimento.

## Resultados

As primeiras aulas são destinadas aos conteúdos que irão subsidiar e instrumentalizar os estudantes para a elaboração do projeto de pesquisa. Primeiramente, além do levantamento de temas de interesse de cada um, é proposta uma dinâmica para refletir sobre o processo que envolve a escrita do projeto. Os itens que compõe a estrutura de um projeto de pesquisa, são trabalhados por meio de exposição dialogada, bem como utiliza-se uma estratégia, inspirada no estudo dirigido, na qual cada aluno fazem anotações e sistematizações, em uma folha, para cada item. Além disso, propõem-se uma oficina para elaborar e discutir o tema, objetivo, hipótese e problema de pesquisa. Outras estratégias utilizadas são: apresentação de projeto de pesquisa externo para análise crítica; orientação sobre busca em bases de dados; e fórum presencial de discussão de artigos. A disciplina permite que cada aluno escreva seu projeto de pesquisa sobre um assunto que tem interesse de estudar, possibilitando que o estudante saia de uma posição de receptor de informações e aprenda a fazer perguntas e construir respostas. Essa proposta exige o exercício da curiosidade, que Freire (1996) menciona como necessário para a construção ou a produção do conhecimento, pois sem curiosidade não se aprende nem se ensina. A segunda parte da disciplina é destinada a apresentação dos projetos de pesquisa, construídos ao longo do semestre, que serão avaliados por uma banca, composta sempre por dois alunos e pelo professor. As contribuições da banca são realizadas oralmente, no dia da apresentação e, por escrito pelo professor. Considera-se esse momento como o ponto forte da disciplina, porque cada aluno além de apresentar o seu trabalho e de contribuir com o dos colegas, tem a possibilidade de se familiarizar com diferentes tipos de metodologias de pesquisa, tanto quantitativas como qualitativas, assim como de aprender ou retomar conteúdos relacionados com os temas dos projetos dos colegas.

## Conclusão

Ao analisar os projetos, observa-se que a proposta metodológica adotada tem contribuído significativamente para atingir os objetivos propostos, pois os estudantes demonstram apropriação dos princípios de elaboração de um projeto de pesquisa e são capazes de elaborá-lo e de contribuir com a construção de seus colegas.

## Referências

- Gil, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Ed Atlas. 2008.  
Becker, F. Educação e construção do conhecimento. Porto Alegre: Penso. 2012.  
Freire, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra. 1996.

**Palavras-chave:** pesquisa; graduação; ensino; projetos

# PORTFÓLIO COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO REFLEXIVA DO CONTEÚDO DE TÉCNICA DIETÉTICA NA FORMAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO EM CENÁRIOS REAIS DE PRÁTICA PROFISSIONAL

ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO; CAMILA GONÇALVES DE OLIVEIRA CHAGAS; TATIANE CRISTINA SERAFIM; MARA REJANE BARROSO BARCELOS

<sup>1</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*ana.vladia.ufv@gmail.com*

## Introdução

Técnica dietética (TD) é uma disciplina que baseada em ciência exatas, estuda as operações a que são submetidos os alimentos e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários. Considerando, seus elementos básicos, seu cenário de atuação se dá em um laboratório de técnica dietética que nada mais do que “um reservado ao estudo das propriedades e procedimentos aos quais são submetidos os alimentos, servindo como suporte no processo ensino-aprendizagem. Sua estrutura e equipamentos viabilizam e subsidiem o processo didático”. (PHILIPPI, 2003). Neste sentido, trazer o conteúdo de técnica dietética para o cenário de vivência real é paradoxal, considerando que é um conteúdo prático e que aborda técnicas culinárias, e o espaço físico é o determinante. Ademais, a percepção do aprendiz frente a este conteúdo, historicamente, é de uma disciplina “básica, trabalhosa e cansativa”. E como registrar? Como avaliar? Assim, neste cenário o portfólio se apresenta como ferramenta útil, não só como avaliação, mas como construção ativa das diferentes habilidades e competências adquiridas pelo educando. Além do individual, para Cotta e col (2013), o portfólio coletivo como método de aprendizagem ativo e inovador “se baseia no protagonismo do estudante e do grupo”.

## Objetivos

Analisar a construção de portfólio na disciplina de Técnica Dietética, dando ênfase a construção do trabalho em equipe e potencializador do pensamento crítico e reflexivo.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, com relato da experiência realizada na disciplina de TD de uma IES federal em 2014. Os alunos foram divididos, aleatoriamente, em três turmas práticas. Em primeiro momento os cenários reais escolhidos foram os dois hospitais presentes no Município. Em um segundo momento o cenário real escolhido foi a Estratégia Saúde da Família (ESF) na periferia do município. Foi utilizada a metodologia baseada em projetos (SIMÕES, 2007), constituída em três etapas: Problematização, Desenvolvimento e Síntese. Na etapa de problematização, como questão focal foi apresentada aos alunos: “De que maneira os conhecimentos de técnica dietética poderiam contribuir para mudanças positivas da realidade dos pacientes atendidos pelo SUS?”. Na etapa de desenvolvimento, cada turma prática foi inserida nos cenários reais para a realização de atividades junto à comunidade local. Já na etapa de Síntese os discentes, docentes, preceptores e profissionais do cenário de saúde avaliaram os conhecimentos adquiridos, os procedimentos utilizados, as atitudes incorporadas e, sobretudo, se a questão levantada na etapa de problematização foi resolvida e em que nível. Para a análise dos dados, os conteúdos dos portfólios das turmas foram analisados de forma qualitativa, utilizando o método de análise de conteúdo (CAMPOS, 2004).

## Resultados

Os resultados deste estudo apontam que os estudantes receberam com inquietação os instrumentos de avaliação propostos, os quais foram significativos no desenvolvimento de seus pensamentos e conclusões, respeitando a construção coletiva e das contribuições individuais.

## Conclusão

O portfólio reflexivo como estratégia de avaliação do processo de ensino aprendizagem frente aos conteúdos de técnica dietética foi efetivo ao que se propôs, motivando o aluno para sua busca ativa de conhecimento e protagonismo docente no planejar e executar ações de saúde, por meio da técnica dietética, no contexto do SUS.

## Referências

- CAMPOS, C.J.G. MÉTODO DE ANÁLISE DE CONTEÚDO: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. Rev Bras Enferm, Brasília (DF) 2004 set/out;57(5):611-4.  
COTTA, R.M.M., COSTA, G.C., MENDONÇA, E.T. Portfólio reflexivo: uma proposta de ensino e aprendizagem

orientada por competências. Ciências & Saúde Coletiva, 18 (6), 1856-2013.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Ed. Manole, 2003.

SIMÕES, Jacqueline D. Pedagogia de projetos. Disponível em: Acesso em: 20 maio, 2014.

**Palavras-chave:** Docência em Saúde; Técnica Dietética; Portfólio ; Nutrição; Sistema Único de Saúde



# PRÁTICA INTERDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE NO PARADESPORTO ESCOLAR: NUTRIÇÃO, ODONTOLOGIA E PSICOLOGIA

MARIANA CAMPOS MARTINS MACHADO; GISELLE MARGOT CHIROLLI; MÁRCIA DE FREITAS OLIVEIRA;  
BRUNA CAMPOS; CARLOS ROBERTO DE OLIVEIRA NUNES

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau, <sup>2</sup> SEMED - Secretaria Municipal de Educação de Blumenau  
*maricamposm@yahoo.com.br*

## Introdução

Baixos níveis de atividade física e elevado consumo alimentar de gordura e açúcares são importantes fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2011). As crianças e jovens com limitações físicas são menos estimuladas a praticar exercícios físicos, e comumente adotam estilo de vida sedentário (VIANNA; LOVISOLO, 2011). Buscando a inclusão social dos escolares com deficiência através do esporte, o projeto Paradesporto Escolar oportuniza a prática esportiva a crianças e adolescentes da rede de ensino de Blumenau (SC). São ofertadas dez modalidades esportivas para mais de 200 alunos em mais de 40 polos. O Projeto Paradesporto Escolar de Blumenau desenvolve também atividades de educação em saúde em parceria com o Programa de extensão "Programa de apoio ao esporte e ao exercício" da Fundação Universidade Regional de Blumenau com o envolvimento da Nutrição, Odontologia e Psicologia.

## Objetivos

Realizar relato sobre a experiência de atuação interdisciplinar da Nutrição, Odontologia e Psicologia nas práticas de educação em saúde desenvolvidas com crianças e adolescentes do Projeto Paradesporto Escolar.

## Metodologia

As oficinas do projeto são planejadas e executadas por uma professora de nutrição, uma professora de odontologia, uma psicóloga, uma estudante de psicologia, seis alunas do curso de odontologia e duas alunas do curso de nutrição. As crianças e responsáveis foram convidadas a participar do Projeto através de ligações telefônicas, com agendamento do primeiro encontro, que ocorreu na Universidade, com a realização de avaliação nutricional e odontológica. Foi aplicado Recordatório de Ingestão Habitual e exame clínico bucal, com o levantamento do índice de dentes decíduos cariados, perdidos e obturados. O segundo encontro foi realizado na cozinha de técnica dietética da Universidade e constou de oficina culinária com as crianças e seus responsáveis. Posteriormente, realizou-se aula prática de higiene bucal no escovódromo da Universidade, onde receberam um kit de higiene oral. No terceiro encontro foi realizada atividade de educação sensorial, também acompanhada de reforço das orientações sobre higiene bucal. Este projeto foi aprovado no Comitê de ética em pesquisa com seres humanos da Fundação Universidade Regional de Blumenau sob o protocolo 45944015.1.0000.5370.

## Resultados

O planejamento e desenvolvimento das atividades de forma interdisciplinar propicia a ampliação do aprendizado acadêmico, com o reconhecimento das potencialidades de desenvolvimento da prática educativa. As atividades do Projeto estão em etapa de execução, sendo que serão apresentados resultados parciais. Até o presente momento foram realizadas quatro (04) oficinas com dois grupos de alunos, somando um total de 29 crianças e adolescentes acompanhados dos responsáveis. Os pais e/ou responsáveis relataram terem gostado das atividades, das receitas distribuídas e da experiência de envolvimento das crianças no preparo das refeições. Também reconheceram que seus filhos melhoram sua técnica de higiene bucal após as orientações. A atuação da psicologia foi fundamental para a organização das atividades educativas, assim como para a condução de orientação para os pais e crianças.

## Conclusão

A interdisciplinaridade oportuniza o cuidado integral às necessidades de saúde dos pacientes, de forma a desfragmentar a atenção à saúde. As ações de educação em saúde bucal e nutricional têm se mostrado como importante ferramenta para a promoção da saúde e qualidade de vida dos envolvidos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde, p. 148. 2011.

VIANNA, J.A.; LOVISOLO, H.R. A inclusão social através do esporte: a percepção dos educadores. Rev. bras. Educ. Fís. Esporte, São Paulo, v.25, n.2, p.285-96, abr./jun. 2011.

**Palavras-chave:** Interdisciplinaridade; Educação em saúde; Paradesporto escolar; Psicologia

# PRÁTICAS FORMATIVAS PROBLEMATIZADORAS E ATIVAS NA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA NA DISCIPLINA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA; GIANE MOLIARI AMARAL SERRA; SHEILA ROTENBERG

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

*thaisalema@gmail.com*

## Introdução

A formação em Nutrição, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais e as políticas de Alimentação e Nutrição, Saúde e Educação, deve pautar-se em uma visão ampliada, na criticidade da realidade social, na articulação teoria-prática, no (re)pensar-fazer da atuação do nutricionista, com vistas a transformar o modelo de formação tradicional, fragmentado e tecnicista (BRASIL, 2001; 2010; 2012; 2013).

## Objetivos

Relatar experiência do utilização de práticas formativas problematizadoras e ativas na disciplina Educação Alimentar e Nutricional dos cursos de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

A experiência relatada baseia-se na articulação de Teorias Críticas de Educação com a compreensão da complexidade da alimentação, nutrição e saúde (FREIRE, 2011). A intencionalidade do uso de métodos ativos e problematizadores é oportunizar que o educando seja protagonista do seu processo de aprendizagem, considerando sua própria história e a análise contextualizada da realidade. Para cada conteúdo é proposta uma dinâmica, individual ou de grupo, para reflexão-ação sobre os contextos em debate. A avaliação da disciplina é processual, com diferentes instrumentos para avaliar os estudantes, os docentes e a disciplina. Os dados relatados se referem ao desenvolvimento da disciplina Educação Alimentar e Nutricional nos cursos integral (7º período) e noturno (10º período), em 2014 e 2015, totalizando 120 estudantes, 4 monitoras e 2 professoras.

## Resultados

Neste processo, valorizou-se a troca de saberes e vivências dos estudantes que são ativados pelo uso de dinâmicas conjugadas com leituras-reflexivas. Dinâmicas utilizadas: Conhecendo a si mesmo (origem familiar, história alimentar, preocupações contemporâneas, expectativas com a disciplina); Cine-debate (temática da educação); Árvore da Saúde (ampliando o conceito); Worldcafé (condicionantes das práticas alimentares); Varal de narrativas (memórias e afetos alimentares); Nadando no “Aquário” do Marco de Educação Alimentar e Nutricional; Murais Interativos (multidimensionalidade da alimentação, educação e comunicação); Rodas de diálogo com a “Bola da vez” (Guia alimentar para a população brasileira); Oficinas culinárias; Mapa falante dos territórios alimentares; Práticas de campo em distintos cenários; Portfólio reflexivo. Na avaliação do aprendizado, dos conteúdos abordados, dos métodos utilizados e da disciplina os estudantes relataram que as aulas foram diferentes, esclarecedoras, dinâmicas, criativas, interativas e com conteúdo fundamental. A metodologia foi percebida como facilitadora da reflexão, da construção do novo, do senso crítico, do entrosamento e do trabalho em equipe. Possibilitou exercitar a fala, a escuta de diferentes opiniões, o cuidado com o outro e o auto-conhecimento. A disciplina ampliou a visão de mundo, a compreensão da complexidade da educação, da alimentação e da saúde. Quanto à mediação das docentes e monitoras foram mencionados: incentivo a autonomia, proximidade, disponibilidade, abertura a críticas e opiniões. A Prática em campo foi destacada como oportunidade de exercitar a atuação junto a diferentes públicos e cenários.

## Conclusão

O uso de metodologias ativas com troca de saberes técnicos, éticos, humanistas e políticos possibilitou aos estudantes o senso-crítico para uma práxis transformadora no campo da alimentação e nutrição. O papel do nutricionista como educador foi destacado, porém sua articulação com outras disciplinas da formação ainda é um desafio.

## Referências

BRASIL. Resol. CNE/CES nº5, 07/11/2001. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição. Brasília: Câmara de Educação Superior, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: MS, 2013.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25/08/2010. Institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, e dá outras providências. DOU, Brasília, 26/08/2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.

FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

**Palavras-chave:** Nutrição; Formação; Metodologias ativas; Metodologias problematizadoras; Educação Alimentar e Nutricional

# PROJETOS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: DIFICULDADES DE ELABORAÇÃO DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA; CLAUDIA MACHADO COELHO SOUZA DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza  
*rute\_mattos@hotmail.com*

## Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma das principais estratégias para a promoção da alimentação adequada e saudável, objetivando alcançar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). (BRASI, 2013). A base do perfil do novo profissional demandado na sociedade da informação, do conhecimento, do aprendizado, colocando sua formação como desafio para universidade (STAREC, 2012). Projetos pedagógicos ajustados ao novo paradigma privilegiam intervenções didático- pedagógicas críticas através de suas disciplinas. O desenvolvimento de projetos de intervenção em Educação Alimentar e Nutricional apresenta-se como oportunidade para avaliar a performance individual, quanto a proficiência e competências para o trabalho em equipe.

## Objetivos

Avaliar o desenvolvimento individual, quanto à proficiência, e de competências para o trabalho em equipe (produção coletiva) dos alunos de nutrição.

## Metodologia

A investigação caracteriza-se como exploratória, com abordagem quantitativa e qualitativa. Foram selecionados aleatoriamente duas turmas, resultando num universo de 56 alunos. A adesão à investigação foi voluntária. A observação dos pesquisadores no cotidiano das ações desenvolvidas pelos alunos ao longo do semestre, a avaliação de alguns projetos concluídos, aliados a aplicação de um questionário semiestruturado contendo oito questões de múltipla escolha no final do semestre, foram a base para obtenção dos resultados

## Resultados

A primeira indagação foi relacionada à tendência pedagógica escolhida pelos alunos para abordagem das temáticas, onde 44% (n=26) dos alunos optaram pela a crítica renovada. Essa tendência defende um ensino que possibilite a aprendizagem pela problematização da realidade. Quanto a elaboração do resumo do trabalho, 52,8% (n=29) dos alunos responderam que formularam sem dificuldade. Porém, após análise dos trabalhos finalizados notou-se inadequações, desde a falta de informações necessárias até não formatação correta do mesmo. Para elaboração do diagnostico situacional os alunos deveriam realizar alguma atividade com o seu público alvo, onde 49,2% (n=30) responderam que esta foi a etapa que fundamentou o trabalho. As estratégias de ensino visam à consecução de objetivos do trabalho, onde 45% (n=27) dos alunos considerou essa etapa do projeto a mais estimulante e criativa. Considerando os aspectos relativos a avaliação das atividades desenvolvidas, 37,4% (n=28) dos alunos responderam que desenvolveram com facilidade as atividades e 18,7% (n=14) que a atividade realizada não produziu resultados fidedignos. 13,3% (n=10) consideraram difícil definir mecanismos de mensuração de resultados, relação objetivo – atividade.

## Conclusão

Na busca por avaliar o desenvolvimento da proficiência e de competências para o trabalho em equipe, a pesquisa encontrou defasagem entre as respostas dadas e o observado pelos pesquisadores através do acompanhamento em campo e dos projetos concluídos. Diante das exigências postas pela sociedade atual que exige um profissional que tenha capacidade de trabalhar em equipe, acredita-se que deve-se prosseguir nas intervenções metodológicas críticas no sentido de promover a transformação do perfil encontrado

## Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF, 2012.

STAREC, Claudio. Educação corporativa em xeque: até que ponto treinamento é bom negócio para as organizações?. 2ed. Rio de Janeiro: ed. Senac Rio, 2012.

**Palavras-chave:** Comportamento alimentar; Formulação de projetos; Educação alimentar e nutricional

# RELATO DE EXPERIÊNCIA DO MINICURSO: A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

THAINÁ DE FÁTIMA MOURA COSTA; FERNANDA NUNES MAIA; CARLOS HENRIQUE BEZERRA MELO;  
ANTONIEL RODRIGUES SOUSA; MARIA MARLENE MARQUES ÁVILA

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará

*thaynamouracosta@hotmail.com*

## Introdução

A atuação do nutricionista na saúde pública é considerada tímida e incipiente. Entretanto, tem seu crescimento acentuado na gestão de políticas públicas e na promoção da saúde. Na atenção básica, o Núcleo de Apoio à Saúde da Família é uma das principais formas de inserção deste profissional no Sistema Único de Saúde, proporcionando a integração dos cuidados nutricionais aos demais cuidados de saúde, visando à promoção da qualidade de vida da população, para isto conta com diretrizes e orientações do Ministério da Saúde (BOOG, 2008). Considerando-se a promoção da saúde e a qualidade de vida como objetos próprios da saúde coletiva, a atuação do nutricionista na Atenção Básica se configura nesta área, a qual é insuficientemente abordada no processo formativo destes profissionais (PEREIRA, 2015; ARRUDA, 2016).

## Objetivos

Relatar sobre um minicurso ministrado por acadêmicos e profissionais do curso de Nutrição na XX Semana Universitária da Universidade Estadual do Ceará, expondo sobre a atuação do nutricionista no contexto da Atenção Básica do Sistema Único de Saúde.

## Metodologia

Trata-se de um relato de experiência sobre a realização do minicurso “A atuação do nutricionista na Atenção Básica do Sistema Único de Saúde: da teoria à prática”, ofertado como atividade acadêmica da XX Semana Universitária da Universidade Estadual do Ceará. O minicurso, com carga horária de 12 horas, ocorreu nos dias 10 a 12 de novembro de 2015, sendo realizado por 3 graduandos e 1 profissional e tendo como ouvintes 10 participantes. Os subsídios para este relato foram os registros das atividades desenvolvidas e as contribuições dos ministrantes do curso. O minicurso contemplou os seguintes conteúdos: Sistema Único de Saúde - histórico, avanços e desafios; Caracterização da Atenção Básica de Saúde; Política Nacional de Alimentação e Nutrição; Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica de Saúde. Tais conteúdos foram abordados por meio de vídeos, dramatização e relato de experiências, possibilitando a participação e interação dos participantes. Ao final de cada dia foi realizada uma avaliação do conteúdo abordado através de um formulário, porém, no último dia, foi realizada uma avaliação geral através de discussão.

## Resultados

Conforme as normas do evento, os minicursos devem ser propostos por um docente. Neste caso, o curso foi proposto pela professora apoiadora do grupo de estudos sobre nutrição e saúde pública, integrado por estudantes e profissionais de nutrição. As discussões realizadas durante o minicurso possibilitaram a reflexão sobre a atuação do nutricionista na Atenção Básica, não apenas como promotor de saúde, mas também como educador. Possibilitou também conhecer a realidade de outros locais, por meio da participação de estudantes dos campi da Universidade Estadual do Ceará no interior do estado, onde foi constatado que o nutricionista tem sua atuação limitada, devido à insuficiente contratação de profissionais. As avaliações diárias mostraram uma aceitação total do conteúdo abordado, já na avaliação geral, pode-se constatar que nem todos conheciam a Matriz das Ações, tendo o minicurso apresentado e facilitado o seu entendimento.

## Conclusão

O minicurso propiciou a identificação da necessidade de maiores conhecimentos sobre a inserção do nutricionista na Atenção Básica e das diretrizes e orientações oficiais que norteiam esta prática. Durante o decorrer do minicurso, todos participaram da avaliação, afirmando a necessidade de continuação do trabalho com novas discussões.

## Referências

ARRUDA, C. M. **A formação acadêmica do nutricionista e o campo de atuação na atenção primária à saúde.** 2016. 222f. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde, Universidade Estadual do Ceará, 2016.

BOOG, M. C. F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. **Revista Ciência & Saúde**, Porto Alegre, v. 1, n. 1, p. 33-42, jan./jun. 2008.

PEREIRA, A. C. M. **Avaliação do processo formativo do Curso de Nutrição de uma universidade pública em Fortaleza-CE**. 2015. 164f. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde, Universidade Estadual do Ceará, 2015.

**Palavras-chave:** Atenção Básica; Matrizes; Nutricionista; Políticas; Popularização



# RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO DE EXTENSÃO: ALIMENTAÇÃO COLETIVA E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ATRAVÉS DA 7ª ARTE, NO CAMPUS LAGARTO NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; DALINE FERNANDES DE SOUZA ARAUJO; ADRIANA LUCIA DA COSTA SOUZA; CAROLINA CUNHA DE OLIVEIRA; HELOISA MIRELLE COSTA MONTEIRO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UFS - Universidade Federal de Sergipe  
*resende\_araujo@hotmail.com*

## Introdução

A utilização do cinema como instrumento educativo tem sido recomendada para o ensino de graduação pela literatura especializada por ser uma prazerosa forma de aprendizagem possibilitando discussões amplas que abordem além de questões técnicas a afetividade, postura profissional, atitudes e valores. Os fenômenos da alimentação em espaços coletivos e da industrialização de alimentos são frutos de um contexto contemporâneo de urbanização portanto dotados de complexas representações sociais que interferem diretamente nas formas de comportamento da sociedade com implicações a Segurança Alimentar e Nutricional da população em todo o mundo

## Objetivos

Este projeto teve por objetivo promover a consciência crítica sobre os fenômenos da alimentação coletiva e da industrialização de alimentos através do cinema.

## Metodologia

As atividades consistiram principalmente em: 1) Encontros temáticos para exibição de filmes e sessões de debates sobre as temáticas pretendidas nos Eixos Temáticos - I: Alimentação Coletiva: pessoas fazendo comida para pessoas. II: Industrialização de Alimentos: máquinas fazendo alimentos para pessoas ou para outras máquinas? III: Os segredos da Indústria de Alimentos: processos tecnológicos em alimentos; 2) Oficinas de elaboração de curtas-metragens sendo suporte para os discentes envolvidos na elaboração de vídeos sobre a indústria de alimentos e alimentação coletiva como atividade de culminância do projeto; 3) Mostra de vídeo "1, 2, 3 ... Alimentando" como culminância do projeto. O projeto durou 7 meses e foram 15 encontros de duração de 3h.

## Resultados

Entre os principais resultados qualitativos podemos enumerar: - Maior compreensão por parte dos participantes dos fenômenos da industrialização de alimentos e da alimentação em espaços coletivos sobre um olhar crítico e sanitário. - Dialogo com a população local sobre temas relacionados a área de alimentos através da gravação dos filmes da sessão de encerramento. Entre os principais resultados quantitativos do projeto podemos enumerar: - Participação ativa dos 48 estudantes que concluíram a atividade; - Elaboração de 9 filmes de curta metragem elaborado pelos participantes: 1. Aleitamento Materno: A visão das mães e funcionárias da UBS Leandro Maciel; 2. Aspectos da produção de refeições em uma unidade de alimentação escolar; 3. Você costuma olhar o rótulo?; 4. Condições Higiênico-sanitárias do açougue municipal de Lagarto-SE ; 5. Meu alimento, Meu sentimento; 6. Ascensão da mulher na culinária; 7. Qualidade de frutas e Hortaliças em Feiras Livres e Supermercados; 8. Por um Brasil livre de Agrotóxico; 9. Suco natural x suco artificial.

## Conclusão

O cinema quanto recurso didático é uma ferramenta válida para inserção de temas transversais em espaços formais de aprendizagem. Sendo possível, através destes, realizar uma ponte entre campos do conhecimento específicos, fechados, absolutos e aparentemente incomunicáveis. Sob uma necessidade de formar profissionais críticos e reflexivos, conforme orienta as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação da área da saúde, o uso de filmes pode levar a problematizações antes não objetivadas pela segregação didática dos conteúdos. Como produção humana, o cinema é passível de outras interpretações, não sendo, uma representação estaque, inerte da realidade.

## Referências

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

KLAUS, Viviane. Resenha do livro de Rosália Duarte "Cinema & Educação". Revista Brasileira de Educação, p. 171 - 173, 01 ago. 2003.

LIMA, Jefferson Dias; LIMA, Ana Edith Farias; MANSANERA, Adriano Rodrigues; LIMA, Adila Maria Taveira Projeto educação e cinema: uma proposta educativa no hospital sobre o atuar dos profissionais da saúde na inclusão. Inc. Soc. Brasília, v. 4 n. 2, jan. 2011

**Palavras-chave:** Ensino-Aprendizagem; Cinema; Alimentação Coletiva; Tecnologia de Alimentos

# SATISFAÇÃO DE DISCENTES E DOCENTES NA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO: AVALIAÇÃO CURRICULAR

PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; MARIA SORAIA PINTO; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES; CAROLINNE REINALDO PONTES

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*plimaverde@unifor.br*

## Introdução

O ensino-aprendizagem no ensino superior tem colocado o educando como ser ativo. Em sinergia, o professor desenvolve estratégias educacionais que insiram esse educando no processo e o conduz na construção desse conhecimento, trabalhando com a integração de conteúdos. O Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade de Fortaleza, apresenta currículo com conteúdos integrados e direcionados para desenvolver competências no aluno, formando profissionais críticos, reflexivos e capazes de usar esse conteúdo apreendido no desenvolvimento de atitudes e habilidades condizente com sua prática profissional. Para alcançar esse propósito há a necessidade de atender aos anseios primários daqueles que constituem a espinha dorsal dos cursos, que são os alunos e professores.

## Objetivos

Avaliar a satisfação discente e docente no Curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza

## Metodologia

Estudo observacional, transversal, realizado com 896 alunos, regularmente matriculados em 2015.1, e 43 professores do Curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza, onde se avaliou o currículo em sua primeira etapa (reação/satisfação) pelo modelo Kirkpatrick. Para a coleta de informação, criou-se formulário eletrônico específico para cada módulo (disciplina). Com os alunos investigou-se a satisfação com o professor; com o plano de ensino e manual descritivo do módulo; utilidade do módulo para sua atuação profissional; coerência das estratégias educacionais utilizadas; das conferências e aulas práticas ministradas; dos testes cognitivos aplicados. Entre os professores avaliou-se sua satisfação com a estrutura física da universidade; com a relação com a coordenação do curso e com a direção do CCS; com as condições de trabalho e com a prestação de serviço dos funcionários administrativos. Considerou-se satisfatório quando as respostas boas e ótimas foram escolhidas por mais de 75% dos respondentes.

## Resultados

Entre os alunos investigados, 15% responderam ao questionário. Desses, 87.2% indicaram satisfação com a disponibilidade, segurança e relacionamento com o professor; 79.9% avaliaram o plano de ensino e manual descritivo dos módulos como bons ou ótimos; 83.1% consideraram o módulo útil para sua atuação profissional; 67.9% estavam satisfeitos com as estratégias educacionais utilizadas; 80% com as conferências e 83.1% com as aulas práticas ministradas. Os testes cognitivos obtiveram o menor percentual de satisfação (54.8%), em especial no quesito feedback do professor. Entre os docentes, apenas 60.7% está satisfeito com a estrutura física, sendo sugerido, entre outras demandas, melhorias no laboratório de técnica dietética com aquisição de equipamentos e materiais ; 81.4% dos docentes considerou a sua relação com a coordenação do curso e com a direção do CCS boa ou ótima; 83.6% estava satisfeito com as condições de trabalho e 79.1%, com a prestação de serviço dos funcionários administrativos.

## Conclusão

A satisfação discente indicou a necessidade de melhor preparo das avaliações pelos docentes e feedback adequado ao aluno sobre o seu desempenho. Enquanto entre os docentes, a estrutura física destacou-se como aspecto a ser trabalhado pela coordenação.

## Referências

**Palavras-chave:** Avaliação curricular; Graduação; Nutrição

# TEATRO DA COBALAMINA: UMA PROPOSTA PEDAGÓGICA NA DISCIPLINA “NUTRIGENÔMICA”, PARA ALUNOS DE NUTRIÇÃO

ALEXANDRE RODRIGUES LOBO

<sup>1</sup> FACPG - Faculdades Ponta Grossa

*alexandre@lobo@gmail.com*

## Introdução

A nutrigenômica é o estudo das interações entre componentes da dieta e o genoma, e seu impacto sobre a síntese e a função de proteínas. A criação do “Teatro da Nutrigenômica” foi motivada pela observação das dificuldades, apresentadas pelos alunos, na compreensão e na contextualização dos fundamentos da biologia molecular dentro de uma perspectiva nutricional.

## Objetivos

Desenvolver, na disciplina “Nutrigenômica” (Optativa III), para estudantes do 6º. período do Curso de Nutrição das Faculdades Ponta Grossa (2º. semestre de 2015), uma atividade pedagógica na forma de peça teatral, de modo a facilitar o entendimento do conteúdo da disciplina. O trabalho enquadra-se dentro da área temática “Docência e Ensino em Nutrição”.

## Metodologia

O tema da peça abordou a influência da cobalamina (vitamina B<sub>12</sub>) sobre a expressão hepática da metionina sintase, enzima cujas síntese e atividade são moduladas pela disponibilidade celular da vitamina. O roteiro foi elaborado com a descrição das etapas envolvidas na digestão, absorção intestinal, transporte sanguíneo, captação hepática, e influência da vitamina sobre a síntese da enzima no hepatócito. Foram discutidas a elaboração e adequação dos elementos cenográficos (iluminação, sonoplastia, figurino, maquiagem). Um aluno ficou responsável pela narração da peça, enquanto os atores representaram uma condição específica do processo biológico. As discussões/ensaios ocorreram a cada 2 semanas, em sala de aula, e diariamente, por mídias eletrônicas, quando avaliou-se a integração dos alunos com a atividade. No final do período letivo, foram coletados depoimentos dos alunos sobre a importância da atividade na compreensão do conteúdo da disciplina. Entrevistas individuais, gravadas em vídeo, foram realizadas por uma estudante de jornalismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa, para que não houvesse interferência da presença do docente sobre a resposta dos alunos. As respostas foram usadas para a elaboração de *Discursos do Sujeito Coletivo* (LEFEVRE e LEFEVRE, 2012), contendo informações qualitativas das ideias e expressões verbais reveladoras da percepção coletiva dos alunos sobre a atividade.

## Resultados

A análise dos depoimentos individuais permitiu a identificação de expressões chave e sua classificação em ideias centrais, agrupadas em duas categorias: (1) Contribuição para o entendimento do conteúdo da disciplina, e (2) Integração em sala de aula e mudança na postura dos alunos. A avaliação quantitativa dos depoimentos indicou grande intensidade no discurso coletivo dos alunos (76,9%) relacionado com a categoria 1, demonstrando elevado grau de compartilhamento da percepção sobre o impacto positivo da atividade no aprendizado pelos alunos. Cerca de 50% dos alunos entenderam que a atividade contribuiu para a integração e mudança na sua postura em sala de aula (categoria 2). Atividades lúdicas – mencionadas no depoimento de um dos alunos (Suj. 08): “*eu acho que o teatro nos ajudou a entender a disciplina de uma maneira mais lúdica (...)*” – são ingredientes importantes, em sala de aula, para a socialização e a manifestação das potencialidades de cada aluno.

## Conclusão

O “Teatro da Nutrigenômica”, como estratégia pedagógica, foi uma maneira de integrar os alunos em uma atividade dinâmica, com o objetivo de auxiliar no aprendizado dentro da disciplina. Também despertou o interesse e ampliou a percepção dos alunos sobre a importância da biologia molecular no contexto da nutrição.

## Referências

LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A.M.C. *Pesquisa de representação social: um enfoque qualiquantitativo. A metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo*. Brasília, Liber Livro Editora, 2a. ed., 2012, 224p. (Série Pesquisa #20).

**Palavras-chave:** nutrigenômica; cobalamina; teatro; Discurso do Sujeito Coletivo

# TESTE DE PROGRESSO NA AVALIAÇÃO CURRICULAR DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA: EXPERIÊNCIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; RAQUEL CRISTINA DE SOUZA LIMA LANDIM; MARIA SORAIA PINTO; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*plimaverde@unifor.br*

## Introdução

Na formação profissional, é essencial o treinamento de qualidade recebido durante a graduação. Para garantir essa qualidade, as ações de avaliação interna dos cursos e instituições visando avaliar, rever e melhorar regularmente seus programas educacionais vem surgindo nos últimos anos como importante ferramenta para garantir a formação de profissionais que atendam às necessidades do atual sistema de saúde.

## Objetivos

Descrever avaliação interna do currículo de formação do profissional nutricionista da Universidade de Fortaleza (UNIFOR)

## Metodologia

Foi realizada avaliação interna da matriz curricular do curso de Nutrição da UNIFOR a partir de um teste de progresso elaborado pela instituição para descrever o Índice de Desempenho Acadêmico (Teste IDEA). O teste é aplicado anualmente para os três ciclos de conhecimento de formação profissional (básico: 1º e 2º semestre; intermediário: 3º ao 5º semestre e profissional: 6º ao 8º semestre) e dividido em cinco áreas (Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde; O Ser Humano e suas relações; Alimentação Coletiva; Saúde Coletiva; Clínica). Analisou-se o percentual de acertos segundo ciclo de formação profissional e áreas de competência do IDEA.

## Resultados

Nos anos de 2014 e 2015, 68 e 62,1% dos alunos realizaram o teste, respectivamente, sendo 48% do ciclo básico, 26% do ciclo intermediário e 26% do ciclo profissional, em 2014; e 32,97% do ciclo básico, 29,16% do ciclo intermediário e 37,86% do ciclo profissional, em 2015. Os resultados para 2014 mostraram que nas áreas Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde e o Ser Humano e suas relações, o percentual de acertos do nível profissional manteve-se semelhante ao nível básico (44,8% e 45,7% para área Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde e 44% e 43,3% para a área O Ser Humano e suas relações respectivamente). O percentual de acertos nas áreas de saúde coletiva e alimentação coletiva foram ascendentes conforme o nível do ciclo do conhecimento (20,7%; 27,3% e 29,3% e 33,7%; 40,8% e 41,6% respectivamente), no entanto não houve grandes diferenças entre o ciclo intermediário e profissional. Na área clínica, os acertos foram ascendentes conforme o nível do ciclo do conhecimento (26,0%, 30,7% e 36,1%), mostrando coerência com o nível de aprendizado. Em 2015, na área Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde, o percentual de acertos do nível profissional manteve-se semelhante ao nível intermediário e superior ao básico (39,9%, 40% e 31,7% respectivamente). Para a área O Ser Humano e suas relações, o percentual de acertos foi decrescente do nível básico ao profissional, indo de 47,5% para 45,6 e 39,2%. O percentual de acertos nas áreas de clínica, saúde coletiva e alimentação coletiva foram ascendentes conforme o nível do ciclo do conhecimento (26,8%, 32,1 e 36,8%; 25,9%, 31,7% e 33,6%; 35,1%; 44,9% e 52,6% respectivamente), mostrando coerência com o nível de aprendizado.

## Conclusão

A avaliação interna evidenciou oportunidades de melhorias nas áreas estudadas, indicando possibilidades de implementação de ações pedagógicas curriculares que promovam melhor formação do profissional nutricionista.

## Referências

BOLLELA, V.R.; CASTRO, M. Avaliação de programas educacionais nas profissões da saúde: conceitos básicos. Medicina (Ribeirão Preto) 2014;47(3):332-42 <http://revista.fmrp.usp.br/>

**Palavras-chave:** Avaliação curricular; Formação profissional; Avaliação interna

